CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO E
AGRICOLTURA DI BOLOGNA

Camera dell'Economia

Bologna, 20 aprile 2023

COMUNICATO STAMPA

L'ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA HA DEPOSITATO

ALLA CAMERA DI COMMERCIO DI BOLOGNA

LA RICETTA AGGIORNATA DEL VERO RAGÙ ALLA BOLOGNESE

L'Accademia Italiana della Cucina ha rinnovato la ricetta del vero ragù alla bolognese.

Da oggi 20 aprile 2023 il testo di riferimento cambia rispetto a quello che era stato depositato alla Camera di commercio di Bologna il 17 ottobre 1982.

La nuova ricetta, frutto di lunghe e approfondite ricerche condotte da un apposito Comitato di studi dell'Accademia Italiana della Cucina, è stata fissata in un atto notarile che entra oggi a far parte della preziosa ed unica raccolta della Camera di commercio di Bologna.

L'atto notarile che contiene la rinnovata ricetta è stato consegnato dal presidente della Accademia Italiana della Cucina, Paolo Petroni, al presidente della Camera di commercio di Bologna, Valerio Veronesi.

Presenti i rappresentanti Delegazioni di Bologna della Accademia Italiana della Cucina che hanno anche coordinato il Comitato di studi: la Prof.ssa Cristina Bragaglia della Delegazione di Bologna, l'Ufficiale Mauro Taddia della Delegazione di Bologna dei Bentivoglio, il Prof. Atos Cavazza della Delegazione Bologna San Luca. L'atto notarile è stato redatto dal dott. Massimo Esposito.

Questa la rinnovata ricetta del vero ragù alla bolognese:

INGREDIENTI E DOSI (PER 6 PERSONE)

Polpa di manzo macinata grossa: gr.400; Pancetta fresca di maiale a fette: gr. 150; mezza cipolla: circa gr. 60; 1 carota: circa gr. 60; 1 gambo di sedano: circa gr. 60; 1 bicchiere di vino rosso o bianco; Passata di pomodoro: gr.200; Doppio concentrato di pomodoro: 1 cucchiaio; 1 bicchiere di latte intero (facoltativo); Brodo di carne o vegetale leggero (anche di dado); Olio extra vergine d'oliva: 3 cucchiai; Sale e pepe.

PROCEDIMENTO

In una casseruola (di ottima qualità, pesante) antiaderente o di alluminio o in ghisa smaltata (un tempo era molto usato il tegame di coccio) di 24-26 cm di diametro, fare sciogliere la pancetta macinata o tritata con 3 cucchiai d'olio. Quindi, aggiungere gli odori tritati finemente sul tagliere (non usare il mixer) e fare appassire il battuto lentamente a calore medio basso, sempre girando con un mestolo di legno (la cipolla non deve assolutamente prendere il sapore di bruciato). Alzare il calore e unire la carne macinata e, sempre mescolando accuratamente, cuocerla per una decina di minuti fino a che "sfrigola".

Versare il vino e farlo evaporare e ritirare completamente, fino a quando non si sentirà più odore di vino e, poi, unire il concentrato e la passata. Continuando a mescolare bene, versare una tazza di brodo bollente (ma si può usare anche semplicemente dell'acqua) e far cuocere piano, a recipiente coperto, per circa 2 ore (anche 3 ore secondo le preferenze e le carni usate) aggiungendo il brodo caldo man mano che occorre. A metà cottura, secondo una consigliabile antica tradizione, si può aggiungere il latte che deve essere fatto ritirare completamente. Infine, ultimata la cottura, aggiustare di sale e pepe. Il ragù dovrà risultare di un bel colore arancione scuro, avvolgente e cremoso.

NOTA:

Tradizionalmente a Bologna si usava la "cartella", 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. Secondo una moderna tecnica di procedimento, le carni si fanno ben rosolare a parte, da sole, e poi si mescolano al battuto degli odori anch'essi già rosolati.

