

### **“In questa città il commercio è soprattutto quello della pancia.”**

Non è certo una Bologna opulenta quella che il compositore e storico della musica Charles Burney visitava nel primo '800: eppure la gente che incontra per le strade, le osterie, le taverne del centro gli appare “grassa e contenta”.

Sarà forse per l'abbondanza “delle cose necessarie per vivere”, come suggeriva lo scrittore fiammingo Francesco Scoto due secoli prima. E di queste cose ci lasciava un ghiotto elenco: frumento, legumi, frutti e specialmente olive dolci “che non cedono punto a quelle di Spagna”, cacciagione e uccellame, vini fra i migliori d'Italia, la proverbiale conserva di cotogne, carni delicatissime e saporite. Gli fa eco il di poco successivo Pietro Schmitt, per il quale “Le Salsiccie, Salami, Mortadelle, non hanno pari”. Non è un caso del resto se la popolarità della mortadella di Bologna nel mondo anglosassone è tale che le due parole sono diventate pressoché sinonimi. E chi nella bottega del macellaio domanda due etti di Bologna – rigorosamente a fette sottili, mai a cubetti, per non guastare l'equilibrio fra parte carnosa e parte grassa – davvero si porta in tavola il sapore della città. Un sapore che non lascia indifferente nemmeno la scrittrice Hester Lynch Piozzi, che pur non amando particolarmente i costumi locali, deve ammettere il suo debole per le “grandi fette di torta, con carne, pane e uccellagione”, concludendo che a Bologna si trova “il miglior cibo per il corpo e per la mente”. E quel che è meglio: buon cibo a buon mercato, come osserva anche il saggista Arthur Young, impegnandosi in un attento confronto fra mercati e ristoranti di Bologna e di Inghilterra.

La lista delle specialità locali potrebbe continuare all'infinito: se il Burney dichiara la sua predilezione per fichi, uva, mele, pere e “meloni così dolci e così buoni che ho imparato a mangiarli”, il grande saggista William Hazlitt è impressionato da “pollame, pane, cipolle, aglio, formaggi e salsicce”, mentre lo Schmitt insiste sui suoi amati salumi (“adatti a esser spediti come pacchi postali”) oltreché su pasta, tortellini e... api regine, “esportate in ogni parte del mondo”.

Bologna la Grassa, la chiamavano nel XIII secolo. Non hanno ancora smesso.

Riccardo Angelini

### **“Here the trade is chiefly that of the belly.”**

Bologna was definitely not the most lavish town in Italy when the British composer and musical historian Charles Burney visited it for the first time, at the beginning of the XIX century; yet the folks he crossed by the inns and taverns all over the city looked quite plump and happy to him.

Maybe it was due to the abundance of the “things necessary for a good living”, as the Flemish writer Franz Schott had suggested a couple of centuries earlier. He also included a tempting list of such things: wheat, beans, fruits and sweet olives “that do not give in to those of Spain”, wild game and birds, wines among the best of Italy, the renowned quince jelly, the most delicate and flavourful cuts of meat. His point is strongly supported by Pietro Schmitt, according to whom “Sausages, Salami and Mortadella know no equal”. Indeed, it must be no coincidence if the popularity of Bologna's Mortadella in the anglo-saxon countries is so huge that the two names have substantially become synonyms. And he who asks the butcher for a cut of Bologna – strictly served as sliced cuts, never as cubes, to preserve the fine balance between meat and fat – actually brings to his table the most authentic flavour of this city. A flavour capable of striking even Hester Lynch Piozzi: despite her distaste for the local manners, the British writer has to admit her sweet spot for “the big pieces of cake with meat, bread and poultry”, concluding that in Bologna one can find “the best food for the body and the mind”. And the best is actually yet to come: for good food comes at good prices, as the essayist Arthur Young notes in his attentive comparison of markets and restaurants from Bologna and from England.

The list of traditional specialities could go on forever: if Burney declares his predilection for figs, grapes, apples, pears and melons “which are so sweet, so good and so cheap that I have learnt to eat 'em”, the celebrated essayist William Hazlitt is impressed by “poultry, bread, onions, garlic, cheese and sausages”, while Schmitt insists on his beloved salami (“suitable to be sent off as postal packages”), pasta, tortellini and... queen bees, which used to be exported all over the world.

'Bologna la Grassa' – Bologna the Abundant – as they used to call it in the XIII century. They still do.

Riccardo Angelini

C. Burney, *Music, man and manners in France and Italy*, 1770.

F. Scoto, *Itinerari Italiae rerumque Romanorum*, 1600.

P. Schmitt, *Informazione per i forastieri Curiosi di vedere le cose più Notabili di Bologna*, 1672.

H. Lynch Piozzi, *Observations and reflections made in the course of a journey through France, Italy and Germany*, 1789.

W. Hazlitt, *Notes of a journey through France and Italy*, 1826.