

# SAPORI DI BOLOGNA

DALLE TAGLIATELLE AI TORTELLINI, DAL RAGÙ ALLA MORTADELLA.  
A SPASSO TRA PORTICI E TORRI, PER SCOPRIRE I MONUMENTI  
GASTRONOMICI DELLA CITTÀ EMILIANA

di Floriana Schiano Moriello

Torre degli Asinelli e Torre della Garisenda, Bologna





«**C**onti corti e tagliatelle lunghe». Così scriveva il gastronomo Pellegrino Artusi nel testo *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, pubblicato nel 1891 e ancora oggi manifesto della cucina italiana. «I conti lunghi spaventano i poveri mariti e le tagliatelle corte attestano l'imperizia di chi le fece e, servite in tal modo, sembrano un avanzo di cucina», si legge tra le pagine del libro. Un parallelismo acuto che invitava a tener cura dei conti quanto delle dimensioni della pasta lunga a base di farina e uova da sempre oggetto di studio e di trattati. Nell'aprile del 1972, con atto notarile,

si decretò la larghezza ufficiale della tagliatella in otto millimetri dopo la cottura. A far da scala all'antico formato era la Torre degli Asinelli, il più simbolico monumento cittadino insieme alla Garisenda: la misura registrata ne rappresenta la 12.270esima parte. Un campione aureo della celebre pasta, racchiuso in uno scrigno di legno proprio come un gioiello, è conservato all'interno del Palazzo della mercanzia, sede della Camera di commercio bolognese dal 1797. Nell'edificio 300esco in laterizio e pietra d'Istria, dalle caratteristiche che rimandano allo stile gotico, sono conservate anche 34 ricette della tradizione tra cui il pane di San Petronio, la ricca cotoletta alla bolognese, la torta di riso e tagliatelle e, soprattutto, l'immane ragù che ha reso famoso il capoluogo emiliano. Il disciplinare del nobile sugo è stato depositato nel 1982 e modificato nell'aprile scorso, con un nuovo atto notarile che riporta alcuni aggiornamenti da parte dell'Accademia italiana della cucina a seguito di valutazioni sulle esigenze odierne e sui consumi. Nella nuova ricetta sparisce l'indicazione della cosiddetta "cartella" come pezzo di carne da utilizzare, ormai introvabile nei supermercati, e viene ammesso il brodo di dado, purché di buona qualità. Che Bologna sia per antonomasia la grassa, la dotta e la rossa, nonché turrita per la presenza delle numerose torri, è noto alla storia e ai suoi visitatori. E se il colore dei mattoncini carminio contraddistingue buona parte della sua architettura, è facile anche il rimando al rosso del ragù, altro monumento sacro della città felsinea. Il ricco sugo a base di carne di manzo con sedano, carote e cipolle ha trovato la massima celebrazione nella cucina dell'800 e, ancora oggi, resta il re della tavola agghindando lasagne e tagliatelle tirate a mano. Da assaggiare quelle proposte dall'Osteria del cappello, a pochi passi dalla panoramica Torre dell'orologio di Palazzo d'Accursio, in piazza Maggiore, e dalla



Un piatto di tagliatelle al ragù

casa in cui ha vissuto Lucio Dalla su via Massimo D'Azeglio. Ma il succulento intingolo non smette di stupire: da qualche anno è finito anche nel panino con la proposta pop del take away Ragù. In questa comoda versione, si può consumare passeggiando o seduti agli storici tavolacci di legno dell'Osteria del sole, ritrovo per scrittori, artisti, turisti e studenti nel bel mezzo del Quadrilatero cittadino. Dal 1465, questo locale in vicolo Ranocchi, alle spalle della Basilica di San Petronio, è tra i simboli della convivialità bolognese. Un'osteria non convenzionale che propone da sempre solo vino alla spina o imbottigliato e consente di gustare prodotti acquistati qua e là tra i banchi e le botteghe tipiche dei dintorni. La zona accoglie anche negozi di lusso, antiche botteghe di artigianato e luoghi della spiritualità come il suggestivo Santuario di Santa Maria della Vita che ospita il *Compianto del Cristo morto*, un gruppo di sette figure in terracotta scolpito dall'artista quattrocentesco Niccolò Dell'Arca.

Tra le stradine piene di vita spicca il Pavaglione, il portico senza interruzioni più lungo della città, parte dei 60 chilometri di colonnati che caratterizzano il tessuto urbano, dal 2021 inseriti nella lista del Patrimonio dell'Umanità. Il Pavaglione conduce all'imperdibile Archiginnasio, palazzo cinquecentesco commissionato da Papa Pio IV per riunire in un unico spazio tutte





## TRAVEL

le attività dell'università bolognese, la più antica del mondo occidentale. Sulle pareti dei corridoi si susseguono circa seimila stemmi decorati rappresentanti i gruppi di studenti che da ogni angolo del mondo hanno frequentato le aule dell'ateneo.

Un altro monumento gastronomico della città è la mortadella, rigorosamente senza pistacchio. Di botteghe dove far assaggi di ogni tipo ce ne sono in ogni angolo, dall'antica salsamenteria Tamburini attiva dal 1932 ai nuovi spacci più modaioli.

Ma lo spettacolo davvero imperdibile è la realizzazione del salume a cui si può assistere direttamente da Fico, parco tematico dedicato alla gastronomia italiana, negli ex spazi del Centro agroalimentare di Bologna. Dall'insacco alla legatura, dalla lenta cottura nelle apposite stufe ad aria secca fino alla docciatura e raffreddamento, è qui che il Consorzio della Mortadella Bologna Igp apre le porte agli amatori per un'esperienza di conoscenza del prodotto che ha sedotto intere generazioni. In questo luogo, che si appresta a subire una metamorfosi nel nome e nel format, sono previste anche lezioni a tu per tu con esperte "sfogline" per imparare a realizzare cappelletti, cappellacci, taglierini, tagliatelle, lasagne e tortellini a colpi di mattarello.

A proposito di tortellini, non può mancare un tour dedicato a quest'altro



Preparazione artigianale dei tortellini

simbolo della gastronomia locale. La sottile sfoglia racchiude il ripieno che, secondo la ricetta ufficiale, viene preparato con lombo di maiale rosolato al burro, prosciutto crudo, Mortadella di Bologna, Parmigiano Reggiano, uova, pepe e noce moscata. Da provare quelli in brodo di cappone, oppure ripassati in burro e Parmigiano Reggiano, che vengono serviti all'Osteria bottega vicino Porta Saragozza, imponente struttura affacciata sull'omonima piazza da cui partono le arcate che giungono fino al colle della Guardia, su cui svetta il Santuario della Madonna di San Luca.

Ma una tappa originale può essere anche in zona Fiera, in prossimità del Museo della memoria di Ustica, per gustare la versione proposta dallo

chef Pasquale D'Aniello al ristorante La Porta: sfoglia sottile che lascia riflettere la luce, ripieno delicato in perfetto equilibrio con il suo involucro, brodo limpido, saporito e appena stellato eseguito secondo le antiche ricette. Una mano che sembra fuori dal comune per un giovane campano che i tortellini li prepara solo da dieci anni, da quando è arrivato nella città delle torri. Lo chef si è immerso appieno nella gastronomia locale grazie all'incontro con una sfoglina che gli ha trasmesso tutta l'arte e il sapere della tradizione. Quel motore che rende riconoscibile questa città nel mondo.

Come sosteneva Artusi: «Quando sentite parlare della cucina bolognese fate una riverenza, ché se la merita». Nulla da eccepire.

Palazzo della mercanzia

