



Zuppi e il tortellino dell'accoglienza

Giuseppe Frangi - 1 ottobre 2019

Per capire chi è Matteo Zuppi che questa sera sarà ospite di Molte fedi in Santa Maria Maggiore (dialogo con Gad Lerner alle 21), basti questo recente episodio. Zuppi, com'è noto, è stato voluto da papa Francesco sulla sede vescovile di Bologna e Bologna ha come patrono San Petronio, al quale è dedicata anche la sua stupenda cattedrale. La festa di questo santo cade lo stesso giorno di San Francesco, il 4 ottobre. E come ogni anno la città omaggia il suo patrono in piazza Maggiore, con un banchetto aperto a tutti a base di tortellini. Quest'anno Zuppi ha voluto però introdurre una modi ca al menù: ha chiesto che il ripieno di questo piatto «sacro» per i bolognesi non fosse più a base di maiale ma di pollo. Il motivo è facilmente comprensibile: con il maiale nel cuore della pasta tutta la popolazione di fede islamica sarebbe stata esclusa dalla festa. E Zuppi essendo un grande paladino dell'integrazione e del dialogo tra le varie appartenenze che compongono la sua città, non voleva che la festa del Petronio tagliasse fuori nessuno. Così è stato pensato il «tortellino dell'accoglienza». Un'idea condivisa dalla più importante associazione culinaria della città, l'Associazione Sfogline, che per bocca della sua presidente Paola Lazzari Pallotti ha applaudito all'iniziativa del neo cardinale (riceverà la porpora al prossimo Concistoro, dopo l'annuncio dato da Papa Francesco). Il ripieno del «tortellino Zuppi» è già stato messo a punto anche con l'approvazione di uno degli chef più noti di Bologna, Mario Ferrara dello *Scacco Matto*. Sarà un ripieno di carne di pollo, ricotta, parmigiano e uova. Diverso quindi dalla ricetta tradizionale e depositata alla Camera di Commercio bolognese, che prevede invece un misto di carni di maiale (lombo, prosciutto e mortadella), con parmigiano, uova e noce moscata. Invariata invece resta, ovviamente, la ricetta della pasta sfoglia all'uovo, che come tradizione verrà tirata a mano sui tavoli sistemati nella piazza.