

Alimentazione e gastronomia a Bologna

1796-1918

Secolo di svolta in tantissimi settori, anche nell'alimentazione l'Ottocento presenta novità e cambiamenti a volte impensati, che mutarono le abitudini dei cittadini bolognesi, in parte grazie all'apporto delle nuove scoperte tecnologiche applicate alla produzione e trasformazione degli alimenti. Per soddisfare la necessità calorica, allora molto forte per chi lavorava all'aperto e/o con la forza delle braccia, cioè la gran parte della popolazione, dovevano essere assunte ingenti quantità di alimenti ricchi in calorie come pane, pasta, riso e, soprattutto nelle aree appenniniche, castagne. Sulla tavola di gran parte dei bolognesi la carne, a causa del prezzo elevato, compariva raramente, spesso solo in occasione delle festività. Un'alimentazione del genere era però fortemente sbilanciata, deficitaria nell'apporto di elementi nutrizionali come proteine e vitamine, e poteva portare allo sviluppo di malattie anche molto complesse.

Il pane rappresentava l'alimento di base, a volte il solo cibo consumato quotidianamente. Il pane in commercio variava molto per prezzo e qualità: per i più abbienti erano disponibili "pane di lusso" e "pane di fiore", mentre per le tasche meno "capienti", altri tipi di pane, più scadenti, come il "pane venale", contenenti anche crusca o prodotti da cereali minori. Frequentemente era mal preparato, mal cotto, fatto con farine mal conservate. Oggi ci troviamo davanti a una situazione capovolta, infatti dai fornai (e anche nei supermercati) possiamo trovare tipologie di pane di qualità e meno elaborate, ricavate da farine integrali o di mais che sono molto richieste. Caposaldo dell'alimentazione bolognese era la pasta, soprattutto all'uovo fatta in casa, declinata secondo diversi formati: tagliatelle, lasagne, gramigna, maccheroni, fidelini, stricchetti. Per le popolazioni di montagna alimento essenziale era la castagna che veniva consumata bollita, arrostita o essiccata in zuppe, o come farina nella preparazione del castagnaccio, cotto al forno (da fare a fette, a volte arricchito con uva passa), o di frittelle. La farina di castagne era alla base anche delle "misticchine" ottenute dall'impasto di farina, acqua e sale, cotte lentamente su piastre scaldate. Venivano prodotte al momento e vendute in città per strada: le ultime venditrici di misticchine operarono sin oltre la metà del '900.

La rivoluzione agricola, con la penetrazione del capitalismo nelle campagne (così come indicato da Emilio Sereni), portò nell'Ottocento a un forte incremento nella coltivazione e nel consumo del riso e del granturco, quest'ultimo soprattutto sotto forma di polenta. Frequentemente la polenta veniva consumata assieme ad aringhe o altri pesci simili, provenienti dai mari del nord, salati o affumicati (in dialetto *sarâca*). Nelle famiglie più povere la polenta arrostita veniva insaporita anche dal solo contatto con la *sarâca*. Il consumo quasi esclusivo di polenta nelle popolazioni più povere delle campagne e soprattutto della montagna le rendeva esposte alla pellagra; tale malattia, dovuta alla carenza di vitamina PP, si manifestava con desquamazione della pelle (delle mani e del collo soprattutto), diarrea, demenza fino al collasso dell'organismo, che portava alla morte. Polenta, pane, pasta e castagne sono ricordati in molti antichi proverbi bolognesi e *zirudèle* che ne fanno risaltare il

ruolo prevalente nel bilancio alimentare. Per ricordarne qualcuno: “Lóda la pulänt e mâgna al pan” (loda la polenta e mangia il pane, poiché la polenta sazia, ma nutre poco) “Par San Lócca chi à di marón in plócca, chi an n à brísa as plócca la camísa” (Per San Luca, il 18 ottobre, chi ha dei maroni ne lecca, chi non ne ha si lecca la camicia); “Vén ch’al sèlta, pan ch’al canta, furmâi ch’al zîga” (Vino che salti, pane che canti, formaggio che pianga sono le proprietà che rendono questi cibi buoni).

