

AGGIORNATA RICETTA DEL RAGÙ ALLA BOLOGNESE, AMMESSO IL MISTO CARNI

23 Aprile 2023

di **Redazione**



BOLOGNA – Era necessario adeguare la ricetta originale con le abitudini di consumo delle famiglie di oggi. È una delle motivazioni che hanno spinto l'Accademia italiana della cucina ad aggiornare la ricetta del ragù alla bolognese e a depositarla 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 Fabbri**, 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.