

ALL'OMBRA DEI PORTICI

ITINERARI PLURIDIMENSIONALI NELLA
TRADIZIONE CULTURALE BOLOGNESE

a cura di Elisa Baroncini

con la collaborazione di Francesco Paolo Cunsolo

All'ombra dei Portici:
itinerari pluridimensionali nella
tradizione culturale bolognese

a cura di Elisa Baroncini

con la collaborazione di Francesco Paolo Cunsolo

Questo volume è stato sottoposto a una procedura di valutazione anonima da parte di due *referees*.

Dipartimento di Scienze giuridiche Direttore Federico Casolari Università di Bologna
Via Zamboni 27/29 40126 Bologna

CC BY 4.0 International

ISBN 9788854971837

DOI <https://doi.org/10.6092/unibo/amsacta/8123>

Prima edizione: dicembre 2024

Foto di copertina: le immagini del Portico di Santa Maria dei Servi (di Giovanni Osbat), di via Clavature (“The Walking Street”, di Sira Sripairojkul) e di Santa Lucia dal Polittico Griffoni (di Sailko) sono state utilizzate su licenza Creative Commons.

Si ringrazia la Fondazione Cassa di Risparmio in Bologna per l’utilizzo dell’immagine “Brighetti Fel-sina Film”.



Il presente volume è stato realizzato grazie al finanziamento da parte della Fondazione Cassa di Risparmio in Bologna del progetto “All’ombra dei Portici: itinerari pluridimensionali nella tradizione culturale bolognese”, di cui è responsabile scientifico la Prof.ssa Elisa Baroncini – Dipartimento di Scienze Giuridiche dell’*Alma Mater Studiorum* – Università di Bologna.

IL PATRIMONIO ENOGASTRONOMICO E AGROALIMENTARE DI BOLOGNA E IL SUO VALORE IN BASE ALLA CONVENZIONE UNESCO DEL 2003*

Alessandra Castellini, Francesco Casadei

SOMMARIO: Premessa – 1. Bologna e l'alimentazione: un quadro di riferimento storico – 2. Pubblicità e marketing dei prodotti alimentari: un caso di studio bolognese – 3. Alimentazione e gastronomia come argomenti di dibattito culturale – 4. La Convenzione UNESCO (2003) e altre iniziative – 5. Il territorio di Bologna, l'agricoltura e le produzioni agroalimentari – 5.1 La Patata di Bologna DOP – 5.2 La Cipolla di Medicina – 5.3 L'Olio del Colli Bolognesi – 5.4 Il Vino dei Colli Bolognesi – 5.5 Mortadella Bologna IGP – 5.6 Il Tagliere dei Salsamentari – 6. Il marchio DE.CO. a tutela del valore della cucina di Bologna – 7. La ristorazione in città: qualche dato – 8. Il ruolo sociale del patrimonio enogastronomico – Conclusioni.

Premessa

Quando, nel 2003, viene approvata la Convenzione UNESCO per la salvaguardia del patrimonio culturale immateriale, la cucina italiana in generale, e quella bolognese in particolare, hanno già alle proprie spalle non solo una plurisecolare esperienza pratica ma anche un imponente patrimonio di carattere culturale e sociale. Tutto ciò concorrerà, venti anni dopo, a fornire un rilevante sostegno alla candidatura, proposta appunto nel 2023, della cucina italiana come patrimonio immateriale dell'umanità. In questa sede si tratteggiano alcuni elementi di carattere storico ed economico che, a nostro avviso, caratterizzano efficacemente aspetti recenti e meno recenti, fattori di novità o di continuità nella vicenda della enogastronomia bolognese. Una vicenda caratterizzata già nel 2018 – lo si vedrà più avanti – da una rilevante iniziativa di valorizzazione promossa dal Comune e dalla Città metropolitana di Bologna, non dimenticando come, a livello nazionale, proprio il 2018 sia stato proclamato “anno nazionale del cibo italiano” su iniziativa del governo dell'epoca.

1. Bologna e l'alimentazione: un quadro di riferimento storico

Tra i numerosi temi di ambito storico che può essere utile tratteggiare, si prendono le mosse da alcuni fondamentali riferimenti storiografici per poi soffermarsi sul ruolo di Bologna, e di uno dei suoi più importanti imprenditori, nella storia della pubblicità e del marketing dei prodotti alimentari, non trascurando – nelle pagine successive – l'attività e le riflessioni di settori importanti della cultura italiana nel tracciare le premesse storiche e tematiche dell'attuale clima di rivalutazione,

* Nel presente lavoro, frutto di una visione condivisa dell'ambito tematico della ricerca, i paragrafi 1, 2 e 3 fanno riferimento a Francesco Casadei, mentre i paragrafi 4, 5, 6 e 7 fanno riferimento ad Alessandra Castellini. La premessa, le conclusioni, e il paragrafo 8 sono stati redatti in collaborazione.

proprio in chiave culturale, della gastronomia italiana e dei suoi veicoli di diffusione. A quest'ultimo proposito, basti pensare alla fondazione, avvenuta nel 1953 ad opera di un gruppo di intellettuali e professionisti (dei quali parleremo più avanti), di una istituzione importante come l'Accademia Italiana della Cucina, per non parlare delle iniziative – promosse già prima della seconda guerra mondiale – dal Touring Club Italiano (TCI): ci si riferisce, in particolare, all'ambizioso progetto – promosso, tra gli altri, dal sottosegretario all'Agricoltura, il bolognese Arturo Marescalchi¹ – di redigere una *Guida gastronomica d'Italia* (uscita nel 1931) nella quale potessero trovare adeguata sistemazione e valorizzazione non solo le specialità alimentari ma anche le produzioni agricole che caratterizzavano le diverse aree regionali della Penisola².

In un ambito disciplinare che vede, quindi, la gastronomia come vero e proprio bene culturale, grande rilevanza assumono gli studi, condotti in ambito accademico da storici e altri studiosi di area sociale e antropologica, sui temi del cibo e della gastronomia. Spicca, tra gli altri, il nome di Massimo Montanari³, nei cui lavori la storia dell'alimentazione è analizzata in chiave nazionale e internazionale – oltre ai testi citati in nota 3, si pensi all'affresco su *La fame e l'abbondanza*, uscito nel 1993, o alla corposa *Storia dell'alimentazione*, curata nel 1997 con Jean-Louis Flandrin⁴ – grazie anche alla valorizzazione di fonti e testi d'epoca meritevoli di attenta riscoperta. Tutto ciò non trascurando i riflessi locali della questione, come dimostrano i riferimenti alla realtà emiliano-romagnola e bolognese presenti in diversi scritti di Montanari, poi ripresi e sistematizzati in un volume significativamente intitolato *Bologna, l'Italia in tavola*⁵.

È a quest'ultimo testo che occorre fare riferimento per inquadrare storicamente il tema della proverbiale rinomanza della cucina bolognese, a sua volta legato all'immagine – altrettanto tradizionale – della vocazione “accogliente” della città di Bologna; un'immagine sulla quale l'autore si era già soffermato in altre occasioni:

«Ciò che fa la differenza è la politica di interscambio e di apertura, la vocazione che Bologna precocemente sviluppa – grazie alla presenza dello Studio – a proporsi come luogo di mediazione, di incrocio fra culture diverse. La fortissima identità gastronomica di questa città non nasce da una indimostrabile superiorità

¹ Cfr. CASADEI, *Tra agricoltura, economia e storia sociale: appunti di storia dell'alimentazione*, Bologna, 2023, p. 61.

² TCI, *Guida gastronomica d'Italia*, Milano, 1931. Come si vedrà più avanti, in questa guida – che reca una significativa introduzione del già citato on. Marescalchi – è dato ampio risalto alla particolarità di Bologna come luogo di eccellenza gastronomica.

³ All'interno della vasta produzione bibliografica di Montanari, cominciamo con il ricordare: *Convivio. Storia e cultura dei piaceri della tavola dall'antichità al Medioevo*, Roma/Bari, 1989; *Nuovo convivio. Storia e cultura dei piaceri della tavola nell'età moderna*, ivi, 1990; *Convivio oggi. Storia e cultura dei piaceri della tavola nell'età contemporanea*, ivi, 1992; *La cucina italiana. Storia di una cultura* (con Alberto Capatti), ivi 1999; *Il cibo come cultura*, ivi, 2006; *L'identità italiana in cucina*, ivi, 2013.

⁴ Cfr. MONTANARI, *La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa*, Roma/Bari, 1993; FLANDRIN, MONTANARI (a cura), *Storia dell'alimentazione*, ivi, 1997.

⁵ MONTANARI, *Bologna, l'Italia in tavola*, Bologna, 2021.

della sua dimensione municipale ma, al contrario, dalla capacità di metterla in gioco, di attivare una rete di rapporti in questo caso particolarmente ampi»⁶.

Da sempre snodo fondamentale per i traffici di persone, idee e merci attraverso la penisola; sede universitaria da oltre 900 anni; polo fieristico di primaria importanza a partire dalla prima metà del XX secolo, Bologna è da alcuni anni anche meta di imponenti flussi turistici: tutto ciò concorre a confermare e a rafforzare l'immagine del capoluogo dell'Emilia-Romagna come "centro di gravità" alimentare, sociale e culturale. Una vocazione – riprendiamo nuovamente la visione storiografica di Massimo Montanari – che trae origine dall'età tardo-medievale, e si sviluppa nel corso dell'età moderna, grazie al ruolo strategico dello Studio bolognese⁷ e ad altre dinamiche che riguardano il tessuto politico, economico e commerciale della città e del suo circondario⁸. Tutto concorre alla descrizione di Bologna «come luogo di incontro, di scambi, di incrocio fra esperienze e culture diverse»⁹.

È la città nella quale il pittore e incisore Giuseppe Maria Mitelli segnala, agli inizi del XVIII secolo, la presenza di ben cinquantanove osterie, ciascuna descritta secondo la propria specifica vocazione gastronomica¹⁰ (ed è interessante – lo notiamo per inciso – anche la dislocazione geografica di queste attività di ristorazione nella Bologna dell'epoca). A questa suggestiva illustrazione fa riferimento anche Piero Camporesi in *Alimentazione folclore società*¹¹, una raccolta di scritti – uscita oltre quarant'anni fa – nella quale si trovano delineati, in prospettiva storico-sociale, i caratteri fondamentali del rapporto tra le classi popolari e l'alimentazione nella variegata area emiliano-romagnola; temi peraltro che lo stesso Camporesi aveva già tratteggiato scrivendo, nel 1970, la prefazione all'edizione einaudiana de *La scienza in cucina* di Pellegrino Artusi¹².

⁶ MONTANARI, *L'identità italiana in cucina*, cit., p. 12.

⁷ Cfr. MONTANARI, *Bologna, l'Italia in tavola*, cit., pp. 9-16.

⁸ *Ibid.*, pp. 17-46.

⁹ *Ibid.*, p. 27.

¹⁰ La descrizione è compresa all'interno del *Gioco nuovo di tutte le osterie che sono in Bologna* (1712): cfr. MONTANARI, *Bologna, l'Italia in tavola*, cit., pp. 40 e 46.

¹¹ «Le osterie di Bologna [...] offrivano chi "buone fritte" ("Il Sole nel stradello de ranocchi"), chi buone polpette ("La Rosa ne Pignattari"), chi "buona suppa" ("La Coroncina da San Mamolo"), chi "buoni antipasti" ("La Fontana in Stra Maggiore"), chi "buone raviole" ("Il Leone in Saragozza"), chi "buon sturione" ("Li Tre Gigli nelle Calzolarie"); le altre "colombi", "offelle", "grostate", "torta", "sfoglie", "minestra", "castrato", "cervellati", "pignoli", "asparagi", "quaglie", "gambari", e buoni vini come il "moscattello". Alimenti e piatti buoni e semplici» – chiosa Camporesi – anche se «preparati senza particolare ricercatezza»: CAMPORESI, *Alimentazione folclore società*, Parma, 1980, p. 74. Chi ha dimestichezza con Bologna avrà notato, in questo elenco, la presenza di un locale tuttora esistente e particolarmente frequentato; quanto al volume di Camporesi, va ricordato come esso abbia avuto successive edizioni, fino a introdurre nel 1989 (Il Saggiatore, Milano) il titolo principale *La terra e la luna* e lasciando *Alimentazione folclore società* come sottotitolo.

¹² Si veda la *Introduzione* di Piero Camporesi in ARTUSI, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, Torino, 1970. Il saggio introduttivo di Camporesi sarà ripubblicato, con il titolo *La cucina borghese dell'Ottocento fra tradizione e rinnovamento*, in *Alimentazione folclore società*, cit., pp. 107-157.



Giuseppe Maria Mitelli, *Gioco nuovo di tutte le osterie che sono in Bologna*¹³

Riprenderemo più avanti altri riferimenti alla tradizione culinaria bolognese, tra editoria, giornalismo e letteratura.

2. Pubblicità e marketing dei prodotti alimentari: un caso di studio bolognese

Lo scenario della gastronomia e dell'industria alimentare bolognese si presenta particolarmente interessante anche in rapporto ai temi della pubblicità e del marketing. Da questo punto di vista merita di essere ricordato il ruolo dell'industriale Arturo Gazzoni (Bologna, 1864–1951) come cultore e protagonista di vivaci e dinamiche campagne pubblicitarie e come precursore dei principali temi del marketing contemporaneo.

