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

TESTO DI

Lamberto Selleri

Mangiar di magro certificato

Codificata la ricetta degli spaghetti con il tonno alla bolognese

“Spaghetti alla Bolognese” (con la carne) è una delle specialità più note in tutto il mondo. L’ idiosincrasia dei petroniani verso la paternità di questi spaghetti iniziò ufficialmente nel 2008 sul giornale” Capita a Bologna”. Un redattore scrisse un articolo sugli “Spaghetti alla Bolognese” nel quale ne abiurava giustamente la paternità bolognese. Non essendo redattore di quel giornale inviai una lettera aperta al direttore Andrea del Cero, che cortesemente la pubblicò, in cui scrissi che, eventualmente, Bologna avrebbe potuto adottarli come figliuoli prodighi e, senza rigettarli come apolidi, sfruttarli in chiave di marketing. Non se ne fece nulla. Da allora questi spaghetti sono tornati di tanto in tanto agli onori della cronaca. Fu anche dato alla stampe un pamphlet di poche pagine in cui si tentava di dare una paternità agli spaghetti alla bolognese riesumando “lontani parenti attivi fin dal 15° secolo, allora chiamati Vermicelli. All’epoca i vermicelli venivano consumati
Gli Spaghetti alla Bolognese
Nel napoletano, a metà ‘800, venne meccanizzato il processo produttivo della pasta secca compresi gli spaghetti. Ciò ne favorì l’esportazione verso i mercati di tutto il mondo. Gli spaghetti esportati all’estero erano accompagnati da un ricettario in cui spiccavano in particolare tre ricette: Spaghetti alla Napoletana, Spaghetti alla Genovese e Spaghetti alla Bolognese. Il nome di quest’ultima ricetta, coniato per l’occasione, indicava gli ingredienti del ragù alla bolognese, i cui componenti principali sono: carni, sedano, carota, cipolla e pomodoro. Va precisato che, con il passare degli anni, le contaminazioni della ricetta base degli spaghetti alla Bolognese apportate dai cuochi di ogni Paese, specie per quanto riguarda le origini delle carni, le proporzioni dei vegetali ecc., hanno generato il proliferarsi di ricette diverse l’una dall’altra, con il risultato che oggi non esiste una unica ricetta, ma ogni nazione ha la propria.

Spaghetti con il Tonno alla Bolognese
Nel 19° secolo gli “Spaghetti al Tonno” venivano spesso utilizzati nel bolognese nei giorni della Quaresima e considerati un cibo poco costoso. La novità è questa: gli “Spaghetti al Tonno”, su proposta dell’Accademia Italiana della Cucina, Il 14 dicembre 2018 sono stati ufficialmente insigniti del titolo di “Spaghetti con il tonno alla Bolognese” e la ricetta è stata depositata, con tanto di atto notarile, presso la Camera di Commercio di Bologna. Lascia alquanto perplessi il connubio ‘spaghetti’, di origine napoletana, con il ‘tonno’ Pinna Gialla in scatola, proveniente dal Pacifico o dall’Atlantico, quali ingredienti di una “ripescata” specialità della gastronomia bolognese. Tuttavia, se questo appellativo diventasse foriero di incremento turistico per la città di Bologna, non resta che adeguarci al volere dei promotori di questa… lungimirante iniziativa.