



Accademia Gonzaghese degli Scalchi
Richiesta di Attribuzione e Riconoscimento De.Co.
del TORTELLO DI REDONDESCO (MN)



“Forma di tiangolo”

“Origine del prodotto”

Riferimenti storici;

Il tortello di Redonesco

Il Comune e il territorio di Redonesco vantano una storia tanto antica quanto illustre, attestata da una vastità di fonti, documenti e monumenti (il castello gonzaghesco, la chiesa parrocchiale di S. Maurizio, la chiesa di S. Domizio, il romitorio di s. Pietro, solo per citarne alcuni).

Le origini di Redonesco sono remote e incerte come la leggenda romantica che fa risalire il nome alla famosa tavola rotonda di re Artù.

In verità le interpretazioni etimologiche non sono concordi; alcuni autori sostengono, in forza del prefisso "Re" derivato da "rivus" (fiume), che il nome significhi “paese bagnato all'intorno da fiumi”; più verosimile, l'ipotesi avvalorata da un diploma imperiale del 982 che identifica il paese con il nome di Redoldescho, e da un successivo documento del 1055 che il toponimo indichi un luogo di proprietà (la terminazione in “esco” significa infatti appartenenza) di un signore di nome Redaldo o Redoldo, che rinvierebbe ad alcuni personaggi illustri dell'Alto medioevo.

La forma Rotundiscus dal significato *Descro rotondo*, sebbene etimologicamente improbabile, è comunque quella che ha avuto più fortuna, tant'è che lo stemma della comunità, rappresenta un tavolo (o sgabello) rotondo su sfondo verde-azzurro.

Redonesco è stato nei secoli un centro storico di notevole importanza grazie alla vicinanza con la via Postumia, importante arteria stradale costruita dai Romani.

La Postumia fu però anche la via obbligata attraverso la quale passarono i barbari che calarono sull'Italia durante e dopo la fine della dominazione romana. L'area territoriale di Redonesco fu in seguito sottoposta all'influenza dei monasteri longobardi e franchi (VIII - IX secolo).

Dalla fine del X secolo fino a metà del XIII Redonesco fu possesso e sede di stirpi comitali (conti eponimi e conti di Lomello). Per quasi due secoli Brescia, Mantova e Asola si contesero Redonesco, che in quei secoli patì assedi e distruzioni.

Nel 1404 Redonesco prese la risoluzione di offrirsi ai Gonzaga: una deputazione della comunità si presentò a Francesco Gonzaga, Vicario imperiale in Mantova, per offrirgli il governo della comunità e il comando della Fortezza di Redonesco.

La spontanea dedizione di Redonesco mosse i Gonzaga ad elargire favori speciali, privilegi ed esenzioni alla comunità di Redonesco che sotto la loro signoria, specialmente nei secoli XV e XVI raggiunse grande prosperità economica, civile e sociale.

Nel 1629-1630 Redonesco subì le invasioni dei Lanzichenecchi che si accamparono nel territorio e lo devastarono con ogni sorta di angherie; durante l'occupazione comparve anche la peste: dopo queste calamità, dei 3500 abitanti rimasero solo 219 superstiti.

Nel XVII e XVIII secolo Redonesco fu anche sede di pretura con un funzionario (pretore o podestà) che assistito da un notaio e da un cancelliere, esercitava tale ufficio con competenze e prerogative sia in campo civile che criminale.

Finita la signoria dei Gonzaga nel 1707, il territorio mantovano passò sotto la dominazione austriaca. Tra il 1733 e il 1735 Redonesco patì i danni delle occupazioni alemanne, francesi, spagnole e savoiarde. Dopo la caduta di Napoleone, nel Congresso di Vienna, il Lombardo-Veneto venne assegnato all'Austria e Redonesco ritornò sotto la dominazione austriaca. Il 17 marzo 1861, anche Redonesco entrò a far parte del Regno d'Italia, inizialmente aggregato alla provincia di Brescia e dal 1° luglio 1868 a quella di Mantova.

L'antica ricetta del farmacista Pistoni

A questo passato carico di storia si accompagna anche una non meno ricca tradizione gastronomica, che si è tradotta, nel XX e XXI secolo in due affermate manifestazioni, ormai fisse in calendario, la "Gnoccolata" di metà quaresima e la "festa en Castel" che si tiene nel cuore dell'estate, due occasioni nelle quali si apprezza la varietà e la qualità della cucina locale, che si avvale di apporti molteplici ed eterogenei, stratificatisi nel corso dei secoli. È in tale contesto di tradizioni diverse e di una selettiva evoluzione del gusto che si deve collocare

Il tortello di Redonesco, un primo piatto assolutamente originale, che si caratterizza, tra le altre cose, per l'assenza della zucca e la presenza delle mele.

