

Tagliatelle, la pasta amata dagli italiani: origini, storia e tradizione

On Apr 16, 2023

Pasta. Una parola che anche all'estero non può² essere pronunciata o scritta diversamente da così→ com'è". Un vanto tutto italiano, che annovera in sé©

Fettuccine Alfredo

un numero quasi infinito di varietà .

Dalle pennette alle fettuccine, che hanno da sempre provocato un dibattito su un piatto basato su di esse: le Fettuccine Alfredo. Fino ad arrivare ad uno dei tipi più¹ gettonati nel Belpaese: le tagliatelle.

Un formato che deve il suo nome al taglio particolare che viene praticato sulla sfoglia, rigorosamente all'uovo e ruvida, che le contraddistingue.

Ma andiamo a capire qualcosa in più¹ relativamente alla storia e alla tradizione di questo alimento, con qualche consiglio su come gustarlo e abbinarlo al meglio.

Tagliatelle: storia e origini di un classico italiano

Ma come nasce la tagliatella? Come per ogni cosa di cui si ricercano informazioni storiche, esistono teorie diverse, che finiscono anche per scadere nella leggenda. **Pellegrino Artusi**, critico culinario del XIX secolo, parla di un modo di dire della Bologna dell'epoca che menziona questo formato di pasta: "Conti corti e tagliatelle lunghe".

Questo a testimoniare che nel 19esimo Secolo, le tagliatelle già erano parte della tradizione culinaria della regione. Addirittura qualcuno ha messo in giro la voce che il mastro Zefirano da Bologna, cuoco personale di Giovanni II di Bentivoglio, si sarebbe ispirato ai capelli di Lucrezia Borgia per creare un tipo di pasta mai preparato fino ad allora, ossia la tagliatella.

Ma si tratta di una leggenda messa in giro da Augusto Majani nel 1931, in un suo personalissimo omaggio alle tagliatelle.

C'è, infine, chi azzarda un'origine ancora più¹ antica, addirittura nella Roma del primo secolo a.C. Orazio, ne "Le Satire", parla di Lagane, ossia di un piatto che ricorda da vicino le moderne lasagne, ma che fa riferimento ad una pasta realizzata da una sfoglia, proprio come le tagliatelle.

Storia a parte, la tagliatella rimane uno dei formati preferiti di pasta degli italiani, accanto a spaghetti, fusilli, penne e rigatoni, per la sua grande abilità di adattarsi a tutti i condimenti o quasi, specialmente il ragù¹, bianco o rosso che sia. A livello di tradizione, invece, la tagliatella bolognese perfetta deve essere spessa 8 millimetri, ossia corrispondere alla 12270esima parte dell'altezza della Torre degli Asinelli di Bologna. La lunghezza, invece, non viene citata, per quanto la tagliatella più¹ lunga corrisponde a quella più¹ pregiata, in quanto frutto di un abile lavoro manuale con il mattarello: la sfoglia si è allungata senza subire strappi o avere dei buchi, mantenendo lo spessore richiesto.

Esse si producono con uova intere, acqua e farina, con un pizzico di sale e niente più¹. Ovviamente quelle più¹ buone sono quelle realizzate in Emilia-Romagna rigorosamente a mano. Ma ne esistono di ottimi formati anche nel resto delle regioni italiane, prodotte da pastifici di alto cabotaggio e messi in vendita nei supermercati fisici e online, scegliendo la migliore pasta fresca in offerta tra le opzioni proposte, come proprio sua maestà la tagliatella alla quale è difficile dire di no.

Tagliatelle: ricette e abbinamenti con sughi e beverage

Come detto, la tagliatella chiama diversi tipi di abbinamenti, specialmente con i sughi. Su tutti svetta il ragù¹, ma non uno qualsiasi, bensì→ quello alla bolognese.

Quella della tagliatella al ragù¹ è una ricetta che è stata addirittura depositata nel 1982 presso l'Accademia Italiana della Cucina. Per tal motivo deve essere rispettata alla lettera, usando rigorosamente tagliatelle fresche all'uovo. Esse devono essere ruvide a sufficienza per raccogliere la salsa ed avere un sapore tale da non lasciarsi sovrastare del tutto da quello del sugo. Ma non solo ragù¹ di carne classico, bensì→ anche di cinghiale o bianco di coniglio, lepre o di chianina.

Piatti del genere richiamano senz'altro vini bianchi, magari giovani e relativamente morbidi, quasi secchi o con un retrogusto di fiori e frutta. Per esempio un buon Vesuvio Bianco o un Frascati possono essere facilmente abbinati ad un piatto di fettuccine al ragù¹ classico. E allora viva le tagliatelle e il buon cibo/vino italiani.

pasta