



la tagliatella accompagnata

ASSOCIAZIONE ENOGASTRONOMICA BOLOGNESE

Presenta:

La Rubrica di Pier Luigi

LA TAGLIATELLA

dalle origini ai giorni nostri

Un pò di storia ...

Le origini delle tagliatelle sono antichissime e difficilmente documentabili, in quanto esiste uno stretto legame fra le farinate, le focacce, la polenta, il pane e la pasta. L'acqua ed i cereali sono sempre stati gli ingredienti fondamentali dell'alimentazione dell'uomo sino dalla notte dei tempi e per gradi, tentativi ed esperimenti, si è giunti progressivamente alla straordinaria varietà delle attuali paste. Nel 1931 la Fameja Bulgneisa, allora presieduta da Guglielmo Marconi, festeggiò con un lauto banchetto l'ipotetico quinto centenario dell'invenzione della tagliatella e non accreditò la leggenda che ne attribuiva la paternità al Maestro Zafirano che si sarebbe ispirato ai biondi capelli di Lucrezia Borgia andata in sposa ad Alfonso d'Este nel 1503.



Un'altra ipotesi, ma più marcatamente bolognese, fa invece riferimento alla chioma di Lucrezia d'Este che nel 1487 sposò Annibale Bentivoglio, signore incontrastato della Bologna rinascimentale.

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.

Solennemente 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 ed indiscusso fascino. Tale formato si ottiene dalla classica sfoglia preparata per i tortellini di Bologna, che saranno "trattati" prossimamente: 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.

Mi raccomando, le misure che siano machiavellicamente rispettate!!!!

2/2



la tagliatella accompagnata

ASSOCIAZIONE ENOGASTRONOMICA BOLOGNESE

RICETTA DEL CLASSICO RAGÙ BOLOGNESE

Solennemente decretata dall'Accademia Italiana della Cucina, è stata depositata con atto notarile il 17 ottobre 1982 presso la Camera di Commercio di Bologna, Palazzo della Mercanzia.

Ingredienti - 300 g di cartella di manzo; 150 g di pancetta stesa; 50 g di carota; 50 g di costa di sedano; 50 g di cipolla; 5 cucchiaini di salsa di pomodoro oppure 20 g di estratto triplo; 1 bicchiere di latte intero; mezzo bicchiere di vino bianco o rosso secco e non frizzante; sale e pepe s. q.

Procedimento - Si scioglie nel tegame la pancetta tagliata a piccoli dadini e tritata con la mezzaluna: aggiungere le verdure ben tritate sempre con la mezzaluna ed il tutto si lascia appassire dolcemente. Successivamente, si aggiunge la carne macinata e la si lascia, rimescolando continuamente, sino a quando "sfrigola". Si mette il vino ed il pomodoro allungato con poco brodo lasciando il tutto sobbollire per circa due ore, aggiungendo volta per volta, il latte ed aggiustando di sale e pepe nero. Facoltativa ma consigliabile, è l'aggiunta a cottura ultimata, della panna di cottura di un litro di latte intero.

Questo tradizionale e classico piatto cultural-godereccio della bolognesità, è degnamente rappresentato e coltivato da "**La tagliatella accompagnata**" - Associazione enogastronomica bolognese - di recente fondazione e voluta fortemente da un gruppo di professionisti della gastronomia, enologia e storia ,che immancabilmente legano la tavola a Bologna: dimenticavo, soprattutto, della buona tavola!

Si diceva cultura del buon vivere, in quanto gli undici fondatori, con la fattiva collaborazione di innumerevoli amici e stimati "*professionisti*" della tavola, fanno sì che non solo questo piatto sia valorizzato sempre più, ma anche le altre preziose leccornie che Bologna, oltre che "Dotta" e "Grassa", del territorio intero, siano sempre maggiormente conosciute ed apprezzate da coloro che ci vengono a trovare e passeggiare sotto i centenari portici che hanno visto la grandezza del passato, ricchi di storicità, personaggi illustri e tanta arte che ne fanno di Bologna, l'indiscussa capitale mondiale del "**mangiare bene!**"

Pier Luigi Nanni

La rubrica di Pier Luigi

www.latagliatellacompagnata.it