Non si tratta, si badi bene, di una ricetta nuova, bensì della riscoperta o per meglio dire "dell'interpretazione" di una ricetta del 1764, annotata nella forma seguente dallo "speziale colegiato" Giovanni Pistoni, che in Redonesco aveva la sua farmacia. La ricetta, scritta da Pistoni nel giornale dei "debiti e crediti di casa" tenuto dal 7 maggio al 10 luglio 1764, venne poi custodita nella cartella dell'archivio storico del Comune di Redonesco: questo archivio redonescano negli anni Settanta del Novecento è stato versato nell'archivio di Stato di Mantova che tuttora ne è il custode e che recentemente ha provveduto a pubblicarne l'inventario.

Il fatto che si tratti di una interpretazione non sminuisce naturalmente l'importanza del ritrovamento del documento che "lo speziale" scrisse 250 anni fa e che l'archivio ha preservato, consegnandolo intatto.

PISTO USUALE DA TORTELI

Pesi 50 Mele seconda

Pesi 25 Pane biscoto

Pesi 12 e once 6 Noci monde

Pesi 6 Uva passa

Pesi 4 Pignoli novi

Pesi 1 Specie fine

Per una felice coincidenza, che forse coincidenza non è, in alcune famiglie redonescane e in un noto agriturismo di Redonesco si preparano i tortelli alle mele, con qualche lieve differenza di forma di sapore, di condimento, ma comunque caratterizzati dalla presenza delle mele (campanine o altra specie) e dall'assenza della zucca.

Così grazie alla sapienza dei nostri cuochi si è potuto recuperare e riportare in vita questo antico frammento di vita redonescana.

L'amministrazione comunale di Redonesco è così convinta che questa ritrovata perla culinaria meriti di essere promossa e tutelata, che il Consiglio ha approvato il regolamento per la valorizzazione delle attività agro- alimentari tradizionali locali, e l'istituzione della De.Co, la denominazione comunale, del tortello di Redonesco, al fine di proteggere e divulgare questa e altre peculiarità del territorio, che a garanzia della assoluta serietà e affidabilità del procedimento vengono sottoposte al vaglio di una apposita commissione, è tradizione produrlo in tutto il territorio comunale di Redonesco nelle Domeniche e per le feste patronali.

RICETTA del Tortello di Redonesco De.Co.

- Per la pasta

-Farina 500 g.

-Uova 5 normali

-Olio extra vergine di oliva un cucchiaino colmo.

- Ripieno

- Mele Campanine o Renette 500 g cotte al forno

- Noci sgusciate 50 g

- Ricotta 35 g

- Pinoli 20 g

- Uva passa 5 g

- Cannella in polvere 2 g

- Zafferano 1 bustine

- Chiodi di garofano 2

- Un pizzico di Zenzero, Pepe nero, Pane grattugiato q/b.

- Condimento Burro fuso, salvia, Grana Padano grattugiato.



Informatori Casalinghe;

1) Sig.ra Lara Dalzini, nata e residente a Redondesco il 17/ Ottobre / 1969, Casalinga.

- Ricetta; Pasta
- Farina 500 g
- Uova 4/5 secondo la grandezza
- Olio extra vergine di oliva un cucchiaio colmo
- Ripieno
- Mele Fuji 500 g
- Noci sgusciate 50 g
- Pinoli 20 g
- Uva passa 5 g
- Un pizzico di Noce moscata,
- Cannella in polvere, Pepe nero, Zafferano.
- Pane grattugiato la quantità per addensare l'impasto.
- La signora Lara usa le mele crude messe nell'impasto, una volta che sono state ridotte a una granella non troppo fine.
- Condimento Burro fuso, salvia, Grana Padano grattugiato.

2) Sig.ra Gloria Zanzarzi, nata e residente a Redondesco il 18/ Settembre / 1947, Casalinga.

