



XIII edizione del Festival del Tortellino: 20 grandi chef e 20 interpretazioni tra tradizione e innovazione

Festival Annullato

Sabato 4 ottobre, a Palazzo Re Enzo, torna l'atteso appuntamento con il **Festival del Tortellino**, organizzato dalla RistoAssociazione Tour-tlen e giunto alla sua tredicesima edizione.

Dalle 11.30 alle 21.45 il pubblico potrà degustare **20 ricette inedite**, tutte dedicate al re della cucina emiliana: il tortellino, riconosciuto nel 2021 come De.Co. dal Comune di Bologna, insieme all'Associazione Tour-tlen e allo stesso Festival, per l'impegno nella promozione di questo simbolo gastronomico.

Tortellino tra classico e creativo

Non solo la versione tradizionale in brodo di gallina o cappone, ma anche proposte innovative: tortellini di mare, di bosco, vegetariani o profumati ai fiori. L'obiettivo di Tour-tlen è offrire a cittadini, turisti e buongustai un'esperienza conviviale, puntando sull'alta qualità e sulle eccellenze del territorio.

Gli chef hanno piena libertà creativa, nel rispetto di tre regole fondamentali: **sfoglia tirata al mattarello, forma del tortellino classico e ingredienti sostenibili** provenienti da agricoltori e allevatori selezionati.

I protagonisti

Tra le novità di questa edizione figurano i nuovi associati: Rustani Brisilda, Cazzetta Federico e Venuto Lorenzo (Osteria del Pignotto), Montori Clarissa e Cioni William (Trattoria dal Piccolo) e Bevilacqua Federico (Fatafadiga). Ospite d'eccezione sarà lo chef Agostino Iacobucci.

Come da tradizione, il Festival sarà dedicato a **Giacomo Garavelli**, il creativo maître bolognese che nel 2012 lanciò l'idea di una giornata interamente dedicata al tortellino.

Le iniziative solidali

Durante la [manifestazione](#) sarà allestito un **banchetto esclusivo** con oggetti "tortellinati" in edizione speciale, tra cui la maglietta del Festival. Grazie alla collaborazione con il gruppo "Le Mattine Feriali", ci saranno nuove produzioni in vendita esclusiva. Tutto il ricavato sarà devoluto alla **Fondazione Hospice MT. Chiantore Seràgnoli**.

Degustazioni e biglietti

L'ingresso al Salone del Podestà di [Palazzo Re Enzo](#) prevede l'acquisto di un **coupon da 5,50 euro**, valido per un assaggio a scelta tra tortellini, panino con la mortadella, dolce o calice di vino. È disponibile anche un carnet da 5 assaggi a 25 euro.

Ad accompagnare le creazioni degli chef ci saranno i **Vini dei Colli Bolognesi**, presente con 18 cantine e oltre 80 etichette, tra DOC Colli Bolognesi e DOCG Colli Bolognesi Pignoletto.

Parmigiano, dolci e spirits

Non mancheranno le eccellenze del territorio: il **panino con la Mortadella Felsineo Selezione Tour-tlen**, il **Palio del Parmigiano Reggiano di San Petronio** con degustazione di prodotti di 9 caseifici della provincia di Bologna e la votazione per eleggere il miglior Parmigiano Reggiano del territorio.

Il concorso prevede una triplice giuria: il pubblico, i ristoratori dell'Associazione Tour-tlen e gli esperti dell'**Associazione Assaggiatori Parmigiano Reggiano (APR)**.

A chiudere in dolcezza saranno i **pasticceri dell'Associazione Pasticceri di Bologna**, che interpreteranno tre grandi classici della tradizione. Tra i nuovi partner figura anche **Montenegro**, che proporrà in un corner dedicato creazioni a base del celebre liquore bolognese.

Patrocini e partner

Il Festival è realizzato con il patrocinio di Comune di Bologna, Città Metropolitana di Bologna, Fondazione Bologna Welcome, CNA Bologna, Confcommercio Ascom Bologna, Confesercenti Bologna e gode del riconoscimento De.Co.

Si ringraziano inoltre Parmigiano Reggiano, Acqua Panna, Acqua S.Pellegrino, Monari Federzoni, Caffè Cagliari e Zucchetti.

Data di creazione

2025/10/02

Autore

redazione