

Brodo di dado e carne mista: così i tempi moderni cambiano la ricetta tradizionale del ragù

Depositata una nuova lista di ingredienti alla Camera di commercio che modifica la versione del 1982. C'è chi dissente: «Non si può fare»

Francesca Blesio

I gusti cambiano, così come le abitudini e i sapori dei piatti che si alternano sulle nostre tavole. Cambia anche la tradizione, sebbene questo mutamento per molti abbia dell'eretico. Se i tortellini al pollo qualche anno fa avevano messo in croce la malcapitata sfogliolina che ne aveva redatto la ricetta e la Diocesi che li aveva proposti per San Petronio in un'idea di dialogo interreligioso, risulterà prevedibilmente un po' indigesta anche l'apertura del ragù bolognese al dado e al macinato misto.

La ricetta depositata il 17 ottobre 1982 alla **Camera di Commercio** di Bologna è cambiata.

Però ne è stata depositata un'altra «frutto di lunghe e approfondite ricerche condotte da un apposito Comitato di studi dell'Accademia Italiana della Cucina». Con un atto notarile consegnato al presidente Valerio Veronesi, la ricetta del «vero ragù bolognese» diminuisce la percentuale di pancetta, elimina la «cartella» in favore della «polpa di manzo», inserisce l'olio d'oliva e specifica che il brodo «di carne o vegetale» deve essere «leggero» e può essere «anche di dado».

Per quanto riguarda le decisioni prese, i rappresentanti delle delegazioni bolognesi dell'Accademia Italiana della Cucina che hanno anche coordinato il comitato di studi - la professoressa Cristina Bragaglia, l'ufficiale Mauro Taddia e il professore Atos Cavazza - chiariscono che «c'è stata prima una raccolta del materiale pubblicato sul ragù dall'Artusi fino ad oggi» alla quale si è aggiunta «quella di ricette familiari e di ristoratori». Su questa base, racconta Bragaglia, «abbiamo lavorato e provato a vedere come veniva la ricetta, mantenendo un occhio di riguardo per l'utente di tutti i giorni, che può non vivere con una macelleria sotto casa e magari fa la spesa al supermercato».

Ecco che la cartella non è più il taglio di riferimento, quindi. «Tradizionalmente a Bologna si usava la "cartella - spiegano - 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».

La nuova lista degli ingredienti recita quindi: polpa di manzo macinata grossa 400 gr, pancetta fresca di maiale a fette 150 gr; mezza cipolla, 1 carota, 1 gambo di sedano, 1 bicchiere di vino rosso o bianco, passata di pomodoro 200 gr, doppio concentrato di pomodoro 1 cucchiaino, 1 bicchiere di latte intero (facoltativo), brodo di carne o vegetale leggero (anche di dado), 3 cucchiaini di olio extra vergine d'oliva, sale e pepe. Le ore necessarie alla cottura restano due ma «anche 3 secondo le preferenze e le carni usate» mentre come recipiente si consiglia una «casseroles (di ottima qualità, pesante) antiaderente



Corriere di Bologna

Sistema Camerale

o di alluminio o in ghisa smaltata (un tempo era molto usato il tegame di coccio) di 24-26 cm di diametro». Si suggerisce poi «secondo una moderna tecnica di procedimento» di rosolare le carni «a parte, da sole, e poi si mescolano al battuto degli odori anch'essi già rosolati». Il risultato finale dovrà essere quello di un ragù «di un bel colore arancione scuro, avvolgente e cremoso».

Tra le varianti ammesse si segnalano quindi «carni miste: manzo (circa il 60%) e maiale (circa il 40%) (lombo o capocollo)», «carni tritate al coltello», «pancetta stesa o arrotolata di maiale al posto della pancetta fresca» e «un profumo di noce moscata». E si può arricchire il ragù con «fegatini, cuori e dorelli di pollo, salsiccia di maiale spellata e sbriciolata, piselli scottati aggiunti a fine cottura, funghi porcini secchi ammollati». L'atto notarile della ricetta ora è custodito a palazzo della Mercanzia e completa la raccolta delle trentaquattro ricette della cultura gastronomica bolognese depositate. «La ricetta non vuole rappresentare l'unica possibile, ma vuole essere una guida sicura alla realizzazione di un piatto eccellente» conclude l'Accademia.

C'è chi, come Mauro Fabbri, che per 41 anni ha lavorato nelle cucine del Ristorante Diana cucinando 40 chili di ragù alla settimana, ad esempio sconsiglia l'uso del latte e suggerisce di ridurre la percentuale di pancetta al 10% rispetto al manzo e di preferire il triplo concentrato di pomodoro alla passata. E c'è anche chi proprio dissente sulle scelte dell'Accademia. «Non si può fare confusione sul patrimonio che porta il nostro nome in giro per tutto il mondo: passi la passata, che comunque rende il ragù lento e non va bene, ma il dado no, non è possibile inserirlo nella ricetta». A parlare è Davide Di Noi, presidente dell'Associazione di tutela del Ragù bolognese che detiene la de.co. del ragù e che sta lottando per renderlo Igp.