

Come sopravvivere al pranzo di Natale e al cenone di Capodanno



Mense scolastiche: irregolare una su tre



Incentivi auto 2019: ecotassa rimodulata per "salvare la Panda"



Brexit, lite May e Jun

FAKE FOOD

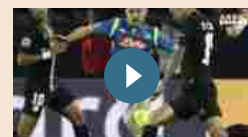
Gli spaghetti alla bolognese? Sono al tonno. Svelata la vera ricetta della tradizione felsinea

—di **Nataschia Ronchetti** | 14 dicembre 2018



Bologna – Quelli che anche il ministro dell'Interno Matteo Salvini ha postato su Twitter e su Instagram – un suo pranzo a base di spaghetti al ragù – non sono spaghetti alla bolognese. Generazioni di ristoratori in tutto il mondo commettono questo errore da decenni, provocando l'unanime reazione sdegnata degli osti bolognesi che quel piatto non lo hanno mai attribuito alla tanto rigida quanto gloriosa tradizione della città.

VIDEO



25 ottobre 2018

Champions: pari amaro per il Napoli, Inter ko

Perchè è una fake news

Già, perché da oggi è ufficiale. I tanto controversi spaghetti alla bolognese – molto famosi all'estero ma anche in varie regioni dell'Italia - sono semplicemente una bufala, una leggenda senza fondamenta tramandata in barba a chi studia approfonditamente la storia della gastronomia italiana. O, per meglio dire, esistono. **Solo che non sono al ragù, come impunemente propagandato ai quattro venti, ma al tonno.**

Due etti di bucatini Barilla, un po' di ragù Star e un bicchiere di Barolo di Gianni Gagliardo. Alla faccia della p...

<https://twitter.com/i/web/status/1069942981141168128>

– Matteo Salvini(matteosalviniit)

Ci hanno pensato **l'Accademia italiana della cucina** e la Camera di Commercio di Bologna a fare, alla fine, chiarezza. Se c'è un piatto che ha l'onere e l'onore di stare nell'elenco delle trenta ricette della secolare tradizione della città, tra tortellini, lasagne e tagliatelle, quello è costituito proprio dagli **spaghetti al tonno.**



BUFALE IN CUCINA | 20 novembre 2018

Che schifo! Linguini, rizzoto e rucola. Le eresie dei cuochi stranieri

Un secolo di storia

Lo dice un secolo di storia, a partire da quando, agli inizi del Novecento, cominciò a diffondersi la commercializzazione del tonno conservato sotto olio e la distribuzione commerciale degli spaghetti anche nel Nord del Paese. Quisquillie? Non proprio, o almeno non a Bologna, città dotta e grassa che del cibo, della buona tavola, ha fatto un tratto identitario. Infatti la

cerimonia, con tanto di atto notarile, per depositare l'unica ricetta ammissibile, è stata solenne. Non solo per dare, finalmente, ragione ai ristoratori bolognesi che nei loro menù non hanno mai proposto come piatto tipico gli spaghetti al ragù. Ma anche per chiudere una controversia che dura da anni, con una ricerca che ha richiesto molto impegno e mesi di lavoro. La ricetta depositata è infatti il risultato di laboriosi studi. Gli esperti dell'Accademia sono tornati indietro nel tempo, hanno raccolto di testimonianze orali da cultori del sapere gastronomico ed accademici. Hanno anche esplorato testi scritti, novelle, libri di memorie, poesie. Ricostruendo così la diffusione di un piatto al cui successo hanno contribuito il costo non eccessivo degli ingredienti e la necessità di ottemperare al precetto cattolico di astinenza dalle carni: ogni venerdì e altri giorni indicati.

con il Barca

I PIÙ LETTI DI FOOD24

ULTIME NOVITÀ

Dal catalogo del Sole 24 Ore

SCOPRI ALTRI PRODOTTI >

LE GALLERY PIÙ VISTE

FINANZA E MERCATI | 14 dicembre 2018

Dal Cipriani al Copacabana, gli hotel di lusso passati a Lvmh



MOTORI24 | 12 dicembre 2018

Bmw Serie 3, tutte le foto in strada



MOTORI24 | 28 novembre 2018

Nuova Mazda 3, tutte le foto della nuova media hi-tech



VIAGGI | 13 dicembre 2018

Sciare con gusto in Alta Badia



VIAGGI | 13 dicembre 2018

4 mete per le festività



MITI E SOCIAL | 03 maggio 2018

Le polpette Ikea sono turche: la confessione della Svezia su Twitter

Le ricerche hanno messo in evidenza anche come la preparazione del sugo con il tonno poggia su consuetudini alimentari bolognesi molto radicate come quella che prevede un misto di cipolla e pomodoro, la base del popolarissimo “friggione”.

LA VERA RICETTA DEGLI SPAGHETTI COL

TONNO ALLA BOLOGNESE

Ingredienti e dosi:

Per 4 persone

320 gr. di spaghetti

180 gr. di tonno sott'olio di qualità

1 cipolla rosata di pezzatura normale (possibilmente di Medicina)

700 gr. di pomodori freschi (o una scatola di pelati da 400 gr.)

Sale e olio q.b.

Procedimento:

Tagliare la cipolla a fette sottilissime e farla soffriggere nell'olio fino a che diventi trasparente. Unire i pomodori, pelati e tagliati a tocchetti, e lasciare cuocere a fuoco basso per una mezz'ora circa, fino a quando si sono completamente amalgamati. A 10 minuti dalla fine cottura aggiungere il tonno scolato e sbriciolato in pezzi grossolani. Intanto cuocere al dente gli spaghetti, su cui si verserà il condimento dopo averli scolati.

Varianti ammesse:

Due le varianti che è possibile ammettere: l'aggiunta di un tocco di sapore dato dalle acciughe (anche con le cipolle) o dal prezzemolo, cosparsi con misura sul piatto già preparato.

© Riproduzione riservata

ARGOMENTI: [Italia](#) | [Gianni Gagliardo](#) | [Matteo Salvini](#) | [Ikea](#)

 [Per saperne di più >](#)

 0 COMMENTI

Partecipa alla discussione

Scrivi un commento...

Disclaimer

Pubblica

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.