



OMAGGIO
DELLA DOTTA CONFRATERNITA DEL TORTELLINO



*L'elogio della cucina bolo-
gnese è universalmente
espresso, senza essere for-
zato da alcuna autorità,
da alcun statuto, da nes-
sunissima voga*



VITA E MIRACOLI
DELLA CUCINA
BOLOGNESE

Convitare significa
assumere la respon-
sabilità del benessere
dei convitati per il
tempo che stanno a

casa
nostra



951

A. Caswell



Al Paradiso
delle forchette

Dice il dottor Balanzone in una delle sue barocche tirate: « *Mens sana in corpore sano; vale a dire che per avere una mente sana è eziandio necessario avere uno stomaco sanissimo e ben nutrito, e per mantenerlo ben nutrito è eziandio necessario che il nostro cibo venga ben preparato, manipolato, composto, tritato, combinato, amalgamato, impastato, condito e poi lessato o arrostito o abbrustolito, o fritto, o semplicemente rosolato o ben cotto, o biscotto, o stracotto et echzetera. et echzetera....* ».

A parte gli sproloqui della maschera bolognese bisogna che tutte queste operazioni e manipolazioni siano state fatte per tradizione, con una straordinaria perizia, se ovunque si osanna alla cucina di Bologna e se lo stesso Artusi nella sua *Arte di Mangiar bene* si lascia andare ad un elogio incondizionato: « *Quando sentite parlare della cucina bolognese fate una riverenza che se la merita* ».

Una seconda riverenza i Bolognesi se la sarebbero meritata un tempo anche per l'appetito gagliardo che caratterizzava i loro trasporti culinari: infatti nella nostra città, in occasione delle nozze di Bernardina Rangoni con il conte Guido Pepoli (anno



1475), gli sposi e mille invitati si trattennero a tavola tre giorni consecutivi: naturalmente schiacciando pisolini tra un pasto e l'altro, ma intrepidamente addentando cosciotti di capretto arrostito, salcicciotti, zampe di cinghiale in squaquaciò, tacchini, tartufati, galletti rosolati, mezzi formaggi, lubrificando il tutto con brodo d'aquila, vini di Montedonato e di Bertinoro, appena Morfeo li abbandonava per lasciarli alla loro bisogna; e dodici anni dopo, alle nozze di messer Annibale Bentivoglio con madamigella Lucrezia D'Este, i convitati in sei ore fecero a tempo a macinare arrosti, fegatelli, cacciagione, budini, quazzetti, gelatine, dolci per un totale di ventotto portate.

Quindi non per nulla Bologna merita l'epiteto di *grassa*, che da antichissima data le era di spettanza: nel «*Roman du compte de Poitiers*», che è del 1200, si parla di una cotal Loretta, che fra tante fanciulle fu giudicata la più bella ed era «*dame de Boulogne la crasse*»; il che proverebbe che le bolognesi meritano dei riguardi anche in fatto di bellezza femminile, prerogativa, anche questa, che a Bologna sembra non aver tramonti.

Ma la caratteristica vera della cucina bolognese risiede non già

in un eccesso di piaceri gastronomici, ma, come, afferma Brillat - Savarin, pontefice massimo in materia, in quella conoscenza ragionata di tutto ciò che ha rapporto con la funzione di nutrire l'uomo compiacendolo, senza per questo fargli perdere di vista la compostezza e la misura.

Vediamo dunque quali sono le specialità ed i pregi della cucina bolognese: cominciamo con il **tortellino**.

Il tortellino è il felice connubio tra sfoglia e ripieno, il quale è un composto di prosciutto, mortadella, polpa di vitello, parmigiano ed odore di noce moscata. Il minuscolo involto di sfoglia, che contiene il ripieno, può anche avere somiglianza di un ombelico, e da ciò la fantasia popolare trasse il motivo per spiegarne le origini: l'ingegner Ceri nella parodia della *Secchia Rapita* (ed. Formiggini Modena, 1908) in un sonetto burlesco narra come a Castelfranco un cuoco, avendo ospitato Venere e Marte venuti dall'Olimpo per proteggere i Geminiani contro i Petroniani, avesse avuto la ventura di veder Venere nuda. Colpito dalla grazia dell'ombelico della dea, ne aveva tentato un fac-simile in una sfoglia che stava appunto impastando. Conclude il Ceri:

... e l'oste che era guercio e bolognese imitando di Venere il bellico l'arte di fare il tortellino apprese.

Per chi non ha mai gustato i tortellini (parliamo di forestieri) è da dire che, cotti in brodo di cappone, danno la più gradita



senzazione alle papille della lingua che mai minestra sia riuscita a produrre.

La seconda specialità gastronomica bolognese è riservata alle famose **tagliatelle**: lasciamo la cura ad Olindo Guerrini (Stecchetti) di descriverne le manipolazioni in versi: ciò testimonierà anche i buoni rapporti che possono intercorrere fra il palato e la mensa.

