

## *Perché tutti parlano della nuova ricetta del ragù alla bolognese*

Cambiano le abitudini delle famiglie e l'Accademia italiana della cucina aggiorna la tradizione

Di Redazione Elle Italia

21/04/2023

Niente si crea, tutto si trasforma. Vale anche per la nuova ricetta del ragù alla bolognese che cambia veste e si adatta alle nuove abitudini alimentari delle famiglie, diventando più accessibile anche per chi acquista la carne dalle catene di supermercati. Il grande cambiamento, certificato ieri dall'Accademia italiana della cucina che ha aggiornato la ricetta originale depositata il 17 ottobre 1982, riguarda proprio la cosiddetta "cartella" ossia il diaframma di manzo. Si tratta infatti di un taglio ormai difficilmente reperibile che può essere sostituito con il macinato misto, ideale complemento delle tagliatelle. Una pratica già in uso in molte famiglie, che l'Accademia si è limitata a sottoscrivere.

La nuova ricetta depositata dall'Accademia italiana della cucina prevede l'utilizzo di macinato misto.

Alexandra Iakovleva/Getty Images

La nuova ricetta prevede l'uso dell'olio extra vergine, la polpa di manzo macinata grossa, la pancetta fresca, gli odori (cipolla, sedano e carota), il vino (bianco o rosso), la passata e il concentrato di pomodoro, il brodo (anche di dado), vegetale o di carne. Ci sono invece degli ingredienti che devono essere assolutamente banditi, tra questi il facoltativo bicchiere di latte, la polpa di vitello e la pancetta affumicata. Si raccomanda inoltre di evitare l'uso esclusivo di carne di maiale, l'aglio, la farina, il rosmarino, il prezzemolo e il brandy in sostituzione del vino. Concesse invece le varianti con fegatini, cuori e dorelli di polli, la salsiccia di maiale sbriciolata, i piselli scottati aggiunti a fine cottura e i funghi porcini secchi ammollati.

La ricetta prevede l'impiego di carote, sedano e cipolla. Banditi invece rosmarino, aglio e prezzemolo.

MEDITERRANEAN/Getty Images

"Il ragù ce l'abbiamo nel nostro Dna - ha spiegato alla conferenza stampa dell'Accademia Valerio Veronesi, presidente della Camera di commercio bolognese - lo annusiamo la domenica mattina, ad esempio, quando siamo abituati a sentirlo da una casa all'altra. Questa consegna ufficiale vuol dire consegnare la storia del ragù bolognese, e quindi una parte della nostra storia, al mondo". L'origine del ragù di carne è incerta, ma sembra che il suo nome derivi da "ragoÛter", antico termine francese che significa "far rivivere il gusto". Proprio in Francia, il cuoco bolognese di Luigi XIV ebbe per primo l'idea di macinare lo spezzatino utilizzandolo come condimento per la pasta, anche se la nascita del piatto così come lo conosciamo noi viene fatta risalire ad Alberto Alvisi, cuoco del cardinale di Imola. **Nel 1891 Pellegrino Artusi** descrive nel suo celebre manuale *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* i "maccheroni alla bolognese" un sugo bianco con pancetta di maiale salata e carne di vitello cotto con brodo di carne e insaporito con sedano, carote e cipolla. Per il ragù con il pomodoro si dovrà attendere l'inizio del Novecento anche se la ricetta originale verrà depositata solo nel 1982. A distanza di 41 anni, l'Accademia aggiorna la lista degli ingredienti e noi prendiamo nota.

Le borse su cui investire nel 2023

I tagli capelli dell'Inverno 2023

Tutte le rivelazioni di Harry in Spare

Il taroscopo di Elle per il 2023



*Perché tutti parlano della nuova ricetta del ragù alla bolognese*

