BOLOGNA

L'arte della pasta fatta in casa, ancora con il mattarello, dei sughi rossi e dei salumi ne fanno la regina del buon cibo nel mondo

Sotto le torri dove il gusto si sposa con la tradizione

TRA LE VERDI COLLINE
Una veduta suggestiva delle due torri e del centro storico. In basso a sinistra, il Mercato di Mezzo, il più antico della città, dove sono in vendita i migliori prodotti tradizionali, tra cui la mortadella, il parmigiano e i tortellini. Tutto intorno, le verdi colline offrono vere chicche gastronomiche.

Passeggiare sotto le stelle in piazza Grande

Chiamata anche semplicemente "la piazza" per i veri bolognesi, la piazza Maggiore è uno degli snodi principali di Bologna da cui parte il quadrilatero. Al suo ingresso, sotto il voltone del Podestà, tra l'omonimo palazzo e Palazzo Re Enzo, c'è un divertente telefono senza fili. Provate a sussurrare qualcosa contro uno dei quattro angoli della volta, lo sentirà perfettamente chi si trova nell'angolo opposto. Nella piazza, i lavori di restauro sul retro dell'imponente basilica di San Petronio permettono di salire fino all'ultimo piano del cantiere, previsto ancora per un paio di anni, e di arrivare al di sopra della chiesa, su di una terrazza che regala una vista panoramica spettacolare. Si accede da piazza Galvani. Chiusa per restauro anche la fontana del Nettuno, di cui è possibile, anche in questo caso, visitare attualmente solo il cantiere.

SOTTO LA PROTEZIONE DI S. PETRONIO
Il santo di Bologna, Petronio, dà il nome al celebre Pane di San Petronio (sopra), ottenuto con olio, farina, burro, lievito, prosciutto crudo di Parma e parmigiano reggiano. A destra, vista della basilica dedicata al protettore della città.

La chiamano "la rossa" per il colore dei tetti tipici della città, ma questo è solo uno dei mille volti di Bologna. Bologna è "la turrita" perché la sua rossa bellezza, nel Medioevo, custodiva un centinaio di torri e tra quelle rimaste, due ne sono diventate il simbolo: la Torre degli Asinelli (quasi 500 scalini che permettono di vedere un panorama mozzafiato) e la Garisenda. Tra i vari soprannomi Bologna si è guadagnata anche "la dotta", perché qui nasce l'università più antica del mondo. E "la grassa" perché siamo nella città della buona cucina, come risaputo in tutto il mondo. Il capoluogo emiliano-romagnolo è una scoperta continua.

Primi che fanno storia

Per cominciare, una passeggiata lungo i 40 chilometri di portici che ne decorano le vie permette di cogliere aspetti di vita e di ammirarne il cuore, piazza Maggiore, la basilica di San Petronio dedicata al santo patrono, le Due Torri simbolo della città e i tanti palazzi d'epoca nel centro storico. Per conoscere il meglio della tradizione gastronomica basta addentrarsi per il centro storico, dove, cantava Lucio Dalla, "non si perde neanche un bambino" (le note dell'artista bolognese risuonano di continuo tra le botteghe e gli archi attorno a piazza Maggiore). Si arriva così al mercato più antico, il Mercato di Mezzo, tra carni,

continua a pag. 84

Ragù, tortellini e lasagne, i più amati dagli italiani

Dagli anni Settanta l'Accademia Italiana della Cucina ha decretato solennemente e depositato presso la Camera di Commercio di Bologna, a Palazzo della Mercanzia, i verbali notarili da cui si ricavano le ricette della cucina bolognese, ritenute dai sommi Dottori "uniche e originali". Tra queste, ovviamente, ci sono ragù, tortellini, tagliatelle e lasagne. La misura corretta della larghezza della tagliatella è di 8 millimetri, cotta e servita in tavola. Recita così un decreto notarile conservato a Palazzo della Mercanzia: "lunga come la 12.270 parte dell'altezza della Torre degli Asinelli", con tanto di campione aureo racchiuso in uno scrigno.

A lato, le sfogline bolognesi intente a tirare la pasta.