



**Piazza Carducci La cesta di Natale**  
Chi vuole una cesta di Natale confezionata e targata Slow Food può prenotarla presso i banchi del Mercato del Novale in Piazza Carducci nella mattinata di domenica e ritirarla nelle successive.

**Fatalworld Arriva il noccioladay**  
Sabato a Fico arriva il Noccioladay: convegni, cene stellate a base di nocciola, carni di razze bovine allevate solo a nocciola e un concorso per premiare la miglior crema di nocciola d'Italia.

Nonsologola

## Alla Tramvia l'ombрина insidia il passatello

PAOLO TREVISANI

Torno al Tramvia, storico ristorante nel centro di Casalecchio (via Marconi 31, tel. 051.575044), attratto da una succosa novità. Da poche settimane, Giacomo Galeazzi conduce la cucina e sono curioso di provare i nuovi piatti di questo abile chef. La location è strepitosa, ed è curioso scoprire che è probabilmente il più antico edificio della città, per miracolo sopravvissuto ai bombardamenti della Seconda guerra. Il patron Antonio sostiene che sia merito della Madonna che è da sempre su un muro di una saletta, quella da cui si può anche scorgere un pezzo del ponte costruito sul Reno circa diecimila anni fa dai romani. Il locale costeggia il fiume, che si può ammirare da uno splendido giardino adiacente all'ingresso, mentre all'interno si respira un'atmosfera romantica tra le varie salette ricavate nelle ottocentesche cantine. Tavoli e sedie, ben distanziati, sono di legno bianco decapato. La carta dei vini è più che interessante e in continua evoluzione grazie alla ricerca del giovane patron. Provo un ottimo Fritulano "Ronco Scagne" (20 euro). Il menu è in fase di rifacimento, quindi preferisco affidarmi alla verve dello chef. E non sbaglio. Gustoso il risotto agli agrumi, calamari e verza. Piatto di perfetta esecuzione i passatelli asciutti, cavolfiori, cicoria e guanciale. Sebbene non ami i tranci di pesce, mi sorprende l'equilibrio aromatico e gustativo che Galeazzi riesce a ottenere col trancio di ombрина arrostita, carciofo e zafferano. Chiuso con un dessert goloso, cremoso al cioccolato bianco, mandarino, nocciola e zucca. Tutte le portate all'insegna della stagionalità, come dovrebbe essere in ogni ristorante che si rispetti. Il servizio è assicurato da una truppa di giovani camerieri, cordiali e sorridenti dall'inizio a fine pasto. Bevande escluse. Il conto si aggira sui 45 euro. Bene spesi, vista la qualità della proposta.

Ragù/La città del cibo



## Gli spagnetti al tonno? Bolognesi, quanto i tortellini

GUGLIELMO GENTILE

È sempre stato sulle tavole dei bolognesi, a volte il venerdì, spesso nella tradizione della cena di Vigilia di Natale. E forse non è un caso che cada di venerdì il 14 dicembre, data in cui lo spagnetto al tonno entra ufficialmente nell'elenco delle ricette tipiche bolognesi depositate in Camera di Commercio. Stipisce, ma non più di tanto - spiega Cristina Bragaglia, ex docente di chimena dell'Alma Mater e vice delegata di Bologna dell'Accademia Italiana della Cucina - visto che il piatto, pur essendo di acquisizione recente, lascia le sue prime tracce bibliografiche di consumo fin dagli anni Venti.

E non è stato un lavoro facile trovare le fonti necessarie a passare il vago nazionale dell'Accademia ai fini del deposito, visto che la semplicità della ricetta spesso la escludeva da una puntuale catalogazione nei ricettari: 180 grammi di tonno sott'olio, una cipolla, 700 grammi di pomodori freschi, oltre, naturalmente, agli spagnetti. Un piatto semplice, e che forse per questa ragione era escluso dalle tavole dei ristoranti e riservato al desco familiare.

«Negli anni Trenta si è assistito a una svolta durante la quale nella cucina popolare cominciano a diffondersi alcuni piatti della borghesia», racconta la professoressa Bragaglia. E se la

da una puntuale catalogazione nei ricettari: 180 grammi di tonno sott'olio, una cipolla, 700 grammi di pomodori freschi, oltre, naturalmente, agli spagnetti. Un piatto semplice, e che forse per questa ragione era escluso dalle tavole dei ristoranti e riservato al desco familiare.

disponibilità degli spagnetti arriva ai primi del '900, a Reggio sempre negli anni Trenta aziende come la Gasmondi possedevano una fabbrica di tonno a Genova, a testimonianza della disponibilità della materia prima.

Oggi forse si tratta di un piatto caduto un po' in disuso e anche sulle tavole dei locali trovare lo spagnetto al tonno non è semplice: Daniele Bendanti è uno dei pochi coraggiosi a proporlo, da primavera in poi, nel suo ristorante Oltre.

Massimiliano Poggi non lo propone nei menu «anche per evitare una materia prima così minacciata dalla sovrappesca». Ma racconta la ricetta di sua nonna che ogni tanto prepara in famiglia: «Preferiva il tonno in olio di semi, e lo lasciava cuocere a lungo, anche fino a tre quarti d'ora». Come da tradizione, si dirà da oggi in poi.

Dietro al banco

## Salviamo il tovagliolo dall'oblio

FILIPPO VENTURI

Che io sia il più bistrattato in trattoria, lo si sa dalla notte dei tempi. Sono nato per esserlo, è quello il mio scopo. La gente si pulisce grazie a me, la bocca, le mani, si scrolla via le briciole. Non avete capito chi sono? Ve lo dico io: sono il tovagliolo.

Purtroppo le cose di recente sono un po' cambiate e per me è sempre più dura. Non ci sono più quelle belle signore di una volta, eleganti, educate, che odoravano di armadio in ordine e mi tenevano esattamente dove dovevo stare, ben disteso sulle gambe. Ricordo come mi sollevavano agli angoli della bocca con discrezione. Sentivo i loro polpastrelli toccare con garbo la mia stoffa, era una leggera pressione che mi faceva stare bene. E poi mi appoggiavano di nuovo lì, al mio posto, comodo come non lo sono più. Ma certe attenzioni, le famose buone maniere, le hanno ormai dismesse come una vecchia cabina telefonica. Come la punteggiatura.

Le maniere che tengono composti i figli a tavola sono sempre più rare: è un subbuglio continuo, il loro, che il più delle volte mi fa cadere a terra, umiliato, calpestato. Per non parlare di quei signori in giacca che arrivano frettolosi dall'ufficio. Mi prendono e mi stringono al collo, mi soffocano nella cravatta, ma poi si ungono lo stesso, tanta è la frenesia che hanno addosso. Altri riescono addirittura a ignorarmi. Mi dimenticano sotto il piatto, mi piantano i gomiti sopra, mi usano da base per il cellulare. Per non dire di chi mi getta nella scodella finita, come un sasso in uno stagno di sugo lì. Un cliente l'altra sera mi ha infilato appallottolato e sporco dentro il bicchiere, tipo mago, forse voleva tirarci fuori un coniglio. A volte penso che sarebbe meglio rimanere chiuso in dispensa, piegato e inutile, solo tra i miei simili. Ma poi no, mi dico, la ruota gira, io ci credo ancora...

La favola di Mimma continua...  
...da via Santa Stefana a via Mengoli

2006 - 2016  
anniversaria

Cucina di pesce  
Pizza con lievito madre

ristorante  
pizzeria

via Mengoli 30/D

051-304801

chiuso il martedì

www.mimiristorantepizzeria.com