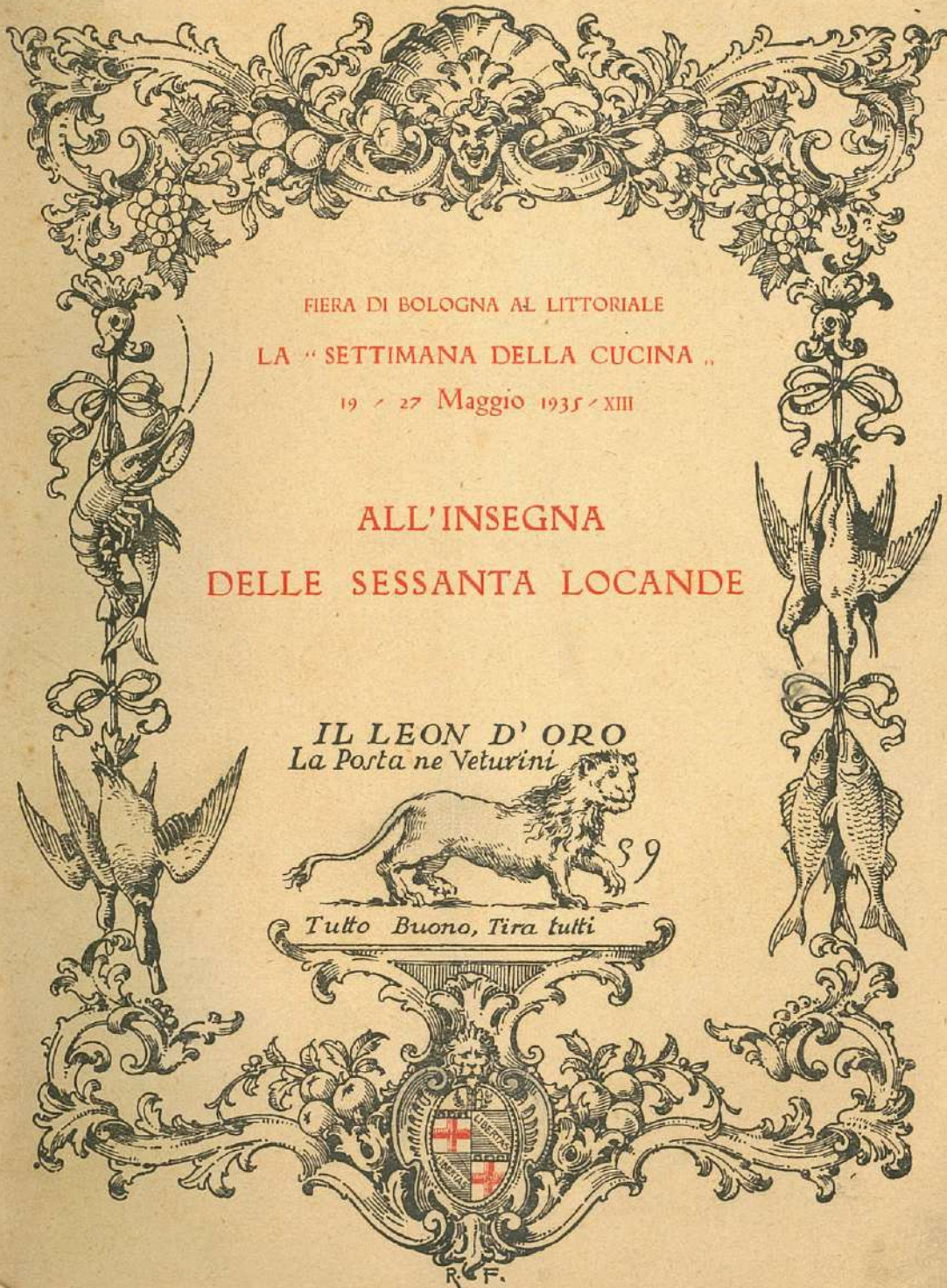


625



FIERA DI BOLOGNA AL LITTORIALE
LA "SETTIMANA DELLA CUCINA"
19 / 27 Maggio 1935 / XIII

ALL'INSEGNA
DELLE SESSANTA LOCANDE

IL LEON D'ORO
La Posta ne Veturini



Tutto Buono, Tira tutti

R.F.

PROGRAMMA

CUCINA ROMANA

19 Maggio / ORATORE: Cav. Amedeo Pettini, Capo Cuoco di S. M. il Re. / CUOCO: Alessandro Martoni. / *Lista delle vivande.* Colazione: Fettuccine alla Romana con rigaglie. Spezzato di pollo con peperoni. Zuppa inglese. / Pranzo: Quadrucci con rigaglie e piselli alla Romana. Filetti di sogliola al Lido di Roma. Saltimbocca alla Trasteverina con spinaci. Dolce alla Romana.

Piatti caldi: Involtini di manzo alla vaccinara. Scaloppe di vitello alla Romana. Capretto romano pilotato al forno con patatine. Carciofi alla Romana. Vitella di Monza tartufata.

Piatti freddi: Filetti di dindo alla gelatina. Sfornato di fegato alla Bella Vista. Prosciutto cotto allo specchio. Filetto di bue al sangue. Uova sode alla Gastronomica. Insalata composta all'Italiana.

CUCINA LOMBARDA

20 Maggio / ORATORE: Giovanni Cenato. / CUOCO: Vittorio Ratto. / *Lista delle vivande.* Colazione: Trippa alla Milanese. Ossobuco con risotto. Panettone. / Pranzo: Minestrone. Costolettine di pollo ambrosiano. Arrosto di vitello casalingo. Insalatina. Panettone.