Gazzoni (assieme a pochi altri imprenditori italiani del periodo: ad esempio Felice Bisleri)¹⁴ prefigura, con le sue dinamiche campagne pubblicitarie, alcuni temi che nei decenni successivi saranno sviluppati nell'ambito del marketing; e ha altresì il merito di anticipare, per certi aspetti, il dibattito attuale sulla nutraceutica e sugli alimenti funzionali¹⁵. Nelle pubblicità dei primi anni del XX secolo uno

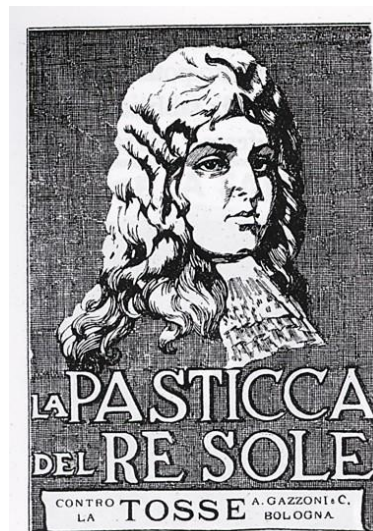
¹³ Fonte: ROVERSI, *La tromba della fama. Storia della pubblicità a Bologna*, Casalecchio di Reno, 1987, pp. 90–91.

¹⁴ Felice Bisleri (Gerolanuova, 1851 – San Pellegrino Terme, 1921) produce e commercializza con successo il liquore "Ferro-China" e l'acqua minerale di Nocera Umbra; non minore importanza, in un ambito più strettamente farmaceutico, riveste la produzione dell'"Esanofele", un preparato per combattere la malaria. Cfr. GAUDIANO, *Bisleri Felice*, in *Dizionario Biografico degli Italiani – Volume 10* (1968), [http://www.treccani.it/enciclopedia/felice-bisleri_\(Dizionario-Biografico\)](http://www.treccani.it/enciclopedia/felice-bisleri_(Dizionario-Biografico)) (consultato l'8 aprile 2024).

¹⁵ Cfr. ad esempio CANAVARI, CASTELLINI, NOCELLA, PIRAZZOLI, *Functional foods in the European Union: main issues and impact on the food industry*, in LOSSO, SHADIDI, BAGCHI (a cura di), *Anti-angiogenic functional and medicinal foods*, Boca Raton, 2007, pp. 251–273.

spazio rilevante è, infatti, occupato dai prodotti "per la salute": ciò riguarda non solo alcune specialità della ditta Gazzoni, ma anche ciò che viene confezionato da altre realtà dell'industria alimentare italiana dell'epoca¹⁶, in un periodo in cui i confini tra prodotto alimentare e prodotto farmaceutico non sono definiti con l'esattezza attuale.

Quali sono i principali prodotti per i quali Gazzoni sviluppa, agli inizi del '900, una intensa e dinamica campagna pubblicitaria? In primis, la «Pasticca del Re Sole» e la «Idrolitina», due prodotti che tra l'altro sono ancora in commercio, anche se oggi legati ad altre realtà industriali; poi, occorre ricordare – per le particolari caratteristiche della sua promozione commerciale, e per il notevole successo in termini di vendita – l'«Antinevrotico De Giovanni». Il legame tra alimentazione e salute si sviluppa, all'alba del XX secolo, in un contesto che oggi definiremo parafarmaceutico, ma che all'epoca rientrava proprio nella sfera medico-farmaceutica ufficiale (si ricordi, in proposito, la presenza dell'Idrolitina nella *Farmacopea ufficiale del Regno d'Italia*).



Pubblicità d'epoca dell'Idrolitina e della Pasticca del Re Sole¹⁷

Uno spunto di riflessione, che qui ci si limita ad accennare, può quindi riguardare le differenze tra *ieri* (almeno fino agli anni '20 del XX secolo) e *oggi* nell'attestazione della bontà di un prodotto farmaceutico, ricordando anche come dal 1927 in avanti entrino in vigore norme progressivamente più rigide nel definire la tipologia dei prodotti farmaceutici¹⁸; norme destinate ad avere ricadute rilevanti anche in termini di comunicazione commerciale.

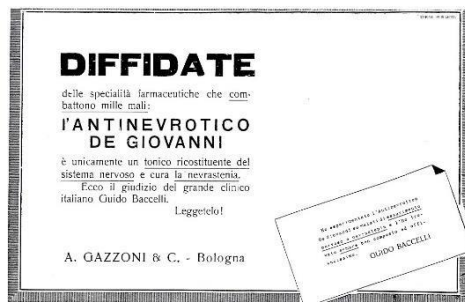
In precedenza, nelle attività promozionali di questi prodotti, Gazzoni e altri industriali del ramo si affidavano al ruolo (ritenuto fondamentale) di importanti

¹⁶ CASADEI, «Volete la salute?» *Bevande e alimenti per il benessere nelle campagne pubblicitarie italiane tra XIX e XX secolo*, in *Economia agro-alimentare/Food Economy*, vol. 19, n. 1, 2017.

¹⁷ Fonte: GAZZONI, *Vendere vendere vendere*, Milano, 1928.

¹⁸ La vicenda prende il via con il R.d. 3 marzo 1927, n. 478, *Regolamento contenente norme per la produzione e il commercio delle specialità medicinali*.

personalità della scienza medica italiana, quali *testimonial* che con il loro stesso prestigio attestavano l'efficacia dei preparati: si ricordi ad esempio il ruolo di Paolo Mantegazza, di Guido Baccelli – che è anche un importante uomo politico¹⁹ – e di una personalità accademica del calibro di Cesare Lombroso nel valorizzare l'efficacia terapeutica del già citato «Antinevrotico De Giovanni». Lo stesso nome di questo prodotto farmaceutico era riferito ad Achille De Giovanni, docente nelle facoltà mediche di Pavia e di Padova, una università – quest'ultima – di cui De Giovanni è anche rettore dal 1896 al 1900.



Publicità dell'Antinevrotico De Giovanni²⁰

Arturo Gazzoni merita di essere ricordato in ambito storiografico poiché introduce nel dibattito italiano i seguenti temi:

- la psicologia del consumatore
- il rapporto tra la natura del prodotto commercializzato e le caratteristiche (e i veicoli) del messaggio pubblicitario
- il progetto e la realizzazione delle attività promozionali in rapporto alla tipologia delle diverse aziende

¹⁹ Guido Baccelli, docente presso la facoltà di Medicina dell'Università di Roma, è ricordato in storiografia soprattutto per il suo operato di ministro della Pubblica istruzione, carica che ricopre a più riprese in un arco di tempo compreso tra il 1880 e il 1900.

²⁰ Fonti: GAZZONI, *Vendere*, cit.; ROVERSI, *La tromba della fama*, cit.

- gli strumenti utili a mantenere vivo il rapporto tra ditta e cliente (tecniche di fidelizzazione, nel linguaggio attuale).

Gazzoni tratta questi argomenti già nel 1928, in un testo significativamente intitolato *Vendere vendere vendere*, per poi riprenderli e aggiornarli, quindici anni più tardi, nelle sue *Lezioni di pubblicità*²¹.



Copertine di *Vendere vendere vendere* (1928) e di *Lezioni di pubblicità* (1943)

Si tratta di temi che ritroveremo, alcuni decenni più tardi (sostanzialmente nel corso degli anni '70), nei primi manuali di marketing redatti da studiosi italiani. Alle esperienze di Gazzoni, e di altri industriali come Felice Bisleri, faranno frequente riferimento altre e numerose realtà produttive dell'industria agro-alimentare nel progettare e realizzare le proprie campagne pubblicitarie. Quanto alla vocazione "salutista" della ditta Gazzoni, non va trascurata una linea produttiva sviluppata in anni a noi più vicini: pensiamo al marchio Dietor, nato a Bologna nel 1975, a cui è associato sia un prodotto dolcificante sia una linea di caramelle senza zucchero. Non casualmente, tra il 1986 e il 1988, quando questo marchio è ancora nell'orbita della ditta Gazzoni, lo si ritrova anche come sponsor della più titolata delle squadre bolognesi di pallacanestro, la Virtus. Un discorso simile vale anche per il marchio "La Buona Natura", linea di prodotti biologici la cui pubblicità appare sulle maglie del Bologna Football Club nella stagione 1993-94, dopo che la società calcistica è stata appunto rilevata dalla famiglia Gazzoni.

Sempre in tema di rapporto tra mondo sportivo e marketing e pubblicità dei prodotti alimentari, è opportuna un'ulteriore sottolineatura: in quella che unanimemente è considerata la *basket city* italiana, entrambe le squadre locali di pallacanestro sono frequentemente sponsorizzate da rilevanti aziende del comparto alimentare. In particolare, la Virtus Bologna – in un arco di tempo compreso tra il 1970 e

²¹ GAZZONI, *op. cit.*; ID., *Lezioni di pubblicità*, Bologna 1943. Cfr. CASADEI, *Da Vendere vendere vendere alle Lezioni di pubblicità: idee, attività e scritti dell'imprenditore Arturo Gazzoni tra il 1928 e il 1943*, in *Economia agro-alimentare*, vol. 17, n. 3, 2015.

i giorni nostri – presenta abbinamenti a un’ampia gamma di settori merceologici: dall’acqua minerale ai prodotti dietetici (ne abbiamo appena fatto cenno), dalla birra analcolica ai preparati per la cucina, dal latte agli snack a base di cioccolato, fino a giungere – ai giorni nostri – a una delle più importanti aziende italiane di torrefazione del caffè²². Interessante aggiungere come, risalendo più indietro nel tempo, si trovi la già menzionata Idrolitina come sponsor della Virtus Bologna per la stagione 1960-61. Quella stessa Idrolitina che, tornando dal basket al calcio²³, sarà sponsor del Bologna F.C. nel campionato 1985-86, per poi essere sostituita, dalla stagione seguente fino all’annata 1988-89, dalla stessa ditta di torrefazione e commercializzazione del caffè che molti anni dopo abbinerà il proprio marchio alla compagine cestistica bolognese (Virtus) che abbiamo più volte citato. Ancora a proposito di sponsorizzazioni sportive, e di legame con aziende storiche del territorio, non va dimenticato il ruolo svolto dalla Granarolo in ambito sia cestistico (Virtus Bologna, dal 1983 al 1986 e dal 2013 al 2015) che calcistico (Bologna F.C. dal 1997-98 al 2000-01).

3. Alimentazione e gastronomia come argomenti di dibattito culturale

Merita un accenno anche il ruolo storico di alcune riviste italiane («Civiltà della Tavola», «La Gola», «Gambero Rosso») nel preparare il terreno – con le loro riflessioni e i loro approfondimenti – alle recenti e attuali iniziative di valorizzazione della gastronomia italiana, proprio in termini di patrimonio culturale.

Se la prima metà del XX secolo vede il primo, graduale sviluppo di una editoria dedicata ai temi dell’alimentazione e della gastronomia, nel secondo dopoguerra il fenomeno assume crescente rilevanza. Nell’esperienza italiana, si apre anche la stagione di riviste (dal notevole respiro culturale) dedicate ai medesimi argomenti. La prima di queste è «Civiltà della Tavola», pubblicata a partire dal 1956 dall’Accademia italiana della Cucina: una istituzione fondata nel 1953 dal giornalista e scrittore Orio Vergani, alla quale partecipano personalità come Dino Buzzati (anch’egli giornalista e scrittore), l’editore Arnoldo Mondadori, l’architetto Giò Ponti e altri. Attualmente «Civiltà della Tavola» ha due versioni editoriali: mensile in formato digitale²⁴, e bimestrale in formato cartaceo.

Va poi ricordata, anch’essa per il livello culturale e il taglio multidisciplinare, «La Gola», che reca come sottotitolo *mensile del cibo e delle tecniche di vita materiale*, e che nasce nel 1982 grazie all’iniziativa di rilevanti personalità culturali. Tra i collaboratori del primo numero spiccano i nomi degli scrittori Paolo Volponi e Francesco Leonetti, dello storico e antropologo Jean Pierre Vernant, del sociologo Gian Paolo Fabris, dello scrittore e critico letterario Antonio Porta. Condirettore de «La Gola», assieme ad Antonio Porta, è Alberto Capatti, storico dell’alimentazione, autore egli stesso di un articolo nel primo numero della rivista.

²² Si tratta della Segafredo, storica azienda di Bologna, il cui marchio è rilevato negli anni ‘70 dall’imprenditore trevigiano Massimo Zanetti. La sede principale dell’azienda si trova tuttora nell’hinterland bolognese, in località Sesto di Rastignano, nel comune di Pianoro.

²³ Per una rassegna illustrata delle sponsorizzazioni del Bologna F.C., si veda BERTUZZI, MONTI, *La maglia del Bologna. Storia delle divise rossoblù*, Bologna 2017.

²⁴ Cfr. <https://www.accademiaitalianadellacucina.it/it/content/la-rivista> (consultato l’8 aprile 2024).

La rivista esce fino al 1988 (per poi tornare attiva dal 1991 al 1993) ed è tuttora ricordata come esempio di rivista che coniuga tematiche alimentari, sociali e culturali, proponendo anche, grazie all'opera del grafico Gianni Sassi, una confezione editoriale particolarmente raffinata²⁵.

Va poi ricordata la particolare vicenda del «Gambero Rosso» che nasce nel 1986 come inserto di un quotidiano (“il manifesto”) per poi trasformarsi, a partire dal 1992, in un mensile di notevole successo. Come è noto, attualmente Gambero Rosso è anche un'importante casa editrice (naturalmente specializzata in ambito gastronomico) nonché un'emittente televisiva tematica.

