



BREAKING NEWS

Huawei presenta Fashion Flair: tra moda e Intelligenza Artificiale

Home / Cucina / A Bologna ristoratori di Maiori agli onori della cronaca: i loro spaghetti "sacrileghi" fanno impazzire...



A BOLOGNA RISTORATORI DI MAIORI AGLI ONORI DELLA CRONACA: I LORO SPAGHETTI "SACRILEGHI" FANNO IMPAZZIRE...

Cucina

Sono tantissime le storie dei nostri concittadini che anni addietro hanno lasciato la Costiera Amalfitana in cerca di fortuna. Gente ingegnosa e laboriosa che, in diversi settori, ha saputo affermarsi e portare alta l'immagine del **Sud**. In questi anni siamo andati alla scoperta di queste persone, i nostri più assidui lettori, sparsi in tutta **Italia** e anche all'estero. Tutti con un comune denominatore: l'**amore** per la terra natia.

Oggi vi raccontiamo di Tonino e Roberto Silvestri, **fratelli** di Maiori stabilitisi a **Bologna** nei primi anni Novanta.

Impegnati nel settore della ristorazione, come tanti nostri conterranei emigrati, gestiscono il ristorante "San Pietro" (come la loro borgata d'origine ma anche come il **santo** a cui è dedicata la cattedrale di **Bologna**), in via de' Gessi, 5, nel **cuore** del capoluogo **emiliano**, a un tiro di schioppo da Piazza Maggiore.

Qui, dove la gastronomia è **cultura**, è **arte**, è filosofia di vita, i due **fratelli** coniugano al meglio la cucina tradizionale **bolognese**, tra tortellini, ragù, Parmigiano, mortadella e finì salumi, con quella mediterranea. Un pezzo di **cuore**, di **mare** e **sole**, tanto gradito al loro affezionato pubblico.

Pochi giorni fa i **fratelli** Silvestri sono finiti al **centro** delle cronache gastronomiche emiliane per i tanto discussi **spaghetti** alla **bolognese**.

Va precisato che qui gli **spaghetti** alla **bolognese** sono un vero caso gastronomico, che da anni stimola un acceso dibattito. All'estero questo piatto è popolarissimo, mentre nella città delle due torri in genere viene considerato una "bestemmia culinaria", in difesa della tagliatella da abbinare al tradizionale ragù. Tanto che alcune associazioni gastronomiche molto rigorose hanno sempre negato l'esistenza di questa **ricetta**, disconoscendola.

Fuori dall'**Italia**, però, questo piatto è un vero e proprio brand, conosciuto e apprezzato ovunque. A tal punto che un gran numero di **turisti** chiedano questo primo più degli altri classici come tortellini o tagliatelle.

IN PRIMO PIANO

IN PRIMO PIANO

IDEE DI NAVIGAZIONE

Casa

Famiglia

Cultura

Salute e Bellezza

Bellezza

Tempo libero

Sport e svaghi

Vacanze e tempo libero

TAG

2018 2019 ala anno arte centro Cina
conti cultura dio donna donne EX fashion
fia gol grand inter isp Italia lavoro
lazio lega los mare milan mondo nazionale
OS presidente raggi real red rispetto roma
rossi sel sio soci social stati storia ubi USA
viaggi



Pochi giorni fa Tonino Silvestri ha accolto la prenotazione di un'agenzia di **viaggi** per un gruppo di quaranta asiatici con un'esplicita richiesta: **spaghetti alla bolognese**. Altra prenotazione, per novanta, la prossima settimana.

Una proposta "indecente" ma nemmeno declinabile, tanto che Silvestri, indotto in tentazione, ha pensato bene di contattare l'avvocato Gianluigi Mazzoni, portavoce del comitato "Promozione della **ricetta** originale degli **spaghetti bolognesi**" – che si contrappone a chi sostiene che siano un sacrilegio – per una consulenza circa 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. Martedì scorso 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 – ha dichiarato l'esperto al Corriere di **Bologna** -. 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».

