

I CLASSICI

RAGÙ

ALLA BOLOGNESE

DOPIO GIOCO

*Un percorso gustativo tra due famose eccellenze
che condividono solamente il nome. E il pomodoro*

DI FIAMMETTA FADDA, FOTO RICCARDO LETTIERI



NAPOLETANO

Perizia e amore sono le parole che accomunano i due grandi ragù italiani: quello alla bolognese e quello napoletano. Tutti e due esigono che gli ingredienti siano dosati con sapienza e lasciati cuocere a lungo. Poi arrivano le differenze.

A cominciare dalla nascita. Una cosa è certa: la parola ragù deriva dal francese *ragoût*, che indicava un piatto di carne stufato in un intingolo, diventato di moda sulle tavole aristocratiche sparse lungo lo Stivale in ossequio alla cucina d'Oltralpe. Era questo il *ragoût* a Napoli alla corte di Ferdinando IV di Borbone nella seconda metà del Settecento; ma, negli stessi anni, per il cuoco di Luigi Chiaramonti, vescovo di Imola, e poi Papa Pio VII, era invece un condimento. Ambedue comunque senza pomodoro. La prima descrizione dei «maccheroni alla Napolitana» in cui, oltre a pepe, parmigiano e sugo di carne, l'autore consiglia un'aggiunta di salsa di pomodoro è quella, alla fine del Settecento di *L'Apicio Moderno* di Francesco Leonardi.

In buona sostanza siamo davanti a due concetti diversi di ragù: quello napoletano cucinato a fuoco bassissimo con un pezzo di carne intera cotta in una passata e in un concentrato di pomodoro, che funge,

dopo aver condito la pasta, da secondo piatto; e quello alla bolognese che è un intingolo a base di carne trita, dove il concentrato è solo una punta. Due intingoli alla pari quanto a ghiottoneria, se non fosse che il ragù napoletano ha dalla sua almeno un paio di leggende. Tra cui quella riportata da Matilde Serao (vedi a pagina 27), che colloca la nascita del ragù nel 1220, durante il regno di Federico II di Svevia. Impossibile,

naturalmente, dato che il pomodoro è arrivato in Italia a metà del Cinquecento, ma le leggende non tengono conto di queste piccolezze. Poi però la reverenza che circonda la salsa principe della tavola domenicale partenopea continua. «Il ragù non si cuoce, si consegue, non è una salsa ma la storia e il poema di una salsa», scrive tra le nebbie milanesi degli anni Quaranta Giuseppe Marotta da nostalgico della sua città natale in *L'oro di Napoli*. Eduardo De Filippo nella commedia *Sabato, domenica e lunedì*, racconta la ricetta come una fiaba: «Fin dalle primissime ore del mattino un tenero vapore si congela dai tegami di terracotta...». Raffaele Bracale, uno dei massimi esperti contemporanei di gastronomia napoletana, annota: i ragù migliori sono quelli ricavati dalle braciocole di locena, taglio di scarto del manzo, imbottite con sale, pepe, aglio, uva passa, pinoli, →



L'Accademia Italiana della Cucina Si celebra quest'anno con una serie di eventi il 70° anniversario dell'Accademia Italiana della Cucina, fondata nel 1953 dallo scrittore Orio Vergani. L'Accademia, Istituzione Culturale della Repubblica Italiana, studia e promuove i valori della nostra gastronomia con iniziative che ne favoriscono la conoscenza, e sviluppa e sostiene in Italia e nel mondo la pratica della nostra cucina come espressione di costume, di civiltà e di cultura.

caciocavallo a cubetti. Proibito l'uso del maiale se non unito al manzo. La salsa deve «peppiare» cioè produrre, sobbolando, il rumore di una tirata di pipa. Terminata la cottura della carne nel concentrato di pomodoro la si toglie e si prosegue fino a ottenere la salsa scura e lucidissima destinata alle zite spezzate a mano. Dopo, si mangia la braciola con un contorno di friarielli, saltati in padella con aglio, olio e peperoncino. Il capolavoro esige sette ore di attenzione continua, tanto che il ragù migliore è quello detto «dei portieri», i soli che possono attendere con pari solerzia alla custodia del palazzo e a quella del sugo.

