

CAPPELLETTI DI CARPI DE.CO.

Premessa

Per la redazione di questo documento si è attinto e si ringrazia il lavoro storico di:

LUCA CESARI – Storico, ricercatore e divulgatore della Cucina Italiana

LUCIA ARMENTANO – Storica

MAURO D’ORAZI – Scrittore di tradizioni locali

PELLEGRINO ARTUSI

Tutte le CASALINGHE che con il loro lavoro hanno fatto di piccoli gesti un tesoro culinario

Introduzione

I cappelletti sono uno dei piatti più conosciuti e amati della tradizione culinaria dell'Emilia-Romagna, questa preparazione gastronomica ha una storia che affonda le radici nel Medioevo e un sapore che incarna l'essenza della cucina regionale.

I cappelletti/tortellini/agnolotti rappresentano un vero e proprio patrimonio culturale e la loro preparazione, nelle molteplici varianti, è un vanto della tradizione culinaria italiana.

Onde evitare di creare falsi storici è però importante sottolineare fin da subito che le preparazioni a cui noi siamo abituati sono molto diverse da quelle che, nel corso degli anni, hanno portato alla definizione della ricetta attuale. Sono infatti troppo diverse le abitudini, le materie prime a disposizione, le tecnologie e le modalità di conservazione di materie e prodotto finito per poter anche solo pensare che le ricette di “secoli” fa siano accomunabili a quelle a cui siamo abituati oggi.

Le ricette dei CAPPELLETTI oggi sono riconducibili ad una elaborazione ed una evoluzione, peraltro ancora in corso, sviluppatasi a partire dagli anni 60/70 del secolo scorso.

In ogni caso parliamo di un prodotto che ha certamente più di 50/60 anni di storia consolidata e quindi più che degno di essere definito TRADIZIONALE.

Le origini della tradizione a Carpi

La preparazione dei cappelletti, tortellini e tortelletti a Carpi affonda le sue radici nella cultura gastronomica dell'Emilia-Romagna, una regione rinomata per la sua cucina ricca e saporita.

Una pasta ripiena all'uovo farcita con carne e formaggio è rintracciabile in diversi testi storici. I CAPPELLETTI DI CARPI sono il risultato della elaborazione nel tempo delle materie prime disponibili sul territorio e della continua evoluzione dei gusti e delle tecniche fino ad arrivare ai giorni nostri.

Le prime tracce storiche della preparazione dei cappelletti risalgono al XIII secolo, in un testo di Fra Salimbene da Adam, tuttavia, la loro nascita ufficiale, viene fatta risalire al Cinquecento, quando la cucina delle corti signorili iniziò a svilupparsi.

Cristoforo di Messisbugo e Bartolomeo Scappi, due celebri cuochi dell'epoca, furono tra i primi a descrivere la ricetta dei cappelletti e il loro ripieno, noto come "battuto" o "compenso".

“TORTELLINI E CAPPELLETTI di Lucia Armentano

Torno sulla questione di ciò che distingue i “tortellini” dai “cappelletti” e l’occasione me la offre la rilettura dell’opera di Bartolomeo Scappi, rinomato cuoco del secolo XVI che fu a servizio di cardinali e papi, e fra i primi anche di Rodolfo Pio di Carpi, figlio di Lionello II, per più di un decennio

Nel corposo trattato di cucina, pubblicato nel 1570, al di là del tempo, dei luoghi e del ripieno impiegato, si può ben cogliere, a nostro avviso, la distinzione fra le due tipologie di pasta.

Ricordiamo che i tortellini sono molto più piccoli dei cappelletti e si chiudono ad anello intorno al dito mignolo (a Modena e a Bologna e in altri luoghi si usa anche l’indice), mentre i cappelletti si chiudono unendo le due estremità del triangolo.

Bartolomeo Scappi utilizza per questo tipo di pasta ripiena il nome di “tortelletti” e li propone nelle varianti piccola e grande. Una ricetta ha richiamato in particolare la nostra attenzione:

“Per fare tortelletti con pancia di porco e altre materie dal vulgo chiamate annolini”.

