Redazione Omnis*magazine*
Via del Battirame, 6/3a · 40138
Bologna - Italy
Tel +39 051 531800
E-mail: redazione@omnismagazine.com
Website: www.omnismagazine.com

# Tagliatella alla bolognese

Determinante è la larghezza con cui la classica tagliatella bolognese si identifica.
Tale misura è stata riprodotta in un campione aureo racchiuso in uno scrigno riportante la dicitura
“8 mm - misura tagliatella - Accademia Italiana della Cucina - 1972”
gelosamente custodito nel Palazzo della Mercanzia di Bologna, a testimonianza e tutela delle gloriose tradizioni della cucina bolognese. Tale misura è da considerarsi quando è cotta, mentre da cruda è 6,5-7 mm con spessore appena superiore ad 1 mm.
Decretata con atto notarile il 16 aprile 1972, questa particolare misura corrisponde alla 12270ma parte dell’altezza della torre Asinelli, uno dei tanti simboli della felsineità, per cui ogni altra misura le farebbe perdere il suo particolare carattere.
Tale formato si ottiene dalla classica sfoglia preparata come per i tortellini di Bologna: stesso impasto e rigorosamente tirata col mattarello! La sfoglia così ottenuta, si avvolge su se stessa a formare un piatto rotolo, in modo da poterlo tagliare correttamente, di volta in volta, ogni singola tagliatella: così tagliata, va presa singolarmente ed aperta in modo tale da potersi asciugare perfettamente.