

Dall'Asia per gli spaghetti alla bolognese

I turisti cinesi e giapponesi in fila al ristorante San Pietro per il piatto della discordia

«Mi hanno chiesto gli spaghetti alla bolognese e io li ho cucinati. Cos'altro avrei dovuto fare? Altrimenti sarebbero andati altrove». E così, il titolare del ristorante San Pietro in pieno centro, ha aperto le sue porte a ben 130 turisti

giapponesi e cinesi, che chiedevano espressamente di poter mangiare il piatto della discordia.

La richiesta dei turisti segna dunque un punto a favore dei pro-spaghetti bolognese in quella che è ormai una annosa disputa. a pagina 8

Dall'Asia per gli spaghetti bolognesi

Il ristorante San Pietro fa il pienone di turisti che chiedono di mangiare il piatto della discordia

Il caso

di **Beppe Persichella**

Una quarantina tra turisti cinesi e giapponesi solo questa settimana. Un'altra novantina in programma a fine mese. Numeri importanti per Tonino Silvestri del ristorante San Pietro, in pieno centro storico. «Hanno prenotato chiedendo gli spaghetti alla bolognese, se non li avessi cucinati sarebbero andati altrove. Ho provato a far cambiare loro idea, ma niente. Cos'altro avrei dovuto fare?».

Gira attorno a questa domanda la disputa su un discusso piatto di pasta, famoso ovunque ma non in città, che vede contrapposti favorevoli,

guidati da un'associazione che ha avuto la premura di ripescare una vecchia ricetta che ne rivendica la bolognesità, e contrari, con a capo il sindaco Virginio Merola che non ha avuto dubbi a parlare di «fake news». Poi succede che Silvestri riceva da un'agenzia di viaggi una proposta irrirefutabile (e per alcuni indecente). Il ristoratore ha subito chiamato l'avvocato Gianluigi Mazzoni, portavoce del comitato per la «Promozione della ricetta originale degli spaghetti bolognesi», per una consulenza per la preparazione del ragù (non è quello classico bolognese, qui c'è anche salsiccia e piselli) e una dritta per l'acquisto degli spaghetti del pastificio Andalini di Ferrara che dovrebbero essere in grado, proprio come le tagliatelle, di «trattenere» il sugo. Ieri è stato il turno del primo gruppo di turisti. «Si tratta di un brand conosciutissimo fuori dall'Italia, è un autogol sostenere che non esistano, come fa Merola», punzecchia Mazzoni. «Quello che è accaduto al ristorante San Pietro deve rappresentare un esempio, i turisti vanno su internet

e scoprono gli spaghetti alla bolognese, è un fenomeno inarrestabile».

Sul lungo periodo però gli effetti possono essere imprevedibili. I ristoratori (non tutti, quelli disposti a cucinare questo piatto) ci guadagnerebbero, ma per l'enogastronomia cittadina il prezzo da pagare potrebbe essere altissimo. Estremizzando, è come se oggi Bologna (ma questo un domani può riguardare qualsiasi altra città) si ritrovasse a scegliere tra la dittatura del turismo (che impone gusti ed esigenze) e la purezza della tradizione (per sua natura inflessibile e che pretende rispetto). Ma Riccardo Colli-

I numeri

Sono 130 i giapponesi e i cinesi a cui il ristorante ha cucinato il primo celebre all'estero

na, export manager del **Centergross** e consulente del comitato, non vede all'orizzonte questo rischio. «All'estero — dice — non conoscono altro

che gli spaghetti alla bolognese. E quindi noi leghiamo l'asino dove vuole il padrone. Questo piatto però non spazzerà mai via la tradizione, anzi è una porta di ingresso per poter poi far conoscere a più turisti possibili tortellini e tagliatelle. Questa è la nostra sfida».

Messo alla prova Silvestri, che viene da Amalfi, giura di non aver problemi a mettere mano ai piatti della sua tradizione, quella campana. «D'altronde — risponde — la cucina italiana negli ultimi anni è stata stravolta». Di sicuro i turisti hanno gradito il menu del San Pietro. Riguardo all'idea che possano davvero apprezzare anche le vere perle della cucina bolognese, qualche dubbio resta.

«Ho chiesto gli spaghetti alla bolognese perché da noi sono molto popolari — racconta una signora giapponese —. Io li cucino con il ketchup, ma non sono la stessa cosa. Non sapevo che i tortellini fossero un piatto tipico di questa città. Al mio rientro a casa li compro, così potrò assaggiarli». Anche questa però non è la stessa cosa.

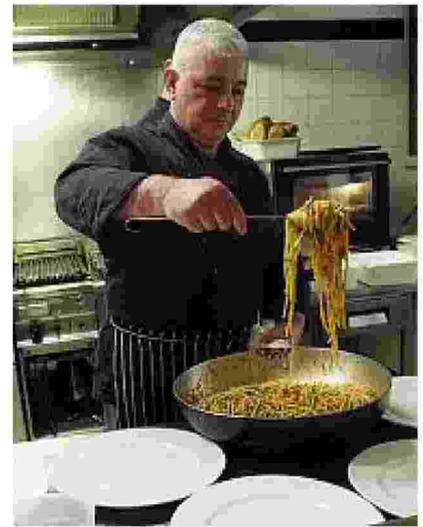
© RIPRODUZIONE RISERVATA

La disputa

● È in atto da tempo un braccio di ferro fra chi, come Merola, sostiene che gli spaghetti alla bolognese siano una fake news e chi ritiene che siano davvero una specialità felsinea



Il gestore
Se non li avessi cucinati io sarebbero andati altrove, cosa avrei dovuto fare?



A tavola e ai fornelli

A sinistra i tavoli del ristorante San Pietro, in centro, pieni, ieri a pranzo, di giapponesi arrivati a posta per mangiare quel primo, a destra lo chef che lo prepara

CORRIERE DI BOLOGNA

Ex Stavecto, il Comune apre il caso

Verona fa scattare una multa di 20 mila Euro per il Comune bolognese, per l'impugnata

Il Npi per gli spaghetti alla bolognese

Il Npi per gli spaghetti alla bolognese, il nuovo prodotto di qualità, è stato approvato dal Consorzio di tutela. Il Comune di Bologna ha chiesto al Consorzio di tutela di avviare un'azione di tutela nei confronti del Comune di Verona, che ha impugnato la tutela del prodotto.

Provideant

INFORMATICA - SERVIZI ASSISTENZA - FORMAZIONE
Via Guastalla, 26 - Castel Maggiore (BO) -
Tel. 051 281081 - www.provideant.it

Dall'Asia per gli spaghetti bolognesi

Il Consorzio di tutela ha chiesto al Comune di Bologna di avviare un'azione di tutela nei confronti del Comune di Verona, che ha impugnato la tutela del prodotto.

NON CREDERE ALLE FAVOLE!

Con il Sole660 alla ricerca medica dell'Università di Bologna e serviti il Foto Finet

Chiedi il tuo stile **SOLE660**
Sole660 è la soluzione al tuo stile

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.