Descritto in modo minuzioso tutto ciò che deve contenere il ripieno e come fare lo sfoglio, Scappi raccomanda che si facciano: “gli anolini piccioli come faggiuoli o ceci, et congiunti con i lor pizzetti in modo che siano venuti a foggia di cappelletti...”

“...Lasciati poi riposare alquanto, si dovevano cuocere in un buon brodo di carne e servirli con cascio, zuccaro et cannella sopra.

Non proprio i nostri gusti.

A completamento della ricetta riportiamo che lo sfoglio di pasta doveva essere “alquanto sottile, fatto di fior di farina, acqua di rose, sale, butirro, zuccaro, et acqua tepida”.

Come rammenta lo storico della gastronomia Luca Cesari nel suo prezioso libro

“Storia della pasta in dieci piatti”, la pasta ripiena “è una invenzione medievale che deriva dalla miniaturizzazione dei pasticci di carne, di formaggio e di verdure in cui il ripieno veniva racchiuso tra due strati di pasta e cotto al forno”.

Le parole «tortello», «torteletto» e «tortellino» - tutte accumulate dalla radice di torta tradiscono chiaramente questa origine comune.

Altra evidenza che emerge dalle ricerche di Luca Cesari è la forma di taglio data alla pasta: “I tortellini bolognesi tradizionali nascono con il taglio tondo!”.

Per oltre quattro secoli la pasta è sempre stata tagliata a circoletto, poi chiusa a forma di “cappelletto”.

La forma quadrata è infatti una variante recente, considerata addirittura fino agli anni Quaranta del Novecento meno elegante.

Per far tortelletti con pancia di porco, & altre materie
dal uulgo chiamate annolini.

Cap. CLXXVII I.

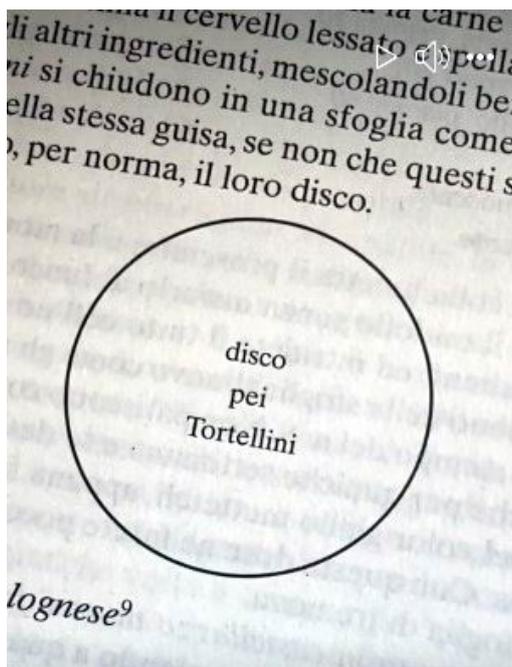
P I G L I N O S I libre quattro di pancia di porco fresca, senza cotica, et faccia
si alessare di modo che sia ben cotta, & quando sarà cotta cauisi dal brodo, et lasci-
si raffreddare, et battasi minutamente con li coltelli, auuertendo che non ui sia osso
ne pelle, et habbiasi altre tanto di zinna di uitella ben cotta, et battasi con essa, &
una libra et meza di carne magra di porco giouane meza arrostita nello spedo, oue-
ro alessata con la pancia, & quando sarà battuta ogni cosa insieme, mettauisi una
libra di cascio Parmeggiano grattato, et un'altra di cascio grasso, sei oncie di proua-
tura o di altro cascio fresco, grattato, non troppo salato, otto oncie di zucchero, un'-
oncia di cannella pesta, tre quarti di pepe, tre altri tra garofani, et noci moscate, sei
oncie di uua passa di Corinto ben netta, diece oncie di radica di enula, che prima sia
stata cotta sotto le bragie, ouero alessata, & dappoi monda, et pesta nel mortaro, ot-
to uoue fresche battute, e zafferano a bastanza, et come sarà fatta tal compositione,
habbiasi un sfoglio di pasta fatto come il sopradetto, et faccianosi gli annolini pic-
cioli

DI M. BARTOLO MEO SCAPPI.

