

RASSEGNA STAMPA ON LINE – EVENTO “BALLA DEGLI SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE”

Da MONDOINTASCA.ORG – Magazine di Turismo e cultura del Viaggiare

Curiosita'

La "balla" degli spaghetti alla bolognese
di Aline Bavard

Un gruppo di appassionati di Bologna e della "bolognesità" ha fondato un'originale associazione. In programma, corsi di cucina e manifestazioni per rilanciare a livello internazionale l'immagine di una città "addormentata", a partire dal ragù



Alberto Sordi in "Un americano a Roma", 1954

A chi non è mai capitato di trovare gli "spaghetti bolognese" tra i piatti elencati nel menù durante un viaggio a New York a Sydney o a Londra? Un recente sondaggio ha persino svelato che la pasta al ragù bolognese è il piatto preferito dai britannici al punto che ne consumerebbero 670 milioni di porzioni l'anno (un inglese medio non rinunciarebbe ad almeno due porzioni a settimana). Il successo del piatto italiano fasullo, ma che ci ha comunque reso famosi e riconoscibili nel mondo come la pizza o il cappuccino, ha convinto un gruppo di appassionati di vari settori, dall'editoria allo spettacolo alla scienza, a farsi testimonial della bolognesità costituendo, proprio a Bologna, la “**Balla degli Spaghetti alla Bolognese**” con tanto di consiglio direttivo e comitato scientifico.

La parola *bâla* in dialetto bolognese significa “gruppo di amici, combriccola, compagnia”. Da qui “Balla”, intesa nel senso di gruppo goliardico universitario. Ma “Balla” si usa anche in campo enogastronomico per valorizzare un'area o un prodotto particolare (la Bella Balla dell'Asparago Verde di Altedo, per esempio); in italiano, invece, “balla” è la bugia, la fandonia.

Un piatto di pasta "come si deve"



Giocando sui vari significati del termine, il gruppo di cui fanno parte il giornalista-editore Giulio Biasion, l'esperto di cucina Franco Mioni, lo storico Rolando Dondarini, ha deciso di volgere il "mito in negativo" degli spaghetti alla bolognese in un volano positivo per far conoscere Bologna nel mondo.

"Cercheremo di non essere autoreferenziali ma di aprirci verso l'esterno", ci ha raccontato **Piero Valdiserra**, che fa parte del consiglio direttivo della Balla e di professione fa il responsabile marketing e il giornalista. Alla base del progetto, infatti, c'è il desiderio di promuovere “una città da tempo 'addormentata' per rilanciare l'immagine complessiva di Bologna, dalla cultura all'arte alla gastronomia, partendo dal ragù, uno dei fondamenti storici di questa cucina”. Così, in Italia e all'estero saranno presto organizzate manifestazioni, corsi di cucina, pubblicazioni su come le ricette di questo ragù si sono tramandate nei secoli e sui modi in cui abbinare la pasta all'uovo “in modo che fra non molto a Rio de Janeiro come a Pechino o a Stoccolma si possa gustare un piatto di pasta prodotta come si deve insieme ad un ragù ben cucinato”.

Da Newsfood.com

È nata a Bologna la "Balla degli Spaghetti alla Bolognese"

L'idea comune studiata assieme parte da "un mito in negativo" (gli spaghetti alla bolognese) per farne un volano positivo



L'iniziativa parte da un gruppo di appassionati di vari settori: come testimonials della bolognesità, uomini di scienza, di cultura e di spettacolo quali Giorgio Celli, Rolando Dondarini, Raoul Grassilli e Giorgio Comaschi.

E tra addetti ai lavori, editori come Giulio Biasion, enogastronomi come Umberto Faedi, organizzatori come Franco Mioni, sommeliers come Neria Rondelli, operatori culturali come Vittorio Spampinato, esperti di marketing come Piero Valdiserra. A Bologna, la parola dialettale *bâla* significa "gruppo di amici, combriccola, compagnia". Da questo termine deriva l'universitaria "Balla", intesa nel senso di gruppo goliardico.

