

## ***Ecco la nuova ricetta ufficiale del ragù bolognese: valgono anche il misto macinato e il brodo di dado. "Qualcuno inorridirà"***

Ecco la nuova ricetta ufficiale del ragù<sup>1</sup> bolognese: valgono anche il misto macinato e il brodo di dado. "Qualcuno inorridirà" di Sabrina Camonchia

L'Accademia Italiana di Cucina ha depositato la formula aggiornata: "I tempi cambiano"

20 Aprile 2023 alle 15:24

3 minuti di lettura

BOLOGNA Anche le certezze più<sup>1</sup> granitiche sono destinate a capitolare, soprattutto se si parla di cibo e ricette della tradizione che affondano nella notte dei tempi. In tempi di sovranità alimentare, fra piatti con la farina di grillo che avanzano e la tutela del made in Italy, anche la ricetta del vero ragù<sup>1</sup> alla bolognese cambia ingredienti e dosi. Non suoni come un'eresia, ma i tempi mutano e occorre adeguarsi ai nuovi stili di vita.

Lo ha stabilito, gettando il cuore oltre l'ostacolo, l'Accademia italiana della cucina che proprio oggi ha depositato alla Camera di Commercio, con un atto notarile, la nuova vera ricetta del ragù<sup>1</sup>, consegnando dunque ai manuali della storia della cucina quella registrata il 17 ottobre 1982 che prevedeva, come ingrediente principe, la cartella ovvero il diaframma di manzo. Pezzo di carne oggi difficilmente reperibile nei supermercati, e considerato che i macellai sotto casa sono sempre più<sup>1</sup> una rarità, ci si adegua ai nuovi consumi e usi delle famiglie. Adesso è il turno della polpa di manzo macinata grossa e, soprattutto, del brodo di carne o vegetale e di dado. Sì, proprio il dado, bandito per anni da tutti i cuochi del mondo e oggi nuovo protagonista di una delle ricette più<sup>1</sup> iconiche della cucina bolognese. Non tutti saranno d'accordo. "Ci sono cose che faranno inorridire i tradizionalisti, ma abbiamo visto che la carne macinata mista del supermercato corrisponde a quella usata per il ragù<sup>1</sup>", dice convinta Cristina Bragaglia della delegazione di Bologna dell'Accademia Italiana della Cucina che, col Comitato di studi creato ad hoc, ha fatto **lunghe ricerche dalle ricette di Pellegrino Artusi** a quelle raccolte fra ristoratori e famiglie bolognesi.

L'ammissione del misto carni e del brodo di dado è una vera e propria rivoluzione. "Oggi - dice Valerio Veronesi, presidente Camera di Commercio di Bologna - è una giornata storica nella quale noi consacriamo ai nostri figli un pezzo della cultura che hanno lasciato a noi i nostri genitori, i nostri nonni, che è la cultura di quell'odore della domenica mattina del battuto cipolla sedano e carota e la storia dello spaghetti alla bolognese, che dobbiamo togliere dalle teste dei nostri visitatori e sostituirlo con la realtà del vero ragù<sup>1</sup> alla bolognese abbinato un buon piatto di tagliatelle col ragù<sup>1</sup>".

La nuova ricetta prevede, quindi, 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, un bicchiere facoltativo di latte e il brodo. Fuori dalla ricetta tradizionale, ma utilizzabili per arricchire la salsa i fegatini di pollo, salsiccia, piselli a fine cottura, funghi. Banditi pancetta affumicata, aglio, rosmarino, prezzemolo o altre spezie, brandy al posto del vino, farina per addensare. Essendo "il ragù<sup>1</sup> nel dna dei bolognesi, argomento più<sup>1</sup> divisivo della Ferrari", scherza Veronesi, ognuno in fondo potrà fare quel che vuole. Dice la sua anche Mauro Fabbri, una vita spesa come chef nella cucina del Diana, altro tempio della bolognesità: "Date retta a me che di ragù<sup>1</sup> ne ho cucinate delle tonnellate in vita mia: guai a voi se usate il latte per tirarlo, meglio bagnarlo con vino rosso".

Questa la rinnovata ricetta del vero ragù<sup>1</sup> alla bolognese:

Ingredienti e dosi (per 6 persone)

Polpa di manzo macinata grossa: gr.400; Pancetta fresca di maiale a fette, gr. 150; mezza cipolla, circa gr. 60; 1 carota, circa gr. 60; 1 gambo di sedano, circa gr. 60; 1 bicchiere di vino rosso o bianco; Passata di pomodoro gr.200; Doppio concentrato di pomodoro: 1 cucchiaino; 1 bicchiere di latte intero (facoltativo); Brodo di carne o vegetale leggero (anche di dado); Olio extra vergine d'oliva: 3 cucchiaini; Sale e pepe.

Procedimento:

In una casseruola (di ottima qualità, pesante) antiaderente o di alluminio 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 più odore di vino e, poi, unire il concentrato e la passata. Continuando a mescolare bene, versare una tazza di brodo bollente (ma si può 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 usate) aggiungendo il brodo caldo man mano che occorre. A metà cottura, secondo una consigliabile antica tradizione, si può aggiungere il latte che deve

***Ecco la nuova ricetta ufficiale del ragù bolognese: valgono anche il misto macinato e il brodo di dado. "Qualcuno inorridirà"***

essere fatto ritirare completamente. Infine, ultimata la cottura, aggiustare di sale e pepe. Il ragu' 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.