Altri due alimenti provenienti dalle Americhe, oltre al mais, entrarono in modo consistente a far parte della cucina bolognese nell’Ottocento: la patata e il pomodoro. La patata venne inclusa nell’alimentazione umana dopo molte controversie e provvedimenti adottati da autorità civili e religiose determinate a incentivarne la coltivazione: ad esempio la carestia che si verificò nel 1816-17 spinse il cardinale Oppizzoni, arcivescovo di Bologna, a scrivere ai parroci esortandoli a promuovere la coltivazione della patata per far fronte a questa calamità. Il suo consumo si sarebbe diffuso però solo intorno alla metà dell’Ottocento. Anche il pomodoro entrò in quest’ultimo periodo nella composizione del ragù, che tradizionalmente era un soffritto composto soprattutto da carne bovina, “odori” (sedano, carota, cipolla), lardo, olio e burro. Il ragù era caratterizzato da una lunga cottura necessaria per rendere più tenera la carne utilizzata, che era dura poiché proveniva essenzialmente da mucche vecchie. Il pomodoro venne utilizzato anche in preparazioni diventate tradizionali come il friggione, composto da pomodori e cipolle, con aggiunta di lardo, soffritti nell’olio.

Importanti per l’alimentazione dei bolognesi furono i formaggi e i latticini, la cui produzione e consumo aumentarono lungo il XIX secolo. Il formaggio grana (parmigiano), fondamentale per tante ricette come i tortellini e i passatelli, era anche un prodotto da esportazione. Era allora un formaggio dalla crosta ricoperta da uno strato nero che veniva rimosso prima di far bollire la crosta nel minestrone di verdura o nella pasta e fagioli. La copertura nera aveva lo scopo di preservarne maggiormente il profumo e le proprietà organolettiche, ed è rimasta in uso fino agli anni ’60 del Novecento. Benché la carne, a metà dell’Ottocento, fosse presente con continuità solo sulla tavola dei benestanti, complessivamente il consumo pro-capite all’anno di alimenti di origine animale era maggiore a Bologna rispetto ad altre aree geografiche: infatti per i bolognesi era di circa 50 kg. quando per i francesi era di 25, per gli inglesi di 28, per i belgi di 8, per i napoletani di 38 e per i romani di 44. Il sostentamento delle famiglie contadine era basato fondamentalmente sull’autoproduzione nella quale un ruolo primario aveva il suino, macellato tradizionalmente nel periodo invernale. Il giorno in cui si uccideva il maiale era un’occasione festosa e conviviale: in quel giorno si consumava carne fresca e si preparavano salumi, salsiccia, lardo e strutto da conservare.

Non dimentichiamo che la carne di suino è stata per secoli la protagonista della festa della porchetta, che si svolse fino al 1796 e aveva luogo il giorno di San Bartolomeo (24 agosto) in Piazza Maggiore. Culmine della fiera che cominciava il 14 agosto, la festa era scandita da musica, rappresentazioni teatrali, giochi, incentrata sull’atteso momento che vedeva i Senatori affacciati alla ringhiera di Palazzo d’Accursio gettare al popolo e sul popolo denari, volatili cucinati o vivi, e che culminava nel lancio di una porchetta preparata per il Legato e da questo donata al popolo come segno di condivisione e concordia. Dopo la porchetta, veniva gettato brodo bollente. C’era quindi un gran movimento di braccia e corpi per accaparrarsi cibo e volatili o per sfuggire al brodo. Il parapiglia costituiva un divertimento per la nobiltà che assisteva alla festa ed anche per il popolo che partecipava. A metà Ottocento la richiesta di carne suina superava la capacità di allevamento, anche a causa della forte esportazione. Venivano così importati suini dalla Romagna (la “Mora”, razza autoctona) e dalla Toscana.

