

Massimo Montanari

Bologna, l'Italia in tavola

il Mulino, Bologna febbraio 2021 (pp. 184)

«Non mi voglio scordar d'avvertirti che in Bologna si facciano salcicciotti i migliori che mai si mangiassero; mangiansi crudi, mangiansi cotti, e a tutte l'ore ne aguz-zano l'appetito... benedetto chi ne fu l'inventore, io bacio e adoro quelle virtuose mani»

Ortensio Lando, 1548

Perché la cucina bolognese è così famosa? Per le sue specialità, mortadella o tortellini, che si sono affermate nei secoli? In realtà fin dal Medioevo la città deve la sua qualifica di «grassa» non tanto a cibi specifici, quanto a una marcata disposizione all'accoglienza e alla sua funzione di grande snodo commerciale in cui si incrociano merci e alimenti (quindi culture) di ogni provenienza. Riandando alla storia delle varie specialità Montanari mostra come la cifra della cucina bolognese sia l'amalgama di elementi non locali: non esiste una tradizione «pura», non ci sono ricette originali e immutabili; quello che ha reso Bologna una capitale gastronomica è, al contrario, l'aver saputo rappresentare la cucina italiana nel suo insieme.

Massimo Montanari, professore dell'Università di Bologna, insegna Storia dell'alimentazione, argomento di cui è il maggiore studioso italiano. Tra i suoi ultimi libri: *Mangiare da cristiani* (Rizzoli, 2015), *Il sugo della storia* (Laterza, 2016), *Il mito delle origini. Breve storia degli spaghetti al pomodoro* (Laterza, 2019).

INDICE

L'Italia a Bologna

I. Il cibo e lo Studio

Un'invenzione francese

«Quasi tutti, e principalmente i letterati dediti allo studio, hanno sperimentato di quanti beni sia fornita Bologna»

II. Le ragioni di un successo

Bologna fertile. La città e il suo contado

Un mercato efficiente

Cucina fusion

«Di tavole ve n'erano due, una preparata alla francese, o italiana, l'altra alla tedesca»

Cultura e politica dell'ospitalità

III. Specialità della casa

Olive e cavoli, cardi e finocchi

«Torta d'erbe alla Bolognese»

Salsicce e mortadelle

Bagordo in piazza

Il grasso non si addice alla campagna

Quando il magro è d'obbligo

IV. L'universo della pasta

«Lasagne cum buono caso gratusato»

Tagliatelle d'Italia e d'Europa

Torte, tortelli, tortellini

«Tutto ciò dipende da chi lavora per variare secondo il suo talento»

V. Locale nazionale

Cuochi e cuciniere

Il sigillo artusiano

«Spaghetti di Napoli alla bolognese»

«La cucina bolognese non è più quella di una volta...»

Bibliografia

Indice dei nomi