Per i bolognesi, meno lirici ma buongustai a tutta prova, il ragù resta a lungo un intingolo bianco che trova la sua forma ufficiale nell'autorevolezza di **Pellegrino Artusi** che gli dedica la ricetta n. 87 di *La Scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*. L'autore ci dice che per questa minestra i bolognesi fanno uso dei «così detti denti di cavallo di mezzana grandezza» e raccomanda, a sorpresa, che siano di sfoglia alquanto grossa, di grano duro, e lasciati al dente. La carne consigliata è la vitella, più una parte di carnesecca (cioè pancetta stagionata), burro, parmigiano, un pizzico di farina, la cipolla e gli odori, un po' di brodo, pepe, noce moscata, e, per un sovrappiù di sapore, funghi secchi, fettine di tartufo, fegatini. Infine, «per renderli più delicati», panna. È il sugo bianco destinato in seguito a

condire le tagliatelle tirate col matterello dalle mitiche «rezdore» emiliane. La ricetta successiva quanto ad autorevolezza e rigore risale alla sua certificazione, depositata nel 1982 alla Camera di Commercio dalla Delegazione di Bologna dell'Accademia Italiana della Cucina, dove è registrata per la prima volta la ricetta del «Ragù alla bolognese». Qui il pomodoro è presente come passata, non come concentrato, e persiste la panna, ma – è precisato – «solo per ingentilire le paste secche». Nei successivi quarant'anni le varianti regionali, cittadine o addirittura familiari del mitico intingolo si sono moltiplicate a tal punto che l'Accademia ha deciso di certificare, depositandola, la nuova versione ufficiale del «vero ragù bolognese» per offrire una guida sicura alla sua esecuzione, oggi ricca di concessioni. Sono ammesse le carni miste di manzo e maiale battute al coltello, la pancetta arrotolata di maiale, una grattata di noce moscata. Sono leciti anche arricchimenti come fegatini di pollo, salsiccia di maiale, piselli scottati, funghi porcini secchi. Esulano invece dal rigore accademico la polpa di vitello, la pancetta affumicata, l'uso di sola carne di maiale, l'aglio, il rosmarino, il brandy al posto del vino, la farina per addensare.

Che fare allora davanti a due miti uguali nel nome ma diversissimi nella realtà? Per nostra fortuna c'è solo l'imbarazzo della scelta. Anzi, perché scegliere? ■

LA RICETTA DEPOSITATA NEL 2023

RAGÙ ALLA BOLOGNESE

Impegno facile

Tempo 2 ore e 30 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

400 g polpa di manzo macinato

200 g passata di pomodoro

180 g sedano, carota, cipolla
in parti uguali

150 g diaframma macinato

150 g pancetta fresca di maiale
a fette

doppio concentrato

di pomodoro

vino bianco o rosso

latte

brodo di carne o vegetale

olio extravergine di oliva

sale – pepe

Tritate la pancetta e fatela sciogliere in una casseruola con 3 cucchiaini di olio.

Tritate il sedano, la carota e la cipolla con il coltello, sul tagliere, e aggiungeteli alla pancetta. Fateli appassire dolcemente, mescolando, senza che il soffritto prenda odore di bruciato.

Alzate la fiamma e aggiungete la carne macinata di manzo e cuocetela per circa 10 minuti.

Sfumate con il vino e lasciatelo evaporare completamente.

Aggiungete la passata e 1 cucchiaino di concentrato. Mescolate bene, aggiungendo anche 1 tazza di brodo bollente (o di acqua) e cuocete con il coperchio a fuoco basso per almeno 2 ore, aggiungendo brodo

caldo, a mano a mano che si asciuga.

Unite anche, a circa metà cottura, un bicchiere di latte, che verrà completamente incorporato nel sugo.

Aggiustate di sale e pepe a fine cottura.

Da sapere Il ragù alla bolognese di tradizione è perfetto per condire tutta la pasta all'uovo: tagliatelle, pappardelle, tagliolini, ravioli ripieni di magro... Se ve ne avanza, provatelo così: abbrustolite una fetta di pane, accomodatela in un piatto fondo, bagnatela con ½ bicchiere di latte, versatevi sopra il ragù, ben caldo, e completate con Parmigiano Reggiano Dop grattugiato. Chiuso in contenitori ermetici, il ragù si conserva in freezer per alcune settimane.