Elevato era anche il consumo di pesce sia di mare che di acqua dolce che giungeva in tempi brevi a Bologna, spesso lungo il canale Navile. Va sottolineato che nel territorio bolognese, particolarmente nella zona collinare, si ricavava un ottimo olio d'oliva, in quantità però insufficienti per soddisfare il consumo dei bolognesi. La produzione era calata in seguito a inverni particolarmente rigidi, come quelli di fine Settecento, per il diminuito interesse degli agricoltori per questa impegnativa coltura e a causa della concorrenza di olio proveniente da altre zone d'Italia. Veniva impiegato anche lo strutto, soprattutto nelle campagne, mentre i ceti abbienti utilizzavano anche consistenti quantità di burro.

Vi era anche una ampia varietà di dolci, fra i quali i più noti sono: la ciambella (*brazadèla*), la pinza (pasta dolce ripiena di mostarda), i "gialletti" (biscotti fatti con farina di granoturco, burro, pinoli e uva passa), gli zuccherini (piccolissimi biscotti a forma di anello, tipici per le nozze), la torta di riso (tipica per "gli addobbi", celebrazioni delle decennali eucaristiche delle varie parrocchie) e il celebre pan speciale (o certosino). Notevole era il consumo di vino, che vide un aumento di consumo e produzione soprattutto nella seconda metà dell'Ottocento.

Nel 1875 erano attivi a Bologna oltre 900 esercizi pubblici adibiti alla ristorazione e all'ospitalità: osterie, trattorie, locande, ristoranti, taverne, caffè, rivendite di vini e liquori, birrerie, "bigliardi", bettole e alberghi. Tra i principali possiamo ricordare il Caffè degli Stelloni, ritrovo di liberali bolognesi, il Caffè dei Cacciatori, locale frequentato anche da Carducci, assiduo pure della bottiglieria di Luigi Cillario, del Caffè dei Servi e del Caffè del Pavaglione. Carducci apprezzava i vini rossi e puri, non preparati con aggiunta d'acqua, come era invece tradizione della vinificazione a Bologna. Nelle osterie si mangiavano soprattutto aringhe, uova sode, frittate e a volte si era allietati da musicisti. Non si può non ricordare l'Osteria del Sole, la più antica ancora oggi attiva che, come si apprende dall'incisore Mitelli, offriva già nel Seicento frittate: oggi come allora gli avventori possono gustare i vini del locale e possono portare da sé il cibo. Nei ristoranti era in voga una cucina internazionale, soprattutto francese. Anche nei banchetti e nei pranzi eleganti gran parte delle portate si ispiravano a ricette internazionali o erano indicate con terminologia francese, come si apprende dai numerosi menù che ci sono pervenuti.

In Europa fino agli ultimi anni del '700 tutte le portate comparivano sulla tavola contemporaneamente; i commensali, dopo averle ammirate, attingevano dai piatti senza un ordine prestabilito, seguendo il proprio gusto (servizio "alla francese"). Al contrario, il servizio "alla russa" prevede che le portate vengano servite ad ogni commensale una dopo l'altra, secondo una sequenza preordinata. Quest'ultimo stile di servizio, che in Russia costituiva la norma, comparve per la prima volta in Francia nel 1810, per iniziativa di A. B. Kurakin, diplomatico russo di stanza presso Napoleone. Dimostratosi più vantaggioso in quanto permetteva di servire i cibi appena cucinati e di evitare che si raffreddassero, il servizio "alla russa" si affermò e divenne dominante a metà dell'Ottocento. Ciò rese importante fornire a ogni commensale la lista delle vivande che sarebbero state recate in tavola, cioè il "menù".