Merita una ulteriore sottolineatura – anche alla luce dei dibattiti attuali sulla cucina italiana come patrimonio culturale – il fatto che tutte e tre le riviste sopra citate siano accomunate dall'essere concepite e realizzate da personalità della cultura e del giornalismo. E, a questo proposito, non si può dimenticare come anche gli inizi della programmazione televisiva su tematiche alimentari e gastronomiche presentino questa caratteristica: l'esempio principale è quello dello scrittore e regista Mario Soldati (1909-1999) e del suo storico programma *Viaggio nella valle del Po. Alla ricerca di cibi genuini*, andato in onda nella stagione televisiva 1957-1958. È nell'undicesima e penultima puntata che Soldati si dedica alle specialità alimentari dell'Emilia-Romagna, iniziando dal luogo verdiano per eccellenza, Busseto, in provincia di Parma, per poi spaziare ad altre località della regione, e richiamando specialità quali la salama da sugo, il lambrusco, i piatti di cacciagione, le paste ripiene a cominciare proprio dai tortellini. L'interesse di Soldati per Bologna e per la più ampia realtà emiliano-romagnola è testimoniato non solo dall'impegno suo, e della sua *troupe* televisiva, nella realizzazione di questo programma storico della televisione italiana; basti infatti pensare ai numerosi scritti – oggetto di una interessante raccolta promossa, alcuni anni fa, da una casa editrice bolognese²⁶ – nei quali lo scrittore e regista torinese fa riferimento alle diverse realtà enogastronomiche dell'Emilia-Romagna.

Antesignano di Mario Soldati può essere considerato il giornalista Paolo Monelli (1891–1984), che nell'estate 1934 compie un tour enogastronomico attraverso l'Italia (prima esperienza del genere nella storia del giornalismo italiano), le cui impressioni sono periodicamente riportate sul quotidiano torinese “Gazzetta del popolo” per poi essere raccolte, l'anno successivo, in un volume brillantemente intitolato *Il ghiottone errante*²⁷. È un testo molto importante anche in termini di storia dell'editoria, poiché si tratta del primo sistematico *reportage* su abitudini e specialità alimentari e vinicole della Penisola. Una certa attenzione è dedicata a Bologna, all'interno della corrispondenza che Monelli invia da Bertinoro (la maggior parte delle corrispondenze sono inviate da luoghi di interesse enologico):

«Qui nessuno ci ha da metter becco, qui si tocca l'eccellenza, qui cuochi francesi e viennesi possono venire a scuola, anche in questo campo Bologna è *alma mater*

²⁵ Fa riferimento agli aspetti iconografici della rivista, e alla sua complessiva eleganza redazionale, l'articolo di CECCATO, *E Gianni Sassi ci prese tutti per la gola*, pubblicato su *Domenica. Il Sole 24 Ore*, 5 novembre 2023.

²⁶ SOLDATI, *Viaggio in Emilia Romagna* (a cura di Anna Cardini), Bologna 2012.

²⁷ MONELLI, *Il ghiottone errante. Viaggio gastronomico attraverso l'Italia*, Bra, 2016 (ed. orig. Milano, 1935). I testi di Monelli sono efficacemente accompagnati da vignette del pittore e disegnatore Giuseppe Novello.

studiorum. Io credo – così scrive il giornalista emiliano – che i cuochi bolognesi abbiano ricette in latino, con l'*exequatur* di papi e cardinali. I loro segreti restano segreti, le loro manipolazioni misteriose. Anche dove il cibo par casalingo, dove la fattura sembra elementare, debbono avere almeno una formula magica, uno scongiuro, un gesto che fa dell'umile pietanza una cosa perfetta»²⁸.

Si noti l'assonanza di queste argomentazioni con ciò che scriveva, alcuni decenni prima, il più classico scrittore italiano di cose gastronomiche, Pellegrino Artusi:

«Quando sentite parlare della cucina bolognese fate una riverenza, chè se la merita. È un modo di cucinare un po' grave, se vogliamo, perchè il clima così richiede; ma succulento, di buon gusto e salubre, tanto è vero che colà le longevità di ottanta e novant'anni sono più comuni che altrove»²⁹.

Tornando a Monelli, sono interessanti anche alcune divertite annotazioni critiche sulla passata fama di Bologna come città "nottambula" nonché sui recenti sviluppi urbanistici che hanno da poco (Monelli scrive nel 1934) modificato l'assetto di alcune parti del centro storico³⁰.

Non si possono peraltro tratteggiare – anche sinteticamente – temi di gastronomia bolognese senza ricordare le ricette che il già citato Pellegrino Artusi attribuisce in maniera univoca alla tradizione culinaria petroniana: il suffisso «alla bolognese» è attribuito, infatti, non solo ai tortellini della città emiliana (già allora differenziati sia dai «cappelletti all'uso di Romagna» che dai «tortellini all'italiana» definiti anche «agnellotti»), ma anche a tutta una serie di altre pietanze: dagli «strichetti» al «pane bolognese», passando attraverso primi e secondi piatti particolarmente interessanti³¹, in un contesto che prevede anche – probabilmente riconducibile alla realtà bolognese – un suggestivo «fritto alla Garisenda»³². Giustamente in sede storiografica è stata sottolineata l'accezione positiva assunta dai riferimenti artusiani alla bolognesità, sia per quanto concerne l'aspetto gastronomico sia, in termini più generali, in relazione al clima sociale e culturale della città³³. Torneremo più avanti su questo aspetto.

²⁸ *Ibid.*, p. 90.

²⁹ ARTUSI, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, Firenze/Milano 1991, p. 46 (ristampa anastatica probabilmente tratta dall'edizione 1911; nella citazione testuale si sono lasciate invariate le modalità di accentazione vigenti all'epoca). Questo passo artusiano è ricordato anche da MONTANARI, *Bologna. L'Italia in tavola*, cit., p. 136.

³⁰ Risalgono al 1930 l'ampliamento e la rettificazione di via Ugo Bassi, mentre nel 1932 sono completate importanti opere di edilizia universitaria; nella prima metà degli anni '30 si svolgono anche i principali lavori per la realizzazione di via Roma (oggi via Marconi) e si costruisce (sarà inaugurato nell'ottobre 1935) un rilevante edificio in stile razionalista come la facoltà di Ingegneria, su progetto di Giuseppe Vaccaro. Per le annotazioni di Monelli, vedere *op. cit.*, p. 89.

³¹ All'interno de *La scienza in cucina*, cit., vedere: *Tortellini alla bolognese*, pp. 46-48; *Strichetti alla bolognese*, p. 72; *Maccheroni alla bolognese*, pp. 97-98; *Fritto composto alla bolognese*, pp. 142-143; *Coratella d'agnello alla bolognese*, p. 166; *Fritto d'agnello alla bolognese*, pp. 166; *Scaloppine alla bolognese*, p. 247; *Tartufi alla bolognese, crudi, ecc.*, pp. 278-279; *Baccalà alla bolognese*, p. 333; *Pane bolognese*, p. 394.

³² Cfr. *Fritto alla Garisenda*, ne *La scienza in cucina*, cit., p. 169.

³³ Cfr. CAPATTI, *Prima e dopo Artusi. Bologna nella letteratura gastronomica italiana*, in MONTANARI (a cura di), *Bologna grassa. La costruzione di un mito*, Bologna, 2004.

Peraltro, l'alimentazione e la cucina bolognese devono una parte significativa della loro rinomanza non solo ai primi e ai secondi piatti, ma anche a un'altra tipologia di prodotti e di ricette: è l'area dell'orticoltura, infatti, a svolgere un ruolo fondamentale dalla tarda età medievale e per buona parte dell'età moderna. È ancora Massimo Montanari a ricordare che, rispetto ai proverbiali settori della salumeria e della pasta fresca, i «testi dei secoli passati [...] restituiscono un universo gastronomico sensibilmente diverso, parlandoci di verdure e frutti freschi, di una cultura delle erbe fortemente innestata nella tradizione bolognese [...]»³⁴. È la tradizione di una città che non casualmente si fregia a lungo dell'appellativo di «orto di Roma»³⁵ e dove non solo l'orticoltura ma anche la frutticoltura si presenta particolarmente invitante sia per gli abitanti che per i forestieri. Quanto appena richiamato va a sua volta collegato anche al tradizionale impianto urbanistico di Bologna, che contempla a lungo, all'interno delle mura cittadine, la presenza di ampi spazi verdi destinati in prevalenza alle attività agricole, che in diversi momenti storici risultano di fondamentale importanza per il sostentamento alimentare della città³⁶.

Nel corso dell'età moderna, peraltro, si sviluppa e si afferma il ruolo delle specialità di salumeria, come alcuni osservatori coevi non mancano di puntualizzare: tra questi spicca la figura dell'umanista Ortensio Lando, che – in un testo del 1548 richiamato da Montanari – sottolinea come «in Bologna si facciano salsicciotti i migliori che mai si mangiassero; mangiansi crudi, mangiansi cotti, e a tutte l'ore ne aguzzano l'appetito [...]»³⁷.

Quanto al tema del primato bolognese nel campo della pasta e dei primi piatti, esso emergerà più avanti, sempre nel corso dell'età moderna e – per certe preparazioni – solo nei primi decenni dell'età contemporanea:

«Lasagne, tagliatelle, tortellini: icone della cucina bolognese. Varianti locali di un “genere” gastronomico – la pasta in tutte le sue declinazioni: fresca e conservata, di grano tenero e di grano duro, con uova o senza uova – che si delinea durante il Medioevo e si sviluppa in età moderna come tipicità italiana. Un punto di svolta è quello in cui, fra Sei e Settecento, la pasta assume un ruolo autonomo nel sistema gastronomico, affiancandosi al pane come cibo-base della dieta quotidiana. Nella città felsinea questo ruolo spetterà alle tagliatelle, mentre lasagne e tortellini manterranno il carattere più signorile – o, in ambito popolare, festivo – che per secoli aveva caratterizzato i piatti di pasta sulle tavole italiane»³⁸.

Lo scenario felsineo, infine, merita una sottolineatura anche a proposito di un'altra tipologia di prodotto: le acque minerali, che tendono, anche a livello nazionale, ad avere un rilevante impatto commerciale a partire dalla fine dell'800. Non ci riferiamo solo a un marchio storico – e tuttora esistente – come quello dell'Acqua

³⁴ MONTANARI, *Bologna, l'Italia in tavola*, cit., p. 47.

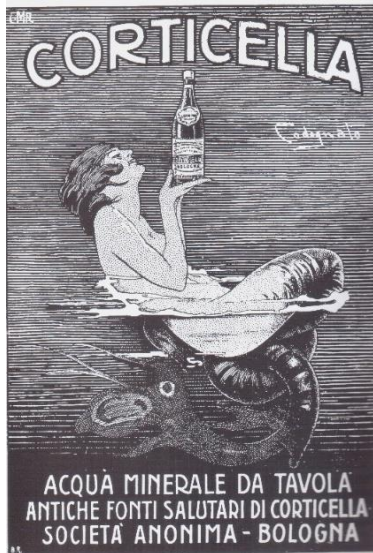
³⁵ *Ibid.*, pp. 47-48.

³⁶ Cfr. CASADEI, BAZZOCCHI, *Urban agriculture and city development in Bologna (Italy): notes in historical perspective*, in *Acta Horticulturae*, n. 1215, 2018; BAZZOCCHI, CASADEI, GIANQUINTO, *Green spaces in Italy from subsistence agriculture to public parks: the city of Bologna from 13th to 20th century*, in *Acta Horticulturae*, n. 1279, 2020.

³⁷ Cfr. MONTANARI, *Bologna, l'Italia in tavola*, cit., p. 54, che riprende un passo da LANDO, *Commentario delle più notabili et mostruose cose d'Italia et altri luoghi*, Venezia, 1548 (ove il termine *mostruose* sta per “meravigliose”).

³⁸ MONTANARI, *Bologna, l'Italia in tavola*, cit., p. 97.

Cerelia, le cui fonti si trovano nell'area appenninica della provincia bolognese, ma anche, risalendo più indietro nel tempo, a una produzione ben più vicina all'area urbana: l'acqua di Corticella, la cui pubblicità campeggia sulla stampa bolognese e sulla cartellonistica per un non breve periodo³⁹, mentre il parco delle fonti di Corticella diviene un luogo molto frequentato anche per ragioni di svago e di impiego del tempo libero.



Manifesto pubblicitario dell'acqua di Corticella e ingresso delle fonti di Corticella in una foto d'epoca⁴⁰

Non va poi trascurata la fonte di Barbianello⁴¹, adiacente alla località collinare di Barbiano, e anch'essa meta di gite "fuori porta" soprattutto nella Bologna della *belle époque*.

³⁹ Cfr. ROVERSI, *op. cit.* L'imbottigliamento e la commercializzazione dell'acqua di Corticella hanno il loro massimo sviluppo nel periodo compreso tra il primo dopoguerra e la fine degli anni '30, grazie all'opera dell'imprenditore Vittorio Borghi che nel 1920 aveva rilevato la proprietà dell'area in cui si trovavano le antiche fonti di Corticella. Cfr. CRISTOFORI, *Bologna. Gente e vita dal 1914 al 1945*, Bologna 1980; vedere anche *Fonti di Corticella*, in *Storia e memoria di Bologna*, <https://www.storiaememoriadibologna.it/archivio/luoghi/fonti-di-corticella> (consultato il 29 aprile 2024).

⁴⁰ Fonte: ROVERSI, *op. cit.*, pp. 22 e 297.

⁴¹ Cfr. *Fonte di Barbianello*, in *Storia e memoria di Bologna*, <https://www.storiaememoriadibologna.it/archivio/luoghi/fonti-di-barbianello> (consultato il 29 aprile 2024).