57

cioli come faggiuoli o ceci, & congiunti cō li lor pizzetti in modo che siano uenuti
a foggia di **cappelletti**, & quando saranno fatti lascinosi riposare alquanto, et cuo-
canosi in buon brodo di carne, & seruanosi con cascio, zucchero, et cannella sopra.
Questi tortelletti il Verno si conseruano per un mese, & piu o meno secondo i lochi
piu caldi, et piu humidi. In questo medesimo modo si possono ancho fare con pancia
di rufalotto, & di porco cignale priua di cotica.

Pellegrino Artusi nel suo famoso manuale "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene" pubblica il disegno dello stampo rotondo di 37 mm di diametro per i tortellini, misura che non si doveva discostare di molto dai tortelletti dello Scappi o annolini chiusi "a foggia di cappelletti", che ricordano tanto gli agnoli o agnolini mantovani, detti anche "caplèet", tuttora in voga."



L'evoluzione della cucina carpigiana

Nel corso dei secoli, Carpi ha saputo mantenere viva la tradizione della pasta ripiena, adattandola alle esigenze e ai gusti delle diverse epoche, alla disponibilità delle diverse materie prime e soprattutto, seguendo l'evoluzione delle tecniche di lavorazione e conservazione che hanno reso nel tempo le materie prime disponibili in modo continuativo e sicure dal punto di vista igienico sanitario.

Non dobbiamo infatti dimenticare che fino alla disponibilità di massa dei sistemi di refrigerazione non era pensabile avere a disposizione le materie prime tipiche della ricetta attuale. se non in pochi e determinati periodi dell'anno.

La diffusione dei frigoriferi a partire dal primo dopoguerra in corrispondenza del boom economico di fine anni '50 ha quindi permesso di modificare sostanzialmente le possibilità e le abitudini dei carpigiani rendendo possibile, accessibile e diffusa la preparazione che conosciamo oggi. Tale preparazione viene elaborata di continuo dalle mani esperte delle nostre "rezdore", soprattutto e spesso casalinghe ma che, con una nuova possibilità soprattutto economica, si potevano permettere l'acquisto delle materie prime (a questo punto a loro volta maggiormente disponibili nei negozi di alimentari, macellerie e caseifici) per preparare il piatto che oggi conosciamo.

La maggiore disponibilità economica ed il boom relativo porteranno anche, a partire dagli anni 60/70, alla diffusione e trasformazione delle trattorie/osterie/ristoranti: da luogo di passaggio per viaggiatori che dovevano "ristorarsi" o riposare a luoghi di convivio e socialità. Carpi ha seguito esattamente questo percorso con ristoratori storici che hanno fatto da apripista a questo fenomeno.

IL CAPPELLETTO DI CARPI oggi

Oggi i cappelletti e nello specifico i CAPPELLETTI DI CARPI rappresentano un patrimonio culinario che unisce generazioni e comunità e caratterizza un territorio differendo, pur se in modo minimo ma peculiare, dalle preparazioni simili dei territori adiacenti di Modena, Reggio Emilia, Mantova e Bologna

A Carpi dopo anni di evoluzione la loro preparazione è considerata un'arte, tramandata con amore e dedizione.

Oggi i laboratori artigianali, i ristoranti, le gastronomie e le famiglie mantengono viva questa tradizione, celebrando il legame tra passato e presente con una ricetta che differisce e si caratterizza per le materie prime, la preparazione del ripieno e la forma del prodotto finito rendendolo degno di una definizione specifica legata al territorio Carpigiano.

