



Il Festival del Tortellino torna con una cena di gala a Palazzo Re Enzo

Descrizione

Dopo la sospensione del 2020 dovuta alla pandemia, il 27 ottobre torna una delle più identitarie manifestazioni enogastronomiche bolognesi. Nell'occasione verrà assegnata la De.Co Bologna al tortellino e all'Associazione Tour-Tlen

Il **Festival del Tortellino 2021 a Bologna** torna il **27 ottobre** con una elegante cena di gala che si svolgerà dalle 20.00 presso [Palazzo Re Enzo](#) e sarà **aperta al pubblico**, su prenotazione e solo per le persone munite di Green Pass.

L'anno scorso, la manifestazione organizzata dall'**Associazione tOur-tlen**, in collaborazione con il Comune di Bologna, era stata annullata a causa della pandemia ma in questa **nona edizione il tortellino sarà al centro di un appuntamento esclusivo** in cui sapori, territorio ed eleganza saranno gli ingredienti della serata.

Anche la nona edizione del festival sarà dedicata a **Giacomo Garavelli**, il maitre bolognese che nel 2012 lanciò l'idea di organizzare una grande giornata dedicata al tortellino.

Sommario

- [1. Dopo la sospensione del 2020 dovuta alla pandemia, il 27 ottobre torna una delle più identitarie manifestazioni enogastronomiche bolognesi. Nell'occasione verrà assegnata la De.Co Bologna al tortellino e all'Associazione Tour-Tlen](#)
 - [1.1. Festival del Tortellino 2021 Bologna: una cena tra riconoscimenti De.Co e tradizione](#)
 - [1.2. Come prenotarsi al Festival tOur-tlen](#)
 - [1.3. Il menù della serata](#)

- [1.4. Abbinamento vini e Sponsor](#)

Festival del Tortellino 2021 Bologna: una cena tra riconoscimenti De.Co e tradizione

Nel corso della **cena con servizio al tavolo**, e con tutte le misure sanitarie di sicurezza e distanziamento, l'Associazione rimetterà il tortellino al centro dell'attenzione della città rendendogli omaggio con il **riconoscimento De.Co Bologna** (Denominazione Comunale).

Un modo per sottolineare l'impegno e la proficua collaborazione portata avanti, anche in collaborazione l'amministrazione comunale, nel fissare le linee guida per la produzione di un **tortellino "di filiera" bolognese** che abbia solo gli ingredienti della **ricetta depositata in Camera di Commercio** e rispetti le esigenze di tracciabilità, sostenibilità ed etica. L'intento è quello di garantire il consumatore promuovendo una ricetta tipica negli ingredienti e nei procedimenti di confezionamento.

Il riconoscimento De.Co. viene anche assegnato anche all'[associazione Tour-tlen](#) e allo stesso **Festival del Tortellino** per i brillanti risultati conseguiti nel valorizzare una tipicità locale che si identifica con la tradizione gastronomica bolognese in tutto il mondo.

Come prenotarsi al Festival tOur-tlen

I posti saranno prenotabili al 392 3633049 oppure via e-mail (info.tourtlen@gmail.com) a cui dovrà seguire il pagamento di euro 60,00 per persona effettuato sull'IBAN IT25F0707202405000000196843 intestato all'Associazione Tourtlen, fino all'esaurimento dei 250 posti disponibili.

Il **Green Pass** sarà **obbligatorio** e dovrà essere esibito all'ingresso; nel contempo saranno garantiti distanziamenti e sanificazioni come da norme igieniche per il contrasto del Covid-19.



FESTIVAL *del* TORTELLINO

9° EDIZIONE

MENU *della serata*

Mignon di mortadella Felsineo selezione TOURtlen
Pasquale Troiano - Cantina Bentivoglio - Bologna

Tortellini tradizionali in brodo di manzo e gallina
Lucia Antonelli - Taverna del Cacciatore - Castiglione dei Pepoli (BO)

Tortellino con ripieno di razza e acciughe mantecato con salsa di burro e tartufo e gel di cime di rapa
Francesco Carboni - Ristorante Acqua Pazza - Bologna

Tortellino tradizionale, burro artigianale e tartufo nero, Parmigiano Reggiano, brodo di faraona e fieno e sfere di lambrusco
Vincenzo Vottero - VIVO Ristoarte - Bologna

Ricchi e poveri, Tortellini in crema di fagioli con pepe Timut e olio evo
Carlo Alberto Borsarini - Ristorante La Lumira - Castelfranco Emilia

La Bomba alla Crema
Demis Aleotti - Bottega Aleotti - Crevalcore (BO)

I piatti saranno accompagnati dai vini del Consorzio Vini Colli Bolognesi

PER INFO E PRENOTAZIONI
mob. 392 363 3049 - info.tourtlen@gmail.com

Il costo della serata è di € 60,00 a persona da versare tramite bonifico bancario all' IBAN: IT25F0707202405000000196843 intestato ad associazione TOURtlen



PALAZZO RE ENZO, BOLOGNA
MERCOLEDÌ 27 OTTOBRE 2021, ore 20.00










Il menù della serata

A preparare il menù ci saranno alcuni tra i più rinomati chef di Bologna e provincia, nei cui ristoranti si possono degustare tutte le specialità della tradizione.

Mignon di mortadella Felsineo Selezione Tourtlen

Chef Pasquale Troiano – Cantina Bentivoglio

Tortellini tradizionali in brodo di manzo e gallina

Lucia Antonelli – Taverna del Cacciatore

Tortellino con ripieno di razza e acciughe mantecato con salsa di burro e tartufo e gel di cime di rapa

Francesco Carboni – Ristorante Acqua Pazza

Tortellino tradizionale, burro artigianale e tartufo nero, Parmigiano Reggiano, brodo di faraona e fieno e sfere di lambrusco

Vincenzo Vottero – VIVO Ristoarte

“Ricchi e poveri” – Tortellino tradizionale in crema di fagioli, con pepe Timut e olio EVO

Carlo Alberto Borsarini – Ristorante La Lumira

La Bomba alla Crema

Demis Aleotti – Bottega Aleotti

Abbinamento vini e Sponsor

Come nelle passate edizioni il [Consorzio dei Vini dei Colli Bolognesi](#) si occuperà dell'abbinamento enogastronomico.

Main Sponsor **Felsineo**, produttore della Mortadella a marchio Selezione Tour-tlèn.

Altri partner:

- **Dettagli**, si occuperà del servizio di sala e della logistica
- In tavola: **acque San Pellegrino** e **caffè Segafredo Zanetti**.

Data di creazione

2021/10/14

Autore

enzo-radunanza