

Sua maestà la tagliatella

Tutta la verità sulla misura esatta

Una parte su dodicimiladuecentosettanta della torre che ha reso Bologna un simbolo. Solo l'Asinelli, l'edificio più famoso della nostra città poteva far da 'scala' per la misura di un piatto-monumento come la tagliatella, protagonista del nostro podcast 'Il Resto di Bologna'. Più semplicemente otto millimetri di larghezza (dopo la cottura), sui quali far correre il gusto dei sughi della tradizione. Misura fissata da un 'campione aureo' custodito dalla **Camera di commercio** e creato in collaborazione con l'Accademia italiana della cucina. E' del 1972 l'atto notarile con cui viene depositata la 'Misura aurea della tagliatella di Bologna', ma la sua nascita si perde nella notte dei tempi, perché tra gli 'elementi base' dell'uomo ci sono da secoli impasti a base di acqua e farina. Con i Romani, il concetto di pasta prende la forma di 'Lagana', ma è nel 1644 che le 'Lasagnuole', ovvero le tagliatelle tirate, fanno la loro comparsa nei trattati di Bartolomeo Scappi, Cristoforo Messibugo e Vincenzo Tanara. Un piatto dalle mille versioni, che fa subito festa in famiglia, celebrato come un simbolo e consacrato dagli 'Apostoli della Tagliatella'. Una pasta capace di riunire tecniche, gesti e rituali che ci racconterà Mauro Taddia, delegato dell'Accademia Italiana della cucina (Delegazione di Bologna Bentivoglio). Allacciate quindi le cinture per un viaggio nel gusto, sul nostro sito (al link www.quotidiano.net/podcast/il-resto-di-bologna) o sulle principali piattaforme podcast.

g. t.

© RIPRODUZIONE RISERVATA.