Definire UNA singola ricetta non è possibile in quanto ogni famiglia ha di fatto la sua (ed è sempre la migliore) . Resta però fattibile identificare i parametri, le materie prime e le modalità di preparazione che ci aiuteranno a definire cosa possa essere considerato CAPPELLETTO DI CARPI e cosa no.

Di base se per la pasta non ci sono dubbi e sarà sempre fatta con un rapporto di un uovo medio ogni 100 grammi di farina, per quanto riguarda il ripieno sono ammesse in proporzione variabile:

- carne di maiale
- carne bovina
- carna avicola (quale pollo o tacchino)
- mortadella
- prosciutto crudo
- Parmigiano Reggiano DOP
- pangrattato
- burro
- vino
- sale
- pepe
- noce moscata
- cipolla – sedano - carota

la definizione delle percentuali varia da ricetta a ricetta e da sensibilità e gusti differenti.

A seguire, a titolo esemplificativo saranno riportate due ricette tratte da ricettari e documenti di Carpi, queste ricette ci serviranno poi per la definizione del CAPPELLETTO DI CARPI DECO.

Preparazione 1

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

400 gr. di farina

300 gr. di Parmigiano Reggiano

200 gr. di polpa di maiale

200 gr. di prosciutto crudo

100 gr. di petto di gallina

50 gr. di burro

5 uova

un dado d'estratto di carne

sale,

pepe e noce moscata q.b.

Unite in un tegame la polpa di maiale e il petto di gallina, tritati finemente, il burro e il dado. Cuocete per circa quindici minuti e poi aggiungete il prosciutto già tritato. Dopo aver lasciato il soffritto sul fuoco ancora per qualche minuto. Toglietelo e lasciatelo raffreddare. Incorporate alla carne il formaggio e un uovo e lavorate l'impasto sino a ottenere un amalgama consistente ma morbido, aggiungendo, se necessario, un po' di sale e di noce moscata.

Questo è il ripieno che nel Carpigiano va per la maggiore, ma le varianti sono numerose. C'è chi adopera la mortadella al posto del prosciutto o il vitello (in qualche caso già cotto arrosto invece del maiale, chi il petto di tacchino o di pollo in aggiunta al maiale, chi il grasso di gallina (meglio se di cappone) in sostituzione del burro e chi, infine, aggiunge cinquanta grammi di cervella di vitello.

Preparazione 2

Ingredienti

Per preparare i cappelletti secondo la tradizione, è necessario procurarsi i seguenti ingredienti:

Per la sfoglia:

- 300 g di farina 00
- 3 uova

Per il ripieno:

- 150 g di carne di maiale macinata
- 100 g di carne di vitello macinata
- 100 g di prosciutto crudo
- 50 g di parmigiano reggiano grattugiato
- pangrattato
- Un pizzico di noce moscata
- Sale e pepe q.b.

Preparazione

1. Preparazione del ripieno

Iniziate con il ripieno: rosolate la carne di maiale e vitello in una padella con un filo d'olio. Una volta cotte, tritate finemente il prosciutto crudo e mescolatelo con la carne, aggiungete un poco di pangrattato per amalgamare bene il composto ed assorbire l'eventuale liquido in eccesso. Aggiungete il parmigiano reggiano, la noce moscata, il sale e il pepe, amalgamando bene tutti gli ingredienti. Lasciate riposare il composto in frigorifero per almeno un'ora.

2. Preparazione della sfoglia

Disponete la farina a fontana su una superficie di lavoro e rompete le uova al centro. Impastate fino a ottenere un composto liscio ed elastico. Avvolgete la sfoglia in pellicola trasparente e lasciatela riposare per circa 30 minuti.

3. Realizzazione dei cappelletti

Stendete la sfoglia con un mattarello o con una macchina per la pasta, fino a ottenere uno spessore sottile. Con un coppapasta circolare, ricavate dei dischi di sfoglia. Posizionate una piccola quantità di ripieno al centro

di ogni disco, ripiegate la pasta a metà e sigillate i bordi formando una mezzaluna. Unite le estremità della mezzaluna per ottenere la classica forma a cappello.

