

Disciplinare CAPPELLETTI DI CARPI DE.CO. – Allegato A)

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 ricettazione 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.*
- *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 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 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 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.