Passando all'italiano, la parola "balla" esprime invece una bugia, fandonia, frottola, storia, panzana, fanfaluca, fola, palla (pop.), scusa, invenzione, finta.

La Balla degli Spaghetti alla Bolognese gioca volutamente sull'ambiguità - meglio, sulla molteplicità di significati - della parola chiave. In pratica, fa riferimento a un piatto tipico fasullo come gli spaghetti alla bolognese - e in questo caso prevale l'accezione nazionale della parola come bugia, fandonia, ecc.

Giorgio Celli, al momento della presentazione, è spregiudicato: «Voglio essere il Savonarola della cucina bolognese, rifiuto completamente questo obbrobrio e al rogo chi inficia la sacralità della cucina con una tale bestemmia» ma poi aggiunge «Spargiamo la diceria che in un antico manoscritto, forse un rotolo del Mar Morto, è stata rinvenuta la ricetta degli spaghetti alla bolognese e lo facciamo diventare nostro primato».

L'idea comune studiata assieme parte da "un mito in negativo": gli spaghetti alla bolognese per farne un volano positivo, sfruttando l'unico vero punto per il quale è Bologna nel mondo, cioè quasi fosse un "falso d'autore".

Messe da parte le inutili lamentele sull'uso indiscriminato di questa locuzione in moltissimi ristoranti nel mondo intero, soprattutto nelle grandi metropoli, è stato sviluppato il progetto di utilizzare il detto "incriminato" ma conosciuto -e apprezzato nel mondo - quale azione di marketing per promuovere una città da tempo 'addormentata' o chiusa in se stessa in termini positivi e di rilancio per l'immagine complessiva di Bologna, dalla cultura all'arte alla [gastronomia](#), proprio partendo dal "ragù", uno dei fondamenti storici di questa cucina. Un recente sondaggio ha indicato che il piatto preferito dei britannici sono proprio gli 'spaghetti bolognaise', tant'è che ne consumano quantità incredibili: ben 670 milioni di porzioni l'anno. Un inglese medio mangia "spaghetti bolognaise" almeno due volte alla settimana e, durante una vita intera, ne trangugia 2960 porzioni. La "Balla degli Spaghetti alla Bolognese", proporrà anche all'estero manifestazioni, [corsi di cucina](#), pubblicazioni su come le ricette di questo "ragù" si sono tramandate nei secoli ed anche su come abbinarvi la pasta all'uovo; in modo che fra non molto a Rio de Janeiro come a Pechino o a Stoccolma si possa gustare un piatto di pasta prodotta come si deve insieme ad un "ragù" ben cucinato.

Da mondodelgusto.it - 30 marzo 2010

[Bologna: da un piatto "finto" nasce la Balla degli spaghetti alla bolognese](#) di [Gabriele Orsi](#)



La nuova associazione vuole fare proprio un piatto "inventato" per gli stranieri -

Dire che un piatto **non esiste** e che al tempo stesso, effettivamente, in concreto esiste ed è presente nei menù di mezzo mondo, potrebbe sembrare **un'affermazione kafkiana**. Ma nel caso degli **spaghetti alla bolognese** è effettivamente, almeno fino a oggi, lo stato delle cose: non rientrano assolutamente nel novero delle specialità gastronomiche **tipiche di Bologna**, eppure nella **stragrande maggioranza** dei paesi del mondo, e persino in Italia, nei locali delle zone a fortissima concentrazione di turisti stranieri, sono **il principale riferimento** attraverso il quale la città delle torri, **dei tortellini** e della mortadella è conosciuta al pubblico.

Una situazione veramente assurda, che rischia non poco di **danneggiare e limitare** l'autentica **proposta gastronomica** petroniana, ma che da oggi sembra aver trovato una ragionevole via di sbocco: grazie all'iniziativa di giornalisti, **esperti di enogastronomia** e operatori del settore, infatti, è nata la **Balla degli spaghetti alla bolognese**, associazione che si propone come scopo l'appropriazione di questo piatto per incorporarlo fra **le tipicità della cucina locale**, naturalmente attraverso la definizione di **un apposito disciplinare** che ne garantisca la realizzazione secondo **canoni attinenti la qualità** e la tradizione del capoluogo emiliano.

