

STABAT MATER

Viaggio tra le ricette di Artusi per ricordare gli anni bolognesi della festa della porchetta

di Vincenzo Branà

BOLOGNA

C'è una festività tutta bolognese che è stata cancellata molto prima dell'arrivo di qualsiasi manovra di Governo: quella festività cadeva proprio il 24 agosto, giorno di San Bartolomeo, dedicato per i bolognesi alla sentitissima Festa della porchetta, apice spettacolare di una fiera che aveva inizio a Ferragosto. Una festa che ha contribuito a consolidare il mito di Bologna "la grassa", come documentano alcuni componimenti del cantastorie Giulio Cesare Croce. Ma il mito della buona cucina bolognese fu tenuto alto innanzitutto da un grande personaggio, al cui nome è legata la storia culinaria (e unitaria) di tutto lo Stivale. Pellegrino Artusi, infatti, diceva grandi cose del capoluogo emiliano. Nel suo celeberrimo ricettario (di cui curò personalmente 15 edizioni) molte portate avevano a che fare con Bologna. Questo legame lo illustra con destrezza Laila Tentoni, vice presidente di Casa Artusi, il centro di cultura gastronomica dedicato alla cucina domestica italiana che ha sede a Forlimpopoli e che da mesi è impegnato nel sottolineare il centenario della morte di Pellegrino Artusi, intrecciandolo, come è giusto che sia, col centocinquantesimo dell'Unità d'Italia. Perché Pellegrino Artusi, spiega Tentoni, voleva unire l'Italia attraverso la tavola, dotare il Paese di un'identità nazionale forte e basata sul gusto.

Nel giorno di San Bartolomeo, quello che fino al 1796 era dedicato alla festa della porchetta, Bologna torna a mettere in mostra il suo orgoglio culinario: lo fa attraverso una conferenza in programma stasera alle 21 nella Sala dello Stabat Mater, e nella quale, assieme a Rosaria Campioni, Responsabile della Soprintendenza per i beni librari e documentari della Regione Emilia-Romagna, interverrà proprio Laila Tentoni, di Casa Artusi. Perché è da Artusi che bi-

sogna partire per descrivere le glorie culinarie della Grassa: «per Artusi - spiega l'esperta - il triangolo gastronomico aveva per vertici la Toscana, la Romagna e Bologna». Ma non basta: «Nella ricetta dei tortellini - prosegue Tentoni - presente già nella prima edizione del ricettario, Artusi dedica a Bologna un incipit importante: "quando sentite parlare della cucina bolognese fate una riverenza, che se la merita"». «Ed è proprio a

quella ricetta - dice ancora la gastronomica - che Pellegrino Artusi affida il suo manifesto: essendo la nutrizione il primo bisogno della vita occorre occuparsene con cura». Ma i tortellini non sono l'unica perla bolognese nel ricettario di Artusi: «Spiegando la ricetta della crescente - racconta Laila Tentoni - l'autore confessa che la prima volta che l'aveva sentita nominare a Bologna credeva si stesse parlando della luna. "Che strane parole



che usano nella Dotta”, sarai poi il suo commento». Non poteva mancare, nel celeberrimo compendio, la ricetta della tagliatella, anche se declinata “all’uso di Romagna”. Dai bolognesi, però, Artusi importava un detto: “Conti corti e tagliatelle lunghe”. Che era un invito ai prezzi contenuti, ma anche a mantenere la lunghezza delle tagliatelle, che spesso venivano spezzate per agevolare il pasto degli stranieri. Invece, diceva Artusi, la

tagliatella deve essere lunga come l'Italia, e in quella lunghezza, in un certo senso, stava un vessillo di identità. Quasi sparite all’ombra delle Due Torri, ma ancora in voga nei menù di Casa Artusi, sono poi le “Bombe composte”: «Sono fatte con un impasto di formaggio, acqua, farina, mortadella, uova e un pizzico di sale - spiega Laila Tentoni - e Artusi sospettava che fossero “scoppiate” per la prima volta a Bologna, con la loro “carica” di cacio e mortadella». La perplessità che potrebbe sorgere, a questo punto, è sull’apporto calorico della cucina bolognese, di certo non in linea coi trend salutisti tanto in voga in questi anni. Ma Laila Tentoni si affretta a metterci in guardia: «Tutte le ricette di Artusi - spiega - si inserivano in un progetto di cucina fine e delicata. Le ricette - chiarisce - vanno confrontate con la cucina del tempo, e in quel contesto quelle di Artusi era senz’altro le più leggere». «Se poi vogliamo parlare di dieta mediterranea - prosegue Tentoni - allora è utile notare che la pasta, il suo elemento fondante, è sostenuta da Artusi sin dal suo primo ricettario, con ben cinquanta minestre che nell’ultima edizione diventeranno oltre cento. Proprio mentre i medici, al contrario, sostenevano la necessità di diete proteiche, cioè a base di carne».

Resta il dubbio, passato ormai un secolo dalla morte del gastronomo, se la cucina bolognese di oggi sia ancora come quella che Artusi esaltava. Laila Tentoni tenta una risposta: «Quello di Artusi - dice - è un ricetta-

rio di casa, non destinato alla ristorazione. E io credo che nelle cucine familiari, nonostante gli orari di lavoro a volte complicati, a Bologna si mangi ancora molto bene. D'altronde noi per primi a Casa Artusi ne abbiamo una dimostrazione nel numero sempre alto di bolognesi, soprattutto uomini, che vengono ad apprendere i segreti della cucina di una volta».

● v.brana@linformazione.com



Un ritratto di Pellegrino Artusi



La Cultura del gusto

All'Archiginnasio si ricorda l'antica ricorrenza di San Bartolomeo, che nei secoli contribuì a definire Bologna "la Grassa". E si cita Artusi, cultore della tradizione culinaria felsinea

LE PIETANZE DEL MAESTRO



I tortellini

Nella ricetta dei tortellini Artusi dedica a Bologna un incipit importante: "quando sentite parlare della cucina bolognese fate una riverenza, che se la merita



le tagliatelle

Dai bolognesi Artusi importava un detto: "Conti corti e tagliatelle lunghe". Un invito ai prezzi contenuti, ma anche a mantenere la lunghezza della pasta.



le "bombe composte"

Sono fatte con un impasto di formaggio, acqua, farina, mortadella, uova e un pizzico di sale e Artusi sospettava che fossero "scoppiate" per a prima volta a Bologna