



Bologna e Ferrara tornano protagoniste del derby natalizio dei tortellini contro i cappelletti

23 Dicembre 2025 

BOLOGNA – Ogni territorio italiano custodisce con orgoglio le proprie tradizioni culinarie. Ma poche rivalità gastronomiche raggiungono l'intensità, spesso ironica, talvolta dai toni più accesi, che divide Bologna e Ferrara quando si parla di pasta ripiena.

A Natale, più ancora che nel resto dell'anno, la sfida torna a emergere. Da una parte il tortellino, simbolo indiscusso della cucina bolognese e dall'altra il cappelletto, orgoglio ferrarese. Due piccoli scrigni di pasta, due storie che si intrecciano e si distinguono, alimentando la tradizione regionale.

Il tortellino nasce ufficialmente nel cuore dell'Emilia. La leggenda più famosa vuole che la sua forma sia ispirata all'ombelico di Venere. Un oste di Castelfranco, rapito dalla bellezza della dea, avrebbe tentato di riprodurne la perfezione modellando un tortellino.

Più prosaicamente, i documenti storici parlano del prodotto già nel Medioevo, mentre la prima ricetta scritta risale al 1550 nel "Libro de arte coquinaria" di Bartolomeo Scappi, cuoco papale di origini lombarde ma profondamente legato alla tradizione bolognese.



I cappelletti, invece, hanno una storia parallela ma distinta. Già nel Trecento compaiono all'interno delle corti estensi. A Ferrara, in particolare, erano noti come "caplìt", originariamente serviti ripieni di carne, formaggi e spezie, ingredienti particolarmente apprezzati nell'epoca rinascimentale. **Cristoforo da Messisbugo**, scalco degli Estensi, li cita nel suo celebre trattato culinario del 1549.

La differenza fondamentale sul piano pratico tra tortellini e cappelletti sta nel ripieno. Il tortellino bolognese, secondo l'autentica ricetta depositata presso la Camera di Commercio nel 1974, prevede un mix preciso di lombo di maiale arrostito, prosciutto crudo, mortadella, Parmigiano Reggiano, uovo e noce moscata. Un ripieno importante, saporito, compatto. Non c'è spazio per variazioni, a Bologna si difende la tradizione con determinazione quasi sacrale.

Il cappelletto ferrarese, invece, si distingue per un ripieno a base del cosiddetto *batù*. Un impasto nobile a base di carni bianche, solitamente cappone, vitello o maiale tenero, finemente tritate e battute a coltello fino a ottenere una consistenza cremosa.



A questo fondo carnoso vengono aggiunti parmigiano e noce moscata. È un lavoro lento e rigoroso, che richiede manualità ed esperienza. Ogni famiglia conserva la propria variante, spesso gelosamente tramandata, che gioca su equilibri di dosi e consistenze.

Una cosa, però, accomuna le due ricette. Il filo rosso che unisce Bologna e Ferrara è il brodo. Entrambi i piatti nascono e trovano la loro dimensione migliore immersi in un brodo servito tradizionalmente a Natale, ma adatto a ogni periodo dell'anno. I veri local non perdono l'occasione neanche nel periodo estivo.

A Bologna il brodo è rigorosamente di cappone, talvolta arricchito da un pezzo di manzo. A Ferrara, invece, il brodo dei cappelletti può essere di cappone o gallina, talvolta di manzo.

Il legame con il Natale nasce dal valore del piatto. Caldo, nutriente, che un tempo rappresentava lusso e abbondanza, riservato solo alle grandi occasioni. Il ripieno stesso, fatto di carne e formaggi, era considerato un privilegio per chi poteva permetterselo.



Il campanilismo tra Bologna e Ferrara affonda le sue radici nella storia dei due territori, spesso contesi politicamente e culturalmente. La cucina non ha fatto eccezione.

I bolognesi sostengono che il tortellino sia l'unica vera pasta ripiena nobile, frutto di una tradizione codificata e rigorosa. I ferraresi, dal canto loro, rivendicano l'eleganza del ripieno e la delicatezza della pasta, spesso più sottile. Una disputa che assume toni scherzosi, ma identitari.

A rimarcare questo concetto sono sorte realtà come la Confraternita del Tortellino di Bologna, che tutela la ricetta originale e organizza degustazioni e sagre, ma anche tradizioni popolari. A Ferrara si narra che chi sa piegare i cappelletti a regola d'arte dimostri di essere pronto per il matrimonio.

Nonostante la rivalità, tortellini e cappelletti sono figli della stessa grande cultura gastronomica padana. Quella che trasforma ingredienti semplici in piccoli scrigni di sapore. Prepararli è un rito familiare durante il quale si chiacchiera, si piega la pasta, si discute delle dosi, si ricordano momenti del passato.

È forse questa la ragione profonda del loro legame con il Natale. Il brodo caldo che scalda le case e il gesto familiare del prepararli insieme. Un gesto che resiste al tempo più di qualsiasi ricetta ed è per questo motivo che nel derby natalizio tra Bologna e Ferrara non esistono



vincitori.