Definizione RICETTA CAPPELLETTI DI CARPI DE.CO.

La preparazione di cappelletti, tortellini e tortelletti a Carpi non è solo un gesto culinario, ma un modo per preservare la memoria e celebrare l'identità locale.

Ogni ripieno, ogni piega della pasta, racconta una storia di gusto, cultura e passione che continua a vivere nelle case e nei ristoranti della nostra città.

Se vogliamo definire i contorni del CAPPELLETTO DI CARPI in modo da poter assegnare ad una specifica e peculiare ricetta la DENOMINAZIONE COMUNALE, la preparazione del ripieno, della sfoglia, la forma e dimensione e le modalità di servizio devono tenere conto delle possibili varianti per cui la **ricetta da depositarsi, secondo questo studio è la seguente:**

Per la sfoglia:

- 100 g di farina 00
- 1 uovo intero
- Nel caso di utilizzo di uovo intero pastorizzato il rapporto tra farina e uovo sarà di 70/80% - 30/20%

Per il ripieno:

- Per 1/3 – 1/2 carne di maiale/bovino/pollo-tacchino/salsiccia – in proporzioni tra loro variabili
- Per 1/3 – 1/4 prosciutto crudo e/o mortadella – in proporzioni variabili
- Per 1/6 – 1/4 Parmigiano Reggiano DOP
- Per 1/6 pangrattato
- Uova (facoltativo)
- Un pizzico di noce moscata (facoltativa)
- Sale e pepe q.b.
- Vino
- Verdure per soffritto in piccola quantità

La modalità della preparazione del ripieno o “pesto” prevedono la cottura delle carni (eventualmente su una base di soffritto) per un periodo più o meno lungo ma tale da avere una riduzione per brasatura, aggiungendo in continuo acqua o piccole percentuali di vino, fino ad ottenere un composto quasi asciutto che andrà unito alla mortadella e/o al prosciutto crudo tritato (alcune preparazioni prevedono anche la cottura sia del prosciutto che della mortadella per cui sono ammesse sia a crudo che cotte)

Il composto cotto ottenuto sarà poi amalgamato con un poco di pangrattato per “asciugare” il pesto il PARMIGIANO REGGIANO DOP e aggiustato di sale pepe e noce moscata (facoltativa), il tutto viene poi lasciato raffreddare per un tempo sufficiente a poterlo lavorare, è ammessa l'aggiunta di uovo intero per modificare ed ottenere la consistenza voluta del pesto.

Per questo ripieno gli elementi IMPRESCINDIBILI per la caratterizzazione del CAPPELLETTO DI CARPI sono la carne di maiale, il prosciutto crudo e/o la mortadella, il PARMIGIANO REGGIANO DOP ed il pangrattato, infatti queste materie prime, assieme alla modalità di preparazione che prevedono la brasatura della carne sono quanto distingue effettivamente la preparazione di Carpi dalle altre

Per la forma:

una volta tirata la sfoglia (a mano col mattarello o a macchina ...) si ricavaranno dei dischi con delle formine o si taglieranno dei quadratini con la spronella dritta o zigrinata (più classico)

la dimensione del disco è stata precedentemente descritta e può variare da 35 a 45 mm mentre per quanto riguarda il quadratino di pasta orientativamente sarà di circa 4 cm di lato (variabile tra 3,5 e 4,5 mm)

Una volta posizionato un po' di ripieno al centro del ritaglio di pasta, si procede ripiegando la pasta su se stessa per formare un raviolo a mezzaluna o triangolare. Successivamente, si sigillano i bordi con una leggera pressione, dando così la forma del CAPPELLETTO di Carpi. Questa chiusura avviene "sul tagliere", tramite il ripiegamento e il leggero sormonto dei lati, ottenendo una forma che richiama un cappello di stile, da cui presumibilmente deriva il nome.

