

Nella ricetta ufficiale del ragù alla bolognese è ammesso il brodo di dado

Nella ricetta ufficiale del ragù¹ alla bolognese è ammesso il brodo di dado

20 Apr 2023, 17:46 | a cura di Tommaso Costa

Dopo 40 anni è stata depositata alla Camera di Commercio di Bologna la nuova ricetta del ragù¹ alla bolognese, con molte varianti ammesse

Cambiano i gusti, i sapori e soprattutto la reperibilità degli ingredienti e di conseguenza anche le ricette si trasformano. Succede, ad esempio, ad una di quelle definite “inossidabili”: il ragù¹ alla bolognese. Persino l’Accademia della Cucina, associazione che tutela la cultura e le tradizioni dell’Italia a tavola, ha dovuto arrendersi al mutare del tempo e dopo quarant’anni, era il 1982, ha depositato a Bologna davanti al presidente della Camera di Commercio Valerio Veronesi, la nuova ricetta frutto di lunghe e approfondite ricerche condotte da un apposito Comitato di studi e fissata con tanto di atto notarile. Non è la prima volta che a Bologna si depositano delle ricette: ricordiamo quella degli spaghetti alla bolognese che prevede addirittura il tonno.

Ragù¹ alla bolognese. La ricetta del 1982

Nel 1982 gli Accademici di Bologna avevano deciso di depositare la ricetta del ragù¹ alla bolognese “per vestire degnamente la tagliatella, depositata nuda come fu creata, con altrettanto degno ragù¹ per riportare ai suoi antichi canoni uno dei pilastri della cucina bolognese”. Un vestito indossato con eleganza per tutti questi anni ma che oggi risulta un pò² stretto.

“Nel corso degli anni” si legge nelle motivazioni del comitato “la ricetta depositata nel 1982 è stata riportata in libri, riviste, articoli di giornali e siti internet in Italia e nel resto del mondo, costituendo un punto di riferimento chiaro ed affidabile; tuttavia, dopo quattro decenni, si imponeva uno studio delle modifiche intervenute nella realizzazione di questo piatto simbolo della cucina italiana, amato in tutto il mondo. Sono intervenuti miglioramenti negli ingredienti, nella qualità dei recipienti e nelle fonti di calore, oltre a mutamenti nelle abitudini alimentari che hanno avuto riflessi parziali sulla modalità di preparazione del ragù¹”.

Ragù¹ alla bolognese. Edizione 2023

Il Comitato di Studio, facendone una sintesi ragionata, ha quindi redatto una nuova versione del condimento che risulta molto dettagliata nel procedimento, con varianti (ammesse e non ammesse) e consigli su possibili “arricchimenti” che stanno già facendo molto discutere. Cambiano, ad esempio, i tagli di carne ammessi: tradizionalmente a Bologna si utilizzava la “cartella”, ovvero il diaframma del manzo oggi di difficile reperimento. Nella nuova ricetta si introducono le carni miste (manzo e maiale), carni tritate al coltello, pancetta stesa o arrotolata di maiale al posto di quella fresca. Ammesso anche il brodo di dado e la passata di pomodoro.

“Abbiamo fatto un grande lavoro di ricerca” conferma la Professoressa Cristina Bragaglia della delegazione di Bologna dell’Accademia Italiana “partendo da Pellegrino Artusi e raccogliendo ricette fra ristoratori e famiglie. Tra le cinquanta più¹ significative abbiamo poi realizzato quella definitiva oggi depositata”. Come in tutte le ricette però², esperienza, giusta misura e pazienza, si acquisiscono solo con la pratica. Come tutte le ricette molto radicate sul territorio, anche questa è destinata a far discutere: un modo, forse, per mantenerla in vita, lontano dall’usura del tempo.

La ricetta del vero ragù¹ alla bolognese, versione 2023

Ingredienti e dosi (per 6 persone)

400 gr. di polpa di manzo macinata grossa 150 gr. di pancetta fresca di maiale a fette mezza cipolla, circa 60 gr. 1 carota, circa gr. 60 1 gambo di sedano, circa gr. 60 1 bicchiere di vino rosso o bianco 200 di. di passata di pomodoro 1 cucchiaino di doppio concentrato di pomodoro 1 bicchiere di latte intero (facoltativo) Brodo di carne o vegetale leggero (anche di dado) 3 cucchiaini di olio extra vergine d’oliva Sale e pepe.

Procedimento

In una casseruola (di ottima qualità, pesante) antiaderente o in ghisa smaltata (un tempo era molto usato il tegame di coccio) di 24-26 cm di diametro, fare sciogliere la pancetta macinata o tritata con 3 cucchiaini d’olio. Quindi, aggiungere gli odori tritati finemente sul tagliere (non usare il mixer) e fare appassire il battuto lentamente a calore medio basso, sempre girando con un mestolo di legno (la cipolla non deve assolutamente prendere il sapore di bruciato). Alzare il calore e unire la carne macinata e, sempre mescolando accuratamente, cuocerla per una decina di minuti fino a che “sfrigola”.

Versare il vino e farlo evaporare e ritirare completamente, fino a quando non si sentirà più¹ odore di vino e, poi, unire il concentrato e la passata. Continuando a mescolare bene, versare una tazza di brodo bollente (ma si può² usare anche semplicemente dell’acqua) e far cuocere piano, a recipiente coperto, per circa 2 ore (anche 3 ore secondo le preferenze e le carni

Nella ricetta ufficiale del ragù alla bolognese è ammesso il brodo di dado

usate) aggiungendo il brodo caldo man mano che occorre. A metà cottura, secondo una consigliabile antica tradizione, si può² aggiungere il latte che deve essere fatto ritirare completamente. Infine, ultimata la cottura, aggiustare di sale e pepe. Il ragù¹ dovrà risultare di un bel colore arancione scuro, avvolgente e cremoso.

Nota

Tradizionalmente a Bologna si usava la "cartella", cioè il diaframma del manzo, oggi difficile da trovare. In mancanza, o in aggiunta, sono da preferire i tagli anteriori ricchi di collagene quali il muscolo, la spalla, il sottospalla, la pancia, la punta di petto. Si possono fare dei misti. Secondo una moderna tecnica di procedimento, le carni si fanno ben rosolare a parte, da sole, e poi si mescolano al battuto degli odori anch'essi già rosolati.

Varianti ammesse

Carni miste: manzo (circa il 60%) e maiale (circa il 40%) (lombo o capocollo) Carni tritate al coltello Pancetta stesa o arrotolata di maiale al posto della pancetta fresca Un profumo di noce moscata

Varianti non ammesse

Polpa di vitello Pancetta affumicata Solo carne di maiale Aglio, rosmarino, prezzemolo, altri aromi o spezie Brandy (in sostituzione del vino) Farina (per addensare)

a cura di Tommaso Costa

