



DISCIPLINARE DEL CAPPELLETTO REGGIANO

Questo disciplinare è il risultato della ricerca effettuata su tutta la provincia reggiana, dalla bassa all'appennino, passando per la città di Reggio Emilia. Il numero delle interviste rispecchia un significativo campione di ricette di famiglia; sono stati esclusi per ora i produttori professionisti, negozi e ristoranti.

Ripieno di stracotto

Su una base di soffritto di cipolla, sedano e carota:

Maiale, Manzo, Vitello

in alcune zone

Piccione, Salsiccia, Gambuccio di prosciutto

Ingredienti aggiunti a freddo

Parmigiano Reggiano

almeno 24 mesi

Prosciutto Crudo

Uovo

Spezie

Noce moscata

Chiodi di garofano

Cannella

Sfoglia

Farina tipo 0

1 uovo ogni etto

Senza aggiunta di sale e olio

Riposo di almeno 30 minuti

Pasta sottile tagliata in quadrati di circa 2,5/3 cm con una rotellina dentellata chiamata speronella

Piega e chiusura a mano del cappelletto reggiano con foro appena accennato

Brodo a freddo

Manzo

Cappone / Gallina

Ossu

con aggiunta di cipolla, carota, sedano

MANIFESTO

Sono un piccolo pezzo di pasta ripieno. Non mi chiamo tortellino, non mi chiamo anolino, mi chiamo cappelletto e sono di Reggio Emilia.

Nelle mie pieghe ci sono carne, spezie, Parmigiano Reggiano. C'è una tradizione, un sapere prezioso, una storia che si tramanda:

c'è la nostra Terra. Questa eredità è passata di mano in mano, di donna in donna, e non può interrompersi. Alle rezdore, ai cuochi,

alle nonne, spetta il dovere di insegnare alle nuove generazioni questa storia bellissima: nelle cucine, nei ristoranti, nelle piazze.

Sono figlio di un rituale antico, una meditazione fatta con le mani. Una serie di gesti costanti, ripetitivi, accompagnati dalle chiacchiere

delle sfogline. Riempire, piegare, metterci in fila precisi come soldatini è un mantra tutto reggiano.

Sono il cappelletto.

Un rimedio contro la stanchezza, la noia, la solitudine. Sono social, sono antico. Faccio star bene.