per capirci meglio, se la forma del tortellino di Bologna e Modena prevede la chiusura attorno al mignolo in modo da avere un piccolo buchetto al centro della preparazione, per il CAPPELLETTO DI CARPI questo è assente o appena visibile

LA FORMA ED IL RIPIENO CON IL PANE GRATTATO SON GLI ELEMENTI CHE DIFFERENZIANO MAGGIORMENTE IL CAPPELLETTO di CARPI DAL TORTELLINO e da altre versioni dei CAPPELLETTI

la dimensione del CAPPELLETTO DI CARPI sarà conseguente alla dimensione del taglio della pasta ma resterà per un peso di prodotto finito tra 1,8 ed i 3,5 grammi (prodotto appena lavorato e non secco)

a seguire una foto esemplificativa ma non esclusiva della forma



Modalità di consumo

Tradizionalmente i CAPPELLETTI DI CARPI DECO sono consumati in due modi con leggere variabili

- In brodo
- In crema

Per il brodo occorrerebbe aprire un capitolo a parte, generalmente ci si riferisce ad un brodo di carne fatto con cipolla, carote, sedano, gallina o cappone, manzo e sale (tutte le variabili, purchè siano buone, vanno bene, al limite anche che prevedano basi concentrate)

Per la crema ci si riferisce principalmente alla panna che può essere modificata con Parmigiano Reggiano DOP per ottenere una preparazione più ricca

NON sono ammesse preparazioni "pasticciate" con ragù o sughi di altra natura

Una volta nel piatto è uso aggiungere PARMIGIANO REGGIANO DOP grattugiato a piacere del consumatore.

Valori nutrizionali

Vista l'estrema variabilità di produzione e servizio i valori nutrizionali non sono definibili in senso assoluto, i CAPPELLETTI DI CARPI restano un piatto ricco ed energetico, saporito e nutritivo

Una tabella nutrizionale "base" potrebbe essere la seguente

TABELLA NUTRIZIONALE		
Energia	1211	kJ/100g
	287	kcal/100g
Grassi	6,2	g/100g
↳ di cui acidi grassi saturi	2,6	g/100g
Carboidrati	38,7	g/100g
↳ di cui zuccheri	1,2	g/100g
Proteine	17,6	g/100g
Sale	1,48	g/100g

CONCLUSIONI

I CAPPELLETTI DI CARPI, con la loro forma peculiare ed il ripieno caratteristico incarnano l'essenza della cucina del territorio.

Anche se non possiamo parlare di ricette centenarie, l'attuale modalità di preparazione e servizio derivano dalla continua evoluzione di ricette rintracciabili negli archivi di Carpi sin dal Medioevo.

E' per questo che è lecito ritenere il CAPPELLETO DI CARPI degno della menzione di DENOMINAZIONE COMUNALE nell'ottica di preservarne l'attuale modalità di preparazione e poterla inserire tra i prodotti specifici del nostro territorio con l'obiettivo di preservare le tradizioni ma con l'apertura mentale per accettarne le evoluzioni a venire qualora dovessero diventare prevalenti.

Che siano gustati in brodo durante le festività natalizie o con condimenti asciutti per un'occasione speciale, continuano a unire famiglie e generazioni, celebrando la tradizione e l'amore per la buona tavola. Prepararli è più di un semplice gesto culinario: è un atto di memoria e di passione che racconta una storia di gusto e cultura. Ricordiamoci però che la cucina è sempre in evoluzione e non bisogna cadere nell'errore di ritenere le cose immutabili, non lo sono mai state ...

Sulla base di quanto sin ad ora illustrato e nell'ottica di organizzazione e definizione dei criteri tradizionali della preparazione tradizionale a Carpi

viene richiesta la denominazione di

CAPPELLETTO/I (o CAPLET dialettale) DI CARPI

Alla ricetta e modalità di preparazione qui descritta ed il deposito della stessa nelle modalità previste dal REGOLAMENTO PER LA TUTELA E LA VALORIZZAZIONE DELLE ATTIVITA' AGRO-ALIMENTARI E ARTIGIANALI TRADIZIONALI LOCALI approvato con delibera C.C n 66 del 17/06/2021 dal Comune di Carpi

Boni Lorenzo

Presidente Unione Mestieri Alimentare CNA MODENA

Disciplinare CAPPELLETTI DI CARPI DE.CO.

