

Addio vecchio ragù Dal macinato al dado, come cambia la ricetta «Meglio la tradizione»

Nuova versione depositata dall'Accademia della cucina Lo chef stellato Mascia: «Non sono contro i cambiamenti, ma farei un'eccezione. Noi troviamo ancora la 'cartella'»

Ai bolognesi si può togliere tutto ma non il ragù. Piatto tipico della tradizione, è il pasto domenicale della nonna. I gusti, però, sono cambiati nel tempo, e così anche la ricetta originale del ragù alla bolognese, depositata alla Camera di commercio nel 1972, è stata rivisitata.

«Si tratta di qualcosa che fa parte del nostro dna - spiega Valerio Veronesi, presidente della Camera di commercio -.

Depositare la ricetta rinnovata vuol dire consegnarla al mondo». Il comitato di studi dell'Accademia italiana della cucina, dopo approfondite ricerche, ha depositato ieri in Camera di commercio la nuova versione.

«Ci sono cose che faranno inorridire i tradizionalisti - ammette Cristina Bragaglia della delegazione di Bologna - . Ma, oltre al materiale pubblicato, abbiamo studiato la raccolta di ricette delle famiglie bolognesi». La ricetta cambia nella tipologia di carne: la 'cartella', il diaframma di manzo, infatti, è esclusa perché è difficile da reperire nei supermercati ed è sostituita dal macinato misto. È ammesso addirittura

il dado per il brodo, purché di ottima qualità, e anche l'olio extravergine di oliva. La ricetta, oltre agli ingredienti innovativi, prevede la polpa di manzo macinata grossa, la pancetta fresca di maiale a fette; mezza cipolla, una carota e un gambo di sedano. Per insaporire, un bicchiere di vino rosso o bianco, ma è facoltativo un bicchiere di latte intero.

Servono poi la passata e il doppio concentrato di pomodoro, sale e pepe.

Ci sono delle varianti ammesse, come la noce moscata, la pancetta stesa o arrotolata al posto di quella fresca, carni tritate al coltello e carni miste. Non sono ammesse, invece, la polpa di vitello e la pancetta affumicata, così come solo la carne di maiale, aglio, rosmarino, prezzemolo o altri aromi. Vietati brandy e farina. Anche l'associazione 'Ragù-The Real Bolognese Sauce', però, è contraria alla passata di pomodoro e al dado. «Il ragù è associato alla conserva e al triplo concentrato, perché deve essere teso e non allungato, lento - spiega Davide Di Noi - . Il dado, poi, è proprio un errore: su alcuni aspetti bisogna essere rigidi rispetto alla tradizione, perché è importante non snaturare la ricetta.

Siamo totalmente d'accordo sulla scelta della carne, perché le ricette devono essere al passo con i tempi».

Mariateresa Mastromarino © RIPRODUZIONE RISERVATA.