È da sottolineare che nell'Ottocento era usanza andare a teatro (ad esempio al Nosadella) portando cibo, che veniva consumato soprattutto durante gli intervalli dello spettacolo, cibo la cui varietà dipendeva dalla condizione economica dello spettatore. Come testimonia Alfredo Testoni alcuni portavano borse piene di maccheroni, tortellini, cotechino, salsiccia, mortadella, zucche (fiaschi) di vino, dolci e frutta, mentre i meno abbienti acquistavano all'interno del teatro crescentine, caldarroste e i *brustulli* (semi di zucca tostati e salati). Ci è giunto il menù di una di queste cene alla quale partecipò nel 1843 Rossini: prosciutto, ala di gallinaccio, bocca di dama, sfrappole e vini rari.

La popolazione di Bologna dai circa 60.000 abitanti d'inizio secolo giunse a quasi 100.000 alla fine del secolo. Era una popolazione in gran parte con ristretta disponibilità economica o decisamente

povera. In città spesso anche le classi più umili riuscivano comunque a mangiare a sufficienza, a differenza di quanto avveniva nella campagna. Tra i lavoratori quelli con minore disponibilità economica erano gli stagionali, che per lunghi periodi dovevano limitare la loro alimentazione ai cibi meno costosi e ricorrere a forme di assistenza, organizzate a partire dagli anni '70, da istituzioni pubbliche o private, laiche o religiose. Queste consistevano nelle "Cucine economiche", nelle "Cucine popolari" e nelle "Cucine di beneficenza" che fornivano pasti caldi a prezzo di costo a coloro che potevano contare su risorse economiche molto limitate oppure gratuitamente ai più disagiati i quali venivano provvisti di buoni-pasto forniti da enti o da privati. È da notare che nel secolo successivo l'attività di sostegno alimentare, condotta secondo la duplice modalità di fornire pasti a prezzi estremamente contenuti oppure gratuitamente, sarebbe stata portata avanti dall'ente erede della Congregazione di Carità cioè l'Ente Comunale di Assistenza (E.C.A.) gestore sia di un servizio di ristorazione per operai che di mense per i poveri.

Nel 1914, nonostante la dichiarazione di neutralità da parte del Governo italiano, l'approvvigionamento alimentare subì molto presto i contraccolpi del conflitto europeo, perciò aumentarono i prezzi nei negozi e il livello di occupati diminuì drasticamente. Nell'anno successivo rimpatriarono migliaia di cittadini bolognesi che risiedevano negli Stati belligeranti; giunse inoltre in città un cospicuo numero di militari, in buona parte ufficiali, addetti alle retrovie, ai quali si dovevano procurare gli alloggi; ciò provocò un ulteriore crollo dell'occupazione e un aumento dei canoni di affitto. All'entrata in guerra dell'Italia, la merce nei negozi venne a mancare inaspettatamente, anche a causa di un forte calo nel raccolto dell'anno precedente, e i prezzi aumentarono ancora. Si determinò così un'emergenza alimentare. Per contrastare il caro-vita, visto il fallimento del provvedimento rappresentato dal "calmiere" dei prezzi, dal 1914 Francesco Zanardi, esponente del Partito Socialista da poco eletto sindaco, promosse l'apertura di botteghe, gestite dal Comune, prima direttamente e poi tramite un apposito istituto (Ente Autonomo dei Consumi), per offrire agli abitanti i generi di più ampio consumo a prezzi contenuti e di buona qualità. Francesco Zanardi viene ricordato come "il sindaco del pane".

