

La svolta | Depositata la nuova formula: le discussioni non mancano

Ragù alla bolognese, l'Accademia italiana della cucina cambia la ricetta

È necessario adeguare la ricetta originale con le abitudini di consumo delle famiglie di oggi. E' una delle motivazioni che hanno spinto l'Accademia italiana della cucina ad aggiornare la ricetta del ragù alla bolognese e a depositarla, nei giorni scorsi, alla **Camera di commercio** di Bologna. La differenza principale rispetto alla prima ricetta depositata il 17 ottobre 1982 consiste appunto nell'uso della carne.

La cosiddetta «cartella» (il diaframma di manzo), infatti, non è più facilmente reperibile nei supermercati delle città e, per questo motivo, le famiglie hanno iniziato a usare, secondo l'Accademia, sempre più il macinato misto proposto dalle catene dei supermercati. «Il ragù ce l'abbiamo nel nostro dna - ha spiegato durante la conferenza stampa Valerio Veronesi, presidente della **Camera di commercio** bolognese - lo annusiamo la domenica mattina, ad esempio, quando siamo abituati a sentirlo da una casa all'altra. Questa consegna ufficiale vuol dire consegnare la storia

del ragù bolognese, e quindi una parte della nostra storia, al mondo».

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, 1 bicchiere facoltativo di latte e il brodo, anche di dado, vegetale o di carne.

Ovviamente il dibattito non si esaurisce con il deposito della ricetta, e durante la conferenza stampa è intervenuto anche lo chef del ristorante Diana, Mauro Fabbrì, che ha scongiurato la possibilità, ad esempio, di usare il latte. Assolutamente non ammesse, come varianti, la polpa di vitello, la pancetta affumicata, l'uso esclusivo di carne di maiale, l'aglio, il rosmarino, il prezzemolo, il brandy in sostituzione del vino e la farina. Tra le variazioni concesse, invece, l'uso di fegatini, cuori e dorelli di polli, la salsiccia di maiale sbriciolata, i piselli scottati aggiunti a fine cottura e i funghi porcini secchi ammollati.



Il primo test La «scarpetta» è il primo esame per verificare la bontà del ragù fatto in casa.

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 3960