



Massimiliano Palmieri

Repertorio n. 8351

Raccolta n. 3735

VERBALE DI DEPOSITO DI DOCUMENTO

REPUBBLICA ITALIANA

- L'anno duemilaquindici, in questo giorno di giovedì quindici ottobre.
(15 ottobre 2015)

- In Bologna, via Farini n. 24, nel mio studio.

- Innanzi a me Avv. MASSIMILIANO PALMERI, Notaio in Bologna, iscritto nel Collegio Notarile di Bologna, è personalmente comparso il signor:

- **VERONESI TONINO,**

- comparente della cui identità personale io Notaio sono certo, il quale, dichiarandomi di agire, quale Vice Presidente, nell'interesse della Associazione non riconosciuta denominata "**LA TAGLIATELLA ACCOMPAGNATA**" Associazione Enogastronomica Bolognese, con sede legale in Bologna (BO), via Riva di Reno n. 65/H, presso Garage Marconi, Codice Fiscale 91367730370,

MI PRESENTA E MI CHIEDE DI DEPOSITARE

nei miei atti, al fine di rilasciarne copia autentica che verrà consegnata al Presidente della C.C.I.A.A. di Bologna perché la conservi e faccia stato della codifica prescelta, costituendo così patrimonio culinario e culturale della Dotta Città di Bologna, un documento originale avente per oggetto la ricetta della "*Tagliatella Rosso Blu alla Bulgarelli*".

A ciò aderendo io Notaio assumo in deposito detto documento, consistente in un foglio di carta bianca formato A4 dattiloscritto su una sola facciata per 44 (quarantaquattro) righe, comprese le intestazioni dell'associazione in principio e in calce, e recante in alto a sinistra un logo a colori raffigurante due forchette infilzate su una porzione di tagliatelle, che viene quindi allegato al presente verbale sotto la lettera "**A**", omessane la lettura per espressa dispensa avuta dal comparente, e con quest'atto verrà sottoposto alla formalità di registrazione.

Il comparente prende atto della possibilità per chiunque di richiedere copie autentiche del documento in oggetto.

Spese e imposte del presente atto e dal medesimo dipendenti e conseguenti si assumono a carico della Associazione "**LA TAGLIATELLA ACCOMPAGNATA**".

- Richiesto io Notaio ho redatto il presente atto del quale ho dato lettura al comparente che, espressamente interpellato, dichiara di approvarlo e con me Notaio lo sottoscrive alle ore 10:15 (dieci e quindici).

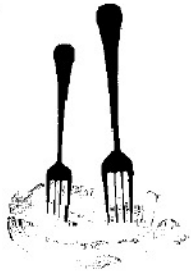
- Consta di un foglio scritto con stampante elettronica da persona di mia fiducia ed in parte a penna di mia mano per una pagina intera e fin qui della seconda.

F.TO: TONINO VERONESI

F.TO: MASSIMILIANO PALMERI NOTAIO

*Registrato a Bologna
1° Ufficio delle Entrate
il 15 ottobre 2015
al n. 17346
Esatti €245,00*





Allegato
allo Stat. n. 8351/3735

la tagliatella accompagnata

ASSOCIAZIONE ENOGASTRONOMICA BOLOGNESE

Tagliatella Rosso Blu alla Bulgarelli

Ricetta

Ingredienti per 4 persone

Per il condimento:

Sedano 60 gr
Carote 60 gr
Cipolla 60 gr
Aglio 2 spicchi
Mortadella 100 gr
Salsiccia 200 gr
Rosmarino q.b.
Alloro q.b.
Vino bianco q.b.
Salvia q.b.
Sale q.b.
Brodo vegetale 600 gr
Olio Extravergine d'Oliva q.b.
Fegatini di pollo 50 gr
Marsala q.b.

Per la pasta all'uovo rossa:

Farina 200 gr
Uova 2
Triplo concentrato di pomodoro

Per la pasta all'uovo blu:

Farina 200 gr
Uova 2
Blu metilene (colorante alimentare)



Preparazione

Impastare (separatamente) i due impasti e tirare le sfoglie sottili. Con l'aiuto di un coltello, tagliare la pasta a tagliatelle e formare dei nidi di pasta mista, rossa e blu.

Per preparare le tagliatelle al ragù bianco, iniziare dal soffritto. In un tegame scaldare l'olio con uno spicchio di aglio e lasciarlo imbiondire. Tritare finemente sedano e carota e fare soffriggere. Unire anche la cipolla tritata e mescolare con una spatola. Lasciare cuocere qualche minuto a fuoco basso. Nel frattempo, sfogliare il rosmarino e la salvia e tritarli, aggiungendoli poi al resto del soffritto con l'alloro.

Tagliare la mortadella a cubettini e rosolarla insieme al soffritto.

Occuparsi ora della salsiccia: inciderla nel senso della lunghezza, eliminare il budello esterno e, con le dita, sbriciolare la salsiccia.

Unirla al sugo e cuocere a fuoco vivace, mescolando con una spatola per spezzettarla ulteriormente. Cuocere il tutto per qualche minuto. Togliere ora lo spicchio d'aglio e l'alloro e sfumare col vino bianco, facendolo poi evaporare. A questo punto bagnare il tutto con il brodo vegetale e portare a cottura.

A parte, spurgare i fegatini sotto l'acqua corrente e rosolare velocemente con uno spicchio d'aglio e dell'alloro. Sfumare col marsala e, negli ultimi 5 minuti di cottura della salsa di salsiccia, unire il tutto.

Infine cuocere le tagliatelle in abbondante acqua salata e condirle con la salsa.

Associazione "la tagliatella accompagnata"

40122 Bologna - Riva Reno, 65/h c/o Garage Marconi

C.F. 91367730370 www.latagliatellacompagnata.it - infotagliatella@libero.it

**CERTIFICAZIONE DI CONFORMITA'
DI COPIA DIGITALE A ORIGINALE ANALOGICO**

Certifico io sottoscritto Avv. MASSIMILIANO PALMERI, Notaio in Bologna, mediante apposizione al presente file della mia firma digitale (dotata di certificato di validità fino alla data del 3 novembre 2017, rilasciato da Consiglio Nazionale del Notariato Certification Authority), che la presente copia contenuta su supporto informatico, è conforme al documento originale analogico nei miei rogiti, firmato a norma di legge.

Ai sensi dell'articolo 23, comma 6, d.lgs 7 marzo 2005, n. 82, la presente copia di documento cartaceo formata su supporto informatico pertanto "esonera dalla produzione e dalla esibizione dell'originale formato su supporto cartaceo quando richieste ad ogni effetto di legge".

In Bologna, via Luigi Carlo Farini n. 24, nel mio studio, in data 15 (quindici) ottobre 2015 (duemilaquindici).

File firmato digitalmente dal notaio Massimiliano Palmeri