Locandina pubblicitaria dell'acqua di Barbianello⁴²

4. La Convenzione UNESCO (2003) e altre iniziative

Come accennato in premessa, il 2018 è stato proclamato dal governo del nostro Paese⁴³ “Anno nazionale del cibo italiano” con l’obiettivo non solo di evidenziare l’importanza di un settore che rappresenta un elemento fondamentale del prodotto interno e della bilancia commerciale del paese ma anche perché al cibo viene da tempo attribuito un carattere fortemente identitario di ciò che si intende con italianità (in tutte le sue più diverse e variegate componenti). La gastronomia italiana, fatta di cibi, vini, materie prime rinomate e di pregio, è uno strumento potente di comunicazione e attrazione verso il turismo straniero, favorendo contemporaneamente un intenso scambio culturale. I prodotti alimentari, infatti, non rappresentano più soltanto un nutrimento (essenziale per la soddisfazione di un bisogno primario), ma anche un’occasione di scoperta e conoscenza di culture e storie della tradizione e dei relativi territori. Partendo da un ambito nazionale, la promozione ed il vanto del patrimonio gastronomico tipico vengono poi declinati in Italia a livello delle singole regioni, dei comuni e fino a localismi sempre più ristretti. Ogni territorio e località ha un portafoglio di tradizioni culinarie che custodisce in quanto portatore di memorie, saperi e abitudini a cui si attribuisce un valore identitario ed in cui ci si riconosce. Le ricette si legano alla cultura locale e le preparazioni valorizzano la qualità e l’eccellenza delle materie prime, delle aree e delle capacità produttive umane. Il legame tra cibo e dimensione sociale che caratterizza tutta la penisola è profondo e inscindibile.

⁴² Fonte: ROVERSI, *op. cit.*, p. 298.

⁴³ La proposta è venuta dagli allora ministri delle Politiche agricole (Maurizio Martina) e dei Beni culturali (Dario Franceschini).

Sempre nel 2018 (aprile), è ufficialmente partito il percorso di candidatura della “Cultura gastronomica bolognese” presso l’UNESCO ad opera dell’allora sindaco⁴⁴ del Comune e della Città metropolitana, ed è stato appositamente costituito un gruppo di esperti⁴⁵ per portare avanti il processo. Infatti, gli Stati che hanno aderito alla Convenzione UNESCO possono proporre “Elementi o Progetti, Attività o Programmi di Buone Pratiche di Salvaguardia” da iscrivere nella Lista ai fini di una loro tutela e valorizzazione, naturalmente se osservanti dei diritti umani e del rispetto reciproco che deve esistere tra le comunità e se improntati ad una visione di sviluppo sostenibile. Nel caso della candidatura bolognese, il territorio ricompreso nella domanda all’UNESCO corrisponde a quello dell’intera città metropolitana di Bologna.

Il legame tra UNESCO e patrimonio agroalimentare non è una novità in quanto sono già iscritti nella *Lista rappresentativa del patrimonio culturale immateriale*, per quanto riguarda l’Italia, altri elementi della categoria tra cui la Dieta mediterranea (iscritta dal 2013), la Vite ad alberello di Pantelleria (2014) e l’Arte del Pizzaiuolo Napoletano (dal 2017). Peraltro, la Dieta mediterranea è un caso di patrimonio immateriale transnazionale (come altri nella Lista UNESCO) in quanto condivisa con Cipro, Croazia, Grecia, Marocco, Portogallo e Spagna. Per capire il valore dell’iscrizione nella Lista di cui sopra, si osservi che l’obiettivo primo della Convenzione UNESCO per la tutela del patrimonio immateriale mondiale, ratificata dall’Italia con legge 167 del 27/9/2007, è quello di preservare la diversità culturale in un contesto di crescente globalizzazione. Secondo l’Organizzazione, questa è una chiave fondamentale nel favorire il dialogo interculturale ed il mutuo rispetto per stili di vita e tradizioni differenti. L’UNESCO sottolinea che il valore del patrimonio immateriale risiede nel trasferimento dello stesso da una generazione all’altra delle diverse comunità interessate, rappresentando un motore di sviluppo economico e sociale. È un bene che assume valore se resta vivente (UNESCO, *Convenzione per la salvaguardia del patrimonio culturale immateriale*, 2003). Non si fa riferimento, dunque, al singolo prodotto nella sua pura materialità ma alla realtà complessiva che vi gravita intorno, compresa di conoscenze, capacità, ritualità e relazioni. Si può parlare di multidimensionalità del patrimonio gastronomico in riferimento alla sua dimensione storica e culturale, sociale, economico-produttiva, ambientale e che si ritiene importante preservare.

Il patrimonio enogastronomico di una comunità, dunque, può rientrare tra i beni immateriali censiti nell’*Inventario dei beni materiali e immateriali* che l’UNESCO sta predisponendo, insieme alle differenti tecniche artigianali, alle tradizioni orali, ai riti ed ai costumi e a tutti quegli elementi che caratterizzano un’identità locale; nella categoria dei beni materiali vengono, invece, per esempio considerati i siti architettonici o paesaggistici, le opere d’arte. Il significato di questo progetto nasce dalla volontà dell’UNESCO di rafforzare l’autostima e il senso di appartenenza e di favorire la creazione di una struttura culturale che garantisca la permanenza di

⁴⁴ Virginio Merola.

⁴⁵ La direzione scientifica del gruppo di lavoro è stata affidata al prof. Andrea Segrè, il coordinamento del gruppo di lavoro al Capo di Gabinetto della Città Metropolitana, dott. Giuseppe Di Biasi.

questi valori⁴⁶. Il fatto di avere incluso anche beni immateriali nell'Inventario promuove il riconoscimento di un legame tra cultura, considerata non più solo in termini materiali e identità sociale: è cultura anche una tradizione agricola o alimentare, che tipicamente può caratterizzare le comunità italiane e del bacino mediterraneo in generale⁴⁷ (Scepi&Pettrillo, 2015). L'UNESCO, infatti, non tutela il prodotto di per sé ma la tradizione, la ritualità, la conoscenza che lo coinvolgono. La gastronomia come patrimonio culturale di una città, e della sua popolazione, è uno stile di vita, determina le abitudini di consumo, la conservazione e l'innovazione nelle tecniche e, in molti luoghi in Italia (e così a Bologna) il percorso è improntato all'eccellenza.

Alla base, dunque, della candidatura bolognese c'è la convinzione che questa cultura gastronomica sia un patrimonio inestimabile da tutelare, fatto di prodotti, ricette, conoscenze, mestieri nonché un motore economico importante della città metropolitana. Nel contempo si affida a questo riconoscimento anche un ruolo di difesa da quello che viene chiamato dal gruppo di lavoro il "Bolognese sounding": un fenomeno in cui il termine "Bolognese" viene utilizzato in modo talvolta improprio e fuori contesto (i famosi "spaghetti with Bolognese sauce"). Ma la cucina di Bologna, in realtà, nel bene e nel male, ha già una portata internazionale: bene, perché il nome è conosciuto e si conferma l'attribuzione di una importante tradizione gastronomica alla città di Bologna; male, perché quando si pensa a Bologna, l'immaginario culinario estero, ma purtroppo spesso anche nazionale, si ferma a tagliatelle, ragù e mortadella (oltre ai già citati spaghetti alla bolognese⁴⁸). Ecco allora l'importanza del riconoscimento UNESCO, per la città, per la tutela e valorizzazione della sua cultura gastronomica, per mantenere nel tempo la conoscenza dei saperi e, dunque, difendere un pilastro fondante dell'anima bolognese. Un'azione decisa contro il livellamento e la banalizzazione alimentare che si rischierebbero perdendo le memorie dei sapori tradizionali del territorio.

A supporto di quanto detto finora circa l'importanza di garantire l'originalità della tradizione agroalimentare di un'area, si ritiene utile ricordare la Risoluzione⁴⁹ del Parlamento Europeo del 12 marzo 2014 in cui si sottolineano il valore culturale e quello educativo del patrimonio gastronomico europeo. Il Parlamento, facendo esplicito riferimento alla Convenzione UNESCO del 17 ottobre 2003, nonché all'inserimento della Dieta Mediterranea e del Pasto Gastronomico Francese nella lista rappresentativa del patrimonio culturale immateriale dell'umanità, evidenzia

⁴⁶ SESTO NOVÁS, *Presentacion. Catálogo del Patrimonio Cultural Venezolano 2004-2007* (consultabile online su diverse piattaforme); BORTOLOTTI, SEVERO, *Inventari del patrimonio immateriale: top-down o bottom-up?*, in *Antropologia museale*, 2012, vol. 10, n. 28/29, pp. 24-33.

⁴⁷ SCEPI, PETRILLO, *The Cultural Dimension of the Mediterranean Diet as an Intangible Cultural Heritage of Humanity*, in GOLINELLI (a cura di), *Cultural Heritage and Value Creation. Towards New Pathways*, Cham, 2015.

⁴⁸ Si vedano peraltro le acute osservazioni di Massimo Montanari (*Bologna, l'Italia in tavola*, cit., pp. 141-145) sull'origine nazionale – e sul successivo sviluppo internazionale – di questo piatto, certamente non bolognese, ma ormai stabilmente presente non solo nell'immaginario collettivo ma anche in buona parte delle attuali attività di ristorazione dello scenario italiano ed estero. Si ricordi altresì l'esistenza di una ben diversa versione di «spaghetti alla bolognese» – con il condimento a base di tonno – depositata nel 2018, come ricetta tradizionale locale, presso la Camera di Commercio di Bologna.

⁴⁹ Risoluzione del Parlamento europeo del 12 marzo 2014 sul patrimonio gastronomico europeo: aspetti culturali ed educativi.

gli aspetti educativi e culturali della gastronomia. Essa è qui intesa come insieme di “conoscenze, esperienze, arte e artigianalità”, un elemento che “fa parte della nostra identità ed è un elemento essenziale del patrimonio culturale europeo e di quello degli Stati membri”. Se ne sottolineano il ruolo quale motore dell’economia e del turismo e lo stretto legame con la salute umana ed il rispetto ambientale. L’aspetto conviviale e di piacere attribuito al cibo (non necessariamente legato ad un alimento di lusso o pregiato), l’arte della tavola, possono rappresentare un elemento di scambio e di condivisione che favoriscono i rapporti tra le persone, “un’eredità socio-culturale da trasmettere alle future generazioni”. Inoltre, la Risoluzione valorizza il ruolo dei marchi di tutela dell’origine e della qualità dei prodotti agroalimentari (DOP, IGP, STG e altri). Dunque, il Parlamento europeo invita i paesi europei e le città a candidare le proprie tradizioni e pratiche gastronomiche all’UNESCO al fine di richiederne la tutela quale patrimonio culturale immateriale.

5. Il territorio di Bologna, l’agricoltura e le produzioni agroalimentari

Il territorio di Bologna è rinomato a livello internazionale per la consolidata e ricca tradizione gastronomica. A ciò si deve l’appellativo portato orgogliosamente dalla città di “grassa”, con riferimento esplicito alle sue sostanziose, e gustose, ricette e portate. È una cucina che nasce in stretto legame con l’areale circostante e le realtà agricole locali ma che nel tempo è stato influenzato da numerose contaminazioni esterne derivanti, in primis, dalla presenza di un importante università, e quindi di studenti e studiosi da tutto il mondo, nonché dal fatto di essere crocevia strategico per gli scambi commerciali.

La rilevanza della cultura alimentare locale ha fatto sì che, nel tempo, le produzioni agricole siano state valorizzate attraverso l’acquisizione di marchi di origine geografica europea (DOP e IGP) nonché anche di tutela locale (De.Co.); inoltre, molti prodotti, per la loro eccellenza, sono stati annoverati tra i “presidi” *Slow Food*. La Camera di Commercio della città di Bologna raccoglie e custodisce le ricette originali a cui fare riferimento quando si parla di alimenti tradizionali. Il deposito presso la Camera di Commercio di Bologna delle ricette (come quella della tagliatella nel 1972, che fu la prima, del ripieno e poi in un secondo tempo della sfoglia per i tortellini, del ragù nel 1982, delle lasagne e altre) è un’azione importante mirata a conservare un prezioso sapere popolare di importanza collettiva e a preservare una tradizione, un rito gastronomico, che nel tempo ha identificato la città. Dall’analisi dei materiali conservati presso la biblioteca comunale dell’Archiginnasio si scoprono piatti celebri, conosciuti e amati da tutti come il tortellino ma anche preparazioni note solo agli intenditori, come gli “imbutini di Ozzano” o la “torta grassa castiglionesse” (da non confondere con la più nota torta di riso o *torta degli addobbi*, sempre legata alla tradizione gastronomica della città e che deve il suo nome appunto alla celebrazione della Festa degli Addobbi), che testimoniano la varietà delle tipicità agroalimentari locali.

Per quanto riguarda i riconoscimenti europei, DOP e IGP, trattasi di marchi che tutelano produttore e consumatore fornendo, al minimo, la garanzia di una provenienza geografica per un alimento/vino/bevanda spiritosa. Spesso vengono indicati

genericamente come GI o indicazioni geografiche. Si precisa però che il prodotto che riceve il marchio DOP (Denominazione di Origine Protetta) prevede che tutte le fasi del processo di produzione, trasformazione e preparazione avvengano nel territorio di riferimento (per i vini ciò significa che le uve devono provenire esclusivamente dalla zona geografica in cui il vino è prodotto), come, per esempio, la Patata di Bologna DOP (Fig. 1), mentre quello IGP (Indicazione Geografica Protetta) richiede che, nel territorio indicato, debba svolgersi almeno una delle fasi di produzione/lavorazione o preparazione (per i vini almeno l'85% dell'uva utilizzata deve provenire esclusivamente dalla zona geografica in cui il vino è effettivamente prodotto), come per esempio la Mortadella Bologna IGP (Fig. 2). Nel primo caso, dunque, il legame con il luogo di provenienza è molto più forte rispetto al caso dell'IGP.