Piatti del giorno: Polenta pasticciata. Piccata Valtellinese. Manzo alla Bresciana. Costoletta Milanese. Botaggio di tacchino.

Piatti freddi: Messicani glassati. Paré di fegato con tartufi. Vitello tonnato. Trota in gelatina.

CUCINA GENOVESE

21 Maggio / ORATORE: Mario Maria Martini. / CUOCO: Ettore Romeo. / *Lista delle vivande.* Colazione: Ravioli Genovesi. Tomaselle con purè di patate e piselli. Torta genovese. / Pranzo: Minestrone di cornetti. Stoccafisso alla genovese. Vitello con funghi alla genovese. Crema frita.

Piatti da farsi: Stoccafisso accomodato. Funghi di bosco a funghetto. Fegato all'agliata. Frittura di pesce. Vitello a uccelletto con funghi.

Piatti freddi: Cappone magro. Torta alla pasqualina. Polpettone di fagiolini. Misto di ripieno al magro composto di funghi, cipolle, zucchini e carciofi. Cima ripiena.

CUCINA VENEZIANA

22 Maggio / ORATORE: Domenico Varagnolo. / CUOCO: Guido Cipolato. / *Lista delle vivande. Colazione:* Bigoli in salsa. Castrà in cauroman. Articiochi alla veneziana. Fugasseta. / *Pranzo:* Risi e bisì. Sfoghe in saor. Polastrelo con pien. Radiceto novelo. Crema frita.

Piatti a scelta: Brodeto alla cizota. Polenta cò sepoline. Fritura de pesce ala buranea. Figà ala venesiana. Brisiola de vedeo coi bisì. Fritole e galani. Bubane.

Piatti freddi: Granscevola a la pescaora. Pastisso de dindio. Scampi « Serenissima ». Rodolada de vedelo.

CUCINA PIEMONTESE

23 Maggio - ORATORE: Mario Bassi. / CUOCO: Santino Opezzo / *Lista delle vivande. Colazione:* Agnellotti piemontesi. Lonza « sanato » all'Albese. Pesche farcite. / *Pranzo:* Zuppa canavesana. Fonduta di tartuffi. Coscio di bue al Barolo. Cipolle ripiene alla Piemontese. Tartine di fragole.

Specialità piemontesi: Uova Piemontesi. Bagna Cauda. Piedi di maiale Sassi. Scaloppe Vallostane. Petti di pollo al grissino.

CUCINA TOSCANA

24 Maggio / ORATORE: Enrico Novelli (Yambo). / CUOCO: Adolfo Becagli. / *Lista delle vivande. Colazione:* Fiocchetti alla Fiorentina. Muscoletti di Vitella alla provenzale. Piselli all'olio. Marengo alla Fiorentina. / *Pranzo:* Zuppa alla Gastronomica. Trancia di tonno alla paesana. Pollo alla diavola con insalata primaverile. Dolce: Coppa stile « 900 ».

Piatti caldi: Girello di bove alla casalinga. Carè di suino alla campagnola. Lombatina di vitella al forno. Filetto di bove alla griglia. Pollo bresato alla casalinga, con patatine novelle.

Piatti freddi: Petti di pollo allo specchio. Bocconcini di prosciutto alla moderna, con gelatina. Pasticcio di fegato in Bellavista. Vitella tonnata alla Fiorentina. Uova sode alla moderna. Contro filetto di bove al sangue, con insalata russa. Carciofi ritti alla Fiorentina.

CUCINA NAPOLETANA

25 Maggio / ORATORE: Enrico Grassi. / CUOCO: Vincenzo Lepre. *Lista delle vivande. Colazione:* Timballo di maccheroni alla Napoletana. Braciola napoletana, con primizie. Torta napoletana. *Pranzo:* Zuppa

alla stagione. Pesce alla Luciana. Vitello arrosto alla napoletana. Bomba al rbum e crema.

CUCINA EMILIANA

26 Maggio / ORATORE: Giuseppe Lipparini. / CUOCO: Remo Ferretti. / *Lista delle vivande. Colazione:* Lasagne verdi alla Petroniana. Scaloppine di vitello alla Bentivoglio, con contorno. Torta di riso all'adobbo. / *Pranzo:* Tortellini in brodo. Fritto misto alla bolognese. Filetto di bue alla paesana, con crescentine e buconotti ai piselli. Cassata sorpresa.

Piatti freddi: Filetto di dindo alla Belvedere Garisenda. Riffreddo di piccione all'Emiliana.

CUCINA SICILIANA

27 Maggio / ORATORE: Federico de Maria / CUOCO: Saverio Pupella. / *Lista delle vivande. Colazione:* Maccheroni con sarde. Focacce di vitella alla palermitana. Cannoli siciliani. / *Pranzo:* Zuppa trabia. Trance di pesce alla matelotta. Braciolettini arrosto e frittella favorita. Cassata gelata alla Conca d'oro.

Piatti freddi: Aragosta alla Siciliana. Pollastra belvedere. Pollo all'Italiana. Mussa di prosciutto alla Marmora.

COMMISSIONE DEGLI ESPERTI:

Rag. ALFREDO MEDICA, per la Federazione Nazionale Fascista Albergi e Turismo;

GIUSEPPE FERRARETTI, per la Federazione Nazionale Fascista Lavoratori del Turismo e dell'Ospitalità;

CARLO ZANGARINI;

Cav. GINO CRESPI;

Dott. EDMONDO PIRETTI;

Gr. uff. TOMMASO MAZZOLI;

Cav. AUGUSTO MORELLI.



