

di Francesco Moroni BOLOGNA Ha già letto le novità sul ragù? «Brodo con il dado e macinato misto? Mah... (pausa di silenzio, ndr), che dire, noi la 'cartella' la troviamo ancora. Non abbiamo troppa difficoltà».

di Francesco Moroni BOLOGNA Ha già letto le novità sul ragù?

«Brodo con il dado e macinato misto? Mah... (pausa di silenzio, ndr), che dire, noi la 'cartella' la troviamo ancora.

Non abbiamo troppa difficoltà. E non mi sento un oppositore dei cambiamenti, sia chiaro, ma forse per il ragù farei un'eccezione e rimarrei fedele alla tradizione».

Massimiliano Mascia - per tutti Max - non inorridisce, ma di sicuro storce il naso, appena sente l'ultima notizia che riguarda sua maestà il ragù alla bolognese. L'Accademia italiana della cucina, infatti, ha dato il via libera al macinato di manzo (perché ormai la 'cartella', termine nostrano con cui si indica il diaframma di bovino, è scomparsa dai supermercati), all'uso dell'olio extravergine e al brodo, fatto anche con il dado. Lesa maestà o necessario adattamento ai tempi, con nuovi usi e costumi dei bolognesi che si impongono? Lo chef del ristorante San Domenico di Imola, due stelle Michelin, non parla certo di blasfemia, ma non pare del tutto convinto dai cambiamenti nella nuova ricetta depositata proprio ieri in **Camera di commercio**.

Dicevamo che cosa pensa delle novità introdotte?

«L'Accademia di cucina avrà sicuramente tutte le sue buone ragioni, ma non mi sembra l'unica voce del coro. Se devo scegliere, preferisco la tradizione, ma devo dire che a scuola mi hanno insegnato cose diverse, ad esempio» Ad esempio? «Ad esempio una volta il fondo si faceva esclusivamente con l'olio di semi. Tanti anni fa al nord l'olio d'oliva non era molto diffuso, era considerato più un prodotto del Mezzogiorno e si trovava raramente. Oggi ovviamente non è più così».

L'Accademia lo contempla.

Anche lei lo utilizza?

«Sì, su queste cose non mi sento di essere troppo vincolato.

Utilizzando l'olio si ottiene un ragù diverso rispetto a quello di chi utilizza lo strutto, comunque molto diffuso nella nostra regione. Con l'olio tende a essere più leggero, ecco, si tratta di una scelta».

È contro o a favore di queste innovazioni, quindi?

«Non sono un oppositore dei cambiamenti, non sono uno di quelli che va ripetendo: 'abbiamo sempre fatto così, e allora continuiamo così'. Cambiare, quando è necessario, va bene ed è giusto. Però onestamente,



Il Resto del Carlino

Sistema Camerale

se proprio devo trovare qualcosa per cui farei un'eccezione, sceglierei il ragù. Devo dire che noi la 'cartella' la troviamo ancora».

E il brodo con il dado, invece, che effetto fa?

«Il brodo si faceva anche trecento anni fa, non vedo questo bisogno di usare il dado. Basta fare anche un semplice brodo vegetale, se non si vuole usare la carne. Mi sembra logico che tempo fa il dado neanche esistesse, anzi, è proprio un'invenzione dei nostri giorni».

© RIPRODUZIONE RISERVATA.