(Fig. 1) La patata di Bologna DOP⁵⁰



(Fig. 2) La Mortadella Bologna IGP⁵¹

L'impatto economico delle produzioni a marchio di origine è di grande rilievo per l'agroalimentare nazionale (l'Italia è il primo paese dell'UE per numero di prodotti alimentari, vini inclusi, DOP e IGP) e si conferma tale anche per la regione Emilia-Romagna. Le produzioni agroalimentari ad origine geografica garantita da questi marchi europei hanno un rilievo elevato per l'economia regionale tanto che, anche nel 2022, l'Emilia-Romagna si è confermata seconda regione in Italia per impatto economico di tali prodotti⁵². Il valore della DOP *Economy* regionale si è, infatti, avvicinato a 4 miliardi di euro, per un totale di 74 linee a marchio di origine geografica attive in regione. Entrando nel merito dei numeri, si osserva poi che l'88,5% del valore viene dal comparto "cibo" per cui l'Emilia-Romagna è prima in Italia (30 prodotti), mentre la quota restante deriva dal comparto vino (14 prodotti). Bologna genera solo il 4% circa di tale valore (nettamente distanziata da province come Parma e Modena), ma ciò non toglie che alcune filiere DOP e IGP del territorio siano note e apprezzate e rappresentino un segnale importante per il riconoscimento pubblico della qualità dei prodotti nonché un contributo importante alla notorietà dell'enogastronomia bolognese. Tra i tanti, si ricordano la Patata di

⁵⁰ Fonte: www.patatadibologna.it.

⁵¹ Fonte: www.qualigeo.eu.

⁵² Fondazione Qualivita – ISMEA, *XXI Rapporto Ismea-Qualivita 2023*, www.qualivita.it.

Bologna DOP, l'Asparago verde di Altedo IGP, la Mortadella Bologna IGP e, tra i vini, il Colli Bolognesi Pignoletto DOP (DOCG), che ha recentemente ricevuto il riconoscimento superiore.

Facendo un passo indietro si segnala che, nel 1999, l'allora Ministero delle Politiche Agricole e Forestali ha promosso il decreto⁵³ n. 350 (dell'8 settembre 1999), offrendo la possibilità alle Regioni di includere in un apposito elenco preparazioni alimentari ritenute meritevoli di valorizzazione e di salvaguardia. Nel febbraio 2024, il Ministero (attualmente dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste) ha licenziato la ventiquattresima edizione dell'*Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali*, ossia realizzati da almeno un quarto di secolo secondo metodi tradizionali, così definiti dalle Regioni e dalle Province autonome. Anche la regione Emilia-Romagna ha aggiornato il suo elenco⁵⁴ che allo stato attuale conta 402 prodotti agroalimentari tradizionali. Secondo quanto definito, essi vengono individuati anche su proposta di privati ma le Regioni devono verificare le metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura, che devono essere praticate sul territorio locale, secondo regole tradizionali, da almeno 25 anni. Si tratta, dunque, di un riconoscimento alla memoria e alla perseveranza nello svolgimento di pratiche di cucina; è una cultura locale che si vuole tramandare nel tempo, integra nelle sue specificità. Tanto è vero che accanto al nome in italiano, viene riportato anche quello nel dialetto del luogo. E così preparazioni alimentari come la tagliatella bolognese, il ragù classico alla bolognese, i tortellini di Bologna rientrano a pieno titolo in questo elenco così come l'albicocca della Val Santerno (Imola), il melone tipico di San Matteo della Decima (BO) e la farina dolce di castagne di Granaglione (BO) sono ufficialmente "tradizionali" della gastronomia bolognese e del suo areale.

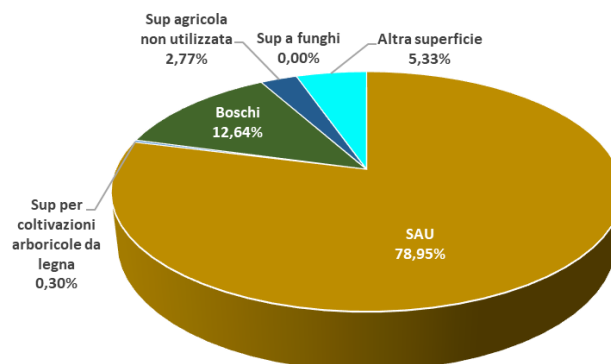
L'influenza del territorio intorno a Bologna e delle sue caratteristiche naturali e pedoclimatiche ha generato un'agricoltura locale diversificata e con produzioni di rilievo. La varietà della sua orografia ha favorito la presenza di coltivazioni erbacee e arboree, differenti a seconda dell'ambiente di riferimento, e si è sviluppata nel tempo l'attività zootecnica, legata anche alla crescita di importanti industrie di trasformazione. Ne è derivato un paesaggio agrario che si modifica passando dalla pianura, dove si concentrano orticole e seminativi, alla collina con la vite e l'olivo, fino alla montagna appenninica caratterizzata dalla presenza di storici castagneti i cui frutti hanno rappresentato per lungo tempo la base alimentare fondamentale della popolazione locale. Si ricordano, per il comparto dell'ortofruticoltura, le patate, la cipolla, l'asparago verde, le castagne nonché, anche se ormai difficili da trovare sul mercato, il carciofo violetto di San Luca e la mela rosata. Un territorio che, soprattutto nella fascia collinare, ha consentito lo sviluppo di una vitivinicoltura di rilievo nazionale e internazionale, che oggi viene portata avanti anche da giovani imprenditori. Attualmente, inoltre, l'impegno, lo spirito imprenditoriale e le ricerche a disposizione stanno facendo sì che la produzione di vino si vada espandendo anche verso la fascia appenninica. Il settore agrozootecnico vanta sul

⁵³ Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, Decreto 8 settembre 1999, n. 350, Regolamento recante norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui all'art. 8, comma 1, del decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173.

⁵⁴ Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali ai sensi dell'art. 12, comma 1, della legge 12 dicembre 2016, n. 238 – Allegato I (di cui all'art. 1, comma 1).

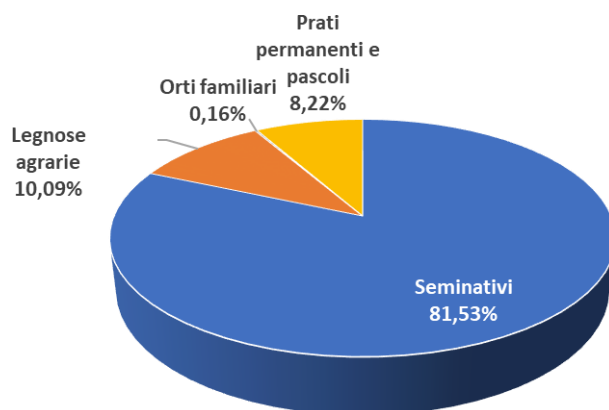
territorio importanti aziende impegnate nel lattiero-caseario nonché nella produzione di salumi (nel rispetto della tradizione salsamentaria locale). Non si deve, infatti, dimenticare che l'areale bolognese a sinistra del fiume Reno è incluso nel disciplinare del Parmigiano Reggiano che qui si può produrre e che è diventato nel tempo ingrediente fondamentale nelle ricette locali. Si sono qui riportati solo alcuni esempi di ciò che il settore agricolo è qui in grado di produrre e offrire. L'orientamento agro-zootecnico del luogo ha poi fortemente influenzato la tradizione alimentare fornendo ingredienti e materie prime da lavorare e "processare".

Entrando un po' più nell'analisi delle statistiche disponibili, si conferma il fatto che l'agricoltura del territorio si differenzia in modo netto a seconda della fascia altimetrica considerata. Osservando i dati aziendali, le imprese agricole della pianura bolognese rappresentano più della metà del totale provinciale e hanno una dimensione media (in termini di superficie agricola utilizzata, SAU) più ampia rispetto alle unità della fascia montana (secondo il Censimento dell'agricoltura del 2020 dell'Istat, in questa zona si colloca il 13% circa delle aziende agricole mentre la SAU a disposizione è pari al 6% del totale) (Figg. 3 e 4). Le difficoltà legate alla vitalità economica delle zone appenniniche è un elemento che nel tempo ha ostacolato pesantemente le iniziative imprenditoriali locali, portando, purtroppo, all'abbandono e alla marginalizzazione di tali aree. In questo caso, proprio le filiere agroalimentari locali sono state identificate come strumento di riferimento da espandere e valorizzare perché ritenute capaci di attirare il turismo e rivitalizzare l'economia della montagna. Attraverso il supporto del Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale, la Regione Emilia-Romagna ed il GAL (Gruppo di Azione Locale) Appennino Bolognese hanno avviato numerose iniziative per l'apertura di itinerari turistici legati alle produzioni agroalimentari locali come i funghi ed i tartufi, le castagne ed i marroni, i prodotti dagli allevamenti semi-bradi, le piante officinali e altri. Spostando il discorso sugli orientamenti produttivi delle imprese, si osserva che la maggior parte della SAU della pianura bolognese è occupata da seminativi, orticole e foraggere, in collina prevalgono vigneti e si sta sempre più diffondendo l'olivo mentre nelle zone di montagna dominano prati e pascoli. Muovendosi verso il territorio imolese, si osserva l'importanza crescente che colture come l'albicocco e il castagno vanno assumendo, fino ad arrivare all'area di Castel Del Rio, con il tipico Marrone IGP. Diversa è la situazione per quanto riguarda la zootecnia locale che predilige, soprattutto nel caso di ovini e caprini, le aree della collina interna.



(Fig. 3) Ripartizione del territorio della provincia di Bologna per tipologia di superficie (2020)⁵⁵

⁵⁵ Fonte: nostra elaborazione su dati Istat.



(Fig. 4) Ripartizione della SAU della provincia di Bologna per macro-categorie (2020)⁵⁶

Ai seminativi è destinata una parte rilevante della SAU provinciale ma la categoria include anche le colture orticole e industriali. I frumenti, il mais e il sorgo occupano superfici estese ma spiccano anche gli ettari destinati alla coltivazione di patate e di cipolla che rappresentano orientamenti produttivi di rilievo, anche perché si è riusciti a valorizzare questi prodotti attraverso marchi di qualità. Pere, albicocche e susine sono tra le legnose da frutto più diffuse sul territorio e, salendo di quota, i castagneti.

A seguito della descrizione dell'agricoltura bolognese, si ritiene interessante entrare nel merito di qualche prodotto tipico, riportandone alcune note caratteristiche pur essendo consapevoli che quelli di seguito esaminati rappresentano solo una parte dell'ampio paniere di specialità del comparto agroalimentare di questo territorio.

5.1 La Patata di Bologna DOP

Come è noto la patata (*Solanum tuberosum L.*) ha origini sudamericane ma, intorno alla seconda metà del 1600, ha cominciato a diffondersi in Europa. Verso la fine del 1700 è arrivata anche nel territorio bolognese dove essa venne primariamente impiegata come pianta medicamentosa. Nel 1800 il suo consumo alimentare, dopo alcune traversie, crebbe in maniera rilevante e la sua coltivazione cominciò ad espandersi su larga scala nella provincia trovando condizioni pedologiche e climatiche ottimali per il suo sviluppo: terreni freschi di composizione argillosa o medio impasto, senza ristagni. Nel tempo la coltura si è allargata a tutte le fasce della provincia, dalla pianura alle zone pedecollinari fino alla montagna, intorno ai 7-800 m slm. La ricchezza in nutrienti (potassio, fosforo e azoto) dei terreni e il clima piovoso sono fattori che ne facilitano l'accrescimento vegetativo. Le elevate caratteristiche qualitative ed organolettiche dei tuberi hanno portato all'ottenimento del marchio DOP per la patata di Bologna, nel 2010⁵⁷. Il marchio DOP prevede che la patata (solo della varietà Primura) venga prodotta esclusivamente in aziende

⁵⁶ Fonte: nostra elaborazione su dati Istat.

⁵⁷ Regolamento di esecuzione UE n. 766/2012.

agricole che ricadono in provincia di Bologna⁵⁸ e, più precisamente, nella parte ricompresa tra il fiume Reno e il fiume Sillaro. Il disciplinare⁵⁹ di produzione, infatti, sottolinea come l'ambiente sia elemento centrale per favorire il gusto, l'odore, il colore della polpa (trattasi di una patata a pasta gialla) e della buccia (liscia e di tonalità chiara) e gli altri caratteri distintivi di tale solanacea. Ambiente di produzione in cui ha un ruolo centrale anche il bagaglio di conoscenze e di esperienza che gli operatori hanno acquisito nel tempo (per es. in merito alla manipolazione, conservazione, trasporto e alle altre fasi del processo). Trattasi di una patata adatta a tutti gli usi in cucina che, all'inizio della sua diffusione sul territorio, veniva impiegata per il pane, le tagliatelle, i dolci e altre preparazioni locali⁶⁰. Oltre all'aspetto storico, il disciplinare (art. 7) riporta tutti i requisiti che il prodotto e il processo di cui è oggetto devono rispettare per essere certificati come DOP e potersi fregiare del marchio. Nel 2016 è stato riconosciuto il Consorzio di tutela Patata di Bologna DOP che gestisce la filiera produttiva e il marchio di origine. Quindi, nonostante spesso le patate siano associate ad una alimentazione contadina povera, in questo caso il connubio tra clima, suolo e conoscenze ha generato un prodotto di eccellenza.