La primavera Bolognese dell'anno XIII segna l'inizio di nuove manifestazioni, sintomo del fervore di rinnovamento che, in tutti i campi, anima l'antica e gloriosa nostra città, che all'importante posizione geografica accoppia il richiamo del suo Studio secolare e alla feracità dei campi che la circondano contrappone le austere prospettive dei roggi porticati e dei palazzi gentilizi. Aspetti multiformi della sua vita che la eleggono a sede di un complesso di eclettiche manifestazioni: dalla Fiera di Bologna alla Mostra Nazionale dell'Agricoltura e alla Mostra del Settecento bolognese.

Accanto al fervore operoso del quartiere fieristico, sintesi di commerci e di traffici, alla Mostra agricola, trionfo della nuova Patria rurale e alla grazia settecentesca, si è voluta aggiungere un'iniziativa tipica, destinata a celebrare la non effimera gloria della cucina bolognese, perchè nelle soste del quotidiano travaglio, appaia agli uomini di buona volontà e di stomaco sano, il miraggio di una tavola sapientemente imbandita, gioiosa di prelibate vivande.

Bologna ha voluto chiamare a raccolta le città consorelle più celebrate per le loro tradizioni gastronomiche e, nel torneo

che avrà sede al Littoriale, dal 19 al 27 maggio, sfileranno le profumate specialità di Roma e di Torino, di Venezia e di Firenze, di Napoli, di Milano, di Genova e di Palermo.

A rendere più gustosa la varietà dei cibi, si è sollecitata la collaborazione dello spirito più arguto: uomini di lettere e di scienze, diranno pertanto, brevemente, di ogni vivanda, la gloria, la tradizione e la bontà. Amedeo Pettini, Capo-cuoco di S. M. il Re, illustrerà la cucina romana; Mario Bassi farà l'elogio di quella piemontese; Giovanni Cenzato esalterà i rari pregi di quella lombarda, mentre Enrico Novelli, Mario Maria Martini, Domenico Varagnolo, Enrico Grassi..... celebreranno i fasti gastronomici di Firenze gentile, di Venezia dogale, di Napoli festante, di Genova marinara, di Palermo gloriosa. Dirà di Bologna, organizzatrice e patrocinatrice della saporita tenzone, Giuseppe Lipparini.

Il Programma-Regolamento della «Settimana della Cucina» stabilisce infatti:

Art. 1 / Promosso dal Podestà di Bologna On. Manaresi col concorso della locale Associazione Professionale Arte Gastronomica e presi accordi con l'Unione Provinciale Fascista Lavoratori del Commercio, la FIERA DI BOLOGNA organizza, durante l'annuale manifestazione fieristica dell'Anno XIII al Littoriale — in cui figurerà il Salone delle specialità confezionate (Conserve, Marmellate, Carni, ecc. in scatola / Cucina sportiva, Pasticci di caccia, Preparazioni dolciarie ed altro) — un Concorso denominato "LA SETTIMANA DELLA CUCINA", allo scopo di porre in gara le più rinomate cucine italiane, a traverso la pratica esibizione delle loro specialità.

Art. 2 / La settimana della Cucina sarà aperta da una conferenza del Cav. Amedeo Pettini, Capo cuoco di S. M. il Re, il 19 maggio, alle ore 20.

Art. 3 / L'esibizione in parola è ripartita in nove giornate, nelle quali — al Ristorante del Littoriale — si avvicenderanno le più celebrate vivande delle cucine italiane.

In ogni giornata avrà luogo, per la colazione (ore 12,30) e per il pranzo (ore 19,30) la consumazione e l'assaggio di tali vivande.

Per i vini, parteciperanno quelle ditte che ne faranno regolare richiesta.

Le giornate saranno così suddivise:

Giorno 19 / Cucina Romana; 20 / Cucina Lombarda; 21 - Cucina Genovese; 22 / Cucina Veneziana; 23 / Cucina Piemontese; 24 / Cucina Toscana; 25 / Cucina Napoletana; 26 / Cucina Emiliana; 27 / Cucina Siciliana.

Art. 4 / Le singole serate saranno procedute da dieci minuti di conversazione brillante di un noto scrittore, letterato, uomo politico della relativa regione. Il discorso sarà possibilmente radiotrasmesso.

Art. 5 / In ognuna delle singole giornate il pubblico, entrando al Littoriale e consumando il pasto, diverrà così giudice. Prima di lasciare il Ristorante, il consumatore potrà deporre in apposita cassetta un tagliando, preventivamente consegnatogli, recante il suo giudizio.

Art. 6 / Una Commissione di esperti, nominati dal Podestà, dovrà procedere all'assaggio delle liste fisse allestite dalle singole cucine nel periodo loro assegnato. A chiusura della gara, la predetta Giuria, tenendo conto dei giudizi espressi dal

pubblico e precedentemente riassunti, fisserà una graduatoria secondo il proprio insindacabile giudizio assegnando la grande Medaglia donata da S. M. il Re, gli otto premi posti a disposizione dal Comune di Bologna e consistenti in una medaglia d'oro, quattro d'argento e tre di bronzo, più un diploma e un premio in danaro destinati al cuoco che avrà diretta la cucina nella giornata prescelta. Verranno, inoltre, assegnati una Medaglia d'oro offerta dal « Giornale d'Italia », una Medaglia d'oro e una d'argento offerte dall'Associazione Professionale Arte Gastronomica di Bologna, diplomi di medaglia d'oro e d'argento per le Ditte Alimentari e le Case Vinicole.

Art. 7. / I cuochi, posti in gara nelle singole giornate, saranno designati dalle organizzazioni sindacali corporative. I cuochi potranno essere coadiuvati da un aiutante di loro fiducia. L'altro personale di servizio, sarà fornito dal Ristorante del Littoriale.

Art. 8. / I cuochi designati dovranno trovarsi a Bologna un giorno prima della giornata loro assegnata.