- Ricetta; Pasta
- Farina 500 g
- Uova 5 normali
- Curcuma 5 g
- Olio extra vergine di oliva un cucchiaio colmo.
- Ripieno
- Mele Renette 500 g
- Noci sgusciate 50 g
- Pinoli 20 g
- Uva passa 10 g
- Nocciole 20 g
- Un pizzico di Noce moscata, Cannella in polvere, Pepe nero, Zafferano, Zenzero.
- Grana Padano ed eventualmente pane grattugiato la quantità per addensare l'impasto.
- La signora Gloria usa le mele cotte al forno messe nell'impasto, una volta che è sono state passate al setaccio.
- Condimento Burro fuso, salvia, Grana Padano grattugiato e Vin cotto.

3) Sig.ra Rosa Matilde, nata e residente a Redondesco il 8/Settembre/ 1965 Casalinga

-Ricetta; Pasta

-Farina 500 g, Petra farina macinata a pietra

-Uova 5 normali

- Olio extra vergine di oliva un cucchiaino colmo

- Ripieno

-Mele Renette 500 g

-Ricotta 60 g

-Pinoli 20 g

-Uva passa 10 g

-Un pizzico di Cannella in polvere, Pepe nero, Zenzero.

-Pane grattugiato la quantità per addensare l'impasto.

Condimento Burro fuso, salvia, Grana Padano grattugiato.

4) Francesca Bonetti,nata e residente a Redondesco il 02/ Gennaio/ 1951 Casalinga.

-Ricetta; Pasta

-Farina 500 g

-Uova 5 normali

-Olio extra vergine di oliva un cucchiaino colmo.

-Ripieno

-Mele Campanine 600 g

-Pane grattugiato e tostato 150 g

-Noci sgusciate 100 g

-Pinoli 40 g

-Uva passa 40 g

-Zafferano 2 bustine

-Chiodi di garofano 2

Un pizzico di Zenzero, Noce moscata, Cannella in polvere, Pepe nero.

-La Signora Francesca usa far cuocere le mele con un po di vino rosso, e due chiodi di garofano, una volta cotte le mele, passarle e aggiungere il pane tostato, le noci, l'uva e I pinoli il tutto tagliato finemente.In seguito aggiungere lo zenzero, Noce moscata, Cannella in polvere, Pepe nero e zafferano. Questo ripieno è circa per 500 g di ripieno per tortelli.

-Condimento Burro fuso, salvia, Grana Padano grattugiato.

Informatori Professionisti e reperimento del prodotto;

Cibus di Zanzarzi Tarcisio, *Negoziò di prodotti alimentari per gourmet , Via Europa , 10 Redonesco (MN) 0376 954696 nato e residente a Redonesco.*

-Ricetta; Pasta

-Farina 500 g

-Uova 5 normali

-Olio extra vergine di oliva un cucchiaino colmo.

-Ripieno

-Mele Campanine o Renette 500 g cotte al forno

-Noci sgusciate 50 g

-Ricotta 35 g

-Pinoli 20 g

- Uva passa 5 g

-Cannella in polvere 2 g

-Zafferano 1 bustine

-Chiodi di garofano 2

-Un pizzico di Zenzero, Pepe nero, Pane grattugiato q/b.

-Condimento Burro fuso, salvia, Grana Padano grattugiato.

Agriturismo "Corte Adua", *Sig.ra Amelia Barosi nata a Piubega il 28 Agosto 1951 e residente a Redonesco.*

-Ricetta; Pasta

-Farina 1000 g di composto tra 700 g di farina di grano e 300 g semola di grano duro

-Uova 10 normali

-Un pizzico di sale.

- Ripieno

-Amaretti 100 g

-Grana Padano 100 g

-Mele Golden Rush 6 di numero cotte al forno

-Mostarda di mele 1 vasetto di media dimensione.

-Uova 1 normale

-Un pizzico di Noce moscata, Cannella in polvere, Pepe nero.

-Pane grattugiato la quantità per addensare l'impasto.

-Condimento Burro fuso, salvia, Grana Padano grattugiato

Con eterna passione e osservanza delle tradizioni mantovane

Informatori;

Sig.ra Lara Dalzini, Casalinga.

Sig.ra Gloria Zanzarzi, Casalinga.

Sig.ra Rosa Matilde, Casalinga.

Sig.ra Francesca Bonetti, Casalinga.

Sig. Zanzarzi Tarcisio, Commerciante.

Sig.ra Amelia Barosi, Ristoratrice

Documentazione Storica -

Mariano Vignoli

Documentazione Tecnica e Gastronomica -

Cornelio Marini

Il Segretario
Cornelio Marini

Il Presidente
Dott. Gastone Savio