L'Ottocento è un momento di grande fortuna della cucina bolognese in Italia e all'estero, dovuta alla qualità delle materie prime e delle preparazioni, alla varietà dell'offerta e alla squisitezza dei prodotti finali. La fama della gastronomia bolognese nasce dalle testimonianze di viaggiatori come Théophile Gautier, Ippolito Nievo e Valéry (*nom de plume* del letterato Antoine Claude Pasquin), da studenti e docenti universitari che ne tessono le lodi, e dai premi e menzioni ottenuti nelle mostre nazionali ed internazionali. Ad ampliare il successo di Bologna come città di raffinate delizie gastronomiche contribuì in modo fondamentale il libro *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* pubblicato dal romagnolo Pellegrino Artusi nel 1891 che ha giovato grandemente alla notorietà di alcuni piatti originali di Bologna (come i tortellini e il cotechino) o declinati alla bolognese, come il baccalà (con aglio, prezzemolo, olio e burro), le scaloppine e il fritto. È da sottolineare che l'opera di Artusi, così come *L'arte di utilizzare gli avanzi della mensa* di Olindo Guerrini (noto come Lorenzo Stecchetti), non si rivolgeva alla popolazione italiana nella sua interezza, poiché gran parte degli italiani era ancora analfabeta e preda della povertà. Una stima del numero di poveri in Italia nel periodo 1861-1880 evidenzia un 44% di individui al di sotto della soglia di povertà totale, cioè coloro che non erano in grado di fronteggiare le necessità fondamentali (vitto, alloggio, etc.) metà dei quali sotto la soglia della povertà estrema, cioè alimentare.

La situazione sarebbe migliorata nei decenni successivi. Artusi stesso nella sua opera puntualizza: "s'intende bene che io in questo scritto parlo alle classi agiate, ché i diseredati dalla fortuna sono costretti, loro malgrado, a fare di necessità virtù e consolarsi riflettendo che la vita attiva e frugale contribuisce alla robustezza del corpo e alla conservazione della salute". Popolarità e diffusione crescenti avrebbero reso il manuale artusiano un classico della letteratura gastronomica italiana, nel quale l'autore propone in un quadro unitario ricette di aree geografiche anche molto distanti fra

loro. La rilevanza di tale contributo per l'identità nazionale italiana ha indotto Piero Camporesi ad affermare che "L'importanza dell'Artusi è notevolissima e bisogna riconoscere che *la Scienza in cucina* ha fatto per l'unificazione nazionale più di quanto non siano riusciti a fare i *Promessi sposi*".

Nel periodo della Grande Guerra vi fu una proliferazione di opere e opuscoli (manuali, guide, repertori, etc.) destinati a fornire notizie e conoscenze pratiche, su argomenti di importanza basilare, adatte a superare difficoltà e incertezze del periodo bellico; si rivolgevano a un pubblico socialmente differenziato, comprendente anche persone non provenienti da ceti agiati. Ne è un esempio l'opuscolo intitolato *Consigli di economia domestica*, pubblicato a Bologna nel 1915 per iniziativa della Sezione Femminile del Comitato di Azione Civile di Bologna. Riportava ricette e consigli pratici rivolti a spose, madri, massaie, per ottenere una buona alimentazione a basso prezzo in anni critici che vedevano i prezzi aumentare sempre più. Vi sono istruzioni su come risparmiare carbone, legna e altri combustibili. Veniva incentivato il consumo di alimenti presenti in gran quantità nel bolognese e quindi a basso costo. Per risparmiare combustibile nella cottura del cibo veniva consigliato l'uso della "cassetta per cuocere senza fuoco" descritta come miracolosa nell'opuscolo e che in sostanza corrisponde a un metodo molto in voga ai giorni nostri per cucinare la carne e renderla molto tenera: cottura lenta a bassa temperatura.