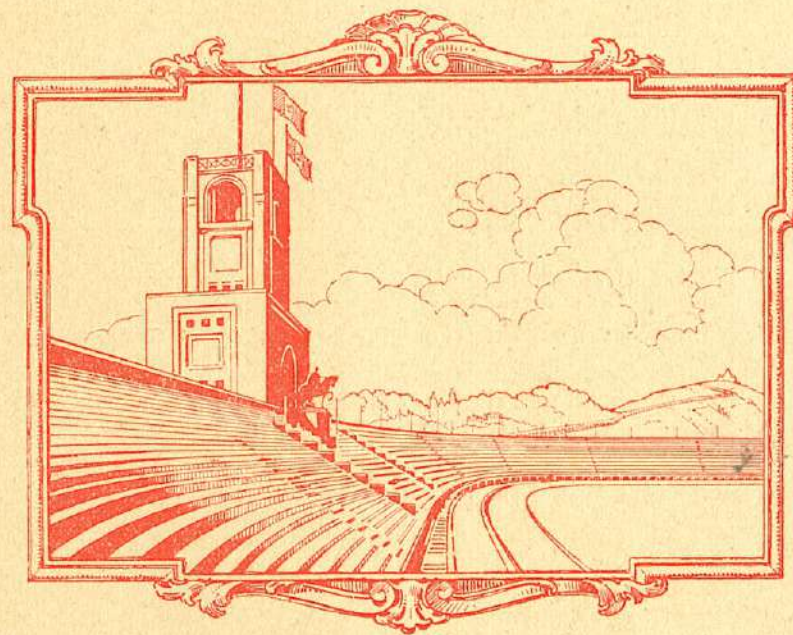
Agli otto cuochi prescelti, a cura dell'Ufficio Fiera-Espozizione, verrà rimborsato il viaggio a Bologna e saranno liquidate / a titolo rimborso spese / tre giornate di diaria.

Art. 9. / I cuochi prescelti dovranno far pervenire al Comitato esecutivo del Concorso entro il 10 Aprile :

a) la lista delle vivande che sarà predisposta per la colazione nella giornata di loro spettanza.

b) la lista delle vivande per il pranzo nella giornata di loro spettanza.

c) le specialità gastronomiche che figureranno nella lista della loro giornata (non più di cinque piatti, due dolci e tre qualità di vini.





In attesa che i sapienti cuochi del Littoriale apprestino in giusta cottura i manicaretti aulenti, le salse fragranti, i ripieni delicati, venite con noi, amabili ospiti convenuti nella nostra città per seguire le molte vicende di questa promettente primavera, e, a traverso le vie solitarie della Felsina di un tempo, scoprite al nostro fianco quanto è rimasto delle antiche locande e delle patriarcali osterie in gran parte scomparse.

Di molte di esse, non rimane che un vago ricordo nella malinconia dei nonni, rievocanti nello stretto cenacolo dei pochi superstiti amici, l'eco delle antiche baldorie carnevalesche, delle copiose trincate, delle meditate e indimenticabili partite ai tarocchi.





Ma, negli archivi delle biblioteche polverose, fra i libri recenti e le riviste mondane, chi va in cerca delle memorie più care ritrova le insegne di grido che furono distinzione e richiamo dei "grottini,, delle "buche,, delle locande nostrane.



Ogni luogo ha il vanto di una specialità gastronomica, tutti insieme garantiscono una cucina genuina e casalinga. Andiamo, allora, a scoprirne i luoghi, a identificarne i pregi.



Nel viottolo dei Ranocchi / clamoroso di grida di mercanti / ride il Sole della omonima trattoria che, in omaggio allo splendente colore della sua insegna, vanta superbe frittate, gialle, dorate e ridenti come un faccione giocondo.

La Brenta, nei Pignattari, aveva l'orgoglio di un ottimo vino, schietto,



genuino, versato in capaci rozzi bicchieri, senza la falsa modestia di una eccessiva distanza fra la superficie del liquido e l'orlo del vetro. Accanto, nella medesima strada, la *Rosa*, celebrava le sue succolente polpette, di pura carne, aromatiche di salvia e di spezie.

Buona la zuppa, calda e ristoratrice contro il gelo delle notti invernali, offerta all'osteria della *Coroncina*, in via S. Mamolo.

Che cosa poteva gustarsi al *Gallo*, modesta locanda che gli stallieri avevano eletta a loro ritrovo, se non delle ottime uova? E ai *Due Gambari*, nella piazzola del Carbone, era logico che il piatto più celebre fosse quello della vivanda che l'insegna ricordava.





L'attuale via Ugo Bassi, detta allora dei Vetturini, ospitava parecchie osterie. Quella di *San Giorgio*, specializzata in fritti di cervella, quella del *Pellegrino*, assai pregiata per la confezione di torte saporite, quella dell' *Angelo*, dove trionfavano le bionde sfoglie casalinghe, da annaffiare abbondantemente con vino bianco frizzante. Nè la lista degli esercizi pubblici, nella contrada dei brumisti, è finita: l'ostessa dei *Tre Moretti*, affettava giocondi salami, prelibati, per la più esigente clientela, mentre i dorati pollastri, della locanda del *Cavallino*, effondevano aromi galeotti, per tutta la contrada.

Nel Pavaglione c'era la *Barchetta*, dai buoni tartufi, meta dei buongustai di più agguerrita borsa, e nei Fusari



regnava l'osteria della *Cervetta*, ancor oggi superstite, dove si gustavano saporiti arrostiti di buoni colombi giovinetti. Lì accanto tentava con la ghiottoneria di insuperabili pernici, il *Cappello Rosso*, ancor oggi in vita.

