



Arte delle Sfoglina bolognesi

Disciplinare a cura di: CNA Bologna, Dal Fiume Paola, Sfoglia Rina

Il mestiere della sfoglina è un mestiere artigiano e una vera e propria arte tradizionale dell'Emilia-Romagna, particolarmente legata alla città di Bologna. La sfoglina è la persona (spesso una donna) che prepara a mano la pasta fresca all'uovo, utilizzando un mattarello e una spianatoia di legno.

Compiti principali della sfoglina:

- 1. Preparazione della pasta.** La sfoglina inizia impastando farina e uova fino a ottenere un impasto liscio ed elastico. La quantità di uova e farina varia a seconda della ricetta e del tipo di pasta che si desidera ottenere.
- 2. Stesura della sfoglia.** Una volta pronto l'impasto, la sfoglina lo stende con il mattarello fino a ottenere una sfoglia sottile e uniforme. Questa operazione richiede molta abilità e forza, poiché la sfoglia deve essere tirata fino a raggiungere uno spessore ideale per il tipo di pasta che si sta preparando.
- 3. Taglio e formatura.** A seconda del tipo di pasta, la sfoglina può tagliare la sfoglia in varie forme, come tagliatelle, pappardelle, o lasagne. Se sta preparando pasta ripiena, come tortellini o ravioli, taglia la sfoglia in quadrati o cerchi, li riempie con il ripieno, e poi li chiude accuratamente.

Importanza culturale e tradizionale:

Il mestiere della sfoglina non è solo una professione, ma anche un'importante tradizione culinaria che viene tramandata di generazione in generazione. Le sfoglina sono considerate custodi della cucina tradizionale italiana, e le loro tecniche sono spesso oggetto di corsi e laboratori in tutta Italia.

Il ruolo della sfoglina è tuttora centrale nel settore della ristorazione bolognese tradizionale e non, essendo questa basata principalmente su piatti a base di pasta fresca e pasta ripiena.

È molto frequente a Bologna incontrare la figura della sfoglina non professionale, amatoriale, che svolge questa attività non con il fine di lucro bensì per le preparazioni casalinghe e in occasione di feste e sagre del territorio.

Si tratta di un mestiere artigianale che richiede grande esperienza, dedizione e un grande amore per la cucina tradizionale. Non di rado le sfoglina o gli sfoglina, oggi, si dedicano a preparazioni di ripieni creativi che stanno innovando il prodotto tradizionale.

Disciplinare delle lavorazioni svolte dalle sfoglina iscritte al registro De.Co. Bologna

Preparazione pasta fresca all'uovo [es.: Tagliatelle, Pappardelle, ecc.]

Le materie prime, uova e farina, opportunamente stoccate a seconda delle loro caratteristiche, vengono impastate a mano o meccanicamente (tramite impastatrice) e rifinite manualmente, fino a ottenere un composto omogeneo. L'impasto ottenuto viene, poi, diviso in pezzature di circa 1,05 kg, ognuna delle quali viene stesa manualmente utilizzando il mattarello. La sfoglia stesa viene fatta asciugare in apposito essiccatoio, tagliata a seconda dei formati richiesti (tagliatelle, pappardelle, ecc.). Al fine di garantire l'uniformità della misura è sovente previsto l'utilizzo di apposita taglierina.

Farcitura della pasta ripiena [es.: Tortellini, tortelloni, ecc.]

A seguito delle fasi di stesura e taglio della sfoglia, quest'ultimo effettuato manualmente anche mediante tagliapasta manuali, viene effettuato il riempimento. Il riempimento è una fase completamente manuale e viene eseguita nel laboratorio a temperatura ambiente. Successivamente si procede alla chiusura manuale al fine di ottenere il formato richiesto (tortellini, tortelloni, ravioli, caramelle, ecc.).

Produzione della pasta farcita [es.: Lasagne tradizionali, ecc.]

Le materie prime vengono impastate a mano o meccanicamente (tramite impastatrice) e rifinite manualmente, fino a ottenere un composto omogeneo (si rimanda a tal fine alla descrizione della pasta fresca all'uovo). L'impasto ottenuto viene, poi, steso manualmente con il mattarello, tagliato nella misura prevista, cotto in acqua bollente e farcito, sovrapponendo manualmente strati di sfoglia, ragù e besciamella, spolverati di parmigiano reggiano. Con la stessa procedura, è prevista la preparazione di altre tipologie di pasta farcita.

Preparazione della zuppa imperiale

Gli ingredienti (uova, parmigiano reggiano, farina, lievito, noce moscata, sale e burro) sono impastati manualmente e il composto ottenuto viene steso su teglie. La cottura avviene in forno a 180° per circa 1 ora.