Gran parte dell'ottima fama goduta dalla cucina bolognese è dovuta ai tortellini e ai salumi, soprattutto la mortadella, ed è proprio nell'Ottocento che avviene l'unione tra questi due protagonisti della cucina bolognese, quando nel ripieno dei tortellini viene inclusa la mortadella, precedentemente appannaggio di una cerchia ristretta di consumatori dotata di ampi mezzi economici. L'Ottocento vede un grande sviluppo della preparazione di prodotti alimentari grazie a stabilimenti di lavorazione, piccoli laboratori artigianali, salumerie, pastifici, sfogline, pasticcerie, aziende per la produzione di dolci e liquori. La tecnologia del freddo e nuove tecnologie industriali di confezionamento e conservazione in scatola consentirono l'esportazione di prodotti alimentari in ogni parte del mondo. Protagonista nella preparazione domestica del cibo era la *arzdâura*, mentre nella preparazione del cibo presso queste realtà produttive, la cui attività si sarebbe sviluppata ulteriormente fra la seconda metà dell'Ottocento e il secolo seguente, erano presenti sia figure maschili che femminili. Varie tipologie di scatolette per alimenti e altri tipi di confezioni furono ideate e prodotte a Bologna per conservare ed esportare carni, salumi, tortellini e altri formati di pasta. Di primaria importanza fu la fabbrica Grabinski (fondata da Stanislao, nipote del patriota Josef), vincitrice di numerose medaglie d'oro a varie esposizioni, la cui principale specialità era il preparato per brodo in scatola. Della conservazione in scatola si giovò particolarmente la mortadella. Furono inventati procedimenti *ad hoc* per conservarne le caratteristiche e la squisitezza, consentendone la diffusione in Europa e in America oltre che in Italia.

Queste prime forme d'industria conserviera furono di stimolo allo sviluppo dell'industria meccanica. Vennero ideate macchine automatiche, ad esempio per affettare i salumi come la mortadella che veniva inscatolata già affettata. La produzione di mortadella in scatola fu avviata da Alessandro Forni a metà dell'Ottocento e godette di grande favore per 50 anni, con il 65% del prodotto esportato. Nel 1887 erano attivi circa 70 stabilimenti per la lavorazione della carne suina, 200 laboratori artigianali e una galassia di piccoli salumieri che si limitavano a fare salsiccia, salami, galantine, coppe di testa, ma non la mortadella che richiedeva tecniche più specialistiche. Altri prodotti della lavorazione della carne suina erano il cotechino, la salsiccia passita, il prosciutto, il capocollo, la coppa d'estate e il salame "alpino" aromatizzato con aglio. Tra le aziende produttrici di salumi sono da ricordare quella dei fratelli Zappoli oltre al salumificio di Medardo Bassi (nipote del barnabita e patriota Ugo Bassi). La ditta Bassi, fondata nel 1851, vinse numerosi premi così come il salumificio di Ulisse Colombini, fondato nel 1863, la cui mortadella poté

fregiarsi del brevetto di Casa Savoia. Va ricordato che a quel tempo la mortadella veniva venduta anche cruda; in tal caso la cottura era a carico dell'acquirente.

All'inizio del Novecento la mortadella ebbe un momento di crisi, dovuta anche ad uno scandalo che colpì il salumificio Colombini, accusato nel 1889 di aver utilizzato nella lavorazione carni di cavallo o di somaro. Al processo che ne seguì il salumificio fu assolto, ma il sospetto verso la mortadella in scatola aveva fortemente compromesso il favore della clientela. Contrariamente alla generale convinzione che in passato il cibo fosse per doti intrinseche molto più sano e genuino di oggi, le adulterazioni erano piuttosto frequenti. Ad esempio alla farina veniva mischiata della segatura, latte e vino venivano diluiti con acqua malsana, burro e vino erano colorati artificialmente anche con sostanze nocive, caffè esaurito e surrogato erano mischiati al caffè, grassi animali avariati e margarina venivano mischiati nel burro.

Nei primi decenni dell'Ottocento si svilupparono numerose botteghe di pastaroli, che poi avrebbero dato origine ad aziende di produzione di paste che, grazie anche all'industria meccanica, in grado di fornire impastatrici ed altri macchinari, si aprirono ai mercati esteri. Da segnalare la ditta dei fratelli Gavaruzzi, primo pastificio ad utilizzare tali apparecchiature.