In Pescberia attraeva l'insegna dell' *Orso*, dove i mercanti, fra un negozio e l'altro, facevano brevi soste per berne un bicchiere di quello dolce.

All'insegna del *Giardino*, in via Pignattari, era celebrato il finir della mensa, grazie alle frutta polpose e mature che venivano poste in tavola.

Via degli Stallatici ospitava la locanda della *Sirena* dove, chissà per quale recondito nesso, erano assai celebrate le rane, in ogni salsa. Buon castrato al *Pavone*,





in via S. Felice; ottimi asparagi alla *Fortuna*, nella stessa strada; ricercati i fagiani dell'*Aquila Negra*, in via Calca-
spinazzi.



Il Mercato di mezzo elogiava l'ottimo vino dell'osteria del *Moro*, e chi, stimolato da un bicchiere, sentiva l'acuto desio d'uno spuntino, trovava nella Piazza Maggiore, all'insegna della *Masara*, un prosciutto bene equilibrato nella sinfonia saporita del magro e del grasso.



Le specialità si susseguono. La rassegna commuove; affrettiamo il passo che l'ora di mezzogiorno si approssima. Ricordiamo la locanda dei *Tre Re*, nel Mercato di Mezzo e le sue crostate; i bianchi pignoli dell'osteria della *Pigna*, in via Cavaliera; il sapido storione dei



Tre Gigli, in via Calzolerie; i gallinacci dei *Quattro Pellegrini*, al mercato di mezzo.

Buoni tordi, buona insalata, buon tarantello / non ci stupiremo noi bolognesi che fosse tutto buono / erano i piatti del giorno delle *Due Torri*, della *Primavera*, della *Regina*, rispettivamente nelle strade Maggiore, Gattamarza e Calcavinazzi. La *Campana*, in via Stalatici, suonava a stormo per esaltare l'afrore del suo formaggio grasso e butirroso. In via Saragozza spalancava le fauci, dalla sua insegna, il *Leone*, promettendo delicate raviole, ricolme di marzapane di cui gli antichi cronisti stanno ancora tessendo l'elogio. E dell'ottimo manzo della *Torretta*, in via Maggiore,





e del tenero vitello della locanda dei *Campanini*, nella seliciata di S. Francesco, chi potrà obliare la fama?



Capponi ben pasciuti, pingui olive e quaglie allo spiedo, promettevano la *Pesa del Fieno*, la *Croce Bianca* nell' *Avesella*, e la trattoria di *San Giorgio* nella scomparsa via del *Serraglio*, mentre il locale detto dei *Segantini*, in via *Falegnami*, faceva girare lo spiedo per arrostitire gli agnelli e la *Colonna*, nel mercato, cuoceva ben dosate minestre, da contrapporre ai vantati tortelli della taverna *Al Melone*, in Borgo San Pietro.



Altri vini al *Leon Bianco*, in via della *Scimmia* e all'insegna del *Fiacalcolo*. Gli amatori delle anguille, specie nella vigilia di Natale, potevano trovarne al



Biscione, in via *Trippai*: quanto al pesce, in genere, non v'era chi potesse far concorrenza alla *Nave*, in Porto Navile.



Del pari, erano meritevoli di speciali assaggi la lonza del *Leoncino*, le trippe della *Maggiorana*, in via dei *Giudei*, le frittelle ed i fritti, rispettivamente ai *Tre Pulcinella* e alla *Croce di Malta*, locanda, questa, che avea loco in via S. Felice e che ora rivive in altra parte della città.



In via *Senzanome* suonava la *Tromba* l'osteria che affermava la propria superiorità in quanto a mortadella, e in via delle *Lame*, l'insegna della *Luna* garantiva eccellenti fegatelli. Stupefacente lo stufato alla *Fortuna*, copiosi e complessi gli antipasti della *Fontana*, in *Stra' Maggiore*. Quanto alla *Volpe*, di via *Battisasso*,





continuava a dar la caccia alle galline, colà garantite vecchie per il brodo e tenere per il lesso.

E poi! Ecco: dolce e rosata la salcicia dei *Due Angioli*, bionde e ben cotte le offelle al *Pozzo*, in via Oleari, sostanzioso e genuino il latte dei *Tre Morelli*, nella omonima via.



Ci sembra di avere esaurito la visita ai luoghi tanto cari alle respiscenze dei ghiottoni. I cibi che abbiamo ricordati, celebri per la sapiente manifattura, sono rimasti anche se il tempo, imperdonabile bisbetico, ha spazzato molte osterie. Non ci rimane che invitarvi ad un assaggio, per persuadervi che la nostra affermazione è onesta, cosciente, opportuna. Soprattutto opportuna, ora che i cuochi inferocorati nell'agone culinario, hanno approntato il menù. Al Littoriale spirano balsamiche aure di insuperabili vivande.



CITTÀ A TAVOLA

*Italia, tanto bella e tanto grande,
non vanta solo antichi monumenti,
città gloriose e uomini eminenti,
ma anche vini e sapide vivande.*

PROVATURE DI ROMA
A ME COSTAN SALATE



*L'eterna Roma al forestiero dice:
è dolce riposar, mirato il Foro,
all'osteria. Menù: carciofi d'oro,
Frascati e provatura con l'alice.*

BUSECCA DI MILANO.



*Un'altra voce giunge di lontano:
vieni a gustare un buon risotto aulente
/ fatica d'un artefice sapiente /
e un poco di Busecca di Milano.*

*Verona le sue persiche carnose,
prodigio di velluto, offre e un bicchiere
di quello buono, schietto, e sia da bere
con fette di Pandoro butirrose.*

PERSICHE DI
VERONA.