«Hanno prenotato chiedendo proprio gli **spaghetti** – ci ha detto Tonino – se non li avessi cucinati sarebbero andati altrove. Ho provato a far cambiare loro idea, ma niente. Cos'altro avrei dovuto fare? D'altronde – ha dichiarato – la cucina **italiana** negli ultimi anni è stata stravolta, con tante **ricette** della tradizione rivisitate».

Il caso è stato raccontato dai maggiori quotidiani: da Il Resto del Carlino al Corriere, a **Repubblica**.

Ma a giudicare dalle loro espressioni, di sicuro i **turisti** asiatici hanno non poco gradito il menu del San Pietro, per una settimana il **ristorante** finito sulla bocca di tutti a **Bologna** e dintorni.

Fonte Google News Ricette Primi site-ilvescovado.it

Tags **AMORE** **ANNO** **ARTE** **BOLOGNA** **BOLOGNESE** **CENTRO** **CINA** **CONTI** **CRONACA** **CULTURA** **CUORE** **EMILIA** **EMILIANO** **FERRARA** **FIA** **FRATELLI** **GOL** **IMPAZZIRE** **INTER** **ITALIA** **ITALIANA** **LOS** **MARE** **OS** **REPUBBLICA** **RICETTA** **RICETTE** **RISTORANTE** **RISTORATORI** **ROSSI** **SACRILEGHI** **SANTO** **SEL** **SIO** **SOCI** **SOLE** **SPAGHETTI** **SUD** **TURISTI** **VIAGGI**

« Precedente
Mido -...

Seguente
A Nardò "Gli autori si
presentano": parte la rassegna
letteraria per "Il maggio dei
libri" »

ARTICOLI CORRELATI



Aisa impianti, oltre 800 studenti per Zero Spreco



Mille Miglia, 15 osterie. Il gusto della provincia italiana



Benefici e proprietà del finocchio, con un paio di ricette per la cucina



Pansa di Amalfi tra le stelle della pasticceria mondiale: il "World Pastry Stars" a creatività e innovazione...



Inaugurazione del 100° Pam local d'Italia a Roma – EZ Rome



Aisa impianti, oltre 8 mila studenti per Zero Spreco



Questo sito o gli strumenti terzi da questo utilizzati si avvalgono di cookie necessari al funzionamento ed utili alle finalità illustrate nella [cookie policy](#). Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie, consulta la [cookie policy](#). Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina, cliccando su un link o proseguendo la navigazione in altra maniera, acconsenti all'uso dei cookie.

Accetta

Il Vescovado

IL GIORNALE DELLA COSTA D'AMALFI

Direttore responsabile: Emiliano Amato



HOME IL VESCOVADO SCAFFALE LIBRI SPONSOR SEZIONI ▼ RUBRICHE ▼ RICERCA CONTATTI

TU SEI QUI: RUBRICHE > CURIOSITÀ > A BOLOGNA RISTORATORI DI MAIORI AGLI ONORI DELLA CRONACA: I LORO SPAGHETTI "PROIBITI" FANNO IMPAZZIRE CINESI E GIAPPONESI



Curiosità



Il caso gastronomico

A Bologna ristoratori di Maiori agli onori della cronaca: i loro spaghetti "proibiti" fanno impazzire cinesi e giapponesi

Tonino e Roberto Silvestri, fratelli di Maiori stabilitisi a Bologna nei primi anni Novanta, gestiscono il ristorante "San Pietro", nel cuore del capoluogo emiliano, a un tiro di schioppo da Piazza Maggiore

Scritto da (Redazione), giovedì 16 maggio 2019 12:47:14
Ultimo aggiornamento giovedì 16 maggio 2019 13:02:11



Sono tantissime le storie dei nostri concittadini che anni addietro hanno lasciato la Costiera Amalfitana in cerca di fortuna. Gente ingegnosa e laboriosa che, in diversi settori, ha saputo affermarsi e portare alta l'immagine del Sud. In questi anni siamo andati alla scoperta di queste persone, i nostri più assidui lettori, sparsi in tutta Italia e anche all'estero. Tutti con un comune denominatore: l'amore per la terra natia.

