



Le tagliatelle al ragù e la zuppa inglese (sotto) del ristorante Oltre; sotto, a destra, il cuoco Daniele Bendanti e, in secondo piano, Lorenzo Costa. Nella pagina accanto, dall'alto a sinistra in senso orario, Erik Lavacchielli, executive chef del Fourghetti di Bruno Barbieri, e i suoi tortellini alla fonduta di parmigiano con il cocktail Old Bo a base di vino Pignoletto, miele e decotto di mele; Massimiliano Poggi e il suo piatto Le mie radici: manzo, rape e midollo.

CARO AMICO





TI SCRIVO...



Virginio Merola, il sindaco di Bologna, su Twitter ha dichiarato: «A proposito di fake news, gli spaghetti alla Bolognese non esistono». E il quotidiano britannico *Daily Mail* replica a caratteri cubitali che il «mayor» è stufo di sentire turisti che ordinano un piatto inventato. Eppure, visto che questa ricetta è diventata così famosa, qualcuno deve pur averla divulgata. «Esiste, eccome, almeno dal 1586», spiega l'avvocato Gianluigi Mazzoni, studioso di tradizioni. «Era

un piatto di tutti i giorni, condito con il sugo avanzato dalla domenica, più salsiccia e piselli». D'altra parte, negare un brand tanto internazionale sarebbe un peccato, quindi Mazzoni con altri sostenitori hanno depositato la ricetta da un notaio, creato il sito *spaghettibolognesi.it* e invitano tutti ad assaggiare il piatto da Adesso pasta, in via IV Novembre.

La tradizione? Si mette agli atti

Alcuni bolognesi sono fissati con la filologia culinaria. Come si piegano i

tortellini? Come si fanno le lasagne? E il gran fritto misto? È tutto scritto negli atti registrati dall'Accademia Italiana della Cucina alla Camera di Commercio: 30 ricette, dalla misura aurea della tagliatella depositata nel 1972, allo spaghetti con il tonno, ultima iscrizione del 14 dicembre 2018.

Tortellini & cocktail

Ma chi si prende la briga di smistare una tagliatella dal ragù per verificare che sia proprio larga 8 mm ovvero la 12.270ª parte dell'altezza della Torre degli Asinelli? A uno piace più spessa, a uno più ruvida, insomma, non c'è legge nel gusto, per fortuna. Ogni cuoco ha le sue formule, e quella dei tortellini con fonduta di parmigiano di Bruno Barbieri è senz'altro magica. Al **Fourghetti**, il suo bistro con bar e cinque camere, tra design contemporaneo e staff under 30, la tradizione sembra sparita. Eppure il suo tortellino evoca i sapori di sempre, anche con un insolito cocktail (l'Old Bo è ideale) e seguito da un dolce da stella Michelin come la Coppa Machiavelli, che qui si può apprezzare saltando cena di lusso e conto salato (per un menu di tre portate si spendono circa 60 euro).

Story, non parole

I millennial amano lasagne e zuppa inglese, ma non i battibecchi culinari né le degustazioni lunghe come banchetti di nozze. Con quattro forchettate e una story su Instagram esprimono sinteticamente il proprio pensiero. Però sono



Un'università tra le più antiche d'Europa e una marea di giovani: a Bologna non si contano le start up, molte anche in campo alimentare



disposti a stare un'ora in fila al pastificio **Naldi** di via del Pratello per ordinare una gramigna (pasta verde) al ragù, da mangiare seduti al bar di fronte con vino, birra e, sì, anche Coca-Cola.

Alleggerire, tanto!

«La tradizione non è un limite, ma un trampolino di lancio», dice Lorenzo Costa, cresciuto a pane e ristoranti stellati con i genitori nel settore. Tre anni fa gli ha detto bye bye e insieme al cuoco Daniele Bendanti ha aperto **Oltre**. «La nostra cucina guarda al futuro: siamo ligi sulle ricette, e maniacali su ingredienti e tecniche. Oggi un piatto deve essere digeribile al 100%, che sia la polpetta con il tipico friggione (il *frizòn*, contorno contadino di cipolle →



Qui sopra, la sala del Ristorante Marconi a Sasso Marconi, 1 stella Michelin dal 2009, e la cuoca Aurora Mazzucchelli tra la sorella Mascia e il fratello Massimo, maître impeccabile; a piena pagina, un piatto in carta. Nella pagina accanto, al Forno Brisa si trovano ogni giorno 6-7 tipi di pane, dolci e caffè con varie tecniche di estrazione, dall'espresso al filtro; tra i volti raffigurati sul muro anche quelli delle persone che hanno ispirato e aiutato la start up, dai fornai Longoni e Bonci al fondatore di Slow Food Carlo Petrini; in basso a destra, i soffitti affrescati della Camera di Commercio della città.