Ricetta: tagliatelle col prosciutto

*Fate una pasta d'uovo e di farina
E riducete rimestando il tutto
In una sfoglia ma non troppo fina,
Uguale, soda e, sul taglier pulito
Fatene tagliatelle larghe un dito,
Che farete bollire allegramente*

*In molt'acqua salata,
avendo cura
Che, come si suol dir,
«restino al dente»
Poichè se passa il punto di
cottura
Diventan pappa molle,
porcheria
Insomma roba da buttare
via.
Dall'altra parte in un
tegame basso
Mettete alcune fette di
prosciutto
tagliato a dadi, misto
magro e grasso;
Indi col burro rosolate il
tutto.*



*Mastro Zafirano di cucina
artefice illustre*

*Scolate la minestra e poi
conditela
Con quest'intinto e forma,
indi servitela.
Questa minestra che onora
Bologna,
Detta la grassa non
inutilmente
Carezza l'uomo dove gli
bisogna.
Dà molta forza ai muscoli e
alla mente
Fa prender tutto con filosofia,
Piace, nutre, consola e così
via.*



Mortadella diverrai!..

Chi ha creato questa celebre minestra? Mastro Zafirano, cuoco di Giovanni II di Bentivoglio? Così vuole Nasica (Augusto Majani). Mastro Zafirano, ispirandosi ai capelli di stoppa di Lucrezia Borgia venuta a sposarsi con il Duca d'Este di Ferrara a Bentivoglio, «*de le taiadelle asciutte fue inventore magnanimo*», conferma burlescamente Lipparini.

Passiamo alle **lasagnette**, altra minestra di fama universale.

Si cuociono al forno e si compongono di strati di sfoglia verde di spinaci, tra i quali strati trova posto un sugo prelibato che Paolo Monelli nel suo *Ghiottone Errante* così esalta: «*Ho letto libri sacri e profani, ho cercato in mille volumi certezze e consolazioni, ma nessun libro vale questo volume di lasagne verdi che ci mettono innanzi i sagaci osti bolognesi. Fra pagina e pagina è un vischio di formaggio, un occhieggiare di tartufi, un brulichio di rigaglie preziose. Sfogliate, divorate pagine: è un decameroncino, un manuale di filosofia stoica, una conso-*



lante poesia che vi fa contenti di vivere.»

Per finire, nel campo delle minestre, ricorderemo anche i **maccheroni alla bolognese**: maccheroni cotti a parte, con trifola, rigaglie di pollo, fegatini, ai quali si aggiunge panna fresca, vanno ad accasarsi in una pasta frolla che fodera un sottile stampo: il forno si incarica di concludere questa pietanza prelibata.

Abbandoniamo le minestre e passiamo ad altra celeberrima, universale specialità gastronomica bolognese: la famosa **mortadella**.

Questo salume si differenzia da ogni altro per l'omogeneità dell'impasto ed il particolare delicato sapore. Le origini della mortadella si fanno risalire al medio evo: sembra non sia da escludersi l'intervento di frati nella faccenda, i quali pigiando in un mortaio carne di maiale, poscia insaccata, diedero origine a questo salume.

Nel campo delle pietanze le **cotolette al prosciutto** godono anch'esse rinomanza nazionale: è uno sposalizio del prosciutto con la carne di vitello, il parmigiano e qualche tartufo combinato con sapiente armonia.

L'ultima specialità nel campo delle pietanze sono i **canestrelli di pollo** (creazione di un celebre trattore bolognese): consistono

in una fascia di pollo scottata con acqua bollente per rassodarla, che imprigiona un composto di ovine e rigaglie di pollo, funghi tartufi e balsamella, e che poggia in un fondo di prosciutto e di cipolline pestate su uno zoccolo di purè di spinaci. Completa questo complesso manducatorio un piccolo manico di pasta frolla.

In quanto ai **fritti**, quello misto alla bolognese, si compone di un assortimento di cervella, fegato, crema, bignè al formaggio, zucchetti fritti e bocconotti ripieni.

Potremmo citare ancora come pietanze particolarmente curate i **polli alla cacciatora, i filetti di tacchino alla bolognese, l'umido incassato** ed altri piatti prelibati, ma preferiamo soffermarci su un dolce di prammatica nelle mense bolognesi durante le feste natalizie e di capodanno, cioè il **panspeziale**, di colore bruno, a forma rotonda schiacciata, composto di farina, miele, mandorle amare e dolci, zucchero, pignoli, uva sultanina, scorze d'arancio e di limone bollite nel vino e cioccolato; Il tutto profumato con garofano e cannella.



Altri dolci citabili, sono le **sfrappole**, le **raviole di S. Giuseppe**, la **torta di riso**, ecc.

S'intende che tutti i cibi di cui sopra saranno abbondantemente fiancheggiati da generosi vini, di cui alcuni, pregiatissimi, specialità dell'Emilia, come il **Lambrusco di Sorbara** e l'**Albana di Bertinoro**.

Monselet, brillante scrittore francese del secolo passato, auspicava che alla gastronomia fosse concesso il decimo seggio nel consesso delle muse: in questo caso molto probabilmente la nuova eletta sarebbe stata scelta a Bologna. Se è vero che la gastronomia fianeggia i diletti amorosi, le confidenze dell'amicizia e che molte delle venerabili ore della nostra vita si affidano a ricordi di tavole apparecchiate, mettiamo solida-



mente i piedi sotto queste tavole benedette e davanti alle imbandigioni e alle specialità bolognesi sopra descritte, sotto l'auspicio della Musa gastronomica di Monselet, prepariamoci ad iniziare quel rito che il buongustaio definisce l'estasi del palato.

Alessandro Cervellati