

## Ecco come cambia la ricetta ufficiale del ragù bolognese: vale anche il misto macinato. "Qualcuno inorridirà"

L'Accademia Italiana di Cucina ha depositato la nuova formula: "I tempi cambiano" BOLOGNA Anche le certezze più 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 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, 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 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 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 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 alla bolognese abbinato un buon piatto di tagliatelle col ragù". 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 nel dna dei bolognesi, argomento più divisivo della Ferrari", scherza Veronesi, ognuno in fondo potrà fare quel



## larepubblica.it (Bologna)

### Sistema Camerale

---

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 ne ho cucinate delle tonnellate in vita mia: guai a voi se usate il latte per tirarlo, meglio bagnarlo con vino rosso".