Diaframma di manzo, alghe rosse e caviale

Il diaframma, otto etti per quattro persone, pulito dalle parti grasse, viene scottato vivacemente al momento del servizio e tagliato a fette dopo un paio di minuti di riposo. Lo servono sopra alga dolce condita con colatura di alici e succo di limone e aggiungono nel piatto qualche punta di maionese preparata con lattuga di mare, alga dolce rossa, polvere di barbabietola, salsa di soia e colatura di alici. Per la nota croccante, una cialda di riso Venere con burro e caviale.

stufate) o la cotoletta con prosciutto e parmigiano, un secondo che nella ricetta originale è cotto nello strutto». All'apparenza però è tutto corretto: «Non sostituiamo le salse con le spume, non destrutturiamo. I nostri piatti sono riconoscibili e confortanti; brodo limpido, cotture millimetriche, ricette rigorose». I vini invece spaziano «fra la Via Emilia e il West», come cantava Francesco Guccini. «Siamo moderni, ogni tavolo ha la sua formula: una portata e un bicchiere di vino per 20 euro oppure degustazione di 10 piatti con un vino per ognuno».

Come una volta, spesa al mercato

I temi di oggi sono qualità, sostenibilità, filiera corta. Si vuole sapere cosa c'è dentro il piatto. «Te lo spiego io come si fanno le cose buone», dice Stefano Corvucci, chef di **CIBO**, scuola di cucina con ristorante. «Devi comprare ingredienti

buoni, e al **Mercato di Mezzo** trovi tutto». Nel «quadrilatero dei golosi» non si contano le botteghe storiche con date di mezzo secolo fa e bandi settecenteschi in vetrina. Stefano ordina puntarelle, gli ultimi carciofi, le fragole, i tagli scelti per il ragù e il ripieno dei tortellini. «Lasciamo stare la filosofia. Oggi, il ragù cuoce in due ore, una volta ce ne volevano dieci perché si usavano carni di scarto». Intanto stende la pasta da sfoglino provetto.

Pedalata al parco alimentare

Anche nel pastificio di **FICO**, il parco didattico-alimentare di Eatly fondato da Oscar Farinetti negli ex mercati ortofrutticoli, al matterello c'è un giovanotto. Ci vogliono i muscoli per far la sfoglia trasparente (in teoria, guardando attraverso si dovrebbe riuscire a vedere il Santuario di San Luca, ma non sempre è all'orizzonte). FICO è fatto in

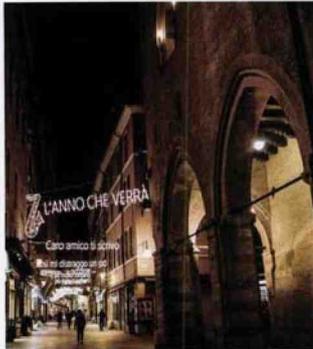
modo che si possa assistere alla produzione alimentare dalla pianta alla forchetta. Ci sono 40 fabbriche, dalla mortadella Igp ai succhi di frutta bio, i ristoranti, e fuori gli orti, l'uliveto, le vigne, maiali, cavalli, asini, pecore e capre. Per far la spesa, conviene noleggiare la bici col cestello all'ingresso.

Vegano, sostenibile e bello

Bologna è sensibile alla sostenibilità, per questioni di gusto. È difficile tornare ai biscotti confezionati dopo aver assaggiato quelli vegani di Maurizio Mortani al **Mercato Ritrovato** del sabato mattina (piazzetta Pasolini). A far la spesa, rigorosamente bio, ci sono famiglie casuali in bici con tanti bambini e anche signori eleganti. Finalmente è finito il cliché fricchettoni per chi vuol mangiare naturale. «Anche l'occhio vuole la sua parte»: è convintissima Anna Artesiani che dopo il ristorante vegano **Botanica Lab**,

Facciamo la scarpetta? Al posto di patatine e olive,
il nuovo rito del cocktail è con il ragù e soffici paninetti
da intingere (in compagnia) nel padellino





