

Bologna, 15 settembre 2010

## **COMUNICATO STAMPA**

### **PROSEGUE LA TRADIZIONE: L'ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA HA DEPOSITATO ALLA CAMERA DI COMMERCIO DUE NUOVE RICETTE TIPICHE BOLOGNESI:**

#### **IL FRIGGIONE E LO SFORMATO DI PATATE**

L'Accademia italiana della Cucina, delegazione Bologna dei Bentivoglio, ha consegnato oggi al presidente della Camera di commercio Bruno Filetti, due ricette della tradizione gastronomica bolognese.

Esse vanno ad arricchire la raccolta depositata a palazzo della Mercanzia che conta così, con il deposito solenne di oggi, ventotto piatti che riflettono la storia gastronomica di Bologna.

La Delegazione dell'Accademia, riconosciuta recentemente istituzione culturale della Repubblica Italiana, era composta dal delegato Sergio Savigni, dal segretario Tito Trombacco, e dagli accademici Anna Maria Bonaga, Salvatore Chiaramonte, Mauro Taddia.

Con il deposito è stato consegnato al presidente della Camera di commercio l'atto del notaio Salvatore Chiaramonte contenente storia, ingredienti e preparazione delle due ricette. L'atto va così a far parte, insieme agli altri già depositati dalla Accademia Italiana della Cucina, dell'archivio storico di piazza della Mercanzia.

#### **IL FRIGGIONE BOLOGNESE**

La ricetta del Friggione, depositata come ricetta storica presso la sede della Camera di commercio di Bologna il 19 novembre 2003 dall'Accademia Italiana della Cucina, Delegazione di Bologna dei Bentivoglio, ha valore unicamente come testimonianza di reperto storico di un gusto e di una cucina che non è ancora da tutti oggi conosciuta, ma ne è la necessaria premessa. E' una antica ricetta datata Bologna 1886.

La ricetta classica del Friggione bolognese, come siamo oggi abituati a consumare, prevede invece una diversa quantità di ingredienti, per cui la Delegazione dell'Accademia ha provveduto ad un nuovo deposito, con atto presso il notaio Salvatore Chiaramonte in data 14 maggio 2008, consegnato oggi alla Camera di commercio. La ricetta è la seguente:

**Ingredienti:** kg. 1,5 di cipolla gialla tagliata a fette sottili e soffritta nello strutto;  
kg. 1 di pomodori maturi, freschi e ben sodi, tagliati a pezzi grossolani, sbollentati, sbucciati e senza semi;  
kg. 0,4 di pancetta tagliata fine e soffritta;  
1 cucchiaino di zucchero;  
1 cucchiaino di strutto;  
una punta di peperoncino, sale.

**Preparazione:**

affettare le cipolle finemente e lasciarle macerare con il sale e lo zucchero per due ore, versare il tutto in un tegame, aggiungere i pomodori tagliuzzati, far cuocere per mezz'ora, unire la pancetta già soffritta e terminare di cuocere facendo restringere il sugo lentamente almeno per 3/4 d'ora, così da avere un sugo ridotto e ben saporito.

Il Friggione è ottimo per accompagnare il gran Bollito misto bolognese.

### **SFORMATO O TORTINO DI PATATE ALLA BOLOGNESE**

È un piatto tipico e caratteristico della cucina della tradizione più antica, di cui non vi sono notizie certe sulla prima creazione essendo uno di quei piatti poveri che le donne di casa hanno inventato con fantasia nel corso dei secoli, con quel poco che avevano, utilizzando i prodotti stagionali e del territorio.

La ricetta è la seguente:

**Ingredienti:** 1 kg di patate  
2 tazze di besciamella  
300 gr di parmigiano grattugiato  
100 gr di burro  
1/2 litro di latte  
2 uova  
200 gr di carne macinata di maiale oppure  
100 gr di pancetta e 100 gr di prosciutto cotto  
pane grattato  
classico ragu' bolognese a piacere.

**Preparazione:**

preparare con le patate, il burro e la forma grana un buon purè di patate, tendenzialmente sodo; a parte preparare un composto dove alla besciamella si

uniscono le uova intere montate, il parmigiano grattugiato, la carne cotta sminuzzata o la pancetta e il prosciutto cotto ben battuti, preparare inoltre un normale classico ragù bolognese. Dopo aver imburrito ed impanato uno stampo da forno, ricoprire il fondo e le pareti con uno strato di purè, sopra a questo stendere, sia nelle pareti che sul fondo, la besciamella arricchita, formando così un secondo strato, in questo modo si avrà uno strato con un vuoto nel mezzo che andrà riempito con il ragù; ricoprire il tutto stendendo il rimanente purè, arricchire con fiocchetti di burro e spolverare con il parmigiano grattugiato. Passare al forno a fuoco moderato per circa un'ora, spegnere con la formazione sulla superficie di una leggera crosta dorata, servire ben caldo.

L'atto notarile contenente lo sformato menziona anche un altro piatto tipico con le patate che racchiude tutte le caratteristiche dei piatti poveri, "L'ARMISDO MONTANARO" dove un prodotto locale, in questo caso le castagne seccate e macinate, serve da base, arricchito con altri ingredienti del territorio, per un utilizzo dilatato nel tempo.

Ingredienti: 500 gr di farina di castagne; 200 gr di farina di patate, 200 gr di funghi, 3 uova, 200 gr di pecorino, 2 bicchieri di panna, 50 gr di burro, salvia, prezzemolo, 100 gr di pancetta, 100 gr di prosciutto cotto, 1/2 lt. di latte, sale.

Preparazione: mescolare la farina di castagne a quella di patate, versarvi poco alla volta il latte, impastare con le uova sbattute e salare. Tritare i funghi assieme alla salvia ed al prezzemolo, mettere il battuto in una casseruola con il burro, la panna ed il pecorino tagliato a dadini, cuocere a fuoco lento e mescolare finché il pecorino non è fuso, aggiungere la pancetta ed il prosciutto tagliati a dadini, il tutto deve essere amalgamato al composto già preparato, versare in una teglia imburrita, quindi mettere al forno, già caldo, a 200° per trenta minuti circa per la cottura.

UFFICIO STAMPA

CAMERA DI COMMERCIO DI BOLOGNA

TEL. 051/6093454