

CUCINA

## Nel ragù ci va il latte?

Ragù: da Pellegrino Artusi all'Accademia Italiana della Cucina, sono tutti d'accordo. E vi spiegano la ricetta

di Redazione

30 settembre 2022



Il **ragù alla bolognese** è uno dei sughi più diffusi in tutta Italia e all'estero: carne macinata, soffritto, pomodoro. Agli ingredienti di base c'è chi aggiunge del vino per sfumare, foglie di **alloro** o bacche di ginepro. È una ricetta così classica che la fanno fare tutti, anche senza dover leggere dosi e procedimento. O, almeno, pensano di saperla fare tutti, perché il trucco per renderla speciale è anche il più controverso. **Nel ragù ci va il latte?**

## Per Pellegrino Artusi è sì

Sì. Lo dice uno dai capostipiti della cucina italiana, **Pellegrino Artusi** autore nel 1891 di *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*. Nel suo libro si trova una ricetta dei maccheroni alla bolognese, e la versione raccolta dal gastronomo di Forlimpopoli parla di un ragù bianco con vitello e carne secca, soffritto di sedano, carote e cipolle, poca farina e una lunga cottura nel brodo. Al momento di condire il maccherone al dente, consiglia: «Quando è fatto l'intingolo, se volete renderli anche più delicati, unite infine mezzo bicchiere di **panna**».

## Ada Boni lo conferma

Per i più scettici siamo andati a caccia anche di una seconda versione tradizionale, ma un po' più contemporanea. Anche Ada Boni nel suo *Il talismano della felicità* del 1925 descrive il suo ragù alla bolognese, molto più simile a quello che tutti conosciamo: carne trita di manzo e/o maiale, trito di pancetta, soffritto di sedano, carote e cipolla, un cucchiaino di salsa di pomodoro e cottura con acqua o brodo. Ma la cuoca romana ci tiene a precisare che: «C'è una tradizione bolognese più raffinata che consiglia di bagnare l'intingolo col latte invece che col brodo o acqua. È questione di gusti. Certo l'aggiunta del latte comunica alla salsa una maggiore finezza».

## L'Accademia Italiana della Cucina, lo sancisce

Le conferme arrivano a quota 2, ma la risposta ce la fornisce definitivamente la delegazione bolognese dell'Accademia Italiana della Cucina, che il 17 ottobre 1982 deposita la ricetta "attualizzata" del vero ragù alla bolognese: ha il

latte. Dario Bressanini nel suo blog di scienza della cucina scrive: «Non pensate che il ragù "autentico" sia esclusivamente il "vostro" solo perché "voi" lo avete sempre fatto nella stessa maniera. Come ho detto, in realtà il ragù "autentico" non esiste».

## Ragù alla bolognese classico: la ricetta dell'Accademia

### Ingredienti

300 g di polpa di manzo (cartella o pancia o fesone di spalla o fusello) macinata grossa  
150 g di pancetta di maiale  
50 g di carota gialla  
50 g di costa di sedano  
30 g di cipolla  
300 g di passata di pomodoro o pelati  
½ bicchiere di vino bianco secco  
½ bicchiere di latte intero  
poco brodo  
olio extravergine d'oliva o burro  
sale  
pepe  
½ bicchiere di panna liquida da montare (facoltativa)

### Procedimento

Sciogliere, in un tegame di circa 20 cm possibilmente di terracotta o di alluminio spesso, la pancetta tagliata prima a dadini e poi tritata fine con la mezzaluna. Unire 3 cucchiaini d'olio o 50 g di burro e gli odori tritati fini e far appassire dolcemente. Unire la carne macinata e mescolare bene con un mestolo facendola rosolare finché non "sfrigola". Bagnare con il vino e mescolare delicatamente sino a quando non sarà completamente evaporato. Unire la passata o i pelati, coprire e far sobbollire lentamente per circa 2 ore aggiungendo, quando occorre, del brodo, verso la fine unire il latte per smorzare l'acidità del pomodoro. Aggiustare di sale e di pepe. Alla fine, quando il ragù è pronto, secondo l'uso bolognese, si usa aggiungere la panna se si tratta di condire paste secche. Per le

tagliatelle il suo uso è da escludere.

---

TAGS [ragù](#) [Emilia Romagna](#)

---

## LEGGI ANCHE

---

TUTORIAL

**I migliori ragù "di carne"... senza carne**