



Anno XVI

Numero 187 Novembre 2021


<https://www.faronotizie.it>

## **I maccheroni alla bolognese esistono**

*di Raffaele Miraglia*

Da Lower Manhattan prendete il ponte di Brooklyn e attraversatelo tutto. Siete a Dumbo (acronimo di Down Under the Manhattan Bridge Overpass). Prendete subito a sinistra su Water street, dove si trova ora la Gleason's Gymn, storica palestra che formò pugili come Muhammad Ali e Mike Tyson. Arrivati all'incrocio con Main street voltate a sinistra. Pochi metri ed eccovi sui prati erbosi che costeggiano l'East River. Non vi sfuggirà la splendida vista sul ponte che avete appena attraversato e su quella parte di Manhattan che si affaccia sul fiume (probabilmente vi tornerà alla mente la celebre locandina di un film di Woody Allen). L'occhio corre poi verso Jane's Carousel, una meravigliosa giostra con cavalli del 1922, mirabilmente restaurata e protetta da un involucro in vetro progettato da Jean Nouvel (il Renzo Piano francese). Noterete anche un grande edificio, che sa di vecchio magazzino portuale appena restaurato e che oggi si chiama Empire Stores. Una visita all'interno non può mancare e, se è ora di pranzo, si finisce per togliersi uno sfizio in uno dei tanti ristoranti all'interno del Time Out Market (assomiglia al Mercato di Mezzo di Bologna, ma è molto più grande e molto meglio arredato).

Quel giorno era proprio l'ora di pranzo e io e Rosella abbiamo optato per un ristorante che serviva cibo del Sud degli States. Abbiamo ordinato mac and cheese e pollo fritto. Il mac and cheese è un popolarissimo piatto di pasta e, infatti, mac sta per maccheroni. Il cuoco annega dei chifferi nel formaggio fuso e poi inforna il tutto. Quando ti arriva il piatto è meglio se attendi un po' prima di portare un boccone alla bocca. L'ustione della lingua e del palato è lì in agguato.



Quando hai finito di mangiare ti senti estremamente sazio e devi evitare di fare le analisi del colesterolo per almeno una quindicina di giorni.

Tra un boccone e l'altro di questo piatto di maccheroni mi è venuto di pensare che io non avevo la più pallida idea di cosa fossero in realtà i maccheroni. Anche Rosella si dimostrò titubante. Sì, perché in vita mia non ricordo di aver mai visto un pacco di pasta con su scritto semplicemente "Maccheroni". Non sapevo che, se all'ipermercato trovo decine di formati di pasta (dai paccheri alle reginette passando per le improbabili ruote o rotelle), ma non trovo i maccheroni, è tutta colpa del regionalismo italiano. I maccheroni, ho scoperto, esistono davvero, ma in ogni regione hanno un formato diverso. Addirittura ci sono regioni dove il formato cambia a seconda della provincia. Si passa dallo spaghetti, magari quadrato, alla tagliatella e dal mezzo zito a delle lunghissime penne lisce. Da qualche parte sono pasta secca, in altri luoghi sono pasta all'uovo. E tutto questo perché molti anni fa era genericamente la pasta a chiamarsi maccherone, qualsiasi formato avesse. Proprio come gli italiani in America, che erano tutti Maccaroni, provenissero dal Napoletano o dal Veneto, dove, a quei tempi, si mangiava più spesso la polenta che la pasta.

Mi è tornata però alla mente la madre bolognese di una mia amica quando, nei primi anni '80 dello scorso secolo, annunciava che aveva cucinato i maccheroni. E immancabilmente arrivavano in tavola i maccheroni al pettine, se aveva avuto tempo per fare la sfoglia, o i rigatoni conditi con il ragù. E mi è tornata alla mente una canzone di un gruppo bolognesissimo dove si cantano la "minestra" (che a Bologna è la pastasciutta) e i "makaroni al ragù". Sappiate, dunque, che a Bologna gli spaghetti alla bolognese non esistono, ma i maccheroni alla bolognese, quelli sì, sono tipici e sono anche buoni (ve lo garantiscono gli Skiantos in "*Inascoltabile*" del 1977, il loro primo album).