

# I 50 anni della tagliatella spaccano la regione

Depositata alla Camera di Commercio di Bologna nel 1972 con la 'misura aurea'. Larghezza ufficiale: 8 millimetri. Ma la Romagna non ci sta

di **Benedetta Cucci**  
BOLOGNA

**Ha solo** una misura, che ne definisce la personalità: millimetri 8 di larghezza «cotta e servita in tavola», che corrisponde alla 12.270esima parte dell'altezza della torre degli Asinelli. Sta tutta qui la nobiltà della regina tagliatella, che il 16 aprile 1972 ricevette un dono particolare: la sua misura aurea, ovvero una tagliatella in oro su misura «a cottura» (a crudo corrisponde alla larghezza di millimetri sei e mezzo-sette, a seconda della durezza della pasta). , venne depositata alla Camera di commercio di Bologna da parte dell'Accademia italiana della Cucina e quindi tra due giorni festeggerà quei 50 anni che non l'hanno segnata per nulla, nonostante le

mode, gli spessori, le consistenze con cui sovente entra nei piatti di Emilia e Romagna. Ma queste sono facezie, sono frivolezze che dentro allo scrigno fatto costruire dalla delegazione bolognese dell'Accademia per far dormire sonni tranquilli alla misura in oro, non entreranno mai. La consegna venne fatta dall'Accademico Commendatore Francesco Majani al Presidente della Camera di commercio Ernesto Stagni, che nel ritirare lo scrigno prese «solenne impegno che il campione aureo verrà gelosamente conservato dalla Camera di commercio a solenne testimonianza e tutela delle gloriose tradizioni della cucina bolognese».Un'operazione di marketing territoriale, si direbbe adesso, che, come ricorda oggi l'attuale presidente Valerio Veronesi, «è importantissima perché arricchisce la nostra

cultura del cibo e ne preserva l'originalità». E prosegue: «L'idea che ebbero allora Majani e Stagni, fu non innovativa ma immortale, perché loro in quel momento consegnavano ai posteri la storia di una tradizione e l'Accademia decretava che mai più si sarebbe persa questa storia. Fu qualcosa di rivoluzionario... perché lo sappiamo, quante sono le ricette che sono andate perdute? Certificarla con una tagliatella d'oro che ha in pancia le dimensioni corrette significa ... questa è la nostra storia, portatela avanti!». E chiosa: «E poi diciamo, un'operazione del genere ci tutela anche dallo spaghetti alla bolognese che non può saltare fuori e che risulta un fake». E a ulteriore tutela, nell'ottobre del 1982 fu depositata anche la ricetta del ragù alla bolognese.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Il gusto delle tagliatelle. Sotto, la misura aurea contenuta in uno scrigno

**BOLOGNA** [Alessandro Gozzi, trattoria Bertozzi](#)

## «Siamo rispettosi delle regole Ma la cucina non è geometria»

«Depositare le misure vuol dire valorizzare il prodotto. Poi è chiaro che non siamo rigidi come per i tortellini»

**Alessandro Gozzi** e Fabio Berti sono i titolari della trattoria Bertozzi a Bologna.

**Alessandro Gozzi, come vi relazionate con la misura aurea della tagliatella depositata in camera di commercio?**

«Siamo rispettosi della cosa ma consci che comunque, la tagliatella rimane come tutti i piatti tradizionali bolognesi, una cosa legata al ricettario familiare, alle mamme e alle nonne. Perché mia mamma le faceva larghe sei millimetri e mia nonna le faceva larghe il doppio, una nonna le faceva sottili e l'altra grosse un dito. E' chiaro che depositare le misure significa voler valorizzare il prodotto e conferire solennità alla cosa definendo i canoni classici, poi nelle case dei bolognesi non è tutto millimetrico».

**Anche se non si rispettano proprio le misure seguendo la storia familiare, con la tagliatella ci si sente più tranquilli che col tortellino a non fare i perfezionisti?**

«Si perdona un po' di più l'uscire da determinati canoni, perché quando vai a mangiare la tagliatella dopo ti ritrovi magari a dire: è sottile ma è buona, è un po' larghina ma è buona. La geometria della tagliatella si perdona. Sul tortellino, soprattutto i cultori e gli storici, non si transi-



ge».

**Con il ragù come vi comportate?**

«Anche lì... è la stessa cosa delle misure. Il ragù è una cosa personale. Da Bertozzi abbiamo adottato un ragù di un certo tipo, perché il mio socio Fabio Berti, da sempre in cucina nel ristorante, ha un suo ragù e quello ha scelto, ma se ad esempio chiedi a me la ricetta del ragù che faccio a casa, ecco, è differente. Rispetto ai canoni classici depositati, così che non ci siano troppe libertà rispetto agli ingredienti storici, noi non mettiamo il latte e non mettiamo la carne di maiale, vale a dire la pancetta. Il nostro ragù lo può mangiare anche un musulmano».

