



RISTORANTE TIGELLERIA "CORTE VALLONA"

TORTELLI DI ZUCCA **CON BURRO E RESTRIZIONE DI PASSITO**

I tortelli di zucca sono sicuramente un piatto emblematico ma nello stesso tempo rappresentativo di una certa cultura gastronomica antica.

E' un piatto custodito nella tradizione e nella cultura familiare, tramandato di madre in figlia e questo spiega in gran parte il fatto che le ricette tendono a rimanere immutate nel tempo, mentre gli ingredienti possono variare nello spazio di pochi chilometri.

A "Corte Vallona" la storia del tortello di zucca è legata agli insegnamenti della nonna paterna dello chef Elvira Mantovani.

Dal 1999, data di apertura del locale dopo un accurata ristrutturazione del casale e la trasformazione da ex azienda agricola, questo piatto è sempre stato presente nel menù.

La tradizione vuole i tortelli conditi semplicemente con burro fuso, parmigiano e aggiunta di qualche foglia di salvia.

Il piatto stasera presentato prevede al posto della salvia una restrizione di passito che con il suo gusto ammandorlato contribuisce in modo importante a far "uscire" il ripieno della pasta, esaltarlo e valorizzarlo.

Un'innovazione sicuramente ma che comunque trae ispirazione da un elemento caratteristico della cucina di tradizione legata al vino cotto.

Tutta la cucina di "Corte Vallona" è frutto di ricerca, di esperienza e appunto, tradizione.

I tortelli di zucca con burro e restrizione di passito hanno vinto il **1° premio** sia **nell'edizione 2008** che **nell'edizione 2009** del **"TORTELLO D'ORO"**, **concorso gastronomico interregionale** tra i ristoranti delle province di Rovigo, Mantova e Ferrara organizzato all'interno della Festa della Zucca di Melara e presieduto dal cav. Giovanni Rana.

Ristorante Tigelleria "Corte Vallona"

Via Cavetto Nappi n°548 - 45030 Castelnovo Bariano (RO) - tel. 0425 87656 - fax 0425 81728
info@ristorantecortevallona.it - www.ristorantecortevallona.it