Negli ultimi decenni dell'Ottocento, grazie alle bonifiche effettuate nel territorio bolognese e ferrarese, ebbe grande incremento la coltivazione della barbabietola, cosicché all'inizio del Novecento si sviluppò l'importante industria dello zucchero. La lavorazione artigianale di dolci e altri generi voluttuari si indirizzò verso un modello industriale in grado di esportare in tutta Italia ed oltre. Rinomate pasticcerie come Viscardi (tra le specialità le uova di zucchero, le uova di cioccolato, gli agnelli di marzapane) o Majani (azienda fondata nel 1796, specializzata nella produzione di confetti al rosolio e gelatine di frutta oltre alla lavorazione della cioccolata) svilupparono una fiorente attività di esportazione, grazie alla quale alcune specialità come il *marron glacé* o la "cioccolata scorza" vennero conosciute in tutto il mondo. Un'unica ditta era impegnata nella lavorazione del caffè, la torrefazione Roversi, mentre numerosi erano i fabbricanti di birra, tra i quali un ruolo rilevante ebbe Camillo Ronzani con la fabbrica inizialmente collocata a Bologna e poi a Casalecchio. Un preparato particolare chiamato *Terra Cattù* o *Terracattù* veniva prodotto da farmacie bolognesi, come la Zarri (ancora oggi in attività), per il consumo locale ed anche per l'esportazione. Si trattava di piccole pastiglie, spesso di colore argenteo, a base di liquerizia ed essenze aromatiche, in particolare il cattù, essenza estratta da un tipo di acacia proveniente dall'Oriente. Erano usate soprattutto per profumare l'alito, e sono vendute ancora oggi in piccole scatole metalliche. Liquori, distillati e vari tipi di rosoli venivano proposti da caffè e laboratori.

Alcuni cibi che sottolineavano le ricorrenze più importanti dell'anno sono ancora oggi vivi nella tradizione locale: le sfrappe per Carnevale, le raviole per il giorno di S. Giuseppe (19 marzo), le fave dei morti (farina, uova, zucchero e mandorle) il 2 novembre, le caldarroste (*arost*) o i marroni lessati (*balus*) e il vino nuovo il giorno di San Martino (11 novembre), le uova sode benedette e il salame per la colazione del mattino di Pasqua, l'anguilla per la vigilia di Natale, l'agnello per il pranzo di Pasqua, i tortellini cotti nel brodo, possibilmente di cappone, per il pranzo di Natale. Fra i dolci tradizionali spicca il "Panone di Natale": ancora oggi nei giorni che precedono Natale donne bolognesi fanno i molti acquisti necessari per preparare il "Panone di Natale" con i lucidi e colorati canditi, le mandorle, l'uva passa, la mostarda bolognese, il miele, la cioccolata, la farina, le uova e la "dose", nome che a Bologna indica il lievito. Ogni famiglia ha ereditato una propria ricetta per il panone, così come per il ragù o i tortellini, ricetta che sempre viene ritenuta la migliore!

Il desiderio di riportare in vita vecchie tradizioni si è concretizzato recentemente anche nella rivisitazione della festa della porchetta, con distribuzione di panini farciti di porchetta presso la chiesa di San Bartolomeo, il 24 agosto.