«L'idea – spiega **Umberto Faedi**, sommelier e presidente della neonata associazione – è nata dalla constatazione che facemmo a Venezia io e **l'amico chef Stefano Aldreghetti** sul fatto che gli spaghetti alla bolognese, pur non essendo in alcun modo un piatto tipico di Bologna, fossero proposti **in tutto il mondo**, e spesso con una realizzazione mediocre. Partendo da questa provocazione nel proporre un piatto **che esiste e non esiste**, è nostra intenzione sviluppare iniziative per **dare rilancio alla realtà bolognese**, quella autentica, una realtà che di recente sembra essersi un po' arenata e che invece noi vorremmo tornasse ad avere **il lustro che merita**, anche nel campo enogastronomico».

La Balla degli spaghetti alla bolognese sarà guidata da un **consiglio direttivo** di cui fanno parte anche **Piero Valdiserra**, giornalista, master cellar e responsabile marketing della Fratelli Rinaldi, **Franco Mioni**, chef, giornalista, gastro-traveller ed esperto di cucina internazionale, **Giulio Biasion**, editore e giornalista, **Vittorio Spampinato**, operatore culturale e titolare del Ristorante Giocondo presso il relais del **centro museale Cà la Ghironda di Zola Predosa**, e **Neria Rondelli**, sommelier ed enogastronoma. Sarà attivo inoltre un vero e proprio comitato scientifico composto dall'etologo **Giorgio Celli**, dal giornalista e attore **Giorgio Comaschi**, dallo storico **Rolando Dondarini** e dall'attore teatrale **Raoul Grassilli**.

«Paradossalmente – commenta Valdiserra – la nostra città è **conosciuta all'estero** per un piatto **che non le appartiene**, un piatto falsamente tipico, dichiaratamente finto che pur nella sua finzione a quanto pare rappresenta **la nostra gastronomia**. Quindi abbiamo deciso di farlo **nostro**, di proporlo realizzato **secondo canoni precisi** attinenti la bolognesità. In un mondo che si prende sempre così sul serio, abbiamo scelto di cavalcare una qualità molto bolognese **come l'autoironia**, e per questo la nostra associazione non ha voluto chiamarsi confraternita o società, bensì **“balla”**, intesa come gruppo **di amici**, come congrega goliardica, ma anche **nell'accezione di bugia**, perché gli spaghetti alla bolognese rimangono pur sempre un falso. Ma se attraverso questo falso potremo promuovere **le vere tipicità della cucina bolognese**, allora ben venga».

E per celebrare questa **“adozione” gastronomica** al Ristorante Giocondo sono stati serviti per l'occasione **gli “originali” spaghetti alla bolognese**, il cui ragù è realizzato con parti uguali di macinato **di manzo e di maiale**, passata e concentrato di pomodoro, **soffritto di sedano, carota** e cipolla, dorelli e fegatini di pollo e **alloro**. A seguire la vera **mortadella** di Bologna accompagnata da **fragranti crescentine** e per dessert un tripudio di **zuppa inglese**, pinza bolognese, **torta di riso** e torta al cioccolato, il tutto innaffiato dal Pignoletto superiore dell'Azienda **Gaggioli** e dalla Barbera frizzante dell'Azienda **Tizzano**.

«Che gli spaghetti alla bolognese esistano concretamente – è la conclusione di **Franco Mioni** – è una **verità incontrovertibile** davanti a cui è inutile stracciarsi le vesti. In fondo è logico: per uno straniero la pasta, specie gli spaghetti, **rappresenta la cucina italiana**, e Bologna rappresenta **l'eccellenza culinaria** in Italia, e questo è il risultato. Come si reagisce? Rispondendo a tono: oggi noi abbiamo una **grande opportunità**, quella di appropriarci di questo **piatto “fasullo”** e farlo nostro, trasmettendogli la nostra cultura per poi dire agli altri qual è la giusta maniera per fare gli spaghetti **alla bolognese**».