La cucina tipica bolognese

Battezzata "la grassa" da Petrarca, Bologna continua oggi a meritare in pieno questo appellativo. Basta infatti scorrere i piatti tipici della sua cucina per rendersi conto che questa fama è pienamente meritata: a partire dal ragù, il nostro condimento per antonomasia, vero elogio all'unto e all'ipercalorico. E poi i primi: le tagliatelle, nella versione classica al ragù o al prosciutto, ma che possono essere anche condite con pomodoro, funghi, verdure, tartufo o addirittura pesce; fu mastro Zafirano, cuoco personale di Giovanni II di Bentivoglio, a crearle in occasione del matrimonio tra Annibale Bentivoglio e Lucrezia D'Este.
I tortellini, la cui creazione sembra attribuibile a un cuoco di Castelfranco, paese tra Bologna e Modena (ed è ulteriore motivo di disputa tra bolognesi e modenesi), che pare prese ispirazione dall'ombelico di Venere; al tortellino, che viene servito rigorosamente in brodo (i tortellini alla panna o al ragù sono quasi un sacrilegio per i bolognesi doc), è legata a doppio filo la figura della sfoglina, le tipica arzdàura (traduco per i non bolognesi: signora;. era la massaia di una volta che dirigeva la casa; si legge sdàura) che con le sue manine modellava per ore i tortellini in modo che non superassero mai i 3 centimetri di lato. Tutte le trattorie di una volta avevano la loro sfoglina e, anche oggi, i locali più fedeli alle tradizioni mantengono questa figura.
E che dire poi delle lasagne?
Tra i secondi ricordiamo le cotolette, i bolliti misti, i fritti misti (con la famosa crema fritta) e gli arrosti, tra i dolci il pan speziel (ora conosciuto come certosino) e la torta di riso. E poi il salume bolognese per eccellenza: la mortadella, il cui nome deriva dal mortaio (mortarium in latino) in cui la carne di maiale veniva pestata insieme ad altri ingredienti.
Il tutto rigorosamente innaffiato da uno o più bicchieri di buon lambrusco che sembra aver doti quasi miracolose nello sciogliere i grassi accumulati durante un tipico pranzo bolognese (e vi posso garantire che non sono pochi).
Insomma, non ci facciamo mancare proprio nulla!!!
L'itinerario che vi propongo oggi vi vuole condurre tra gli odori e i sapori della nostra cucina nei luoghi che i bolognesi di una volta, ma anche molti di quelli di oggi, frequentavano per fare la spesa e comprare il necessario per preparare le nostre gustose ricette. Raggiungiamo dal centro piazza di Porta Ravegnana, dove sorgono le 2 torri, e voltiamo a destra in via Castiglione e quindi subito di nuovo a destra in via Caprarie. Stiamo entrando nella zona in cui anticamente si svolgeva il Mercato di Mezzo; ancora oggi, in queste stradine dai nomi che ricordano le vecchie professioni, tra bancarelle e negozi che vendono frutta e verdura, salumi, formaggi e pesce c'è di che perdere la testa. In queste vie ci sono alcuni dei negozi di alimentari più rinomati e antichi di Bologna in cui si possono acquistare le specialità tipiche della tradizione: tra tutti ricordiamo Atti, coi suoi due negozi in via Caprarie e via Drapperie, e Tamburini, sempre in via Caprarie. Particolarmente affascinante (e "odorosa") è via delle Pescherie: dal nome potete immaginare il tipo di negozi che si trovano in questa via. In queste vie vi può capitare inoltre di imbattervi anche in negozi particolari, per esempio nella vecchia bottega di un calzolaio o in negozi che vendono coltelli di ogni genere. E poi ci sono le osterie, tra cui spicca l'Osteria del sole, in vicolo Ranocchi, che forse più di tutte ha mantenuto la forma e la sostanza (soprattutto) delle tipiche osterie di una volta in cui si andava per bere un buon bicchiere di vino rosso. L'osteria, che è aperta prevalentemente la mattina fino alle due (e comunque quando l'oste ne ha voglia) serve solo da bere. Se uno vuole mangiare deve portarselo da casa o acquistarlo in uno dei vicini negozi.
Se tutto questo non vi fosse bastato vi consigliamo di fare anche un salto al mercato delle erbe in via Ugo Bassi, altro luogo tradizionale della spesa dei bolognesi. Arrivate in via Rizzoli e proseguito dritto lasciandovi le 2 torri alle spalle. Superate l'incrocio con via Indipendenza e, poco prima dell'incrocio con via Marconi, troverete sulla destra l'entrata del mercato. È una vera bolgia di bancarelle e vale la pena anche solo visitarlo. A me da sempre ricorda un piccolo suk. Di fianco potete trovare anche il mercato del pesce.
Credo che, forse più di altri, questo itinerario possa servire a fare conoscere l'amore che i bolognesi hanno per la buona cucina. Non mi rimane quindi altro che augurarvi buon appetito!