

CUCINA CLASSICA BOLOGNESE

MAURIZIO CAMPIVERDI
Delegato di Bologna-San Luca

“Come il carattere aperto e gioviale della gente, così a Bologna anche la cucina è figlia di una cultura che ha saputo far tesoro sia delle risorse agricole di un territorio privilegiato sia degli stimoli e delle suggestioni che giungevano da ogni parte del mondo”.

La Delegazione di Bologna-San Luca ha riunito in un unico documento dieci “ricette simbolo” della grande cucina classica e tradizionale che è famosa nel mondo. Questo documento è stato depositato presso il Palazzo della Mercanzia, storica sede della Camera di commercio, a imperitura memoria della cultura gastronomica bolognese. Gli Accademici si sono limitati a dieci ricette, numero simbolico, per potere effettuare una stimolante selezione in un patrimonio così ampio e diversificato che ben poche altre città possono vantare.

Nel corso degli ultimi trent'anni sei di queste ricette sono state depositate presso la Camera di commercio dalle Delegazioni bolognesi dell'Accademia. Esse costituiscono la base di questo documento, completato da altre quattro ricette selezionate e depositate, che permettono così di realizzare molti pranzi tipicamente bolognesi dall'antipasto al dolce. È stato inoltre ritenuto utile integrare con commenti appropriati le ricette di più antica ed essenziale codificazione.

A Bologna, nel 1088, nacque la più antica Università del mondo occidentale, “Alma Mater Studiorum”, che ebbe tra i suoi studenti San Thomas Becket, Dante, Petrarca, Leon Battista Alberti, Pico della Mirandola, Erasmo da Rotterdam, Albrecht Dürer, Niccolò Copernico, Paracelso, San Carlo Borromeo, Torquato Tasso e Carlo Goldoni.

A Bologna insegnarono Accursio, Pomponazzi, Valeriani, Carducci, Pascoli, Rizzoli, Murri, Putti, Pacinotti, Augusto Righi e padre Marella che ha dato un esempio sublime di carità cristiana. San Domenico qui predicò, visse ed è sepolto in una meravigliosa arca marmorea.

Fin dai primi secoli del secondo millennio la presenza a Bologna di studenti provenienti dall'Europa ha permesso alla città di diventare il punto di incontro privilegiato di usi, costumi e abitudini cucinarie molto differenziate che qui hanno trovato la cucina ideale per essere amalgamate dal buon gusto, dalla sapienza e dalla civiltà dei bolognesi. Come il carattere aperto e gioviale della gente, così anche la cucina è figlia di una cultura che ha saputo far tesoro sia delle risorse agricole di un territorio privilegiato sia degli stimoli e delle suggestioni che giungevano da ogni parte del mondo.

“Dotto” per la sua Università e “grassa” per la sua cucina ricca e saporosa, Bologna è celebre ovunque per queste due anime solo apparentemente contrastanti, ma in realtà profondamente unite sin dalle sue lontane origini.

Ormai da tempo, per universale convincimento, la gastronomia è cultura e anche arte e le dieci ricette “storicizzate” confermano tale realtà con la forza creativa, olfattiva e gustativa che esprimono con coinvolgente intensità.



Le quattro nuove ricette oggetto del deposito notarile presso la Camera di commercio sono le seguenti: spuma di mortadella, galantina di pollo (o di cappone), cotoletta alla bolognese e gran fritto misto alla bolognese (vedi anche alle pagine 74). Esse si aggiungono alle altre sei ricette di antica o più recente codificazione: tortellini in brodo, tagliatelle al ragù, lasagne verdi alla bolognese, friggione, certosino di Bologna e torta di riso (o degli addobbi).

Il documento che le descrive e le racchiude sotto il titolo "Cucina classica bolognese, dieci ricette per il terzo millennio" è di grande formato (cm 36x24), ha dodici pagine in carta tipo pergamena, ed è stato stampato a colori in più di duemila esemplari. Ogni ricetta è poi adeguatamente commentata con note di carattere storico e gastronomico.

La Camera di commercio di Bologna, conscia dell'importanza del documento, non solo ha concesso il suo patrocinio all'iniziativa ma ha anche coperto la metà delle ingenti spese di stampa. Anche il Comune di Bologna ha patrocinato il documento, che è stato distribuito per la prima volta, con grande successo, in occasione della cena ecumenica del 14 ottobre scorso.

Ulteriori distribuzioni sono state effettuate anche in occasione della "convention" mondiale delle Camere di commercio italiane, svoltasi a Bologna in novembre, e presso la sede del Comune.

È superfluo sottolineare che tutto ciò avviene nel solo interesse della cultura gastronomica della città. Ne è però risultato un notevole ritorno di immagine per l'Accademia Italiana della Cucina. Il quotidiano storico bolognese "Il Resto del Carlino" ha dedicato all'iniziativa ampio spazio con fotografie e i tre canali nazionali della Rai hanno trasmesso a più riprese notizie e filmati dell'avvenimento. Le televisioni e i periodici locali hanno dato anch'essi il loro contributo.

See International Summary page 86



LE RICETTE D'AUTORE

Cavolfiori alla glassa

Bianchiti i cavolfiori ed asciugati si adobbano con vino bianco, olio, cortecchia di limone e sugo, pepe, e cannella; e quando sono incorporati si friggono con pastetta, e poi involti di zucchero se le passa sopra una pala infocata, per darli colore, e disposti in un piatto si servono.

VINCENZO CORRADO
da "Il cuoco galante" (1786)

Cavolfiore alle alici

Sfogliate e fate in pezzi mezzani due belle teste di cavolfiore, mettile in tegame con due oncie di burro, sale, un po' di grosso pepe, quattro alici, un mezzo spicchio d'aglio e un po' di prezzemolo, triti; e, bagnate con un biccher di sugo, falle soffriggere un'ora ben coperte. Come saran tenere, recale su di un piatto, e, aggiunto al fondo (al sapore) burro quanto un uovo e il sugo di un limone, e ben tramenato sul fuoco, senza bollitura, quando la salsa ti verrà ben legata, vèrsala sui cavolfiori. Cavoli, broccoli, sparagi e cardi si preparano allo stesso modo.

FRANCESCO CHAPUSOT
da "La cucina sana, economica ed elegante" (1846)

Cavolfiore all'uso di Romagna

Dividete una grossa palla di cavolfiore, o due se sono piccole, in spicchiellini che laverete; e così crudi, senza asciugarli, cuoceteli in questo modo: ponete al fuoco un battuto proporzionato di aglio, prezzemolo e olio, e quando sarà rosolato fermatelo con un gocciolo d'acqua. Gettateci allora il cavolfiore condendolo con sale e pepe e quando avrà assorbito il battuto tiratelo a cottura mediante conserva di pomodoro sciolta nell'acqua calda. Dategli grazia e più sapore col parmigiano quando lo mandate in tavola, ove può servir per contorno al lessò, a un umido o ad un coteghino.

PELLEGRINO ARTUSI
da "La scienza in cucina" (1891)