

IL TORTÉL DÓLS DI COLORNO TORNA IN SCENA

di Giorgia Chicarella

IV Gran Galà del Tortél Dóls
8-9 ottobre 2011
Colorno (Parma)

Gustare un primo piatto esclusivo, un tortello dolce unico, prodotto tipico che racchiude in sé la storia della Bassa parmense. Il Tortél Dóls, nato nella splendida cornice che si snoda lungo le rive del fiume Po, tra i comuni di Colorno, Torrile, Trecasali, Sissa e Mezzani, è talmente raro da arrivare sulle tavole dei consumatori solo in un determinato periodo dell'anno, da ottobre a febbraio. Un'arte nobile e antica che alla dolcezza del ripieno, realizzato grazie al sapiente matrimonio del mosto cotto, fermentato 24 ore, alla mostarda di pere nobili, alle mele cotogne, al cocomero da mostarda e al pane grattugiato, unisce la friabilità e la morbidezza della pasta fatta a mano dalle 'rezdòre' native dei paesi vicini agli argini del Po. Note distintive di una tradizione gastronomica peculiare che si tramanda ormai di generazione in generazione, dai tempi della Duchessa Maria Luigia d'Austria, ed entrata a far parte della memoria culinaria nazionale grazie al costante impegno e al sapiente lavoro della Confraternita del Tortél Dóls, gruppo di appassionati gourmet costituitasi nel 2008 a Colorno che mira a promuovere i prodotti del territorio e a portare la storia del "Tortél Dóls di Colorno" all'interno del circuito delle Strade dei Vini e dei Sapori. La tradizione popolare narra infatti che in occasione di particolari ricorrenze la Duchessa fosse solita offrire ai barcaioi di Sacca (sabien) un primo piatto, dai medesimi chiamato Tortél Dóls per la particolarità del ripieno dolce. A porre l'accento sul valore e l'importanza acquisita da questo rinomato prodotto ha contribuito il riconoscimento ottenuto nel 2010 dalla Camera di Commercio di Parma, che ha registrato il disciplinare di produzione e il logo del "Tortél Dóls di Colorno", facendo di questo goloso tortello un primo piatto esclusivo a livello nazionale. Un autentico simbolo di territorialità com'è stato ribadito dalla rinomata collana "L'Italia del Gusto", edita dal Gruppo Editoriale L'Espresso, che ha inserito, a gennaio 2011, nella sezione dedicata alle paste ripiene tipiche dell'Emilia Romagna, anche il Tortél Dóls. Per mantenere viva questa tradizione gastronomica tipica dei paesi vicini agli argini del Po, la Confraternita organizza ormai da quattro anni, con sempre maggior successo e risalto nazionale, il Gran Galà del Tortél Dóls: un evento dedica-



to che quest'anno aprirà la sua IV edizione, promossa in collaborazione con la Provincia, il Comune di Colorno e la Camera di Commercio di Parma, nella storica cornice della Reggia di Colorno, sabato 8 e domenica 9 ottobre. A testimoniare l'alto livello qualitativo raggiunto dalla iniziativa sono i grandi numeri e le innumerevoli presenze registrate nel corso dell'edizione 2010 del Gran Galà del Tortél Dóls: all'evento hanno infatti preso parte oltre 10.000 visitatori e sono stati preparati e consumati più di 20 mila tortelli, al cospetto dei rappresentanti delle più importanti istituzioni cittadine e provinciali, esperti del settore, come il grande Chef Massimo Bottura della rinomata Osteria Franceseana, il giornalista Enzo Vizzari, Direttore delle guide de L'Espresso, il comico e conduttore Stefano Biondani, in arte Vito, e alla presenza delle televisioni nazionali, Rai e Sky. Una due giorni, nel corso della quale giornalisti, esperti di arte culinaria, chef di fama mondiale si

Il Tortél si può condire con burro fuso e parmigiano Reggiano



Momenti della lavorazione del Tortél

