



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

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](https://www.palazzoreenzo.it) 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.

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