Sotto la neve, il dessert con meringa, cioccolato bianco e sorbetto ai frutti rossi di Cristian Mometti, cuoco del ristorante I Carracci del Grand Hotel Majestic già Baglioni. A sinistra, sopra, via d'Azeglio illuminata con le parole dell'Anno che verrà, la celebre canzone di Lucio Dalla: al n. 15 c'è la casa del cantautore. A sinistra, sotto, l'unità di misura della tagliatella depositata e conservata alla Camera di Commercio. Nella pagina accanto, aperitivo da I Conoscenti: drink della casa Serendipity e panino al vapore da condire con ragù.

ha aperto un caffè, con piante esotiche, divanetti vintage e un banco che fa venire l'acquolina in bocca con l'avocado sandwich e le tartellette ai lamponi. Molte ricette sono crudiste. «Se lo dici, la gente si spaventa, la vive come una punizione. Ma se una cosa è buona, lo è e basta», conclude Anna, il cui sogno è liberarsi prima o poi delle etichette. Sarebbe un bel passo avanti anche per la gastronomia.

In alto i palati

Chi ha una vocazione, e alle spalle generazioni di ristorazione, sceglie l'evoluzione creativa. **Massimiliano Poggi**, che al Cambio e al Vicolo Colombina fa cucina tradizionale, al suo ristorante di Trebbo di Reno rivela altre potenzialità. «Divertiti» è il percorso consigliato in cinque portate. Insalata russa (gocce di verdure in crema, panna acida e caviale di trota disposti con mano e strumenti da microchirurgo). A seguire Pasta e Medicina (ovvero la cipolla prelibata che arriva dall'omonimo paese). Conserva di pomodoro (con baccalà crudo). Le mie radici (ricordo del bollito della domenica: battuta di manzo con cetrioli sott'aceto, insalata di radici e ravanelli, salsa di nervetti e prezzemolo). Mini zuppa inglese e mini crema di latte da leccarsi i baffi.



Al **Ristorante Marconi** cucina Aurora Mazzucchelli, che ha iniziato da ragazza con il padre, ed è cresciuta fino a conquistare la stella Michelin nel 2009 e un posto nel prestigioso Atelier des Grandes Dames Veuve Clicquot. In sala c'è il fratello Massimo con la sorella Mascia, e insieme hanno creato un ristorante attuale, con otto tavoli distanti, grandi vetrate, l'orto e la stazione per le tisane. Quest'anno festeggiano dieci anni di stella con un menu

di altrettante portate, tra novità e grandi classici come i tortelli al parmigiano profumati alla lavanda e l'anguilla affumicata. «Io non sono per il km zero, ma sento il dovere di conoscere e usare le eccellenze del territorio». A proposito, con l'alta cucina, i Mazzucchelli stavano perdendo il contatto con le persone di Sasso Marconi. Perciò hanno creato il Forno Mollica, che sforna anche pizze a lunga maturazione. «Siamo aperti dalla prima colazione, e se prima non sapevo i nomi dei miei vicini di casa, ora so anche come vogliono il caffè!», conclude Massimo orgoglioso.

Lucio Dalla aveva una cucina «piccola così»

«Per prima cosa mangio una pizza da Altero», cantava Lucio Dalla in *Dark Bologna*. La famosa pizza al taglio è ancora lo spuntino più amato, e lo era anche per il cantautore. Cucinare non era però la sua storia. Basta visitare la casa-studio, con i soffitti affrescati, le collezioni estrose di quadri e oggetti, e una cucina intonsa e «piccola così» (per la prenotazione: incoming@bolognawelcome.it). Dalla scendeva in via d'Azeglio, e trovava ogni tipo di ristoro. Il suo preferito era **Da Cesari**, cucina casalinga e care persone. Sono posti del →

Cosa si mangia a Bologna

Tutta la sera da gaudenti: si fa l'aperitivo in centro
con panino (solo) alla mortadella e bollicine italiane
e poi si va in collina per una cena
con degustazione blasonata di dieci portate

Il panino con la mortadella
Villani del Pigro, micro
negozio monotematico
in via de' Pignattari,
a due passi dal Duomo.
Nella pagina accanto,
in alto, la Fontana del
Nettuno, nell'omonima
piazza; sotto, a sinistra,
i tortelli ricotta e spinaci
del pastificio di FICO,
l'immenso parco alimentare
di Eataly; a destra, Stefano
Corvucci, chef, sfogliano
e maestro di cucina,
fondatore di CIBO.

cuore, inutile discutere sui piatti. Come alla trattoria **Da Me**, che esiste dal 1937, ma è stata rinfrescata negli arredi e nel menu senza stravolgere la sostanza. Morale? Per un tavolo, in entrambi, spesso finisci in lista d'attesa.