**La tagliatella è il vostro piatto principale?**

«E' tra i principali ed un 'piatto rifugio'. Non sai cosa mangiare? Scegli la tagliatella al ragù e cade in piedi».

**Benedetta Cucci**



### MISURE E RICETTE

**La tagliatella** La misura è di 8 mm cotta e servita in tavola e corrisponde alla 12.270esima parte dell'altezza della Torre degli Asinelli di Bologna.

**Il ragù** Ricetta depositata 10 anni dopo: cartella di manzo gr 300; pancetta distesa gr 150; carota gialla gr 50; costa di sedano gr 50; cipolla gr 50; salsa di pomodoro cucchiaini 5 oppure estratto triplo gr 20; vino bianco, rosso bicchieri 1/2

### COMUNE DI ANCONA

È indetta procedura aperta telematica da aggiudicarsi con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa per la conclusione di un accordo quadro quadriennale suddiviso in più lotti con unico operatore avente ad oggetto i servizi di pulizia verde pubblico - apertura e chiusura cancelli dei parchi - apertura, chiusura, pulizia e sanificazione dei servizi igienici pubblici ubicati nel territorio del Comune di Ancona - CIG: 91702666E5. Valore complessivo dell'appalto: euro 800.000,00 oltre IVA. Le offerte devono pervenire all'indirizzo: comune.ancona@emarche.it entro le ore 08:30 del 02/05/2022. I requisiti e le modalità di partecipazione sono riportati nel disciplinare di gara in pubblicazione su G.U.R.I., Albo Pretorio, Profilo Committente: www.comune.ancona.gov.it, sul sito dell'Osservatorio Regione Marche e MIT e sui quotidiani. Il disciplinare di gara contenente norme integrative del bando, il capitolato speciale di appalto e la modulistica di gara sono disponibili sul sito Internet del Comune di Ancona. Per informazioni contattare i seguenti numeri telefonici: 071/2222469) Ancona, 08/04/2022 Il Dirigente della Direzione (Dott. Giorgio Foglia)

**SANTARCANGELO DI ROMAGNA** [Valentina Rossi, ristorante Zaghini](#)

## «No, non guardiamo i centimetri E anche il nostro ragù è diverso»

Il bello è proprio questo: sono diverse una dall'altra. Il condimento? Da noi meno soffritto e odori»

**Valentina Rossi** e il fratello Alessandro, portano avanti l'eredità di famiglia, il ristorante Zaghini a Santarcangelo di Romagna, dove la tagliatella è regina.

**Valentina Rossi, siete attenti alle misure depositate della tagliatella?**

«Sono sincera, no. Da sempre vengono tagliate larghe poco meno di un centimetro per nostra abitudine, fermo restando che non sono sempre uguali...caratteristica e pregio inconfondibile della tagliatella. Del resto noi abbiamo un modo di farle che è frutto della manualità di tante generazioni della mia famiglia. Zaghini aprì nel 1895 in piazza Balacchi, gestita come trattoria da Edoardo, per poi trasferirsi dove ancora è oggi negli anni sessanta. Sono passati sua figlia Lucia-Velia e il marito Alvaro, i loro figli Licia ed Edoardo e oggi noi, Valentina e Alessandro, figli di Edoardo. La tagliatella è roba davvero di famiglia».

**E oggi chi le tira?**

«La sfogliata Rosanna è con noi da 12 anni, è lei che ogni mattina si dedica agli impasti, facendo mediamente 80 uova di sfoglia... 1 uovo per un etto di



sfoglia... fate i vostri conti! La ricetta è semplice e allo stesso tempo «complicata»...dopo aver preparato la fontana e rotto le uova Rosanna inizia a impastare con le mani, una volta amalgamato, divide l'impasto in 8 /10 parti, lascia riposare per circa 20 minuti poi inizia a tirare le sfoglie, che a sua volta stenderà in sala «come tovaglie» ad asciugare».

**Il ragù come lo fate?**

«Il nostro ragù è diverso da quello bolognese. Innanzitutto non usiamo soffritto e odori, solo carni miste e di prima scelta, vitello, maiale e manzo, olio d'oliva, sale pepe e triplo concentrato. Le carni vengono fatte «cantare», si aggiunge un po di acqua e un etto di concentrato per un chilo di carne e si lascia sobbollire per 4 ore mescolando di tanto in tanto».

**Benedetta Cucci**