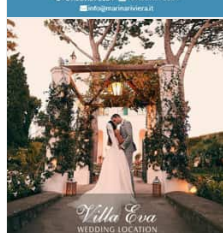
Oggi vi raccontiamo di **Tonino e Roberto Silvestri**, fratelli di Maiori stabilitisi a Bologna nei primi anni Novanta.

Impegnati nel settore della ristorazione, come tanti nostri conterranei emigrati, gestiscono il ristorante "San Pietro" (come la loro borgata d'origine ma anche come il santo a cui è dedicata la cattedrale di Bologna), in via de' Gessi, 5, nel cuore del capoluogo

emiliano, a un tiro di schioppo da Piazza Maggiore.

Qui, dove la gastronomia è cultura, è arte, è filosofia di vita, i due fratelli coniugano al meglio la cucina tradizionale bolognese, tra tortellini, ragù, Parmigiano, mortadella e finì salumi, con quella mediterranea. Un pezzo di cuore, di mare e sole, tanto gradito al loro affezionato pubblico.

Pochi giorni fa i fratelli Silvestri sono finiti al centro delle cronache gastronomiche emiliano per i tanto discussi **spaghetti alla bolognese**.



Va precisato che qui gli spaghetti alla bolognese sono un vero caso gastronomico, che da anni stimola un acceso dibattito. All'estero questo piatto è popolarissimo, mentre nella città delle due torri in genere viene considerato una "bestemmia culinaria", in difesa della tagliatella da abbinare al tradizionale ragù. Tanto che alcune associazioni gastronomiche molto rigorose hanno sempre negato l'esistenza di questa ricetta, disconoscendola.

Fuori dall'Italia, però, questo piatto è un vero e proprio brand, conosciuto e apprezzato ovunque. Tanto che un gran numero di turisti chiedono questo primo più degli altri classici come tortellini o tagliatelle.

Pochi giorni fa Tonino Silvestri ha accolto la prenotazione di un'agenzia di viaggi per un gruppo di quaranta asiatici con un'esplicita richiesta: spaghetti alla bolognese. Altra prenotazione, per novanta, la prossima settimana. Una proposta indecente ma nemmeno declinabile, tanto che

Silvestri, indotto in tentazione, ha pensato bene di contattare l'avvocato **Gianluigi Mazzoni**, portavoce del comitato "Promozione della ricetta originale degli spaghetti bolognesi", che si contrappone a chi sostiene che siano un sacrilegio, per una consulenza circa 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. Martedì scorso 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 - ha dichiarato l'esperto al **Corriere di Bologna** -. 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».

«Hanno prenotato chiedendo proprio gli spaghetti - ci ha detto Tonino - se non li avessi cucinati sarebbero andati altrove. Ho provato a far cambiare loro idea, ma niente. Cos'altro avrei dovuto fare? D'altronde - ha dichiarato - la cucina italiana negli ultimi anni è stata stravolta».

Il caso è stato raccontato dai maggiori quotidiani: da Il Resto del Carlino al Corriere, a Repubblica.

Ma a giudicare dalle loro espressioni, di sicuro i turisti asiatici hanno non poco gradito il menu del San Pietro, per una settimana il ristorante finito sulla bocca di tutti a Bologna e dintorni.

Per rimanere costantemente aggiornati con le notizie del Vescovado, in tempo reale sul tuo smartphone, scarica la App!

Per dispositivi Apple Per dispositivi Android Per dispositivi Windows



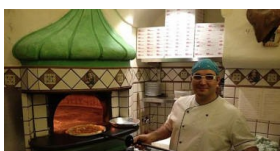
Galleria Fotografica



rank: ★★



Bons plans high-tech...



Amalfi: la buona pizza



Fidanzamento da principi Putin in Italia, ad

