



CHEF
I soci
fondatori
del sodalizio
gastronomico

IL DEBUTTO

«Spaghetti alla bolognese, piatto eretico e innovativo»

di **GABRIELE MIGNARDI**

PPRIMO appuntamento fuori porta e presentazione al pubblico l'altra sera al ristorante Giocondo, a Cà La Ghironda di Zola Predosa, per la 'balla' degli spaghetti alla bolognese, sodalizio gastronomico semiserio fondato su un piatto che esiste in tutto il mondo fuorché nella città che gli dà il nome.

«Piaccia o non piaccia, il piatto di spaghetti alla bolognese è una bandiera della nostra gastronomia — ha sostenuto con dovizia di evidenze geografiche il presidente Umberto Faedi —. Non è certamente un prodotto ufficiale della nostra cucina, però per noi può diventare occasione per dare respiro culturale all'immagine ormai asfittica della nostra città». Intento nobile e ambizioso ribadito da Piero Valdiserra, socio fondatore: «In un universo gastronomico che si prende così sul serio, perché non affrontare la questione con la leggerezza e l'ironia che ben si addice allo spirito petronia-

no? — si è chiesto Valdiserra —; il piatto che secondo un sondaggio svolto tre anni fa è il più frequente sulle tavole degli inglesi, ed immancabile in tutti i ristoranti turistici del globo terracqueo, è già un'occasione per far parlare di Bologna, un grimaldello mentale per fare conoscere la vera gastronomia della nostra città». E poiché chi ben comincia è a metà dell'opera ecco che sul menù alla carta del ristorante Giocondo, rappresentato nella 'balla' dal suo patron Vittorio Spampinato, è comparsa la voce che riporta l'offerta del piatto eretico per antonomasia sotto le Due Torri: gli spaghetti di grano duro conditi con un ragù preparato secondo la ricetta ufficiale diffusa per l'occasione. Franco Mioni, chef e socio fondatore, ha svolto una dotta carrellata gastronomica sulle varianti di un piatto virtuale e reale al quale Giorgio Celli (componente del comitato scientifico insieme a Giorgio Comaschi, Rolando Dondarini e Raoul Grassilli) ha dedicato nientemeno che un'ode.