

Bologna la grassa

La fama internazionale della cucina bolognese risale al Medioevo: erano presenti in città potenti famiglie signorili, presso le cui corti servivano i cuochi più famosi.

Ma la tradizione gastronomica di Bologna è legata all'Università: la mescolanza di numerosissimi studenti e professori di nazionalità diverse arricchì la cultura gastronomica.

Nel trecento c'erano in città 150 osterie e 50 alberghi, che venivano riforniti dalle fertili campagne circostanti ma anche da lontano, per vie d'acqua (tramite i canali della città, che erano collegati al Po e di qui al mare).

La cucina Bolognese (così come la cucina emiliana in genere) è nota per la sua varietà: i piatti tipici sono a base di carne (in particolare maiale) e pasta all'uovo.

La leggenda racconta che i tortellini siano stati modellati sulla forma dall'ombelico di Venere. Le tagliatelle, sempre secondo la leggenda, furono create a imitazione dei lunghi capelli biondi di Lucrezia Borgia in occasione delle sue nozze con il Duca di Ferrara, Alfonso I d'Este.

A Bologna si è aperto nel 2017 FICO, un parco agroalimentare con 2 ettari di campi coltivati, stalle con animali, 40 fabbriche contadine, 40 ristoranti, botteghe e mercato, aperto tutto l'anno dove si può avere una idea della ricchezza dell'agricoltura e della cucina emiliana, imparare e giocare all'aria aperta. (<https://www.eatalyworld.it>).



DOMANDE



TORTELLINI

il nome "tortellino" è un diminutivo di "torta", cioè una piccola torta, circolare ed imbottita. Cosa contiene l'imbottitura dei tortellini?

- A – pollo, tacchino, pecorino, uovo, cannella
- B - maiale, prosciutto crudo, mortadella Bologna, Parmigiano Reggiano, uova e noce moscata
- C – salmone, latte, buccia di limone



TAGLIATELLE

Le tagliatelle sono una pasta secca, lunga e piatta, fatta di grano duro, con o senza uova e con larghezze diverse. La lunghezza, invece, è standard:

- A – 10 cm
- B – 25 cm
- C – 35 cm



LASAGNA BOLOGNESE

Le lasagne alla bolognese sono fatte di strati di sfoglia, con ragù di carne o con spinaci, farcita di besciamella e Parmigiano Reggiano grattugiato. In quale luogo particolare sono state portate le lasagne?

- A – sul fondo dell'oceano atlantico, nella fossa delle Marianne
- B – sulla cima del monte Everest
- C – nella Stazione Spaziale Internazionale come pranzo della domenica



PARMIGIANO REGGIANO

2.900 allevamenti, dove 265.000 mucche mangiano solo foraggio coltivato localmente, producono circa 3.650.000 forme all'anno del formaggio italiano più contraffatto al mondo. Quanto latte ci vuole per 1 Kg di parmigiano (non stagionato)?

- A – 5,5 lt
- B – 8,5 lt
- C – 13,5 lt



MORTADELLA DI BOLOGNA

La mortadella originale è composta da sola carne di maiale (spalla, gola ecc) pestata in mortaio, conciata con sale, pepe nero, coriandolo, aglio, cotta in forno di pietra ed insaccata in vescica di maiale. Quanto pesava la mortadella più grande finora realizzata?

- A – 920 Kg e 6,25 metri
- B – 532 Kg e 4,30 metri
- C – 360 Kg e 3,80 metri



CULATELLO

Il culatello è il più pregiato dei salumi. Originario della provincia di Parma, viene prodotto in soli 60.000 pezzi l'anno e solo nella zona del Po, dove la nebbia e le lavorazioni artigianali gli danno un gusto unico, che porta il suo prezzo oltre i 70 € al chilo. Di cosa è fatto?

- A – coscia di cinghiale
- B – coscia di maiale
- C – coscia di cervo



PIADINA

La ricetta è semplice: farina di grano tenero, acqua, sale e grassi nella forma di strutto o olio di oliva. La cottura si fa su un piatto di terracotta o su una lastra di pietra. Come si distinguono in Emilia e Romagna i chioschi che vendono la piadina "originale"?

- A – Hanno il marchio IGP sulla carrozzeria
- B – Sono colorati a bande verticali, tipici per ogni provincia (bianchi e rossi, bianchi e verdi ecc)
- C – Hanno luci colorate bianche rosse e verdi



RAGU' ALLA BOLOGNESE

Il nome deriva dalla parola francese ragout. E' una salsa molto antica fatta con polpa di manzo macinata grossa, pancetta di maiale, carote gialle, coste di sedano, cipolla, passata di pomodoro, mezzo bicchiere di vino bianco secco, mezzo bicchiere di latte intero, poco brodo, olio di oliva o burro, sale, pepe. La cottura deve essere lenta:

- A – 2 ore
- B – 1 ora
- C – 8 ore



E PER ACCOMPAGNARE, UN BUON BICCHIERE DI LAMBRUSCO!