Stefano Lollini

Bibliografia

Notizie sulle condizioni industriali della Provincia di Bologna, Roma, Tip. Nazionale, 1899²; P. Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene. Manuale pratico per le famiglie* [Firenze, Landi, 1911¹⁵], Firenze, Giunti – Marzocco, 1960; M. Bianconi, *Così dicevano. Umorismo e buonsenso nei “detti” bolognesi*, Bologna, Tamari, 1961; A. Cervellati, *Bologna grassa*, Bologna, Tamari, 1963; A. Menarini, *Proverbi bolognesi*, Milano, A. Martello, 1971; A. Preti, *Caratteri e limiti dello sviluppo industriale*, in *Storia della Emilia-Romagna*, a cura di A. Berselli, III, Bologna, University Press, 1980; *Gli archivi delle Istituzioni di carità e assistenza attive in Bologna nel Medioevo e nell'Età moderna. Atti del IV colloquio*, I, Bologna, Istituto per la Storia di Bologna, 1984; M. Buriani, *L'antico mangiare. Cibi ricchi e poveri dal '700 al '900 nella Valle del Panaro*, Cassa di Risparmio di Vignola, 1989; P. Camporesi, *La cucina borghese dell'Ottocento fra tradizione e rinnovamento*, in Id., *La terra e la luna. Alimentazione, folclore, società*, Milano, Garzanti, 1989⁴; G. Maioli – G. Roversi, *Sua Maestà il Tortellino*, Bologna, Re Enzo Ed., 1993; A. Capatti – A. De Bernardi – A. Varni, *Introduzione*, in *Storia d'Italia – Annali. 13: L'alimentazione*, a cura di A. Capatti – A. De Bernardi – A. Varni, Torino, Einaudi, 1998; M. L. Betri, *L'alimentazione popolare nell'Italia dell'Ottocento*, ibid.; A. Capatti - M. Montanari, *La cucina italiana. Storia di una cultura*, Roma – Bari, Laterza, 1999; A. Molinari Pradelli, *Bologna tra storia e osterie. Viaggio nelle tradizioni enogastronomiche petroniane*, Bologna, Pendragon, 2001; O Guerrini, *L'arte di utilizzare gli avanzi della mensa*, [Roma, Formiggini, 1918], Ravenna, Longo, 2002; M. Dall'Aglio, *Il paesaggio agrario e le sue trasformazioni*, in *Storia dell'Emilia Romagna. 2: Dal Seicento a oggi*, Roma – Bari, Laterza, 2004; *Il Palio di Bologna. Da corsa di cavalli a spettacolo di piazza, da Re Enzo a Napoleone. Cinquecentocinquanta anni di Feste della Porchetta*, a cura di L. Rabiti, 2009; A. Lelli – L. Lepri – D. Vitali, *I proverbi di Bologna e dintorni*, Bologna, Pendragon, 2010; G. Roversi, *Produzione alimentare e consumi a Bologna*, in *Storia di Bologna. 4.I: Bologna in età contemporanea (1796 -1914)*, a cura di A. Berselli - A. Varni, Bologna, Bononia University Press, 2010; A. Preti - C. Venturoli, *Il Comune socialista (1914 – 1920)*, in *Storia di Bologna. 4.II: Bologna in età contemporanea (1915-2000)*, a cura di A. Varni, Bologna, Bononia University Press, 2013; G. Miti, *Bologna il Comune bottegaio. Dai negozi di Zanardi all'Ente dei Consumi*, Bologna, Pàtron, 2015; E. Musiani, *Conti della cucina*, in *Angelo Venturoli. Una eredità lunga 190 anni*, a cura di R. Martorelli – L. Samoggia, s. l., s. e., 2015; P. Malanima, *Cibo e povertà nell'Italia del Sette e Ottocento*, in “Rivista di Storia Economica e Sociale”, I, 2016; E. Musiani, *Il modello industriale bolognese. Una metamorfosi dalla tradizione agricola all'industria meccanica*, in *La ruota e l'incudine. La memoria dell'industria meccanica bolognese in Certosa*, a cura di A. Campigotto – R. Martorelli, Bologna, Minerva, 2016; D. Guernelli, *Attese ornate. I menù artistici tra Otto e Novecento e il loro rapporto con la produzione libraria medievale*, in *Le arti e il cibo. Modalità ed esempi di un rapporto*, encore. Atti del convegno, Bologna, 22-25 gennaio 2016, a cura di M. Grasso – F. Lollini, Bologna, Bononia University Press, 2017; S. Lollini, *Viaggio (andata e ritorno) nell'alimentazione a Bologna nell'Ottocento*, in “Jourdeló. Rivista storico – culturale di 8cento”, a. 13, n. 27 (2017); M. Pendola, *La cucina della nonna*, in “Jourdeló. Rivista storico – culturale di 8cento”, a. 13, n. 27 (2017).