

ITALIA A TAVOLA 14 aprile 2010

Balla degli spaghetti alla bolognese

Associazione che gioca sul falso storico

L'associazione gioca volutamente sull'ambiguità della parola chiave: fa riferimento a un raggruppamento di persone del territorio usando un termine storico ("bâla", gruppo di amici) e contemporaneamente, fa anche riferimento a un piatto tipico spesso falsificato come gli spaghetti alla bolognese



BOLOGNA - La “Balla degli spaghetti alla bolognese” è un’associazione che ha presentato il proprio programma martedì 30 marzo 2010 a Zola Predosa (Bo) presso Cà La Ghironda, a cui ha fatto seguito una degustazione degli spaghetti alla bolognese e dei prodotti del territorio al ristorante Giocondo.

Promotori dell’evento Umberto Faedi, presidente della associazione Balla degli spaghetti alla bolognese, e i soci fondatori Giulio Biasion, giornalista, esperto di turismo ed editore, Piero Valdiserra, responsabile marketing e giornalista, Franco Mioni, esperto di cucina internazionale, Neria Rondelli, enogastronomo, Vittorio Spampinato, operatore culturale e imprenditore della ristorazione.

Il progetto ha lo scopo di promuovere un primo piatto noto in tutto il mondo come “spaghetti in bolognese sauce” che in Italia è invece considerato un “falso d’autore” poiché è nota la tradizione emiliana di accompagnare il ragù con le tagliatelle all’uovo e non con gli spaghetti di grano duro.

Durante la conferenza stampa il presidente e i soci hanno avuto modo di spiegare il perché del nome “Balla degli spaghetti”. «A Bologna la parola dialettale bâla significa gruppo di amici, combriccola - ha detto **Umberto Faedi** - e da questo termine deriva l’universitaria “Balla” intesa in senso goliardico delle tipiche congreghe studentesche. Più di recente il termine è entrato nell’accezione enogastronomica, pensiamo alla Bella balla dell’asparago verde di Altedo, dedicata alla valorizzazione di un’area ben definita della bassa bolognese».

In tempi moderni infine la parola balla significa appunto “fandonia, finzione” ed è proprio l’insieme di tutte queste connotazioni che ha ispirato il gruppo, come ha affermato **Piero Valdiserra**: «La Balla degli spaghetti gioca volutamente sull’ambiguità. Essa fa quindi riferimento a un

raggruppamento di persone del territorio usando un termine storico di territorio (bâla). Tuttavia fa anche riferimento a un piatto tipico fasullo come gli spaghetti alla bolognese. Vogliamo lanciare una provocazione: in un mondo che si prende tanto sul serio perché non usare l'autoironia e lanciare un piatto che non esiste?».



L'ironia vuole infatti che l'abbinata spaghetti e ragù (chiamato all'estero salsa alla bolognese) sia noto al mondo come un piatto tipico della cucina petroniana. Come ha raccontato **Franco Mioni**: «Nei miei tanti viaggi in giro per il mondo ho potuto notare che questo primo piatto è servito soprattutto nei ristoranti di target medio-basso con un alto numero di coperti. Inoltre il ragù è vendutissimo nei supermercati in confezioni famiglia. Ma si tratta di un prodotto che ha ben poco a che vedere con la ricetta originale, per cui dovremmo insegnare alle aziende come si fa il vero ragù e inondare il mercato di qualcosa che sia veramente nostro. Sarebbe l'ideale come piatto veloce per le famiglie e per i giovani che amano i piatti pronti».

L'evento di martedì 30 marzo è poi culminato in una degustazione che ha visto come portata principe gli "spaghetti alla bolognese" seguiti da assaggi di cibi locali quali crescentine, formaggi, mortadella, e dolci tipici, valorizzati da vini rossi e bianchi. Inoltre sono stati comunicati i dati sugli ingredienti: il ragù alla bolognese, adattato per questo abbinamento, e il dato sulla pasta, uno spaghetti di grano duro n° 5. Il ragù si compone di cipolla, carota, sedano, alloro, sale, dorelli e fegatini, carne macinata di suino e di manzo, passata e concentrato di pomodoro.

A concludere la serata, molto gradita ai numerosi ospiti, un momento di poesia, ripresa dalle rime di **Giorgio Celli**: «Gli spaghetti impossibili sono nel vostro piatto con fumante fragranza. Chi non li mangia? È matto!».