La preparazione di cappelletti, tortellini e tortelletti a Carpi non è solo un gesto culinario, ma un modo per preservare la memoria e celebrare l'identità locale.

Ogni ripieno, ogni piega della pasta, racconta una storia di gusto, cultura e passione che continua a vivere nelle case e nei ristoranti della nostra città.

Il CAPPELLETTO DI CARPI ha una specifica e peculiare ricetta per la DENOMINAZIONE COMUNALE: la preparazione del ripieno, della sfoglia, la forma e dimensione e le modalità di servizio devono tenere conto delle possibili varianti per cui la **ricetta da depositarsi, secondo questo studio è la seguente:**

Per la sfoglia:

- 100 g di farina 00
- 1 uovo intero
- nel caso di utilizzo di uovo intero pastorizzato il rapporto tra farina e uovo sarà di 70/80% - 30/20%

Per il ripieno:

- per il 45% circa deve contenere carne di maiale, salsiccia, carne di bovino e/carne bianca – in proporzioni tra loro variabili
- per il 25% circa deve contenere prosciutto crudo e/o mortadella – in proporzioni variabili
- per il 25% circa Parmigiano Reggiano DOP
- per il 5% circa pangrattato
- uova (facoltativo)
- noce moscata q.b.
- sale e pepe nero q.b.
- burro q.b.

La modalità della preparazione del ripieno o "pesto" prevedono la cottura delle carni per un periodo più o meno lungo, fino ad ottenere un composto quasi asciutto che andrà unito alla mortadella e/o al prosciutto crudo tritato (alcune preparazioni prevedono anche la cottura sia del prosciutto che della mortadella per cui sono ammesse sia a crudo che cotte).

Il composto cotto ottenuto sarà poi amalgamato con un poco di pangrattato per "asciugare" il pesto il PARMIGIANO REGGIANO DOP a freddo e aggiustato di sale pepe e noce moscata, il tutto viene poi lasciato riposare per un tempo sufficiente a poterlo lavorare, è ammessa l'aggiunta di uovo intero per modificare ed ottenere la consistenza voluta del pesto.

Per questo ripieno gli elementi IMPRESCINDIBILI per la caratterizzazione del CAPPELLETTO DI CARPI sono la carne di maiale, il prosciutto crudo e/o la mortadella, il PARMIGIANO REGGIANO DOP, la noce moscata ed il pangrattato. Infatti queste materie prime, assieme alla modalità di preparazione che prevede la cottura della carne, sono quanto distingue effettivamente la preparazione di Carpi dalle altre.

Per la forma:

Una volta tirata la sfoglia (a mano col mattarello o a macchina) si taglieranno dei quadratini con la spronella dritta o zigrinata (più classico).

La dimensione del quadratino di pasta, orientativamente, sarà di circa 4 cm di lato (variabile tra 3,5 e 4,5 mm).

Una volta posizionato un po' di ripieno al centro del ritaglio di pasta, si procede ripiegando la pasta su se stessa per formare un raviolo triangolare. Successivamente, si sigillano i bordi con una leggera pressione, dando così la forma del CAPPELLETTO di Carpi. Questa chiusura avviene "sul tagliere", tramite il ripiegamento e il leggero sormonto dei lati, ottenendo una forma che richiama un cappello di stile, da cui presumibilmente deriva il nome.

Per capirci meglio, se la forma del tortellino di Bologna e Modena prevede la chiusura attorno al mignolo in modo da avere un piccolo buchetto al centro della preparazione, per il CAPPELLETTO DI CARPI questo è assente o appena visibile.

