

L'ARTE DELLA PASTA RIPIENA SI VESTE IN DOPPIA SFOGLIA

di Ing. Guernelli Daniele



Raviolatrice 540 DS

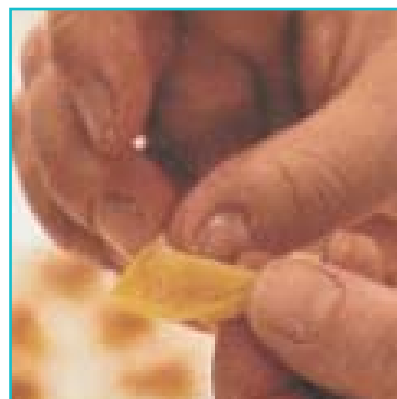
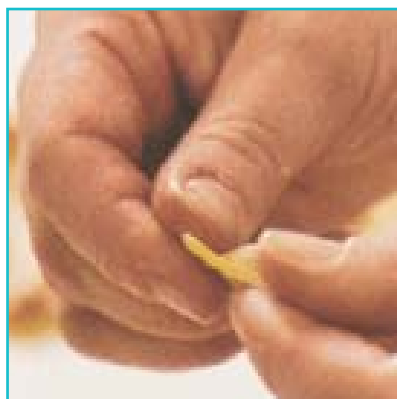
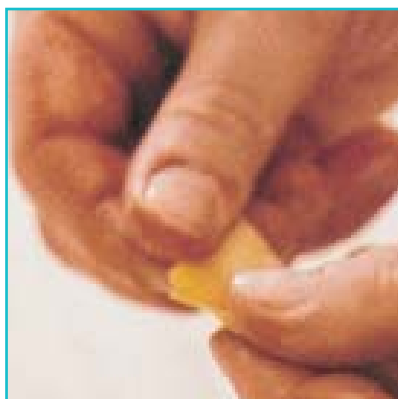
A traverso la cucina, intesa come arte culinaria, le culture popolari trovano identità e sottolineano caratteristiche fondamentali del modo di vivere di un determinato luogo.

La città di Bologna, accanto ad elementi qualificanti come la cultura millenaria e la laboriosità intraprendente dei cittadini, mette al posto d'onore una grande identificazione nei propri prodotti culinari caratteristici.

I tortellini, pasta conosciuta in tutto il mondo, sono

The culinary arts are a means for traditional cultures to identify themselves and transmit basic characteristics about the lifestyle of region.

The city of Bologna, besides being known for its long established culture and the entrepreneurial nature of its population, is also recognized worldwide for its cuisine. Tortellini, the stuffed pasta known throughout the world, is a symbol of the city and



uno dei simboli della città e rappresentano la sintesi fra bontà prelibata e ricercatezza e difficoltà d'esecuzione.

L'arrotolare precisamente la pasta sfoglia attorno al ripieno di carne facendo in modo che non fuoriesca durante la cottura del brodo, è un'operazione nella quale le sfogline petroniane sono da sempre mastre tramandandone il segreto della perfezione a purtroppo sempre meno attente donne di casa. Per godere di questa leccornia si può ricorrere così anche a tortellini non più fatti a mano ma a macchina con risultati di grande rilievo qualitativo. La ditta OMAR ha brevettato in tutto il mondo una macchina capace di sostituirsi al processo manuale raggiungendo un elevato standard di qualità del prodotto finito, il tortellino che ne risulta alla fine è frutto di una serie complicata di passaggi precisi e leggeri dove la pasta sfoglia non si deve rompere e dove la continuità senza intoppi della produzione è condizione necessaria affinché il risultato sia compatibile con le aspettative della clientela. Per muovere queste "dita meccaniche" sapienti nel riproporre un prodotto della tradizione antica si sono utilizzati i riduttori, che con caratteristiche peculiari garantiscono movimento costante, preciso, affidabile.

Sarebbe fin troppo facile usare l'ironia in un frangente come questo, ma chi meglio di una impresa bolognese, Bonfiglioli Riduttori, può essere il partner giusto per aiutare a produrre con la maestria constatata nell'opera delle macchine OMAR, una grande quantità di perfetti tortellini?

represents the combination of a great delicacy and meticulous preparation. Wrapping the fine sheet of egg pasta around clusters of ground meat so that the filling will not fall out when the tortellini are cooked in broth is an art particular to Bolognese pasta experts, and an old secret that, regrettably, is being passed down less and less to contemporary women. You can also enjoy the taste of excellent machine-made tortellini. The Company has a world patent on a machine that replaces the man-made process with a automated process that offers a consistent quality standard of the finished product. Tortellini made with this machine are the result of a sequence of complicated steps in which the sheet of egg pasta must not tear and the continuity of the production process is essential so that the product lives up to the expectations of the customer.

To move these "mechanical fingers" used to duplicate this product of antique tradition, the manufacturer makes use of speed reducers. Together with the special characteristics, they guarantee continuous, precise and reliable operation.

It goes without saying that a Bolognese company like Bonfiglioli would be the perfect partner in aiding OMAR machines to produce large quantities of perfect tortellini.

