

TORTELLINI DI VALEGGIO SUL MINCIO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Tortellini di Valeggio sul Mincio.



La storia

Prodotto tipico tradizionale della zona di Valeggio sul Mincio. La ricetta si tramanda di madre in figlia da molte generazioni. Il tortellino nasce come piatto per le feste di Natale, Pasqua, battesimi, comunioni o compleanni. Nel tempo il prodotto si è sempre più apprezzato sino a divenire vero e proprio motivo di richiamo commerciale per tutto il Comune; qui la nascita del tortellino si rifà ad un'antica leggenda del Trecento chiamata "Il nodo d'Amore".

"Alle fine del Trecento, nel corso di numerose guerre che segnarono l'Italia settentrionale, il signore di Milano Giangaleazzo Visconti, detto Conte di Virtù, raggiunge le sponde del Mincio e vi stabilisce una testa di ponte per lo sviluppo d'un piano militare contro i suoi nemici. Nell'accampamento delle truppe viscontee, il buffone Gonnella, intrattiene i

soldati alla luce dei falò raccontando un'antica leggenda: questa vuole che le acque del Mincio siano popolate da bellissime ninfe, che talvolta escono dal fiume per danzare in prossimità delle rive...". Fra il capitano delle guardie del Conte, Malco, ed una delle ninfe delle acque, Silvia, nasce l'amore. Malco, per seguire Silvia abbandona il proprio mondo per quello di Silvia, lasciando sulle rive del Mincio un "fazzoletto di seta dorata, simbolicamente annodato dai due amanti per ricordare il loro eterno amore. Ancora oggi si racconta che le donne e le ragazze di quel tempo, nei giorni di festa, avessero voluto ricordare la storia dei due innamorati tirando una pasta sottile come la seta, tagliata ed annodata come il fazzoletto d'oro, e arricchita d'un delicato ripieno: il tortellino di Valeggio".

Ogni anno, il secondo martedì di giugno, a Valeggio si tiene la "Festa del Tortellino" e nella vicina località di Borghetto, sull'antico ponte visconteo si tiene una lunghissima tavolata, cui partecipano migliaia di persone, dove il menù è rigorosamente "tortellino di Valeggio".

Descrizione del prodotto

Gli ingredienti per la preparazione della sfoglia sono farina e uova; per il ripieno: carne di manzo, maiale, pollo, aromi naturali (cipolla, carote, sedano e rosmarino), pane grattugiato e vino.

Processo di produzione

Per la preparazione della sfoglia si mescolano le uova con la farina sino ad ottenere un impasto morbido ed elastico. La sfoglia viene stesa e tirata molto sottile, tagliata poi a piccoli quadratini.

Per la realizzazione del ripieno si fanno rosolare, in poco olio, le verdure tagliate a pezzi (cipolla, carote, sedano e rosmarino). Si aggiungono i pezzi di carne, si spruzza del vino e il preparato viene cotto come un brasato; a fine cottura si macina il tutto, amalgamandolo con un po' pane grattugiato fino ad ottenere un impasto morbido ed omogeneo.

Ora si posiziona, al centro dei quadratini di sfoglia, il ripieno di carne e, a mano, vengono chiusi i tortellini.

Usi

Ottimi se accompagnati con vini bianchi di buona struttura e freschezza.

Reperibilità

In tutti i pastifici o nei menù dei ristoranti della zona di produzione.

Territorio interessato alla produzione

Comune di Valeggio sul Mincio, in provincia di Verona.