LA FORMA ED IL RIPIENO CON IL PANE GRATTATO SON GLI ELEMENTI CHE DIFFERENZIANO MAGGIORMENTE IL CAPPELLETTO di CARPI DAL TORTELLINO e da altre versioni dei CAPPELETTI.

La dimensione del CAPPELLETTO DI CARPI sarà conseguente alla dimensione del taglio della pasta, ma resterà per un peso di prodotto finito tra 1,8 ed i 3,5 grammi (prodotto appena lavorato e non secco).

A seguire una foto esemplificativa, ma non esclusiva della forma:



Modalità di consumo

Tradizionalmente i CAPPELETTI DI CARPI DECO sono consumati in due modi con leggere variabili:

- in brodo
- in crema

Per il brodo occorrerebbe aprire un capitolo a parte, generalmente ci si riferisce ad un brodo di carne fatto con cipolla, carote, sedano, gallina o cappone, manzo e sale (tutte le variabili, purchè siano buone, vanno bene, al limite anche che prevedano basi concentrate).

Per la crema ci si riferisce principalmente alla panna che può essere modificata con Parmigiano Reggiano DOP per ottenere una preparazione più ricca.

NON sono ammesse preparazioni "pasticciate" con ragù o sughi di altra natura.

Una volta nel piatto è uso aggiungere PARMIGIANO REGGIANO DOP grattugiato a piacere del consumatore.

Valori nutrizionali

Vista l'estrema variabilità di produzione e servizio i valori nutrizionali non sono definibili in senso assoluto, i CAPPELLETTI DI CARPI restano un piatto ricco ed energetico, saporito e nutritivo.

Una tabella nutrizionale "base" potrebbe essere la seguente:

TABELLA NUTRIZIONALE		
Energia	1211 KJ	100g
	287 Kcal	100g
Grassi	6,2 g	100g
↳ di cui acidi grassi saturi	2,6 g	100g
Carboidrati	38,7 g	100g
↳ di cui zuccheri	1,2 g	100g
Proteine	17,6 g	100g
Sale	1,48 g	100g

CONCLUSIONI

I CAPPELLETTI DI CARPI, con la loro forma peculiare ed il ripieno caratteristico incarnano l'essenza della cucina del territorio.

Anche se non possiamo parlare di ricette centenarie, l'attuale modalità di preparazione e servizio derivano dalla continua evoluzione di ricette rintracciabili negli archivi di Carpi sin dal Medioevo.

E' per questo che è lecito ritenere il CAPPELLETO DI CARPI degno della menzione di DENOMINAZIONE COMUNALE nell'ottica di preservarne l'attuale modalità di preparazione e poterla inserire tra i prodotti specifici del nostro territorio con l'obiettivo di preservare le tradizioni ma con l'apertura mentale per accettarne le evoluzioni a venire qualora dovessero diventare prevalenti.

Che siano gustati in brodo durante le festività natalizie o con condimenti asciutti per un'occasione speciale, continuano a unire famiglie e generazioni, celebrando la tradizione e l'amore per la buona tavola. Prepararli è più di un semplice gesto culinario: è un atto di memoria e di passione che racconta una storia di gusto e cultura. Ricordiamoci però che la cucina è sempre in evoluzione e non bisogna cadere nell'errore di ritenere le cose immutabili, non lo sono mai state ...

Sulla base di quanto sin ad ora illustrato e nell'ottica di organizzazione e definizione dei criteri tradizionali della preparazione tradizionale a Carpi verrà concessa la denominazione di CAPPELLETTO/I (o CAPLET dialettale) DI CARPI alla ricetta e modalità di preparazione qui descritta ed il deposito della stessa nelle modalità previste dal REGOLAMENTO PER LA TUTELA E LA VALORIZZAZIONE DELLE ATTIVITA' AGRO-ALIMENTARI E ARTIGIANALI TRADIZIONALI LOCALI approvato con delibera C.C n 66 del 17/06/2021 dal Comune di Carpi.