

Accademia della Cucina

Facciamoci del male il "vero" ragù si fa col dado

di Sabrina Camonchia Il macinato misto scalza la cartella, ovvero il diaframma di manzo. Anche le certezze più granitiche sono destinate a capitolare, soprattutto se si parla di ricette della tradizione come quella del vero ragù alla bolognese che, da ieri, cambia ingredienti e dosi. Non suoni come un'eresia, ma i tempi mutano e occorre adeguarsi ai nuovi stili di vita. Lo ha stabilito, con grande coraggio, l'Accademia italiana della cucina che ha depositato alla **Camera di Commercio**, con un atto notarile, la nuova vera ricetta del ragù, consegnando ai manuali di storia della cucina quella registrata nell'ottobre 1982 che prevedeva, come ingrediente principe, la cartella. Pezzo di carne sempre più introvabile nei supermercati, considerato che i macellai sotto casa sono sempre meno, ci si adegua ai nuovi usi delle famiglie. Ora è il turno della polpa di manzo macinata grossa e, soprattutto, del brodo di carne o vegetale o di dado.

Sì, proprio il dado, bandito per anni e oggi nuovo protagonista di una delle ricette più 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», dice Cristina Bragaglia dell'Accademia Italiana che, col comitato creato ad hoc, ha studiato le ricette dell'Artusi, dei ristoratori e dei bolognesi.

L'introduzione del misto carni e del dado è una rivoluzione.

«Oggi - dice Valerio Veronesi, presidente **Camera di Commercio** - è una giornata storica, il ragù è nel Dna dei bolognesi, argomento più divisivo della Ferrari». In fondo, però, ognuno potrà cucinarlo come vuole.

Nel dibattito interviene anche Mauro Fabbri, storico chef del Diana: «Date retta a me che di ragù ne ho cucinato a tonnellate: guai a voi se usate il latte per tirarlo, meglio bagnarlo con vino rosso».