5.2 La Cipolla di Medicina

Altro prodotto tipico delle campagne bolognesi è la cipolla, che nell'areale di Medicina e comuni limitrofi ha trovato un ambiente particolarmente favorevole al suo sviluppo. La presenza della cipolla nella zona si fa risalire addirittura al 1500-1600, periodo in cui il suo uso era non solo a fini alimentari ma anche terapeutici; poi, all'inizio del 1900, la sua coltivazione inizia ad espandersi acquisendo nel tempo un peso economico rilevante per l'area. L'importanza di tale coltura era tale che, negli anni '60, a Medicina era attiva la Sala Contrattazioni a cui partecipavano produttori e commercianti e le quotazioni della cipolla che ne uscivano erano un riferimento per tutta la regione. La cipolla di Medicina non si caratterizza per marchi DOP e IGP; nel 2006, aveva ottenuto un riconoscimento provvisorio dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali italiano che avrebbe potuto portare all'attribuzione del marchio IGP da parte dell'UE ma vi si è rinunciato⁶¹ poiché il riconoscimento prevedeva una limitazione al numero di tipi di cipolla che se ne sarebbero potuti fregiare (precisamente solo la cipolla dorata, www.ilgiornaledelcibo.it). In ogni caso esiste però un marchio collettivo "Cipolla di Medicina", registrato presso la Camera di Commercio di Bologna nel 2009, che ne indica la particolare qualità e unicità ed è gestito dal Consorzio della Cipolla di Medicina. Tale riconoscimento può essere attribuito a cipolle che provengono anche dai comuni

⁵⁸ Il territorio D.O.P. comprende i comuni di Bologna, Budrio, Castenaso, Ozzano dell'Emilia, San Lazzaro di Savena, Castel San Pietro Terme, Castel Guelfo di Bologna, Medicina, Molinella, Baricella, Minerbio, Granarolo dell'Emilia, San Giovanni in Persiceto e Crevalcore.

⁵⁹ Disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Protetta "Patata di Bologna": www.patadibologna.it.

⁶⁰ BIGNAMI, *Le Patate*, Bologna, 1773, citato in <https://www.patadibologna.it/storia-della-patata-di-bologna/>.

⁶¹ Riconoscendone il rilievo in termini di valorizzazione, il percorso per accedere al marchio IGP è ripartito e si sta cercando di superare tale limitazione.

vicini a Medicina, quali Castel Guelfo, Dozza, Castel San Pietro Terme, Imola e Ozzano dell'Emilia. Il Consorzio, che raccoglie produttori, trasformatori e distributori, si occupa, dal 2004, di salvaguardare e valorizzare il prodotto. Attualmente sono destinati alla coltivazione della cipolla più di mille ettari, pari a poco meno della metà della superficie bolognese con ortive in piena aria (Istat). Secondo dati del consorzio, il marchio Cipolla di Medicina arriva a coprire circa il 10% della produzione nazionale di tale ortaggio. Tre sono le tipologie coltivate (tutte e tre rientrano sotto il marchio): la cipolla dorata, quella bianca e quella rossa, che vantano caratteristiche⁶² organolettiche assai differenti (per esempio in termini di sapore più o meno dolce o pungente, e consistenza della polpa) e, quindi, usi diversi in cucina. Ma è la cipolla dorata quella più rappresentativa della gastronomia bolognese in quanto base fondamentale del friggione (“*al frizzan*”), una ricetta di recupero che si fa risalire al 1886, in cui la cipolla e gli avanzi della carne bollita vanno a comporre un intingolo tipico della tradizione, depositata dall'Accademia Italiana della Cucina (delegazione di Bologna) in Camera di Commercio di Bologna nel 2003. A sostegno del fatto che i prodotti della gastronomia rappresentano anche elementi della cultura di una comunità e sono un legame sociale, è stata istituita la Confraternita della Magnifica Cipolla di Medicina, che riunisce enogastronomi, scrittori, e intellettuali impegnati nella cura e nell'approfondimento del sapere di questo prodotto attraverso differenti chiavi di lettura.

Sia la patata che la cipolla sono al centro di eventi appositamente organizzati ogni anno per la loro celebrazione quali MediCipolla, la sagra della cipolla di Medicina, e la Sagra della Patata a Sant'Agata Bolognese.

5.3 L'Olio dei Colli Bolognesi

Salendo verso la collina bolognese il paesaggio agrario è dominato dalla coltivazione della vite da vino che, però, sempre più frequentemente, si alterna a quella dell'olivo. Secondo le fonti, l'olivo è una pianta presente nel territorio bolognese fino ai colli Imolesi, a sud della Via Emilia, sin dal Medioevo (Biblioteca Comunale dell'Archiginnasio per la De.Co. di Bologna). A testimonianza di ciò, si ricorda la via degli Oleari nel centro di Bologna che testimonia un passato di attività di trasformazione delle olive. Condizioni climatiche avverse sembrano averne causato la progressiva scomparsa fino a che, recentemente (all'inizio degli anni 2000) la ricerca scientifica (CNR e Università degli studi di Bologna) e le istituzioni hanno dato nuovi stimoli alla coltivazione, che si estende oggi su circa 450 ettari sul territorio provinciale (dati 2022, Istat e Camera di Commercio di Bologna). In particolare, molti studi sono rivolti oggi alla valorizzazione del germoplasma di olivo sul territorio per riprendere e salvaguardare antiche cultivar autoctone, favorire la produzione di un olio EVO di qualità e riprendere il paesaggio tradizionale-storico delle colline emiliano-romagnole che includeva anche gli oliveti. Nel 2017 si è

⁶² Il disciplinare prevede che la cipolla di Medicina abbia colorazione intensa e brillante che esalti la tipicità della varietà; i bulbi devono essere in linea di massima di forma rotondeggiante e presentare una buona compattezza con un calibro compreso fra i 50 e gli 80 mm. Infine, la cipolla deve avere un'ottima resistenza alla pre-germogliazione.

costituita la Rete di Imprese Olio extra-vergine Felsineo al fine di tutelarne e promuoverne la coltivazione e la trasformazione. La Rete ha creato e depositato, nel 2021, un marchio collettivo (Olio Extra-Vergine di Oliva Colli di Bologna) che gestisce attraverso un apposito disciplinare di produzione. Questo olio è incluso tra le De.Co. del Comune di Bologna ma, al fine di promuoverne la conoscenza e la diffusione sul mercato nonché di proteggerne la tipicità, nel 2023 la Rete ha presentato all'UE la domanda di registrazione della IGP Olio dei Colli di Bologna, a conferma dell'impegno verso questa filiera.

5.4 Il Vino dei Colli Bolognesi

La coltivazione della vite sui rilievi collinari del bolognese, nonché sulle colline di Imola, è diffusa da tempo ed è storicamente un elemento caratteristico del paesaggio agrario di queste zone: si deve, infatti, risalire agli Etruschi per tracciare la coltivazione della vite in zona. Le origini del Pignoletto, un vitigno autoctono da vino bianco rappresentativo della vitivinicoltura bolognese, si rintracciano nell'epoca romana. Nel tempo, la ricerca e lo sviluppo delle capacità dei produttori hanno elevato la qualità di queste produzioni tanto da ottenere la DOP per i vini Colli Bolognesi Pignoletto. Oggi il Pignoletto si può considerare quasi l'emblema del comparto. Importanti aziende vitivinicole sono cresciute e si sono sviluppate tanto che la superficie vitata nell'area metropolitana ha raggiunto poco meno di 6 mila ettari nel 2023 (di cui circa l'83% dedicati a uva per vini DOP e IGP), pari a circa l'11% della superficie regionale vitata (Istat, Regione Emilia-Romagna e Camera di Commercio di Bologna). I vitigni coltivati nella zona sono comunque differenti e permettono la produzione di uva per vino sia bianco sia rosso. Ormai tradizionali sono il Grechetto gentile, il Cabernet Sauvignon, il Merlot e la Barbera, che su questi colli è declinata al femminile.

Per sottolineare e tutelare la qualità dei vini, nel tempo sono stati richiesti e ottenuti riconoscimenti DOP⁶³ e IGP quali, per l'area di Bologna, il Colli Bolognesi DOP e la denominazione Emilia per le IGP. Una nota di distinzione per il Colli Bolognesi Pignoletto DOCG (DOP), che si caratterizza per la elevata qualità del prodotto e può essere disponibile nelle versioni “frizzante”, “spumante”, “superiore” e “superiore” accompagnata dalla specificazione “Classico” (Reg. UE 2023/445 del 23/02/2023). Dal 1971 il Consorzio dei Vini dei Colli Bolognesi, che raccoglie la quasi totalità delle aziende vitivinicole del territorio, si occupa di tutelare e valorizzare le produzioni locali. Tra le iniziative ormai abituali, gli eventi di Cantine Aperte rappresentano un'occasione per rinforzare il legame tra le persone ed il territorio con le sue produzioni tipiche. Dunque, un portafoglio di vini di qualità certificata coltivati sulle colline bolognesi, bianchi e rossi, che si accompagnano in modo sinergico alle ricette locali.

⁶³ Per completezza si ricorda che il Colli Bolognesi DOP include le seguenti DOC: Bianco Bologna, Spumante Bologna, Chardonnay, Pinot bianco, Sauvignon, Riesling Italico come vini bianchi; i rossi comprendono il Colli Bolognesi DOP Barbera, il Colli Bolognesi DOP Merlot e il Colli Bolognesi DOP Cabernet Sauvignon.

5.5 *Mortadella Bologna IGP*

Tra i prodotti trasformati di derivazione zootecnica, quando si parla di mortadella si pensa quasi subito a Bologna e, infatti, tale insaccato è strettamente legato alle tradizioni gastronomiche della città (costituisce, per es., ingrediente base per il ripieno dei Tortellini e dei Balanzoni⁶⁴ ed è elemento che non può mancare nel Tagliere dei Salsamentari⁶⁵), nonostante il suo areale di produzione, da disciplinare, sia davvero molto vasto e comprenda numerose aree: Emilia-Romagna, Piemonte, Lombardia, Veneto, provincia di Trento, Toscana, Marche e Lazio. La sua origine si fa risalire all'epoca etrusca ed il nome potrebbe derivare dal termine *mortarium*, che significa carne pestata nel mortaio, oppure da *murtatum*, a causa delle bacche di mirto usate all'epoca per insaporire l'insaccato. Nel tempo, comunque, la sua presenza in città si è mantenuta e diffusa ed è testimoniata da varie fonti. Ad oggi la produzione di mortadella può avvantaggiarsi di una grande professionalità e di un sapere che localmente si è accresciuto e maturato nel tempo. È conosciuta diffusamente a livello internazionale ma è anche uno dei prodotti agroalimentari più contraffatti (il cosiddetto Italian Sounding); il marchio IGP ne valorizza l'origine e l'unicità ma non riesce a difenderla efficacemente dalle imitazioni (come la "Mortadella Siciliana", spagnola, o la "Bologna" prodotta in Germania a base di pollo, maiale e manzo).

5.6 *Il Tagliere dei Salsamentari*

La mortadella è anche uno dei protagonisti principali di questo piatto tradizionale di Bologna, che è stato ritenuto meritevole di ricevere la cosiddetta De.Co. (denominazione comunale per i prodotti agroalimentari che si ritiene meritevoli di valorizzazione). Il tagliere dei salsamentari è oggi molto diffuso per le vie di Bologna ma, purtroppo, troppo spesso presentato in formato ridotto e banalizzato nei contenuti. Bologna città dei taglieri, come spesso viene presentata a chi si muove per la città, è però un'associazione che svilisce l'ampia offerta della salumeria bolognese. Infatti, nella sua reale composizione, il piatto deve innanzitutto essere composto da 4 categorie di alimenti: salumi, gastronomia tipica, formaggi e prodotti da forno (nella versione più pura, utilizzando, ove disponibili, le ricette della camera di commercio o prodotti tutelati da marchi di origine). Inoltre, a fianco di una rosa di prodotti sempre presenti, vi sono contenuti differenti a seconda della stagione: salumi da tagli di carne più grassi come i ciccioli (freschi o secchi) fino al cotechino e la giardiniera sott'olio (fatta con le verdure raccolte nell'anno) d'inverno mentre nel periodo primaverile-estivo è richiesta la presenza del salame gentile (la cui stagionatura dovrebbe terminare nel periodo pasquale) e la coppa d'estate. Il tagliere dei salsamentari secondo tradizione deve contenere almeno il 70% dei prodotti agroalimentari tipici di Bologna a cui si aggiungono il prosciutto di Parma e altri

⁶⁴ Il Balanzone bolognese è una pasta fresca ripiena tutelata da marchio De.Co.

⁶⁵ Il Tagliere dei Salsamentari è una De.Co. che include nella sua preparazione solo prodotti tipici bolognesi ed emiliano-romagnoli (<https://salsamentari.it/tagliere-de-co/>).

salumi regionali. Tra le preparazioni gastronomiche il tagliere può includere il friggione, il ragù, la mousse di mortadella, crescentine e tigelle ma soprattutto la crescente (*carsent* in bolognese) tra i prodotti da forno. Il legame di questo piatto con la città si rifà alla tradizione dei Salaroli e delle tecniche salsamentarie utilizzate per la conservazione dei cibi attraverso l'uso del sale: non va dimenticato che a Bologna c'erano i magazzini che servivano anche per conservare il sale proveniente dalle saline di Cervia (RA); i primi magazzini risalgono al 1500, quando a Bologna venne costruito un porto urbano in cui le imbarcazioni venivano trainate dai cavalli lungo le rive dei canali e dei corsi d'acqua legati al Po.

