



**ALL'AGRITURISMO GAGGIOLI  
DI ZOLA PREDOSA**

## Processo agli spaghetti alla Bolognese: sentenza rinviata per l'imputato



— ZOLA PREDOSA —

**SENTENZA** rinviata l'altra sera all'agriturismo Gaggioli, sulle colline di Zola, dove secondo programma è andato in scena l'annunciato 'processo agli spaghetti alla bolognese'. Al banco degli imputati il piatto che a Bologna non c'è, ma che risulta essere il piatto italiano più diffuso nel mondo dopo la pizza. Un paradosso culinario ben illustrato da Piero Valdiserra. La presenza di una variegata rappresentanza della tradizione culinaria petroniana: da esponenti degli Apostoli della tagliatella a quelli dell'associazione della Tagliatella accompagnata, fino ad appartenenti alle diverse delegazioni dell'Accademia italiana della cucina, hanno reso inevitabile il confronto tagliatelle-spaghetti. Un clima ben espresso dalla 'sciabolata' con la quale Umberto Faedi ha stappato il Pignoletto spumante col quale Carlo Gaggioli ha abbinato le due minestre, servite in rapida successione: paste tirate dal medesimo impasto e condite con lo stesso superbo ragù. Merito del padrone di casa (e del suo vino), che non ha

esitato a schierarsi senza reticenze a favore della tagliatella, quello di stemperare i picchi polemici da una parte e dall'altra: «Gli spaghetti alla bolognese esistono. A casa mia si facevano. E' un 'brand' bolognese che va valorizzato e tutelato. Il nostro sodalizio ha questo compito», ha chiarito Faedi. La risposta dell'Accademia italiana della cucina, affidata ad un comunicato a firma Giulio Giordani Pavanelli diffuso ai tavoli degli oltre cento ospiti, ha chiarito: «Il nostro accademico Giancarlo Roversi sostiene che secoli fa a Bologna vi era l'usanza dei vermicelli (non spaghetti) conditi con il ragù. Ma oggi a Bologna in un ristorante che offre cucina tipica della città gli spaghetti alla bolognese non li troveremo mai! E questo dimostra che questo piatto non fa più parte delle nostre usanze e della nostra cultura gastronomica. Ma questo non significa che sia un piatto cattivo. Anzi...». E l'ha ben dimostrato Massimo Bugli, cuoco dell'agriturismo Borgo delle Vigne, che per l'occasione ha trafilato superbi spaghetti-vermicelli apprezzati da tutti i commensali.

**Gabriele Mignardi**

