

La bolognese Gratifico sta per inaugurare un nuovo impianto per ampliare la produzione

# Tortellini all'assalto d'Europa

## Macchine robotizzate. Nuovo brevetto di pastorizzazione

DI CARLO VALENTINI

Lo scorso anno ha prodotto, nel suo laboratorio, 120 tonnellate di tortellini. Tra qualche mese inaugurerà un nuovo impianto per aumentare la produzione e poter andare all'assalto dei paesi europei dopo un promettente assaggio in Francia e Germania. Questa impresa alimentare si chiama Gratifico, sede a Minerbio (Bologna), e ha realizzato un brevetto dopo anni di lavoro: consiste in un metodo di pastorizzazione senza conservanti o altre sostanze che consente alla pasta fresca di conservarsi nella confezione (mantenendo l'aspetto opaco e la rugosità) fino a 90 giorni dalla data di produzione e quindi di messa in commercio. In catalogo ci sono anche tortelloni, ravioli, tagliatelle, garganelli e, unico strappo alla tradizione, i tortellini neri al tartufo. «Per ora abbiamo 15 dipendenti», dice **Alessandro Ritelli**, uno dei tre soci, «ma prevediamo assunzioni per mettere in funzione il nuovo stabilimento che ci consentirà di entrare anche nel mercato dei piatti pronti di alta qualità. Infatti noi usiamo solo ingredienti certificati, dalla mortadella Igp Opera al parmigiano reggiano di 24 mesi, dal prosciutto marchiato Parma alle uova di allevamenti salubri. Vogliamo essere identificati sul mercato come chi propone la pasta simile a quella della sfoglina. Abbiamo perfezionato una macchina con due mani robotizzate che impasta, riempie e chiude i tortellini come avviene, o avveniva, nelle case emiliane. È in grado di produrre 75 chili di tortellini l'ora».

La pasta viene ora distribuita a ristoranti, negozi alimentari (anche Eataly) e in alcune catene della grande distribuzione, oltre che online. Il fatturato 2024 è stato di 2,6 milioni. Il tentato assalto all'estero prevede anche la scommessa di convertire i tedeschi al tortellino, quello tradizionale in brodo. Perciò accanto alla pasta è disponibile una confezione di brodo di carne granulato. Si aggiunge acqua e si cuoce insieme ai tortellini. Un piatto per lo più sconosciuto all'estero, ma si ritiene possa essere apprezzato. «C'è una gran voglia della vera cucina italiana nel mondo», dice **Silvano Bellei**, maestro pastaio, co-founder di Gratifico insieme a **Silvano Galici**, che da poco è andato in pensione e ha lasciato il testimone alla figlia, **Elena**. «Purtroppo oltre confine ci sono tanti falsi prodotti, anche perché l'italianità non è tutelata a dovere. Però gli stranieri incominciano a distinguere la vera cucina italiana e possiamo aiutarli facendogli trovare nei punti vendita prodotti assolutamente originali».

Ma qual è la ricetta del vero tortellino bolognese? Un uovo per etto di farina, tirata sottile a velo e farcita con carne di maiale, prosciutto crudo, mortadella, parmigiano reggiano, uova e noce moscata. Così li gustò il poeta ottocentesco **Giuseppe Ceri**, che, rifacendosi alla *Secchia rapita*, pubblicata nel '600 da **Alessandro Tassoni**, scrisse: E l'oste/ ch'era guercio e bolognese/ l'ombelico di Venere imitando/ l'arte di fare il tortellino apprese.

— © Riproduzione riservata — ■