BROCOLI DI
NAPOLI.



*Napoli canta, trilla un mandolino;
sulla terrazza è pronto il desinare:
spaghetti al pomodor, frutti di mare,
broccoli all'olio e bianco Capri, il vino.*

SALCICIA DI
MODONA.



MOSCATO DI
VENETIA.



*A mensa! A mensa! E non badate a spese
per la ghiottoneria che più vi piaccia:
l'anguille di Bolsena e la vernaccia
o un pezzo di salciccia modenese.*

*Moscato di Venezia? Delizioso!
Si sposi con la crassa investitura
di Parma, che sia giusta di cottura,
e di Padova al pan, fresco odoroso.*

INVESTITURE DI
PARMA.



PANE DI PADOVA



GATAFURA DI
GENOVA.



*Ed un elenco d'obliati nomi
delle ghiottonerie del Bel Paese
vi diamo: gatafura genovese
e dolci bergamaschi cinamomi.*

CINAMOMI DI BERGAMA.



*Ancora: persicata di Ferrara,
la città bella d'Ugo e Parisina;
formaggio di Piacenza e trota fina
di Mantova, vivanda assai pregiata.*

PERSICATA DI
FERRARA.



FORMAGGIO DI
PIACENZA.



TROTA DI MANTOVA.



VERDEA DI FIRENZE
BEVI SOLO.



CANTUCHI
DI PISA.



*Udite! Udite! La verdea gentile
versa Firenze, in lucidi bicchieri,
e Pisa i suoi cantuchi, volentieri
offre, con la vision del campanile.*

*Che più? Non siete sazi? Da Torino
giungono effluvi di rosolio ambrato;
Cremona, col torrone mandorlato
invita i più golosi ad un festino.*

ROSOLIA DI
TORINO



TVRONE DI CREMONA



PIGNOLI DI
RAVENNA
GUARDA SOLO.



*Ravenna taciturna, coi pignoli
ricorda la soave sua pineta,
e Reggio Emilia la spongata allieta,
tra i fumi del maiale coi fagioli.*

SPONGATE DI
REGGIO.



*Ma sopra tutte, senza alcuna offesa,
vanto antico, Bologna è la regina:
di lei si pregian l'arte e la cucina,
lo Studio insigne e il conto della spesa.*

*Le mortadelle sue non han l'eguale,
le sue lasagne e i pingui tortellini
trionferanno, coi nostrani vini,
nel torneo culinario, al Littoriale.*





UMBERTO NOTARI, in occasione del « CONCORSO DELLA CUCINA », così ha espresso il suo pensiero :

« In due miei volumi (« Il Coltello in bocca » / « Le Città ringiovanite ») ho sostenuto e dimostrato che Bologna ha ricevuto da Dio una delle più alte, più nobili e più feconde missioni : quella di dare all'Italia una grande agricoltura.

Tutti gli sforzi del Regime e tutti i comandi del Capo, sono rivolti in questo senso.

Ma, per giungere ad una grande agricoltura, occorre elevare la tavola. Occorre conferire, cioè, all'alimento un'etica. Bologna per tradizione, per gusto, vorrei dire, quasi per virtù antichissima dei suoi abitanti e particolarmente delle sue donne, possiede quest'etica e la trasfonde nella sua cucina, per modesta che sia.

Tutt'Italia riconosce ormai senza contestazioni questo primato.

Se ne ha una prova nella ricerca e nella preferenza che ovunque viene data alle cuciniere dell'Emilia e della Romagna, di cui Bologna è gastronomicamente il centro più sensibile e più affinato. Coltivare questa tradizione, trapiantarla in una attività sempre più visibile e più dinamica, significa fare di Bologna il maggior centro dell'alimentazione e dell'arte culinaria Italiana che deve, per moltissime ragioni, prendere il sopravvento sull'arte culinaria francese, sin qui ritenuta la prima del mondo.

Spingere Bologna verso questa meta significa altresì conferire a tutta l'agricoltura Italiana uno slancio ed una larghezza di redditi, come quelli posseduti dall'agricoltura francese, la quale attinge la sua floridezza appunto dalle particolari cure con le quali viene riguardata la tavola in ogni famiglia di Francia.

Molte potrebbero essere le iniziative / e talune anche originalissime / da prendersi per assicurare il successo all'iniziativa di Bologna.

Come pioniere di questo movimento, che da anni ho iniziato come scrittore, come italiano e come cittadino di Bologna, sono particolarmente lieto di questi propositi ».

Cucinar bene, per mangiar meglio

Se ai nostri bisavoli fosse consentita una breve passeggiata per le vie della loro vecchia e turrata Bologna, forse nel non veder più celebrate, persin nelle insegne delle "Locande", ed "Osterie", quelle specialità gastronomiche, che meritano e conservarono alla città l'appellativo di "grassa", ci chiamerebbero nepoti *degeneri*, come è mala sorte serbata a tutti i *nepoti* dai tenaci "laudatores temporis acti!",.

E penserebbero si fosse dispersa persin la notizia delle famose polpettine, dei fritti di gamberucci, delle ghiotte pernici e dei piccioncelli giovanissimi, che costituivano, al loro tempo, il culmine o quasi della felicità!

Che se poi timidi ed impacciati si avventurassero in una delle nostre nuove case o dei nostri alberghi modello, c'è a scommet-

tere, che, con faccia preoccupata ed interrogativa, ricercerebbero dove la fuliginosa leggendaria cucina, dalle pentole bisunte e dai tegami graveolenti, e che non ravviserebbero certo l'antro della cuoca, in quei graziosi salottini in oggi la cucina, linda per insolita freschezza, si è trasformata e dove le nostre più graziose ed eleganti signore possono entrare e dominare sovrane senza prendere precauzioni speciali!

