

## Mense, il menu «Resistente» con friggione e mortadella

Daniela Corneo

Un menù Resistente. Per celebrare il 21 aprile. Ci saranno piatti speciali con le ricette della tradizione bolognese oggi nelle mense di tutte le scuole: un modo per insegnare la storia del nostro Paese e della nostra città attraverso il cibo. E così ai bambini e alle bambine, ci ha tenuto a comunicare il Comune in una mail destinata a tutti i genitori che hanno figli in età scolare, saranno serviti gnocchi burro e salvia, la bolognesissima mortadella come secondo piatto (per le scuole dell'infanzia ci sarà invece il prosciutto cotto) e il friggione bolognese. Ed è sulla parola friggione che la mail del Comune e di Ribò mette due asterischi e fa un approfondimento, dilungandosi a spiegare l'origine di un piatto tipico che fa parte della tradizione bolognese. Il friggione, altrimenti detto in dialetto frizàn , si legge, è «una ricetta depositata all'accademia della Cucina italiana della **Camera** di **Commercio**. Piato tipico espressione della civiltà contadina, che rappresentava colazione e pranzo dei contadini e braccianti agrari. Il termine richiama un gesto casalingo, riferito al verbo "friggere-soffriggere": questa salsa infatti è preparata facendo sobbollire a fuoco lento e a lungo le cipolle». Ma oltre alla divulgazione storica, la comunicazione del Comune allega un link al sito di Ribò in cui i cuochi del servizio di ristorazione illustrano nel dettaglio la ricetta e la proporzione di tutti gli ingredienti. Insomma, oggi gli scolari e le scolare avranno modo di festeggiare la Liberazione di Bologna mangiando tutti insieme i piatti della tradizione. Anche questa è scuola.

