



Comune di Bologna

FESTIVAL DEL TORTELLINO

L'ormai tradizionale Festival del Tortellino è organizzato dalla RistoAssociazione TOur-tlen il 4 ottobre di ogni anno nella splendida cornice di Palazzo Re Enzo. I professionisti del gusto propongono al pubblico gustose ricette dove protagonista è il re della cucina emiliana: il tortellino.

Oltre alle interpretazioni tradizionali e creative del tortellino, sono previsti ospiti provenienti dall'Emilia Romagna e da altre regioni che propongono le diverse paste ripiene caratteristiche della propria città.

La manifestazione ospita chef e ristoranti che non appartengono solo alla RistoAssociazione ma che, in qualità di professionisti del gusto, condividono con il pubblico una giornata all'insegna della buona cucina.

Il tortellino si gusta non solo in veste tradizionale, in brodo di gallina o cappone, ma anche in modo creativo: con verdure, al sapore di mare o di montagna e di vari colori. Massima libertà alla fantasia degli chef, ma con una regola: la sfoglia tirata al mattarello e la forma del tortellino classico.

Il Festival offre a cittadini e turisti momenti di incontro puntando sull'alta qualità e le eccellenze del territorio, facendo diventare Bologna la capitale della pasta ripiena. L'evento è ricco di appuntamenti, incontri, dimostrazioni e presentazioni mentre gli assaggi vengono accompagnati dai vini e prodotti gastronomici locali.

Edizioni realizzate:

- 1° Festival del tortellino (4 ottobre 2012)
- 2° Festival del tortellino (4 ottobre 2013)
- 3° Festival del tortellino (4 ottobre 2014)
- 4° Festival del tortellino (4 ottobre 2015)
- 5° Festival del tortellino (4 ottobre 2016)
- 6° Festival del tortellino (4 ottobre 2017)
- 7° Festival del tortellino (4 ottobre 2018)
- 8° Festival del tortellino (6 ottobre 2019)

L'ingresso è libero con degustazioni a pagamento.

L'evento è realizzato con il patrocinio del Comune di Bologna, Città Metropolitana di Bologna, Bologna City of Food.

Per informazioni:

info.tourtlen@gmail.com

www.tour-tlen.it

<http://www.facebook.com/tourtlen.org>