Tortellino: nuovo corso per il fast street food

tortellino-ee73f8a5

Bologna è una delle città in cui si mangia meglio al mondo. Molte le classifiche internazionali che lo hanno certificato sulla carta (Forbes, Thrillist) e lo testimoniano giorno per giorno da un lato le tante attività nel campo food che aprono in città e dall'altro l'interesse che questo suscita nei foodies bolognesi, italiani e internazionali. Portabandiera della cucina petroniana è, tra gli altri, la pasta fresca e in particolare alcune specialità che al palato di un buon intenditore non possono che far venire l'acquolina in bocca al sol pensiero: tortellini, tortelloni, tagliatelle, lasagne...
È anche vero che la vita frenetica di tutti i giorni non permette sempre di sedersi a tavola a godersi un pranzo in tutta tranquillità e l'essere continuamente in movimento porta a consumare cibi cosiddetti fast food.

Delle due l'una si sarebbe detto una volta, ma non è più così, lo sviluppo creativo e imprenditoriale del settore food, la capacità di osservare ciò che di meglio c'è nel mondo e farlo girare, contaminando culture e aree geografiche anche tra di loro in origine molto distanti, hanno fatto sì che si possa parlare, e gustare da qualche anno un fast street food di qualità. A portarlo sotto le Due Torri, con quest'ottica, You Can Group, società fondata nel 2003 da Sara Roversi e Andrea Magelli - attiva nei settori food, design, social-innovation, emotional marketing e start-up incubator - che ha rilevato e trasformato Tortellino Bologna, rendendolo "gourmet pasta to go", già presente in città da qualche anno. Mission You Can Group, ambasciatore a livello internazionale di Bologna City of Food, quella di accelerare Tortellino e valorizzare l'idea del fondatore e la sua volontà di internazionalizzare.

TortellinoCompleta l'operazione di restyling, dal punto vendita di via Cesare Battisti 17/A, ai menu, alla grafica del sito e dei canali social, ma soprattutto una carta completamente ripensata, sia per essere fruita street, grazie agli iconici e molto pratici bicchieroni, sia sul posto, un piccolo angolo dal sapore contemporaneo, con luci e colori che inducono al piacere e al relax. Piatto forte sono i primi piatti a partire - un nome un destino - dal tortellino, servito in brodo, alla panna o spadellato con prosciutto e mortadella, seguito da tortelloni proposti spadellati alla salvia, burro e oro e alle verdure di stagione. I sughi possono essere abbinati alla pasta classica, al kamut e vegan, ripieni di tofu, verdure e patate

con farina integrale. Seguono lasagne classiche al ragù e besciamella, o in versione gluten free, ma anche tagliatelle, gnocchi, garganelli e ravioli da combinare con il classico ragù alla bolognese con sugo di maiale e manzo al pomodoro, ragù di salsiccia, quattro formaggi, pesto di basilico e verdure di stagione.

Per ogni pasta è ben chiara sul menù la possibilità di averla anche in versione senza glutine. In linea con una tendenza internazionale che vede, grazie anche a influenze dall'Oriente, una sempre maggiore diffusione di broth bar, non mancano le zuppe e i brodi: passatelli in brodo di carne con Parmigiano Reggiano, Zuppa Imperiale, dadini di semolino, uova e Parmigiano Reggiano in brodo di carne, pasta una crema di fagioli borlotti con stracci di pasta. Per chi preferisce i secondi ci sono le polpette in umido con piselli, il rollè di suino e spinaci, la cotoletta sia in versione milanese, sia bolognese, con formaggio e prosciutto, con contorni di patate al forno e insalata mista.

Particolarmente adatti per party, cene e pranzi di lavoro, buffet per eventi e feste sia i bocconi fritti di mortadella, bocconcini di pollo, lonza, crema e verdure di stagione, sia, novità assoluta, gli stecchi, che propongono in tre pezzi montati su spiedo i tagliolini alla carbonara, il polpettone di mortadella "Oro" Bologna e un boccone vegetariano. Si chiude in dolcezza con salame di cioccolato, mascarpone, tenerina e zuppa inglese.

Tutti i piatti si possono consumare sul posto, in strada o ordinare a domicilio chiamando dalla 12 alle 15.00 e dalle 19.00 alle 23.00 lo 051/239564 (chiuso il lunedì sera). Il menu è disponibile online sul sito www.tortellinobologna.com, presente su Pizzabo e vengono accettati anche buoni pasto.

Grazie al network instaurato e all'attività di city branding, contaminazione e crosspollination che da tempo You Can Group, anche attraverso il trust Future Food Institute porta avanti a livello internazionale, si sono create a inizio novembre le condizioni positive necessarie per l'apertura di un temporary restaurant Tortellino Bologna - gourmet pasta to go a San Francisco. Per questa nuova apertura, fondamentale il supporto di partner locali, food influencer e amici come Cameron Tomkins-Bergh, Ian Nieves e Tim West, cuoco diplomato alla Culinary Institute of America - diventato ambassador di Tortellino Bologna e particolarmente legato alla storia di questa città per le sue origini e per i ricordi di quando bambino faceva tortellini e passatelli insieme alla nonna materna, signora Bulgarelli. E' bastato un pomeriggio insieme alle sfogline bolognesi che ogni giorno producono la pasta per Tortellino a fargli tornare alla mente al cuore il piacere e il calore di quei momenti e a convincerlo a farsene ambasciatore internazionale.

Tortellino - gourmet pasta to go sarà presente con un pop up a Milano Marittima On Ice, la più grande rotonda sul ghiaccio d'Europa, situata in pieno centro (rotonda 1° maggio), oltre 900 metri quadrati

dove si svolgeranno spettacoli e intrattenimenti per tutto l’inverno ad animare la nota cittadina della movida sulla riviera romagnola. E attorno alla pista le eccellenze enogastronomiche del territorio, tra cui non poteva mancare Tortellino.