



Home Editoriali ▾ Internazionali ▾ Mondo ▾ Politica ▾ Economia ▾ Regioni ▾ Università ▾ Cultura ▾ Futuro ▾ Sport & Motori



Home » DISFIDA GASTRONOMICA: CAPPELLETTO FERRARESE VS TORTELLINO BOLOGNESE

7 Novembre 2022—By Redazione

DISFIDA GASTRONOMICA: CAPPELLETTO FERRARESE VS TORTELLINO BOLOGNESE

AGROALIMENTARE

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

175416

(AGENPARL) – lun 07 novembre 2022 DISFIDA GASTRONOMICA: CAPPELLETTO FERRARESE VS TORTELLINO BOLOGNESE

Vince il cappelletto ferrarese al Ferrara Food Festival: lo hanno decretato le sfoglie dell'Accademia della Sfoglia

Ferrara, Novembre 2022- Al Ferrara Food Festival, la kermesse dedicata alle eccellenze del territorio in programma fino a questa sera tra le vie del centro storico di Ferrara va in scena una degustazione alla cieca sulla sfoglia di cappelletto, tortellino, caplit, agnolotto, raviolo. Nelle piccole e grandi differenze della ricetta e della preparazione sta il segreto che determina la preferenza per una o l'altra versione.

“Non si chiama pasta all'uovo o pasta sfoglia ma pasta emiliana, perché il primo è un modo di definirla dell'industria, nel secondo caso è per i pasticceri” raccontano le sfoglie dell'Accademia della Sfoglia.

“E gli ingredienti per realizzarla sono semplicemente quattro: mani, mattarello, uova fresche e farina di grano tenero”. E sotto disfida al Ferrara Food Festival, è più buono il tipico cappelletto, caplit ferrarese o il tradizionale tortellino di Bologna?

Certo le due versioni della pasta ripiena più amata, ha contribuito a far eleggere l'Emilia come la Regione dove meglio si mangia al mondo. Tante anche le motivazioni storiche che differenziano le diverse paste ripiene: per esempio nel ripieno ferrarese non vi è presenza di uovo e il ripieno è sempre cotto, per garantire la conservazione, al contrario di quello bolognese. Importante: la sfoglia deve essere fatta al momento e non si deve seccare la pasta ma deve essere mantenuta umida, in modo che non si apra in cottura.

Un altro segreto? L'importanza del brodo, le verdure devono essere messe a freddo e il bollore deve essere controllato, lasciandolo sobbollire. Secondo i dettami della tradizione la pasta ripiena deve essere cotta nel brodo, raccolta con schiumarola e poi aggiunto in finale il brodo filtrato.

Dopo sei diverse degustazioni di sfoglia alla cieca vince la disfida il cappelletto ferrarese.

La manifestazione è promossa dall'Associazione Strada dei Vini e dei Sapori della Provincia di Ferrara con il patrocinio e la collaborazione fattiva del Comune di Ferrara e della Camera di Commercio di Ferrara, organizzata da SGP Grandi Eventi.

FOTO: <https://we.tl/t-hfR30YbsJe>

Ferrara – Centro Storico – Ingresso libero

Sito web: www.ferrarafoodfestival.it

agroalimentare cappelletto gastronomica: tortellino

SHARE.



Redazione

ARTICOLI CORRELATI

EMILIA ROMAGNA —By Redazione

MORTE TENORE BARIONI, IL CORDOGLIO DEL SINDACO E DELL'ASSESSORE GULINELLI: "CI LASCIA UN GRANDE FERRARESE, NEL CUORE DELLA CITTÀ E DELLA STORIA DELLA MUSICA"

AGROALIMENTARE —By Redazione

PROCESSO ALLA SALAMA DA SUGO – FERRARA FOOD FESTIVAL

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

175416