

«NON ASCIUTTI ARRABBIATI, MA DIGUAZZANTI NEL SUGO»

L'arte di condire i maccheroni, insegnata da Pellegrino Artusi

■ Ecco, da *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* di **Pellegrino Artusi**, i Maccheroni alla bolognese, la ricetta di quello che sembra essere proprio il Ragù bolognese senza pomodoro. Si tratta di una ricetta molto vicina a quella che decenni dopo è stata codificata, trasformando la prassi locale e popolare in ricetta scritta, dall'Accademia Italiana della Cucina nel 1982 e poi ancora quest'anno. Ingredienti: carne magra di vitello (meglio se nel filetto) 150 g, carnesecca (pancetta) 150 g, burro 40 g, un quarto di una cipolla comune, una mezza carota, due costole di sedano bianco lunghe un palmo, oppure l'odore del sedano verde, un pizzico di farina, ma scarso assai, un pentolino di brodo, sale pochissimo o punto, a motivo della carnesecca e del brodo che sono saporiti. Pepe e, a chi piace, l'odore della noce moscata. Tagliate la carne a piccoli dadi,



tritate fine colla lunetta la carnesecca, la cipolla e gli odori, poi mettete al fuoco ogni cosa insieme, compreso il burro, e quando la carne avrà preso colore aggiungere il pizzico della farina, bagnando col brodo fino a cottura intera. Scolare bene i maccheroni dall'acqua e conditeli col parmigiano e con questo intingolo, il quale si può rendere anche più grato o con dei pezzetti di funghi secchi o con qualche fettina di tartufi, o con un fegatino cotto fra la carne e tagliato a pezzetti; unite, infine, quando è fatto l'intingolo, se volete renderli anche più delicati mezzo bicchiere di panna; in ogni modo è bene che i maccheroni vengano in tavola non asciutti arrabbiati, ma diguazzanti in un poco di sugo. Nella ricetta delle Tagliatelle verdi presenti nello stesso tomo, Pellegrino spiega che le tagliatelle si possono condire come i Maccheroni alla bolognese.

NUOVI COLORI, NUOVI SAPORI

Dalla versione bianca al pomodoro: la svolta arriva solo col Novecento

■ Il ragù bolognese pare trovare la prima attestazione ne *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* di **Pellegrino Artusi**, testo del 1891, nella ricetta dei Maccheroni alla bolognese: per quanto Pellegrino annoti la possibilità di sostituire i maccheroni con le tagliatelle, nella ricetta Tagliatelle verdi, si tratta di una versione di ragù ancora bianca, ma troviamo la carne tritata. Anche l'aggiunta della salsa di pomodoro, perché sobbolla anch'essa con la carne, si attesta prima in ricette di ragù o sughi di carne non localizzati a Bologna. Nel Sette e Ottocento, il significato di sugo pian piano passa da quello di succo condensato di arrosto o stufato con verdure a quello di sugo di pomodoro. E poi, finalmente, quella che prima è ancora la sola prassi del ragù bolognese senza attestazioni, occorrerà in un ricettario: l'uso del pomodoro nel ragù bolognese si trova nella prima edizione del *Cucchiario d'argento* di metà Novecento. La storia del ragù bolognese si conclude

con la ricetta depositata dall'Accademia 41 anni fa e poi con la sua attualizzazione di pochi giorni fa.

Attualizzazione delicata cui plaudiamo, volta ad avvicinare al grande classico culinario i tempi: non è più così facile trovare il diaframma e allora si apre ad altri tagli abbastanza simili. E ad avvicinare il tempo a disposizione: oggi se ne ha sempre meno per cucinare rispetto al passato e aprire, per esempio, al brodo di dado, anche vegetale, che nelle sue versioni virtuose è un prodotto genuino e frutto di una pratica artigianale e tradizionale di tutto rispetto, vuol dire avvicinare al monumento della cucina bolognese in forma di sugo di pomodoro con carne chi non ha tempo di preparare il brodo in casa o non sa farlo. Ma la sostanza del ragù bolognese, con quest'attualizzazione, non cambia affatto, perché tradizione è ciò che resta mentre il tempo passa. Un suggerimento: provate anche le tigelle tagliate in due e farcite di ragù bolognese.