6. Il marchio De.Co. a tutela del valore della cucina di Bologna

La tutela della qualità e dell'origine dei prodotti non è affidata solo ai marchi europei ma vi sono anche iniziative promosse a livello locale. Nel novembre 2020, il Comune di Bologna ha istituito la Denominazione Comunale (De.Co.), un riconoscimento di prodotti e saperi caratteristici della città, finalizzato a valorizzarne l'identità e a sottolinearne l'identità distintiva (Fig. 5). Più precisamente si parla di prodotti tipici locali da promuovere intendendo “il prodotto agroalimentare derivante da attività agricola, zootecnica o dalla lavorazione e trasformazione degli stessi, così come i prodotti artigianali, ottenuti o realizzati sul territorio comunale secondo modalità che si sono consolidate nei costumi e nelle consuetudini a livello locale, anche tenendo conto di tecniche innovative che ne costituiscono il naturale sviluppo e aggiornamento.” (Art. 3 c.1 del Regolamento per l'istituzione delle De.Co. del Comune di Bologna, 2020). Il provvedimento prende origine dalla Legge nazionale 142⁶⁶ del 1990, che consentiva ai Comuni italiani di intervenire ai fini della valorizzazione delle rispettive attività agroalimentari tradizionali. Dal 2022 l'azione dei Comuni è stata estesa anche ai “saperi” e alle feste tradizionali.



(Fig. 5) Il marchio della Denominazione Comunale di Bologna⁶⁷

Affinchè, dunque, un prodotto o un sapere possano godere della De.Co. del Comune di Bologna, ci deve essere un soggetto promotore (non ci sono vincoli particolari in merito a chi possa assumere tale funzione) che presenti domanda

⁶⁶ Legge 8 giugno 1990, n. 142 “Ordinamento delle autonomie locali”, entrata in vigore il 13/6/1990. Pubblicata in GU n. 135 del 12/06/1990, Suppl. Ordinario n. 42.

⁶⁷ Fonte: www.decobologna.it.

all'amministrazione comunale e si devono seguire le indicazioni del Regolamento⁶⁸ per la Tutela e la Valorizzazione dei Saperi, delle Attività e delle Produzioni Agro-Alimentari Tipiche, Locali e Tradizionali. Inoltre, il legame con la storia, la cultura e le tradizioni locali deve essere riconosciuto. I prodotti caratterizzati da tale riconoscimento sono raccolti in un apposito Registro delle De.Co. e possono essere di varia natura e non esclusivamente alimentari, come per esempio il Merletto ad ago con tecnica Emilia Ars e il Teatro dei Burattini di Scuola bolognese. La De.Co. Bologna copre tutta l'area della città metropolitana e, dunque, nel Registro sono inseriti anche prodotti agricoli e preparazioni alimentari di diversi comuni come gli Africanetti di San Giovanni in Persiceto, il Garganello e l'Albicocca Reale di Imola, la Crescenta dall'uva di Vergato e altri.

La De.Co. non è un marchio di qualità o commerciale ma vuole essere un'attestazione della tipicità di un prodotto, di una ricetta tradizionale, di un'attività agroalimentare o di un prodotto artigianale. L'istituzione e la promozione di tale riconoscimento possono essere validi strumenti di comunicazione del territorio anche a fini turistici e per l'industria gastronomica e della ristorazione bolognese con un ritorno anche in termini economici. Come riportato nel Regolamento, infatti, attraverso questo marchio "il Comune di Bologna intende anche valorizzare, attraverso le produzioni tipiche locali, il ruolo e la professionalità delle imprese agricole, artigianali, commerciali e creative del territorio comunale." (Art. 1 c.4). Denota inoltre, la volontà di mantenere viva la conoscenza e tramandarla da una generazione all'altra, proprio come espresso dall'UNESCO nella finalità dell'Inventario dei beni immateriali.

L'elenco dei prodotti agroalimentari inseriti nel Registro in quanto ritenuti delle eccellenze nel panorama gastronomico petroniano è corposo, ne sono dettate brevi note storiche, la ricetta, l'elenco dei promotori ed eventuali sagre/feste ad essi dedicate. Tra queste il Festival del Tortellino che si tiene ogni anno il 4 ottobre (o nel fine settimana più vicino a tale data), in occasione della festività di San Petronio, patrono della città. Non è obiettivo di questo lavoro elencare in modo dettagliato tutti i prodotti inclusi nella lista ma si ritiene indicativo segnalarne alcuni per evidenziare la ricchezza e la varietà del patrimonio gastronomico comunale di Bologna: alcuni sono molto noti come il Tortellino e la Tagliatella al ragù bolognesi, il Ragù bolognese, gli Strichetti bolognesi nonché, per esempio, alcuni prodotti agricoli non trasformati come il carciofo violetto di San Luca.

7. La ristorazione in città: qualche dato

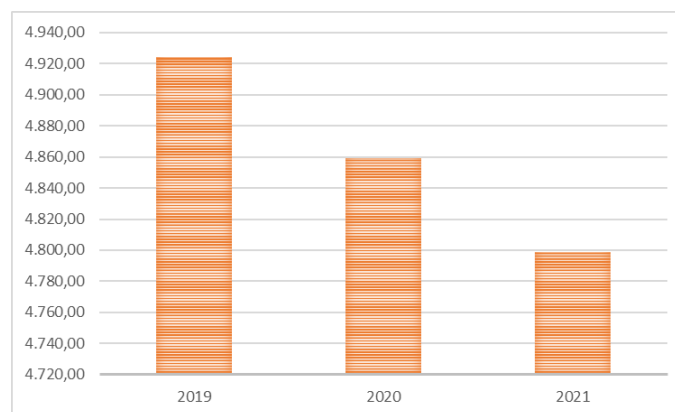
Come sottolineato anche dalla Risoluzione del Parlamento Europeo del 12 marzo 2014, la gastronomia e l'industria gastronomica rappresentano un comparto importante in termini di occupazione e vitalità economica di una città, anche legando in modo stretto il settore turistico alla ristorazione e all'agroalimentare in generale. Questo fenomeno ha assunto un rilievo decisamente importante per Bologna ma, purtroppo, i dati a disposizione non ne consentono un inquadramento

⁶⁸ DC/PRO/2020/18. Pg.n. 493908/2020. Repertorio n. DC/2020/116. Data seduta: 23/11/2020. Data inizio vigore: 10/12/2020.

preciso e dettagliato. Si cercherà, comunque, di tratteggiare a grandi linee un quadro economico della ristorazione bolognese, al fine di offrirne almeno un'idea, seppur imprecisa, della sua rappresentatività e, quindi, dell'azione rilevante del patrimonio gastronomico come leva economica per la città.

Stando a quanto riportato da Varni⁶⁹, alla fine del Trecento a Bologna erano presenti circa 150 osterie ed una cinquantina di alberghi, dimostrando un'attitudine antica della città all'accoglienza e alla ristorazione. Sempre secondo l'autore, il termine "grassa", attribuito a Bologna, sta a significare non solo la abbondanza e ricchezza del patrimonio gastronomico cittadino ma anche la prosperità delle sue campagne e la vocazione commerciale. In quest'ultimo aspetto supportata certamente dalla crescita dello studio universitario che portava (e tuttora lo fa) in città tanti studenti di diversa provenienza geografica. Tra le curiosità legate alla ristorazione bolognese, forse in pochi sanno che, nel 1919, in Sala Borsa a Bologna aprì un ristorante popolare che ebbe però una vita davvero breve venendo chiuso già nel 1920 (www.salaborsa.it).

Secondo i dati ISTAT (a livello comunale purtroppo, disponibili solo in forma molto aggregata; settori economici ATECO a 5 cifre), nel 2021, erano 4.924 le attività di alloggio e ristorazione presenti a Bologna, pari a poco meno del 17% di quelle conteggiate per la regione Emilia-Romagna (Fig. 6). Si specifica che in tale definizione sono ricomprese, oltre a tutte le categorie dei servizi di alloggio (hotel, ostelli ecc.) anche le diverse tipologie dei servizi di ristorazione, che vanno dai ristoranti alle mense, alle attività di catering e banqueting.



(Fig. 6) Attività dei servizi di alloggio e ristorazione a Bologna (n.)⁷⁰

L'impatto del COVID-19 ha inciso in modo pesante sulla loro numerosità: nel triennio 2019-2021 il trend è stato decrescente e in città si è registrata la perdita di 125 unità (e di circa 2 mila addetti). L'andamento ha rispecchiato quello evidenziatosi a livello regionale e nazionale, anche se in questi ultimi 2 casi l'entità della perdita è stata più ridotta. Peraltro, l'andamento a livello regionale ha evidenziato

⁶⁹ Intervento del prof. Angelo Varni alla conferenza stampa del 2 giugno 2005 in occasione della cena per la "Cultura del cibo" (incontro organizzato dai responsabili A.S.A. del territorio).

⁷⁰ Fonte: nostra elaborazione su dati Istat.

un calo delle attività anche nel 2023, dove ad incidere maggiormente è stata la riduzione delle imprese della ristorazione, parzialmente compensata dall'aumento di quelle attive nei servizi di alloggio⁷¹. Dati più confortanti sull'andamento del comparto ristorazione vengono dal Rapporto FIPE (Federazione Italiana Pubblici Esercizi) 2024 che segnala una ripresa a livello nazionale del comparto della ristorazione in termini di valore aggiunto anche se, sebbene in rallentamento, il numero delle imprese continua un percorso di contrazione. Infatti, la regione Emilia-Romagna ha registrato un saldo negativo per l'indicatore di nati-mortalità 2023/2022 di -1.381 unità commerciali (dati FIPE, 2024). In crescita sostenuta ristorazione fuori casa, trainata in modo particolare anche dal turismo. In Emilia-Romagna è insediato il 7% dei servizi di ristorazione⁷², pari nel 2023 a 24.593 unità (in calo dell'1,8% rispetto al 2022), di cui il 42% circa sono bar⁷³ e il 57% ristoranti⁷⁴ (e attività di ristorazione mobile).

A livello provinciale il rapporto FIPE 2024 si sofferma solo su di 1 aspetto del comparto ristorazione: il prezzo. Per la precisione, si riportano i prezzi medi di caffè, cappuccino, panino e pizza per capoluogo di provincia italiana. A Bologna risulta abbastanza costoso prendere un caffè al bar (8° posto su 61), per il resto si mantiene su un livello di prezzo medio. Esaminando i valori, si può dire che in generale la regione Emilia-Romagna è tra le più costose in Italia per i prodotti considerati. Neanche in questo caso sono disponibili dati sui trend delle attività a livello provinciale o comunale ma solo in forma aggregata a livello regionale.

Anche se le informazioni raccolte non consentono un approfondimento, è chiaro che la ristorazione bolognese rappresenta un comparto di significativo rilievo economico per la città, che può giovare e consolidare il proprio livello qualitativo anche attraverso la valorizzazione del patrimonio gastronomico felsineo mediante l'iscrizione nella Lista UNESCO. L'eccellenza dei prodotti e dei saperi rappresenta infatti una cultura da trasmettere alle persone anche attraverso le attività della ristorazione.

8. Il ruolo sociale del patrimonio enogastronomico

Parlare di patrimonio enogastronomico significa anche riflettere sul suo legame e sull'impatto con le persone, che è fatto non solo di ricette ricche e gustose ma deve sempre ricordare che l'alimentazione è elemento indispensabile alla vita umana. Un legame inscindibile tra essere vivente e cibo. La funzione sociale dell'enogastronomia, infatti, assume un duplice aspetto: quello del piacere e della celebrazione, espresso attraverso la promozione di sagre e feste o la presenza e la frequentazione di locali per la ristorazione fuori casa; dall'altra parte il "pasto" a soddisfazione di un bisogno primario come espressione solidale e ricerca di una convivialità, a volte perduta. Uno dei tratti distintivi della tradizione alimentare felsinea è proprio il fatto di avere mostrato nel tempo una forte connotazione sociale.

⁷¹ UnionCamere Emilia-Romagna, *Rapporto 2023 sull'economia regionale. In collaborazione con Regione Emilia-Romagna*, Bologna, 2024: <http://imprese.regione.emilia-romagna.it>.

⁷² Codice ATECO 56.0

⁷³ Codice ATECO 56.3

⁷⁴ Codice ATECO 56.1

Cucine popolari, mense collettive, ristoranti popolari ne rappresentano un'espressione chiara. Si ritiene, dunque, importante soffermarsi sul tema proprio perché la cultura del patrimonio enogastronomico bolognese che si vuole salvaguardare e tramandare dovrebbe includere questo aspetto.

Nel 1868, anche a seguito delle conferenze tenute a Bologna da Luigi Luzzatti⁷⁵ sul tema della cooperazione, aprì a Bologna la prima cooperativa di consumo cittadina (Società Anonima degli Operai di Bologna)⁷⁶. La cooperativa, che in parte derivava da una preesistente società, istituì forni e punti per la distribuzione di generi alimentari a prezzo ridotto, al fine di migliorare il benessere degli operai e mantenere la tranquillità pubblica. Si espanse in provincia, a Imola e a Medicina, fino a quando cessò la sua attività, anche per motivi di bilancio. La cooperativa aveva uno stretto legame con la Cucina Economica, che prese vita a Bologna nel 1873, a cura della Società Operaia, e si occupava della distribuzione di pasti a prezzi accessibili ai meno abbienti. Alla base l'obiettivo ultimo era sempre quello di favorire la tranquillità sociale attraverso l'alimentazione, cercando di limitare la crescita della mendicizia e di quella che oggi si definirebbe microcriminalità. Il servizio ebbe successo e si ingrandì grazie alla collaborazione di enti caritatevoli (l'Opera Pia dei Poveri Vergognosi e altre attive in città) e istituzioni (tra cui il Comune) i cui contributi non bastarono a coprirne i costi per cui, nel 1888, anche la Cucina Economica dovette chiudere, sempre per questioni di bilancio. Nel tempo, però, altre realtà simili iniziarono a diffondersi nel territorio bolognese, mettendo in risalto il volto sociale della cucina petroniana. Nel 1903 venne istituita, durante la prima esperienza a Bologna di una giunta comunale di orientamento progressista, l'attività di refezione scolastica nelle scuole comunali, a beneficio dei bambini di famiglie con disagio economico. Nel 1918 quasi la metà degli iscritti a scuola usufruiva di tale servizio. Alla base di tale scelta, di forte impatto civico e sociale, c'era la convinzione lungimirante che regime dietetico e rendimento scolastico fossero strettamente e direttamente collegati.

