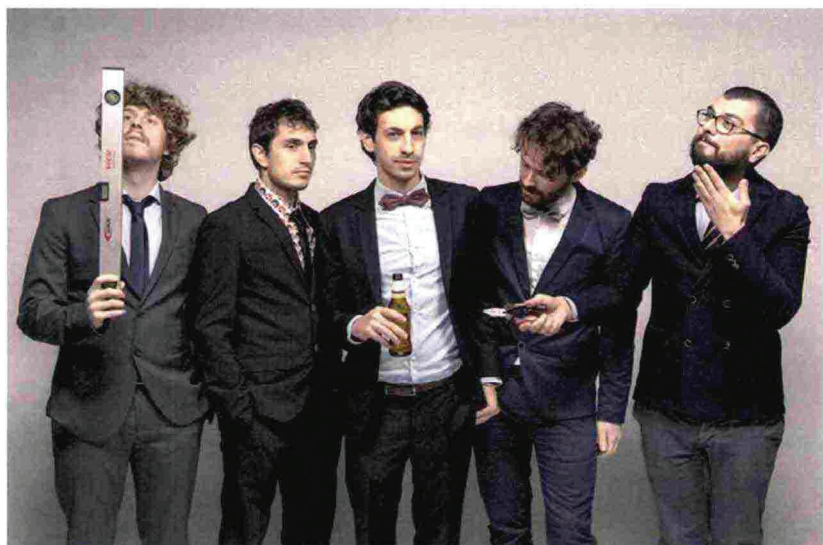


L'esistenzialismo del ragù

Millennial alla bolognese: così Lo Stato Sociale ha in testa il "primo"

di Raethia Corsini

DI BOLOGNA, CITTÀ dove si sono formati, Lo Stato sociale rispetta due tradizioni: il Dna della sperimentazione artistica, che ha generato il miglior cantautorato anche nonsense, e il ragù bolognese. Questi *regaz* solo un anno fa erano «maggioranza della minoranza del paese» ma ora rappresentano «la minoranza della maggioranza, perché siamo al centro dell'immaginario nazionale-popolare, ma la pensiamo diversamente dalla maggior parte delle persone», spiega Lodo, volto più noto del gruppo (da ottobre con uno show su Rai Radio2). Un ritorno alla passione dei 16 anni: «La nostra palestra è stata Radio Città Fujiko di Bologna». E dalla "Dotta", dove si sono formati e a cui dedicano un film (uscirà nel 2020), sono partiti verso il successo di *Una vita in vacanza*, spinti da «un istinto di sopravvivenza, qualità della nostra generazione: siamo creativi per mancanza di alternative». Il difetto? «Non abbiamo trovato risposte al senso di spaesamento e inadeguatezza, per questo cantiamo, suoniamo, scriviamo». Di questo parla il loro secondo romanzo *Sesso droga e lavorare (Il Saggiatore)*, con in copertina un pupazzetto ricoperto da spaghetti. E qui arrivano le radici: «Gli spaghetti alla bolognese non esistono!», gionegghiano. «Sono un'aberrazione del turismo di massa». E Albi, che dicono essere il meno intonato ma il più talentuoso in cucina, precisa: «Il ragù bolognese è secco, ci vuole la tagliatella ruvida. Ed è ragù solo se, facendo scarpetta, non si pulisce il piatto». Da sposare. A proposito, come si conquistano le ragazze? «Bisogna darsi la libertà di essere remissivi, sembrare impermeabili, quindi irresistibili».



Il collettivo Lo Stato Sociale: una vita (slow) in vacanza solo se c'è il ragù.



SLOW LIFE

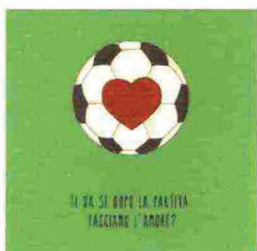
LA CITTÀ DEI REGAZ

Lo Stato Sociale è stato fondato al bar del DLF (via Sebastiano Serio); al Baraccano, centro anziani e casa delle associazioni (via Santo Stefano) si sono fatti le ossa con dj set e aperitivi. Hanno giocato a basket al Parco Sandro Pertini, respirato fumo e atmosfere old style al Bar Romano (via Ponchielli). Tra i locali, vanno al Covo e all'Estragon di Parco Nord (sotto, immagini dal loro profilo instagram @lostatosociale).



L'uovo delle meraviglie

GLI SPAGHETTI ALLA bolognese non esistono, perché in Emilia - non coltivando grano duro - si produceva pasta all'uovo, nel resto del mondo sostituita dalla più pratica pasta secca. Siccome la tagliatella emiliana è una cosa seria e va fatta a regola d'arte, esiste un campione in oro con le misure depositato in uno scrigno al **Palazzo della Mercanzia**, sede della Camera di commercio di Bologna, che conserva anche "il disciplinare" della ricetta del ragù bolognese (per visite: bolognawelcome.com) Al **Museo del cibo di Parma**, invece, si esplora anche la storia della tagliatella.



MAPPA GHIOTTA

All'Osteria del Cappello (via de' Fusari 9) sulla maglietta di ordinanza e sul menu hanno impresso l'hashtag #nospaghettibolognese, così fuggano i dubbi e convertono i turisti alla vera tradizione. **Alla Vecchia Malga di Bologna** si fanno acquisti anche online vecchiamalganegozi.com/it/; a Milano la **Bottega gastronomica Via Emilia** (via della Moscova 27) alla vendita di ragù e pasta fresca, affianca corsi per tirare la sfoglia al mattarello.

