

Spaghetti alla bolognese? Nu există!

Nu am mâncat niciodată *spaghetti alla bolognese*...pentru că nu există. Adjectivul *bolognese* în bucătăria italiană însoțește un alt tip de pastă, tipică regiunii Emilia Romagna, și anume *tagliatelle all'uovo* (un fel de tăieței lați), făcute în casă, și nicidecum spaghetti, care e un tip de pastă "uscată", specifică regiunilor din centru și sud. Așadar, italienii adoră să mănânce *tagliatelle alla bolognese*, preparate cu un sos special, numit *ragù*...tot *alla bolognese*, cu care se poate găti și *lasagna*. Nicidecum spaghetti! Și totuși, multe restaurante italienești (și nu numai) din lume au în meniu această specialitate, *spaghetti alla bolognese*, considerată de către experții culinari un enorm @fals istoric@.

Potrivit sondajelor, însă, este preferata englezilor, a americanilor a australienilor și nu numai. Imaginați-vă că, anual, se gătesc în restaurantele din toată lumea aproape 700 de milioane de porții, de la America, la Australia, Anglia, țările nordice sau Asia. În Japonia, spre exemplu, se vând și sandwich-uri cu spaghetti alla bolognese! În supermarketurile de pe toate continentele se comercializează spaghetti alla bolognese la conservă...apreciate de către puritanii gastronomici italieni o adevărată "crimă cu premeditare" pentru simțul olfactiv, Ingredientele utilizate sunt din cele mai ciudate, în baza unui principiu nebun potrivit căruia poți găti această rețetă cu orice, pentru că spaghettițele vor fi oricum gustoase. Bucătarii din lumea întreagă se întrec în



a utiliza ingrediente cât mai excentrice: ciuperci, ardei, sardine, mazăre, brînză de tot felul, ou prăjit.

Cei mai cunoscuți bucătari italieni, unii dintre ei aflați și în topul celor mai buni bucătari din lume (cum ar fi Massimo



Bottura, aflat pe locul al treilea în clasamentul mondial) au creat o "alianță" împotriva falsurilor gastronomice, în încercarea de a salva rețetele originale de paste, modificate, în prezent, în mod necontrolat. Se întâmplă nu doar în străinătate, ci, din nefericire, și în Italia, mai ales în unele restaurante din Roma, Firenze sau Veneția, unde, pentru a-i mulțumi pe turiștii străini care vin și comandă mîncarea italienească preferată,

spaghetti alla bolognese, bucătarii acceptă compromisuri. Când, de fapt, ar trebui să le explice clienților că această specialitate nu există, că nu are nimic de-a face cu Italia și cu orașul Bologna, că "vinovații" sunt, se pare, soldații englezi și americani care, în timpul celui de-al doilea război mondial, ajunși în regiunea Emilia Romagna, au mâncat *tagliatelle cu ragù*, care i-au cucerit. Odată întorși acasă, au cerut bucătarilor italieni, care lucrau în restaurantele din America sau Anglia, să le gătească mîncarea gustoasă care i-a făcut să se îndrăgostească de Italia. Bucătarii au creat ceea ce experții culinari, nemiloși, numesc un *Frankenstein gastronomic*, și anume *spaghetti alla bolognese*. Soldații de ieri (și urmașii lor), au devenit turiștii de astăzi, și uite așa, s-a perpetuat în timp o rețetă made in Italy, care nu are nimic de-a face cu Italia!

Rețeta originală de *tagliatelle alla bolognese* a fost înregistrată, în 1982, la Camera de Comerț din Bologna. Potrivit unei legende, acest tip de pastă, *tagliatelle*, ar fi fost inventate în 1487, de către un bucătar numit Zefirano, cu

ocazia căsătoriei dintre Lucrezia Borgia și ducele Alfonso I d'Este. Forma și culoarea ar fi fost inspirate de părul lung și blond al miresei. E doar o legendă, dar italienilor, romantici de felul lor, le place.

Potrivit rețetei oficiale, măsura perfectă a acestui tip de tăieței, *tagliatelle*, este de 8 mm lărgime și între 6 și 8 decimi de mm grosime. OK, aveți dreptate, nu o să stăm cu centimetrul să măsurăm tăieței și sper că nici un bucătar șef nu poate pretinde așa ceva. În schimb, vor pretinde să le gătiți după rețeta originală, care e simplă, dar pregătirea ei e lungă, aveți nevoie de circa două ore.

Iată ingredientele obligatorii pentru 4 persoane:



- 400 de g de tagliatelle all'uovo
- 400 g de carne de vită (o puteți amesteca și cu carne de porc) măcinată mare
- 150 g de pancetta (un fel de șuncă neafumată, mai grasă)
- 50 g de morcovi
- 50 g de rădăcină de țelină
- 50 g de ceapă
- 300 g de sos de roșii
- $\frac{1}{2}$ pahar de vin alb
- $\frac{1}{2}$ pahar de lapte
- supă vegetală (fierbeți câteva linguri de vegeta într-o oală cu apă)
- ulei de măsline sau unt

- sare și piper

Tăiați mărunt ceapa, morcovul și țelina, încălziți uleiul (sau untul, sau amândouă) într-o tigaie adâncă și adăugați legumele, lăsați-le pe foc mic vreo 10 minute, amestacând mereu, până când sunt rumenite.

Puneți pancetta, tăiată bucăți mici, apoi adăugați carnea măcinată. Amestecați des, până când carnea își schimbă culoarea, vărsați vinul și lăsați-l să se evapore, apoi puneți sare și piper. Lăsați carnea pe foc vreo jumătate de oră, adăugați din când în când un pic de supă vegetală, în acest fel carnea nu o să se usuce.

Răsturnați sosul de roșii în tigaie și fierbeți totul circa o oră și jumătate, amestecând frecvent și adăugând, la nevoie, supă rămasă. În cele din urmă adăugați laptele, care va atenua aciditatea sosului de roși, și amestecați bine..

Între timp fierbeți pasta, *tagliatelle*, al dente, și răsturnați-le în tigaie. Amestecați sosul cu pasta până când se amalgamează perfect. *Parmigiano* ras la final nu e obligatoriu și nu toți îl preferă, de aceea e mai bine să-l puneți pe masă, astfel încât fiecare îl adaugă după bunul plac. Câteva frunze de busuoi proaspăt, însă, sunt indispensabile, pentru parfum și culoare.