E tutto questo lo si deve al progressivo diffondersi dell'uso dell'energia elettrica in qualsiasi domestica esigenza, riscaldamento compreso; ed al dissiparsi delle assurde contrarie prevenzioni, precipua ed inconsistente quella dell'eccessivo costo del benefico fluido!

Ma potremmo avere facile vittoria su la incredula meraviglia dei nostri bisavoli quando loro facessimo ugualmente gustare gl'inobliati manicaretti, il cui ricordo non si è affievolito

col cambiamento di dimora e svelando loro che la taumaturga metamorfosi è tutta dovuta ad una razionale applicazione dell'elettricità, mercè la quale vengono assicurati e raggiunti i pregi tutti che si ricercano nell'apprestamento dei cibi, cioè: pulizia, semplificazione di lavoro, modernità, sapore squisito, ecc.



G. BELLENTANI - Modena

FONDATA NEL 1821

S
A
L
U
M
I

B
E
L
L
E
N
T
A
N
I

continua la produzione dello ZAMPONE con la stessa ricetta e con la stessa cura nella scelta delle materie prime e nella lavorazione adoperate da GIUSEPPE BELLENTANI fin dal 1821 e che resero famoso e ricercato lo ZAMPONE BELLENTANI in tutto il Mondo.

Lo ZAMPONE BELLENTANI costituisce una vera specialità gastronomica. Occorre però assicurarsi che si tratti effettivamente di prodotto BELLENTANI, contraddistinto da una fascetta di "celluloide", con stampato in rosso il nome e la marca di fabbrica.

Diffidare dalle imitazioni e controllare che lo ZAMPONE sia di recente data di fabbricazione, la quale risulta in traforo sulla fascetta.

Per maggiore garanzia dei consumatori e per meglio preservare il prodotto, gli ZAMPONI BELLENTANI sono chiusi in un elegante sacchetto di cellophane.

di REPUTAZIONE MONDIALE.....

Via Toscana, 19-21

Tel. 26-399

MORTADELLA
COLOMBINI
BOLOGNA

Casa
fondata nel 1863

Soc. An. "ISIA",
INDUSTRIA della SETA ITALO AMERICANA
BOLOGNA - Via Rizzoli, 7 - BOLOGNA

— — —

La più perfetta e grandiosa organizzazione per la vendita di tessuti.

Suntuosi completi perfetti
assortimenti.

Filiali in tutte le città d'Italia.

la ditta Clemente Zeccoli via d'Azeglio, n. 18

iniziò la propria attività commerciale nel 1885 a Bologna, in Via d'Azeglio n. 10, sotto l'insegna TERRAGLIE CRISTALLI e PORCELLANA, mettendo in vendita molti articoli, per la maggior parte importati dall'estero; come le belle porcellane di Baviera e Sassonia, i cristalli di Boemia, le terraglie forti inglesi e francesi. Vastissimo era l'assortimento delle lampade, allora consistenti in ricamate e dorate lumiere a candela ed a petrolio, le batterie da cucina in rame ed in terracotta. Col volgere degli anni, tutti gli articoli, dalle suppellettili da cucina all'illuminazione, andarono subendo i cambiamenti suggeriti dalle invenzioni e dai gusti nuovi. Le famose collezioni di casseroles di rame, furono sostituite dal ferro smaltato e dall'alluminio; le lumiere a petrolio, da quelle a gaz libero, ad incandescenza e poi a luce elettrica, mutarono di stile, fino a giungere al moderno e razionale "900". L'Assortimento è ora quanto di più bello e completo si possa desiderare nel ramo CASALINGHI e LAMPADARI. - Esso comprende, articoli per tutte le esigenze, dai più moderni ai più belli, tanto nei servizi da tavole, bicchieri, posate, toilette, CUCINA, come nei lampadari, vasi, soprammobili, bomboniere ecc.

F. O. BERTAGNI (S. A.)

CASA FONDATA NEL 1882

Fin dal suo inizio, la ditta Bertagni si è specializzata nella fabbricazione dei Tortellini di fama mondiale (denominati il Re delle minestre).

La ditta Bertagni produce inoltre Pasta di semola, Pasta all'uovo e glutinata, quest'ultima apprezzata e consigliata dalle scienze mediche.

NEGOZIO DI VENDITA: VIA INDIPENDENZA, 20-22
Telefono 26-946

FABBRICA: VIA CESARE BULDRINI, 10
Telefono 26-166

FONDATA
NEL 1900



BOLOGNA
RIMINI



RICCIONE
IMOLA

FONDATA
NEL 1900

Fabbricazione pasticcerie, cioccolato, caramelle, biscotti, bomboniere, ecc. - Impianto completo e modernissimo di macchinari. - Igiene rigorosamente rispettata. Dieci negozi a BOLOGNA, Succursali ad IMOLA, RIMINI, RICCIONE. I locali di ritrovo più eleganti e frequentati di

**BOLOGNA, via d'Azeglio - Logge del
Pavaglione, via Farini**

Specializzata nei servizi di rinfresco per
nozze, ricevimenti.

ALBERGO RISTORANTE
"STELLA D'ITALIA",
BOLOGNA - VIA RIZZOLI, N. 6

Il più centrale degli alberghi della città -
Munito di ogni conforto - Ristorante
di primissimo ordine - Prezzi modici.

Riordinamento completo e rigoroso di tutti i servizi

NUOVA GESTIONE: RUGGERO VANDELLI



Ditta PAOLO ATTI & FIGLI
CASA FONDATA NEL 1890

Proprietaria dell'antico forno Piemontese che anche attualmente ha sede in Via DRAPPERIE, N. 6.