VARIANTI AMMESSE

1) Carni miste: manzo (circa il 60%) e maiale (circa il 40%) (lombo o capocollo);
2) Carni tritate al coltello;
3) Pancetta stesa o arrotolata di maiale al posto della pancetta fresca;
4) Un profumo di noce moscata;

VARIANTI NON AMMESSE

1) Polpa di vitello;
2) Pancetta affumicata;
3) Solo carne di maiale;
4) Aglio, rosmarino, prezzemolo, altri aromi o spezie;
5) Brandy (in sostituzione del vino);
6) Farina (per addensare).

IL RAGÙ ALLA BOLOGNESE PUÒ ESSERE ARRICCHITO CON:

1) Fegatini, cuori e durelli di pollo;
2) Salsiccia di maiale spellata e sbriciolata;
3) Piselli scottati aggiunti a fine cottura;
4) Funghi porcini secchi ammollati.

Nel 1982 gli Accademici di Bologna decisero di depositare la ricetta del ragù alla bolognese "*per vestire degnamente la tagliatella, depositata nuda come fu creata, con altrettanto degno ragù (…) per riportare ai suoi antichi canoni uno dei pilastri della cucina bolognese*".

Queste le motivazioni che hanno portato oggi l'Accademia Italiana della Cucina ad intraprendere il percorso che ha portato a rinnovare la ricetta di riferimento:

"Nel corso degli anni, la ricetta depositata nel 1982 è stata riportata in libri, riviste, articoli di giornali e siti internet in Italia e nel resto del mondo, costituendo un punto di riferimento chiaro ed affidabile; tuttavia, dopo quattro decenni, si imponeva uno studio delle modifiche intervenute nella realizzazione di questo piatto simbolo della cucina italiana, amato in tutto il mondo.
Sono intervenuti miglioramenti negli ingredienti, nella qualità dei recipienti e nelle fonti di calore, oltre a mutamenti nelle abitudini alimentari che hanno avuto riflessi parziali sulla modalità di preparazione del ragù.
Le tre Delegazioni bolognesi hanno, pertanto, costituito un "Comitato di Studio" per l'aggiornamento ed il perfezionamento della ricetta del Ragù alla Bolognese e, allo scopo di ottenere un panorama attuale e completo, il Comitato ha consultato, tramite apposito questionario: i migliori ristoranti della città depositari di sperimentate ricette; nuclei familiari di antica tradizione; esperti gastronomi.
Il Ragù alla Bolognese, come tutte le ricette di lunga tradizione, viene realizzato nelle famiglie e nei ristoranti in modi sempre diversi, prova ne sia che le ricette ricevute nel corso dello studio sono tutte diverse tra loro, spesso per piccoli dettagli ma, talvolta, anche con differenze sostanziali.
Il "Comitato di Studio", facendone una sintesi ragionata, ha quindi redatto una nuova versione del Ragù alla Bolognese che risulta molto dettagliata nel procedimento, con varianti (ammesse e non ammesse) e consigli sui tagli di carne e su possibili "arricchimenti".
Le tre Delegazioni Bolognesi della Accademia Italiana della Cucina hanno così decretato quale sia la ricetta attualmente più aderente alla formula che garantisce il gusto classico e tradizionale del vero Ragù alla Bolognese, quale è quello che oggi si fa, si cuoce, si serve e si gusta nelle case, nelle trattorie e nei ristoranti della dotta e grassa Bologna.
La ricetta depositata non vuole rappresentare l'unica possibile, ma vuole essere una guida sicura alla realizzazione di un piatto eccellente che non tradisce gli usi e che stabilisce alcuni punti fermi, con la consapevolezza che, come per gli spartiti musicali, la vera arte sta nell'esecuzione".

L'atto notarile della ricetta è ora custodito gelosamente a palazzo della Mercanzia. Completa la raccolta delle trentaquattro ricette della cultura gastronomica bolognese depositate. Tutte frutto della collaborazione fra Camera di commercio di Bologna e Accademia Italiana della Cucina iniziata il 16 aprile 1972 con il deposito della misura aurea della autentica tagliatella alla bolognese.

CAMERA DI COMMERCIO DI BOLOGNA
UFFICIO STAMPA Patrizia Zini
tel. 329.3175092 ufficio.stampa@bo.camcom.it

ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
COORDINATORE TERRITORIALE EMILIA
Prof. Pier Paolo Veroni - pierpaolo.veroni@unimore.it