



Gli Spaghetti bolognesi, nella loro versione originale, tornano protagonisti del dibattito gastronomico, grazie alle presentazioni organizzate il 15 e il 22 maggio nella suggestiva cornice di Villa Orsi dal Centergross di Bologna.

I due eventi s'iscrivono all'interno di un percorso più ampio che mira al riconoscimento ufficiale di questo piatto dalla storia controversa, che un team di appassionati - Comitato per la Promozione della Ricetta originale degli Spaghetti bolognesi, guidato dal portavoce Gianluigi Mazzoni e dallo chef Stefano Boselli - sta portando avanti dal 2016, anno in cui è stata depositata la ricetta originale elaborata dopo un attento lavoro di ricerca e raccolta d'informazioni e testimonianza sul territorio.

«La nostra volontà è quella di riabilitare e promuovere gli Spaghetti bolognesi, piatto della tradizione e allo stesso tempo brand internazionalmente riconosciuto, dimostrandone l'effettivo radicamento storico nella cucina domestica del nostro territorio»: spiega l'avvocato Mazzoni.

«A Bologna abbiamo sempre mangiato spaghetti. Ovviamente non come piatto ricco e “nobile” - per quello ci sono sempre state tagliatelle e tortellini - ma è una inesattezza storica dire che gli spaghetti non facciano parte della nostra tradizione»: ha sottolineato durante la degustazione del 15 maggio il giornalista e scrittore Giancarlo Roversi, autore di numerosi libri di tema storico e di costume, in particolare legati alla cultura e alle culture del cibo.

Gli Spaghetti bolognesi trovavano la loro collocazione frequente nei giorni feriali e nella cucina di recupero. In realtà è solo a partire dal 1820 - quando il termine nasce a Napoli - che s’inizia a parlare ufficialmente di “spaghetti”, un termine a cui Bologna ha sempre preferito il locale vermicelli, o varmizì in dialetto. Gli abitanti della città si nutrivano principalmente non di pasta all’uovo, che era appannaggio di classi abbienti e di momenti speciali, ma di pasta secca di grano duro, importata da Genova e dalla Puglia.

Almeno fino alla seconda metà del Cinquecento, perché nel 1586 il Senato di Bologna concede il permesso di costruire in città la prima fabbrica di pasta realizzata “all’uso di Genova o di Puglia”, dettagliando anche le diverse tipologie di macchinari richiesti, insieme alle varie qualità di pasta da produrre, tra cui anche i locali vermicelli. Successivamente, ogni anno fino all’ultima parte del 1700, si registrerà l’imposizione annuale di calmieri sui prezzi, a testimonianza del consumo di pasta secca in costante aumento.

Tagliatelle e tortellini sono sempre stati il cibo delle classi più agiate, delle domeniche e dei giorni di festa: piatti ricchi, giustamente diventati poi simbolo della cultura gastronomica locale, ma non per questo piatti quotidiani, diffusi e popolari.

Ma come si presentavano questi spaghetti? Il formato era di certo più grosso rispetto a quello moderno; il condimento era bianco, almeno fino alla fine del 1700, momento che sdoganerà l’uso, in realtà tardivo e oggi scontato, del pomodoro.

«Lo spaghetti bolognese non è assolutamente sostitutivo della tagliatella – sottolinea l’avvocato Mazzoni – e il condimento è una variante della ricetta del Ragù alla bolognese depositata dalla delegazione locale dell’Accademia Nazionale della Cucina nel 1982 in Camera di Commercio».

Il ragù - inteso come sugo a base di pomodoro e carne macinata cotta per molte ore a fuoco basso - degli Spaghetti bolognesi prevede un abbondante fondo di verdure tritate finemente, con l’aggiunta di carne di maiale (80%) e cartella di manzo macinata (20%), passata di pomodoro, infine di piselli. Una lenta cottura fa sì che il condimento risulti sufficientemente vellutato da rimanere legato a un eccellente “spaghettone” che abbia la giusta rugosità per permettere, arrotolandolo con la forchetta, di mantenere il condimento stesso.

«La ricetta che proponiamo e che abbiamo registrato nel 2016 – spiega lo chef Stefano Boselli – parte da lontano: trae origine dalla cucina quotidiana e di recupero. Da sempre le zedre, le reggitrici della casa emiliane, con le parti di ragù “nobile” avanzato dalla domenica reinventavano piatti per tutta la settimana. Partendo dalle verdure, dal tritato di sedano, carote e cipolla, aggiungendo il maiale, sempre presente in ogni famiglia contadina, e infine i piselli. Arricchendo infine il tutto con il ragù non consumato».

La cucina è da sempre un mix perfetto di tradizione e innovazione, di storia e di aggiornamenti del gusto. Anche per questo il team bolognese ha lavorato a una versione speciale di spaghetti, presentata il 15 maggio e realizzata in collaborazione con lo storico pastificio Andalini di Ferrara, che ha elaborato appositamente uno spaghetti di grado duro rimacinato con un 20% di uovo, caratterizzato da un’ottima tenuta di cottura perché cuoce bene in 15 minuti e, grazie alla maggiore ruvidezza e porosità, è in grado di “aggreire” al meglio il condimento. Un prodotto che, ancora una volta, racchiude un richiamo alla tradizione: nelle case emiliane era diffusa, infatti, l’abitudine di realizzare al torchio spaghetti con pasta all’uovo.

«Per anni ho tenuto una rubrica gastronomica su un’importante testata locale – conclude Giancarlo Roversi –. In tanti, sia donne che uomini, hanno continuato nel tempo a inviarmi la loro ricetta di spaghetti con ragù. Una testimonianza di come questo piatto continuasse a vivere, certo con minore intensità rispetto al passato, ma ugualmente in maniera continuativa e diffusa».

Come già sostenuto da Piero Valdiserra nel libro Spaghetti alla bolognese, l’altra faccia del tipico, essendo gli Spaghetti bolognesi un marchio già ampiamente riconosciuto a livello internazionale potrebbero costituire un eccezionale vettore per la promozione della città e della cultura gastronomica locale e nazionale, se opportunamente contestualizzati all’interno di una tradizione gastronomica storicamente verificata.

Una visione condivisa, questa, dal Centergross di Bologna, il principale distretto di fast fashion d’Europa, che ha deciso di farsi ambasciatore della ricetta originale degli Spaghetti bolognesi, presentando il piatto a tutte le fiere di settore a cui parteciperà, a partire da Gallery – International Fashion Trade Show, in programma del 21 al 23 luglio a Dusseldorf.

[www.spaghettibolognesi.com](http://www.spaghettibolognesi.com)