



Lucia, la regina della sfoglia: "Ecco i tortellini migliori d'Italia"

Castiglione dei Pepoli (Bologna), 8 marzo 2015 - Sul tavolo grande della cucina una **spianata di tortellini**, piccoli gialli rugosi, da premio. Infatti ne hanno vinti addirittura due. «**Le giornate cominciano così, preparando la sfoglia**», si presenta **Lucia Antonelli, 50 anni**, bionda con i piedi per terra, chef anzi cuoca al ristorante di famiglia, la **Taverna del cacciatore** a Castiglione dei Pepoli, sull'**Appennino bolognese**. Orgogliosa: «Sono nata e cresciuta qui e ci tengo molto a dirlo, questo paese ha tantissimi tesori da scoprire». Due volte prima nella disfida del tortellino, **Bologna batte Modena senza bisogno dei supplementari**, cuoca di montagna batte cuochi di città. L'Emilia food valley s'è inventata il duello a tavola per risolvere una disputa secolare, di chi è davvero il tortellino? Ma poi le rivali s'alleano per la battaglia comune, «il riconoscimento del marchio dop».

VIDEO

La politica finisce anche nel piatto. C'è di mezzo una certificazione europea. «Le Camere di Commercio si devono parlare – dà la sveglia Mario Ferrara, ristoratore bolognese, titolare dello 'Scacco matto', nel **consorzio 'Tour tlen'** che ha organizzato la sfida con i colleghi di 'Modena a tavola' –. O vogliamo farci superare dai veneti di Valeggio sul Mincio? Loro si muovono. **Qui invece tutto tace, questo ci fa arrabbiare**».

Lucia Antonelli si mette avanti. S'è appena inventata un marchio, due tortellini intrecciati, nome e cognome seguito dalla parola «cuoca». **Cuoca, non chef. Lo vuoi registrare**.

«Non vorrei diventare troppo presente...», scherza, lei che sognava di fare la prof di ginnastica e oggi insegna a tirare la sfoglia con il matterello, parte tutto da lì. Cominciarono i suoceri, Mario e Rosina Mattei, gran lavoratori. Tanta cacciagione e soprattutto «cucina di frontiera», che è il titolo del **primo libro di ricette appena sfornato** (Minerva edizioni). Dall'antipasto al dolce, un viaggio nella storia di questa terra, in bilico tra Emilia e Toscana. Qui si sono sempre cucinate bistecche di cervo e costolette di cinghiale, ma c'è spazio per i biscottini vegani. Il segreto dei tortellini da premio? «Farli. Con il lavoro quotidiano, impari ad avere una sensibilità particolare per i prodotti che usi. E poi il brodo, il brodo conta moltissimo».

Dopo la prima vittoria, l'anno scorso, Lucia Antonelli ha capito che doveva cedere qualche **segreto di famiglia**, di quelli ereditati dalla nonna. Le prime ricette alle medie, «trascritte nel mio quadernino, le ho sempre, ce le scambiavamo in classe tra amiche. C'era ancora educazione tecnica, l'insegnante, toscana, bravissima, **ci faceva cucinare molto**». Da gioco a passione, da passione a impresa. Però qualche piccolo segreto se lo tiene, Lucia. Com'è quella famosa ricetta della pasta savoiarda...? «Ah sì, è dai tempi della zia di mio suocero, era il dolce di famiglia. È molto semplice: zucchero, farina, uova. Poi crema al burro, aromatizzata con cacao e caffè. La cottura è particolare, per questo la gente pensa che non abbia mai dato la ricetta esatta...». E non cede. Ma alla fine, **si è montata la testa? Ride, allarga le braccia**: «Ma guardatemi, vi pare?». Sembra di no.