In questo contesto, meritano una particolare sottolineatura i provvedimenti presi dall'amministrazione municipale, guidata dal 1914 al 1919 dal sindaco socialista Francesco Zanardi: basti ricordare l'istituzione del panificio comunale e, soprattutto, la creazione dell'Ente autonomo dei consumi, che rispondeva all'esigenza di rendere accessibili – anche per le classi meno abbienti – i generi di prima necessità, a cominciare da quelli alimentari⁷⁷.

In tutt'altro scenario politico, nella fase più drammatica della seconda guerra mondiale, nel 1944 aprì in via Ugo Bassi, nel centro cittadino, una mensa collettiva promossa dall'Ente Comunale di Assistenza che, oltre al pranzo offerto al prezzo di

⁷⁵ Luigi Luzzatti (Venezia 1841 – Roma 1927), dal 1867 docente di Diritto costituzionale all'Università di Padova, è anche protagonista di una importante carriera politica: deputato dal 1871 al 1921, più volte ministro, ricopre anche la carica di presidente del Consiglio negli anni 1910-1911; nel 1927 riceve la nomina a senatore. In storiografia è principalmente ricordato quale promotore di rilevanti iniziative legislative in campo sociale (si pensi ad esempio alla fondazione dell'Istituto autonomo per le case popolari nel 1903) e previdenziale.

⁷⁶ Questa e altre note sono tratte dal sito della Biblioteca Sala Borsa di Bologna, che riporta cronologicamente notizie interessanti sulla storia della città: <https://www.bibliotecasalaborsa.it/bolognaonline/cronologia-di-bologna/>.

⁷⁷ Cfr. ONOFRI, *La grande guerra nella città rossa. Socialismo e reazione a Bologna dal 1914 al 1918*, Bologna, 1966; BASSI, ONOFRI, *Francesco Zanardi il sindaco del pane*, Bologna, 1976.

circa 20 lire nella sede di Sala Borsa, distribuiva in alcuni punti della città il “rancio” o la “minestra del popolo” ad un prezzo ulteriormente ridotto.

Infine, in questo paragrafo non si possono tralasciare le Cucine Popolari, nate nel 2015 a Bologna e diventate un punto di riferimento in città. Il progetto è nato grazie all’organizzazione di volontariato CiviBO e ruotano intorno al concetto del loro promotore (Roberto Morgantini) di «creare una comunità intorno alla tavola» (www.cucinepopolari.org). Convivialità, un elemento base della cucina, interpretato in chiave solidale e inclusiva. Questa iniziativa ha diversi punti di riferimento in città (obiettivo: aprire una cucina popolare in ogni quartiere della città) e “sfrutta” il momento del pasto non solo per soddisfare un bisogno fisico ma anche per compensare una esigenza relazionale umana. Intorno ad un piatto di cibo ci si conosce, si scambiano esperienze, si riceve calore umano, si scaccia la solitudine. Anche questo, dunque, è un patrimonio fondamentale che nasce dalla gastronomia e che va attentamente tutelato e potenziato.

Infine, un carattere sociale distintivo del patrimonio enogastronomico bolognese e che la connota anche in chiave di circolarità è la scelta, da sempre, di essere anche “cucina del riuso”. Molte delle ricette e dei saperi che lo caratterizzano sono nati con l’obiettivo di non sprecare il cibo, grazie ad un sapiente e fantasioso riuso degli avanzi. Tra queste, non si può non citare il friggione, una ricetta povera (a base di cipolla) che veniva arricchito, se possibile, con gli avanzi della carne della domenica; gli strichetti⁷⁸, fatti con i ritagli della sfoglia usata per tortellini/tortelloni, i quadrettini da brodo e i maltagliati fatti con gli avanzi delle lasagne. L’uso sapiente del cosiddetto “avanzo” diventa tradizione da tutelare. Un comportamento che si riallaccia ad un passato contadino, in cui non sempre era facile allestire un pasto per la famiglia e, dunque, nulla andava sprecato ma che oggi assolve ad una visione decisamente moderna che si richiama all’economia circolare ed al rispetto nell’utilizzo delle risorse.

Conclusioni

In altra parte del presente lavoro si è citato il *Gioco nuovo di tutte le osterie di Bologna* di Giuseppe Maria Mitelli; autore, quest’ultimo, anche del preesistente – e noto agli specialisti di storia sociale bolognese – *Gioco della cuccagna*, risalente al 1691. Qui Mitelli coglie l’occasione per tratteggiare un quadro delle principali specialità gastronomiche del tempo, accostate alle loro città di riferimento. Se è interessante, da un lato, la sottolineatura proposta dall’artista bolognese del binomio mortadella-Bologna, è altresì importante osservare come nella città emiliana sia particolarmente forte la tradizione del cosiddetto “albero della cuccagna”, una manifestazione che si collega anche alla festa della porchetta, felicemente descritta da Massimo Montanari⁷⁹ e da altri autori⁸⁰, e oggetto anche di suggestive ricostruzioni

⁷⁸ La ricetta dello strichetto è stata depositata dall’Accademia Italiana della Cucina e dalla Confraternita dello Strichetto presso la Camera di Commercio di Bologna il 10 giugno 2019.

⁷⁹ MONTANARI, *Bologna, l’Italia in tavola*, cit., pp. 72-74.

⁸⁰ Cfr. ad esempio LEOTTI, PIGOZZI (a cura), *La festa della porchetta a Bologna*, Loreto, 2010.

iconografiche, come quella ripresa nel 1927 dalla rivista dell'amministrazione municipale bolognese.



La "festa della porchetta" e (al centro) l'albero della "cuccagna" a Bologna in un disegno del XVIII secolo⁸¹

Mito di Cuccagna e celebrazione di un famoso salume trovano in Bologna un terreno socialmente e storicamente propizio; è un percorso che idealmente collega l'immagine tradizionale della città (un'immagine – lo abbiamo ricordato – che trae origine da quel Medioevo che ha visto la nascita della prima università del mondo occidentale) al "mito" attuale di Bologna come città del buon vivere, del buon mangiare e del buon bere. Contribuisce a irrobustire questa immagine e a diffonderla su scala nazionale il più volte citato Pellegrino Artusi, proprio nelle pagine che egli dedica alla cucina bolognese⁸². Analogamente, qualche tempo dopo (siamo nel 1931) la *Guida gastronomica d'Italia* del TCI ribadisce e avvalora il mito – di origine tardomedievale – di Bologna come città "grassa":

«quell'epiteto – si legge nella *Guida* – [...] non è meno giustificato dagli usi gastronomici della Bologna odierna, i quali si mantengono pienamente degni della illustre tradizione passata; e per tutti gli Italiani Bologna rimane pur sempre la città ove il giocondo amore della mensa trova le soddisfazioni più complete, in un'atmosfera simpatica e propiziatrice»⁸³.

Il passo appena riportato riconduce – attualizzando il lessico dei primi anni '30 all'italiano oggi correntemente utilizzato nel mondo della comunicazione – alla visione tuttora condivisa delle principali caratteristiche del capoluogo dell'Emilia-Romagna. Si tratta di fattori che – accanto all'indiscutibile pregio culturale, artistico e architettonico della città – contribuiscono all'odierno, impetuoso successo

⁸¹ Fonte: *Il Comune di Bologna*, agosto 1927, p. 719.

⁸² «Anche attraverso queste pagine, finite nelle case di tante famiglie italiane nel corso del Novecento, quella immagine di Bologna fa il giro del paese [...]»: MONTANARI, *Bologna, l'Italia in tavola*, cit., p. 138.

⁸³ TCI, *Guida gastronomica*, cit., p. 205. Il passo è riportato anche in MONTANARI, *Bologna, l'Italia in tavola*, cit., p. 138.

turistico di Bologna. Sarebbe forse esagerato associare alla nostra città – più ancora che a Roma – il mito e la metafora felliniana della "dolce vita"; ma è certamente appropriato richiamare e confermare la fama storica di Bologna "la grassa", con quell'accezione ampiamente positiva – è sempre Massimo Montanari a puntualizzare questo aspetto – che il termine già assume nel lessico medievale e rinascimentale⁸⁴.

Come è stato giustamente osservato,

«i prodotti alimentari tipici, in quanto evocativi di comunità e territori, di memoria e identità, fanno parte del patrimonio culturale (locale, nazionale, dell'umanità), in un certo senso appartengono al *genus* dei beni culturali; la localizzazione e la datazione ne sono aspetti caratteristici. Dall'altro lato, essi sono anche espressione di creatività, di ricerca e innovazione tecnologica e dunque si associano all'aspetto della produzione industriale (c.d. industria del gusto)»⁸⁵.

Tipicità e sapere tradizionale ma anche apertura alle novità e all'innovazione. A conclusione di questo scritto si riflette, dunque, sul fatto che il patrimonio gastronomico bolognese è evidentemente ricco, dotato di strumenti per la sua protezione e valorizzazione ma è, nel contempo, necessario mantenere l'attenzione su alcuni fenomeni evolutivi che caratterizzano il comparto. Innanzitutto, l'importanza dell'innovazione in termini di evoluzione delle tecnologie e delle tecniche, adeguamento a nuove materie prime (o ad una gestione più sostenibile delle materie prime tradizionali) e ai cambiamenti nei gusti e nelle abitudini, che non implica necessariamente dimenticare la tradizione. Inoltre, secondo alcuni studi, i centri commerciali stanno diventando luoghi sempre più deputati e di successo per la ristorazione: le attività cittadine non devono sottovalutare questa tendenza ma eventualmente gestire il canale a favore della promozione e della valorizzazione delle tipicità felsinee.

Tradizione, cultura, innovazione, sostenibilità sono elementi fondamentali che caratterizzano il patrimonio gastronomico bolognese e che, contemporaneamente, rispecchiano appieno gli obiettivi e lo spirito che la Convenzione UNESCO del 2003 ha cercato e cerca tuttora di valorizzare.

⁸⁴ «Quanto al desiderio di grasso, nel duplice senso latino di "mancanza" e di "voglia", i testi ce ne offrono anche troppe testimonianze, singolarmente stridenti con la cultura del nostro tempo. "Bianco e grasso" è il formaggio squisito che un vescovo francese offre a Carlo Magno [...]. Definire "grassa" una tavola è come dirla ricca: di Milano, Matteo Bandello scrive che è "la più opulenta e abbondante città d'Italia, e quella ove più s'attende a fare che la tavola sia grassa e ben fornita"; per Bologna, l'epiteto "grassa" non fu certo coniato per diletto [...]. La nozione di "grasso" ha dunque una carica eminentemente positiva: perciò può essere assunta a definire lo strato superiore della borghesia fiorentina (il popolo grasso) nel momento del suo emergere sociale e politico»: MONTANARI, *La fame e l'abbondanza*, cit., p. 206.

⁸⁵ PIERGIGLI, *Cibo e cultura: i prodotti alimentari tipici tra patrimonio culturale e industria creativa*, in *Cibo e diritto. Una prospettiva comparata. Atti del XXV Colloquio biennale*, Roma, 2020, pp. 529-553.

ELENCO DEGLI AUTORI

Elisa Baroncini, Professoressa ordinaria di Diritto internazionale, Dipartimento di Scienze Giuridiche, *Alma Mater Studiorum* – Università di Bologna

Giulia Bortino, Policy Intern Europa Nostra – Brussels Office

Bruna Capparelli, Professoressa associata di Diritto e Procedura penale presso l'Università Autonoma di Lisbona

Francesco Casadei, Professore a contratto di Storia dell'alimentazione, Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro–Alimentari, *Alma Mater Studiorum* – Università di Bologna, e Bibliotecario

Alessandra Castellini, Professoressa associata in Economia agraria, alimentare ed estimo rurale, Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro–Alimentari, *Alma Mater Studiorum* – Università di Bologna

Francesco Paolo Cunsolo, Dottore di ricerca in Beni culturali e ambientali, *Alma Mater Studiorum* – Università di Bologna

Sara Kayal, Docente presso la Scuola primaria Romagnoli, Istituto Comprensivo 11

Teresa Lagnese, Docente presso la Scuola primaria Romagnoli, Istituto Comprensivo 11

Federica Legnani, Architetto e Responsabile Ufficio Portici Patrimonio Mondiale – Comune di Bologna, Direzione generale

Pieralberto Mengozzi, Professore associato di Diritto dell'Unione europea, Dipartimento di Scienze Giuridiche, *Alma Mater Studiorum* – Università di Bologna

Piero Mioli, già Docente di Storia della musica presso il Conservatorio di Bologna, consigliere dell'Accademia Filarmonica di Bologna e Presidente della Cappella dei Servi

Valentina Orioli, Professoressa associata di Urbanistica, Dipartimento di Architettura, *Alma Mater Studiorum* – Università di Bologna

Claudia Tubertini, Professoressa associata di Diritto amministrativo, Dipartimento di Scienze Giuridiche, *Alma Mater Studiorum* – Università di Bologna