



DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL CAPPELLETTO REGGIANO (CAPLÈT)

PRODOTTO DE.C.O. DEL COMUNE DI
REGGIO NELL'EMILIA



SCHEMA PRODOTTO

a) Descrizione del prodotto

Il Cappelletto Reggiano è una tipologia di pasta all'uovo ripiena, rigorosamente chiusa a mano per ottenere la tipica forma "a ombelico".

b) Area di produzione

Il Cappelletto Reggiano è prodotto nell'intero Comune di Reggio Emilia.

c) Origine del prodotto

La storia del Cappelletto Reggiano inizia già in epoca tardo medievale (XIII-XIV secolo), nelle cucine contadine, dove gli ingredienti erano di facile reperibilità, e probabilmente anche nei conventi della città di Reggio Emilia, in cui ogni cibo non veniva certamente buttato, ma anzi, trasformato in qualcos'altro, spesso ancora più buono.

Quindi arrosti e carni già cotte e stracotte, se avanzate, venivano pestate nel mortaio e unite a pane e formaggio grattugiati, aggiungendo delle spezie delicate.

Per questo ancora oggi il ripieno viene chiamato "pesto", perché pestato nel mortaio.

Sin da subito, nonostante le caratteristiche da ricetta "di recupero", divenne il piatto della festa per eccellenza, diffondendosi su tutto il territorio dell'attuale provincia di Reggio Emilia.

Ancora oggi, i *caplèt* vengono preparati tradizionalmente in casa per il pranzo della domenica e delle solennità religiose, ma anche per tutte le altre occasioni di festa in famiglia.

I ristoranti del territorio li propongono nei loro menù come primo piatto tradizionale più rappresentativo di Reggio Emilia.

d) Ingredienti

Per il ripieno:

- Burro (in alternativa olio o lardo)
- Sedano, carota, cipolla
- Carne:
 - 20-50% di maiale fresca
 - 20-50% di manzo fresca

- Max 20% carni bianche (facoltativo)
- 10% altre carni (facoltative: salsiccia e/o prosciutto crudo e/o max 5% mortadella IGP)
- Acqua e/o brodo
- Sale q.b.
- Parmigiano Reggiano min 24 mesi di stagionatura (min 20% del peso di tutte le carni macinate)
- Chiodi di garofano
- Noce moscata
- Cannella (facoltativo)
- Pane grattugiato (facoltativo: max 5% del ripieno già pronto)
- Uovo (facoltativo)

Per la sfoglia:

- Farina di grano tenero (“0” e/o calibrata)
- Uova: minimo 600 g / kg farina (e comunque minimo 9 uova / kg farina)

e) Metodo di produzione

Per il ripieno:

Preparare il soffritto con burro (in alternativa olio o lardo) e sedano, carota e cipolla tritati.

Aggiungere dal 20% al 50% di carne di maiale fresca e dal 20% al 50% di carne di manzo fresca.

È possibile utilizzare anche al massimo un 20% di carni bianche.

Si può aggiungere anche al massimo un 10% di altre carni, per la precisione salsiccia e/o prosciutto crudo.

È ammessa anche la mortadella, al di sotto del 5% delle carni crude, e sempre all'interno del 10% di “altre carni”.

Prosciutto crudo e mortadella andranno aggiunti a freddo, a fine lavorazione.

Le carni fresche devono essere cucinate a pezzi, non macinate.

Durante la cottura, aggiungere i chiodi di garofano ed eventualmente la cannella interi, contenuti in una garza, che andrà poi tolta a fine cottura.

Aggiungere sale q.b. e acqua e/o brodo fino a livello.

Far cuocere per almeno 3 ore, lentamente, a fuoco basso, col sistema dello “stracotto”.

Togliere la garza con gli aromi.

Far raffreddare e in seguito macinare.

Aggiungere il Parmigiano Reggiano e la noce moscata grattugiati.

Nel caso si sia deciso di aggiungere prosciutto crudo e/o mortadella, aggiungerli tritati a questo punto della lavorazione.

Se il ripieno risulta troppo morbido, è consentito aggiungere pane grattugiato, precedentemente tostato, nella percentuale massima del 5% sul ripieno già pronto.

È possibile aggiungere l'uovo come legante con una percentuale massima del 5% sul ripieno già pronto.

In seguito amalgamare fino ad ottenere un composto omogeneo.

Per la sfoglia:

Unire farina e uova e lavorare fino a ottenere un impasto omogeneo.

Per quanto riguarda la farina, sono ammesse tutte le proporzioni fra "0" e calibrata. Una miscela ottimale risulta essere quella con un rapporto "0" 80-70% / calibrata 20-30%.

Tirare la pasta, fino a ottenere una sfoglia sottilissima.

Tagliare la pasta, formando quadretti con margine dentellato di dimensioni massime di 3x3 cm.

Riempimento e chiusura:

Prendere un quantitativo di ripieno corrispondente all'incirca alle dimensioni e alla forma di un cece e posizionarlo al centro del quadratino. Quindi piegare e chiudere la sfoglia a triangolo e congiungere le punte esterne sovrapponendole, ottenendo la tipica forma del cappelletto con foro centrale appena accennato.

È obbligatorio che il cappelletto venga chiuso a mano.

f) Ulteriori informazioni e impieghi del prodotto

- Una volta pronti, i cappelletti possono essere consumati freschi, o dopo congelamento o surgelazione.
- I cappelletti vengono tradizionalmente cotti e serviti in un brodo ottenuto facendo sobbollire per circa 3 ore carne di cappone e/o manzo. Analogamente, si suggerisce che anche i cappelletti vengano cotti a fuoco basso e serviti "al dente".
- In passato, l'olio di oliva era difficilmente reperibile sul nostro territorio. Di conseguenza, per soffriggere veniva utilizzato il lardo. Solo nel corso dell'ultimo secolo olio e soprattutto burro sono diventati preponderanti in questa fase della preparazione dei cappelletti.
- A partire dagli inizi del XX secolo, in concomitanza con un aumento dell'uso della mortadella nelle cucine reggiane, tale ingrediente ha cominciato a comparire anche in alcune ricette dei cappelletti. Anche se la tradizione antica non prevede questo ingrediente, esiste da

almeno 100 anni la pratica, assai diffusa, di aggiungere una minima quantità di “mortadella” a crudo.

- Una volta terminata la preparazione del ripieno, la tradizione suggerisce di lasciarlo riposare in frigorifero per una notte, per favorire l’amalgamarsi dei sapori.
- Per la preparazione della sfoglia, la tradizione delle “sfogline” reggiane prevede l’utilizzo di 1 uovo per 100g di farina.
- Se l’impasto della sfoglia risulta particolarmente tenace, è possibile aggiungere una minima percentuale di acqua q.b. solo se necessario.
- Da 1 kg di ripieno e 1 kg di sfoglia si ricavano circa 850 cappelletti.

g) Immagini del prodotto

