



La Balanzona

Nella ricca tradizione culinaria bolognese, spicca un tipo di pasta fresca noto come il Balanzone, un caratteristico tortellone dal colore verde, con un delizioso ripieno di ricotta e mortadella. L'Associazione UDI ha scelto di dare una nuova interpretazione a questo piatto, ribattezzandolo La Balanzona al femminile.

Grazie alle sapienti mani delle nostre abili sfogline, il Balanzone si è trasformato, assumendo un suggestivo colore rosso, a simboleggiare l'attenzione nei confronti del grave problema sociale della violenza sulle donne. È stata elaborata una ricetta speciale, che si accompagna alla presentazione di questo piatto unico.

La Balanzona non solo celebra l'antica identità culinaria del nostro territorio, fatta di pasta fresca lavorata a mano, ma anche promuove un importante messaggio sociale. Questo piatto intende sensibilizzare la comunità, sottolineando il valore delle donne e rendendo il pasto un momento di condivisione e convivialità.

Il progetto Balanzona ha ricevuto un caloroso sostegno dalla comunità delle sfogline slow food "Le Cesarine" e dal Consorzio Mortadella Bologna IGP. La presentazione ufficiale de La Balanzona è avvenuta il 25 novembre 2023 presso il Museo della Storia di Bologna, attraverso una dimostrazione pratica, e il marchio è stato depositato presso la Camera di Commercio di Bologna.

L'Associazione UDI è convinta che questo nuovo prodotto rappresenti un importante valore aggiunto per l'identità del territorio bolognese e offra il giusto riconoscimento a ciò che le donne contribuiscono in termini di tradizioni e saperi culinari.



Ingredienti per 10 persone

Per la sfoglia:

1kg di farina 00

800 gr di barbabietola rossa cotta al vapore

6 uova

25 gr di sale

Per il ripieno:

1kg di mortadella IGP

50 gr di parmigiano reggiano

Mezzo cucchiaino di noce moscata

250 gr di ricotta fresca (non salata)

50 gr panna fresca

Procedimento:

Frullare la barbabietola. Inserire il composto ottenuto nella planetaria insieme alla farina e alle uova con 25 gr di sale.

Lavorare l'impasto aggiungendo un po' di farina fino ad ottenere un impasto ben amalgamato.

Lavorare il ripieno fino a farlo diventare una mousse.

Stendere la pasta aggiungendo un cucchiaio di mousse di mortadella.

Chiudere il tortellone rosa.