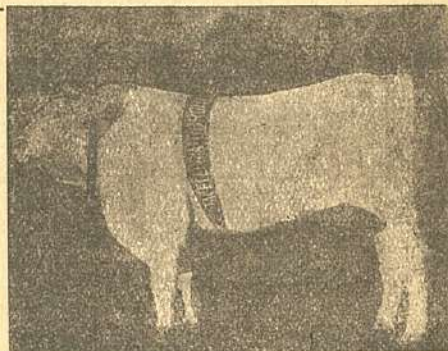
Nel suo sviluppo la Ditta oggi si è trasformata con impianti moderni che consentono di fabbricare tutte le qualità di PANE ed anche PASTE ALIMENTARI comuni e di lusso molto apprezzate dalla numerosa clientela.

Inoltre la DITTA si è specializzata nella fabbricazione del vero TORTELLINO alla BOLOGNESE.

La Ditta PAOLO ATTI & FIGLI per le sue qualità e benemeranze ha meritato l'onore di fregiarsi del brevetto della REAL CASA.

NEGOZI DI VENDITA:

VIA DRAPPERIE N. 6 - Telef. 26-302
VIA CAPRARIE N. 7 - Telef. 26-302
PIAZZA XX SETTEMBRE N. 4 - Telef. 23-337



Premiata Macelleria di solo Bue e Vitello di primissima qualità

Ditta Vittorio Borghi

di ALFREDO BORGI

CASA FONDATA NEL 1885
BOLOGNA - Via Caprarie, 5
TELEF. 22-352

Fornitrice di tutti i pranzi offerti agli Augusti Personaggi della Real Casa.

Giuseppe Davalli

(DETTO MANGIUFF)

Cucina vera
PETRONIANA

Premiata Bottigliera e Trattoria

Bologna - Via Alessandrini, 14

Vini nostrani della
REGIONE

VERI GENUINI

Premiata Pasticceria e Bomboneria

Bacchelli Napoleone
Bologna

Piazza Vittorio Emanuele II° - (Portico delle Fioraie)

Casa creata nel 1898

M
I
S
T
O
C
H
I
N
E

D
E
L

7
0
0

Specialità: PASTA MARGHERITA
premiata con medaglia d'Oro

Tortina Provinciale - Biscotteria per
thè CARAMELLE e CIOCCOLATA
delle primarie Case nazionali e estere

BISCOTTERIA

speciale inglese per Sandwiches

Vastissimo assortimento in
BOMBONIERE PER NOZZE
per Battesimi e per Regali d'occasione

LIQUORI e VINI

Esteri e Nazionali

GIOCATTOLI

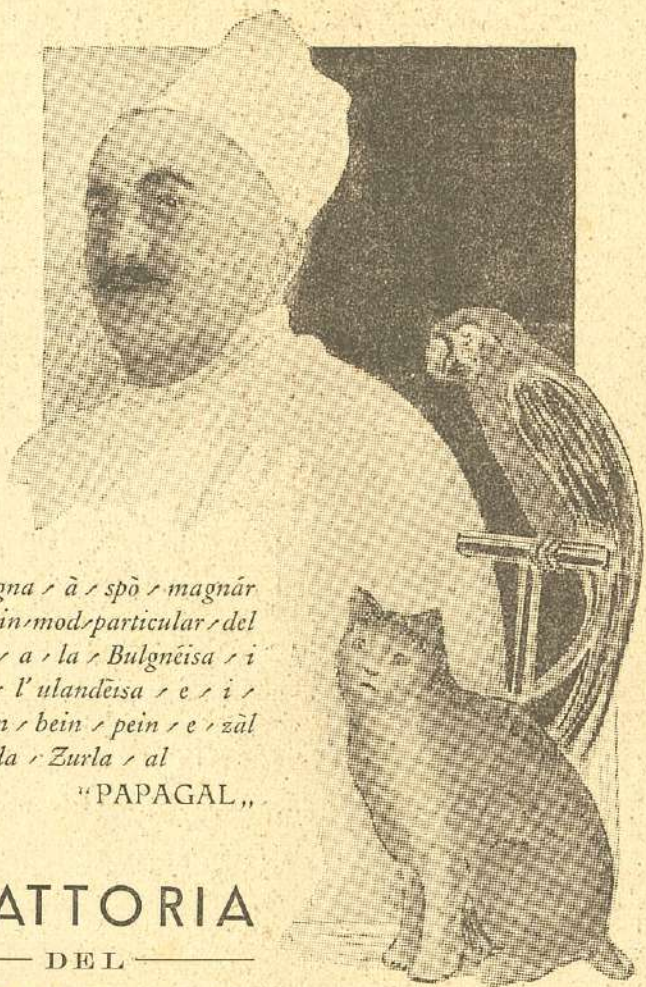
a bomboniera graziosissimi
Paradiso dei Bambini

M
I
S
T
O
C
H
I
N
E

D
E
L

7
0
0

Prezzi MITI - Servizio Inappuntabile



*A Bulōgna / à / spò / magnár
prōpri / in / mod / particular / del
lasagn / a / la / Bulgnēisa / i
filet / a / l' ulandēisa / e / i /
Turtlein / bein / pein / e / zāl
sōul / da / Zurla / al*

„PAPAGAL „

TRATTORIA
DEL
PAPPAGALLO

BOLOGNA

Via Pescherie Vecchie N. 10 B

TELEFONO 24-811

PROPRIETARIO: ZURLA GIOVANNI

Edito a cura dell'Ufficio Stampa del Mu-
nicipio di Bologna, nel Maggio 1935 - XIII

Roberto Franzoni adornò

La Tipografia Roncagli imprese