Capitolo pizza e pane

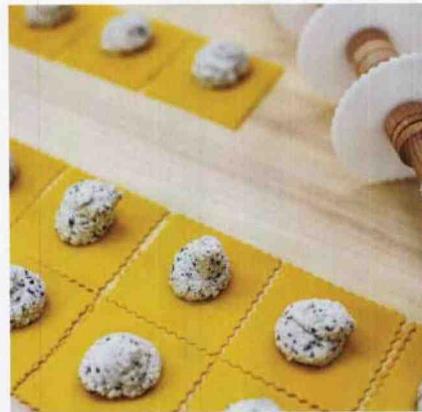
Il successo della pizzeria artigianale **Berberè** è iniziato a Bologna, e ora ha dieci locali in Italia e due a Londra. Anche il network di laboratori del gusto bio **Zazie** è nato lì, e ora ha punti vendita in nove città. Stessa cosa per il **Forno Brisa**, con quattro locali di pane, dolci e caffè. Tre start up di universitari che hanno raggiunto il successo seguendo tre principi elementari condivisi: il buono, il sano e il bello. Pasquale Polito, studente abruzzese di Geografia, soffriva di nostalgia per il pane di casa. Al punto che ha imparato a farselo guardando i video tutorial su YouTube e il libro delle Sorelle Simili. Risultato eclatante: nel quartiere si è sparsa la voce che faceva un pane squisito, e la gente gli ci fonava per comprarlo. Lui si è specializzato in panificazione a Pollenzo e insieme ad alcuni compagni di corso ha aperto il primo Forno Brisa che fa pane con «farine gentili», tecnicamente non panificabili, ma ben più digeribili per la gioia dei clienti.

È il momento di bere

Potevamo non parlare di mixology? A Bologna il passaparola porta subito da **I Conoscenti**, altra start up giovanile sotto i portici di via Manzoni: si beve Serendipity con panino al vapore e pentolino di ragù, per non smentire le radici bolognesi nemmeno davanti a un drink floreale a base di gin. All'entrata, c'è il bar e dietro, quasi nascosta, c'è la sala ristorante con cucina a vista. Stavolta, lo chef Salvatore Amato è pugliese e cucina cose diverse dal solito: risotto tricolore e storione in crosta di limone, preparati con leggerezza e cura.

Tra i libri o sotto le stelle

Come si intuisce, a Bologna c'è da assaggiare molto di più di un panino alla mortadella (il rito oggi lo vuole con bollicine Berlucci dal **Pigro**, dietro il Duomo di San Petronio). E c'è tanto da



INDIRIZZI

Fourghetti, fourghetti.com
Pastificio Naldi, pastafrescanaldi.it
Oltre, oltre.bologna.it
CIBO, cookingclassesinbologna.com
FICO, eatallyworld.it
Botanica Lab, botanicalab.com
Ristorante Massimiliano Poggi,
mpoggi.it
Ristorante Marconi,
ristorantemarconi.it
Da Cesari, da-cesari.it
Trattoria Da Me, via San Felice 50
Berberè, berberepizza.it
Zazie, lazazie.com
Forno Brisa, fornobrisa.it
Bizarre Cocktail Boutique,
bizarrebologna.com
I Conoscenti, via Manzoni 6
Pigro, via de' Pignattari 1
Bibliò, via Nazario Sauro 15
Grand Hotel Majestic
grandhotelmajestic.duetorrihotels.com
MUSEI, VISITE, COSE DA FARE,
bolognawelcome.com

vedere, dal Museo archeologico ai graffiti di via del Pratello. Due o tre giorni sono il tempo minimo per conoscerla un po'. L'albergo, è meglio prenotarlo in centro, e girare a piedi sotto i portici (38 km candidati a Patrimonio mondiale dell'Unesco). La scelta è ampia, dal b&b **Bibliò**, cinque camere in un palazzo residenziale, con gli scaffali pieni di libri, fino al **Grand Hotel Majestic** già Baglioni, con camere appena rinnovate, e un ristorante affrescato dai Carracci dove il cuoco Cristian Mometti alterna cucina romagnola e veneta, tra passatelli e tortelli di stoccafisso, zuppa inglese e meringa con crumble di noccioline e sorbetto ai frutti rossi. Il Majestic è l'albergo storico di Bologna, da sempre il più chic. Fuori c'è una fila infinita di ragazzini con il cellulare pronto allo scatto. Ma chi aspettano? «Shawn Mendes, il cantante canadese», dice il portiere in livrea, tenendo a bada la ressa. È abituato: a Bologna, le celebrità prenotano sempre lì. ■