

Menù Vera Bologna

La vera cucina bolognese

Definire la specificità della cucina bolognese è apparentemente semplice. C'è una serie di ricette depositate in Camera di Commercio che fanno fede, e il custode di questa ortodossia è l'Accademia della Cucina.

Ma l'operazione che sta mettendo in piedi il gruppo di enti e associazioni che promuovono il marchio Menu Vera Bologna, presentatosi il 10 giugno scorso, coltiva un'ambizione più ampia, e cioè cerca di promuovere il territorio felsineo tramite la sua cucina in tutto il mondo a prezzi definiti. E' un insegnamento che viene dall'estero, e cioè fare in modo che anche i ristoranti di qualità, non soltanto mense o "cucine veloci" – con tutto il rispetto -, diano una possibilità di un percorso gastronomico certo – e di livello – a un prezzo concordato.

Le novità del 2013, rispetto allo scorso anno, sono, per la parte pratico/mangereccia, l'opportunità di consumare anche solo due piatti a pranzo, calando il prezzo, e bevendo vino dei nostri colli e, per quanto concerne il background istituzionale, la convergenza di Regione, Provincia, Comune e associazioni di categoria (Confcommercio, Confesercenti, CNA, Consorzio dei Vini dei Colli Bolognesi) che raggruppano i ristoranti (saliti da 151 a 250, e ben riconoscibili grazie a vetrofanie dedicate e indicatori all'interno del locale). Si è in sostanza costituito un "parterre des rois" che indirizza gli sforzi in una direzione unica e lega il marchio "turistico" di MVB con quello di prodotto DegustiBO, facendo in modo che le ricette siano realizzate con ingredienti doc legati a questo logo.

Il tutto, ovviamente, supportato da una campagna di comunicazione che proponga l'iniziativa al petroniano in primo luogo, ma anche all'emiliano-romagnolo, all'italiano e al turista estero.

Chiaro che nessuno sarà obbligato a consumare tortellini in brodo con la calura attuale. La versione estiva del menu si sposta su spume di mortadella e galantine, quella invernale virerà sul bollito. I soliti scettici tra i colleghi hanno subito obiettato "voglio vedere quanti coperti fa un ristorante con questo menu". La risposta è "che cosa costa a un ristorante fare una proposta coordinata con piatti della tradizione", ammesso che a quel locale la tradizione interessi: non è un obbligo, chi fa pesce o cucina creativa continuerà, liberamente, a farsi i fatti suoi. Se però si dà al turista o a all'avventore lì per lavoro una scelta in più, nessuno riceve svantaggi. E di sapori da provare noi, per fortuna, ne abbiamo tanti.

Le categorie di prezzo

Le categorie di prezzo, anche per il 2013, restano tre, da 25, 35 e 45 euro. Sarà tuttavia possibile richiedere un menu ridotto – facoltativo per il ristorante - di 2 sole portate, da scegliersi tra antipasto, primo, secondo e dolce, al prezzo limitato ad euro 18, 25 e 35, rispettivamente per le tre categorie di prezzo principali.

Il Menu Vera Bologna e i vini dei Colli Bolognesi

I vini dei Colli Bolognesi rappresentano la bolognesità nel bere e oggi vengono proposti da etichette di ottima qualità. Il nuovo menù si completa quindi prevedendo anche la prescrizione di un vino dei Colli Bolognesi da utilizzare per il calice previsto in accompagnamento al cibo. Pertanto, accanto ai piatti del menu, sarà servito un vino DOC o DOCG dei Colli Bolognesi, in modo da presentare, in particolare al turista, una proposta completa dell'enogastronomia tipica del territorio.