Giornata del Ragù alla bolognese, parte la prima edizione

L’evento che porterà alla stesura della “Magna Charta del ragù”, si svolge il 21 ottobre 2018 a Bagnarola di Budrio (BO), presso Villa Ranuzzi Cospi.

Ragù alla bolognese.

Parlare di cucina emiliana vuol dire iniziare da uno dei condimenti più celebri ed imitati in tutto il mondo: il **Ragù alla bolognese**, un'antica preparazione che la Delegazione di Bologna dell' **Accademia Italiana della Cucina** ha ufficializzato nel 1982 depositandone la ricetta originale alla **Camera di Commercio di Bologna**.

In verità tutta la gastronomia bolognese è nota per la sua ricchezza e corposità dei sapori al punto che la città viene definita "**La Grassa**" e non è un caso che molti dei piatti a base di ragù come le tagliatelle, le lasagne e la pasta ripiena siano diventati tra i piatti simbolo della cucina italiana all'estero.

Negli ultimi anni, tuttavia, sotto le Due Torri non sono mancate alcune polemiche a cui i buongustai non avrebbero mai voluto assistere in quanto la cucina dovrebbe essere solo motivo di incontro e non di divisione. Si fa riferimento alla diatriba tra le **tagliatelle** e gli **spaghetti alla bolognese**, le prime riconosciute come piatto della tradizione e i secondi rifiutati dai "puristi" perchè non esisterebbero nella cucina petroniana.

In realtà, la forte notorietà all'estero proprio degli **spaghetti alla bolognese** è stata stata un'ulteriore conferma dell'appeal gastronomico del capoluogo emiliano e ha contribuito a farla conoscere e a richiamare molti turisti attratti dalle specialità regionali.

Prima Giornata del Ragù alla bolognese 2018

Per superare questa controversia è nata la prima **Giornata del Ragù alla bolognese** che si svolge **domenica 21 ottobre a Bagnarola di Budrio**, presso **Villa Ranuzzi Cospi** e che porterà a definire la "**Magna Charta del ragù**", un insieme di regole e propositi per promuovere il famoso sugo a livello internazionale, anche per evitare contraffazioni e ricette poco "ortodosse".

Villa Ranuzzi Cospi, sede dell'Accademia dei Notturni e dove si terrà l'evento.

Ideato da **Giovanni Tamburini**, Presidente dell'**Accademia dei Notturni**, ed organizzato insieme a **Giulio Biasion**, coordinatore e Presidente del **Club dei Sapori**, l'evento coinvolgerà importanti esponenti delle istituzioni e della cultura gastronomica che parteciperanno a talk show moderati dall'attore **Eraldo Turra**.

Saranno presenti, infatti, **Paolo Pirani**, della Direzione regionale Assessorato Agricoltura, **Carlo G. Valli**, scrittore enogastronomo e biografo di Gualtiero Marchesi; **Claudio Pasini**, Segretario Generale Unioncamere E-R, il rappresentante di C.C.I.A.A. Bologna; **Sergio Savigni**, revisore nazionale Accademia Italiana Cucina; **Guido Magnisi**, avvocato penalista, curatore della Magna Charta del ragù; **Enrico Gurioli**, scrittore; **Davide Di Noi**, Presidente Ass. The Real Bolognese Sauce; gli chef **Max Poggi** (rist. Cucina Massimiliano Poggi); **Giuseppe Tarantino** (rist. Corbezzoli); **Vincenzo Vottero** (rist. Vivo); **Mauro Brosco**, Executive Manager di Banca Generali Private, main sponsor dell'evento.

Il dibattito tagliatelle Vs spaghetti in due fazioni

Non poteva mancare anche un dibattito tra le due opposte fazioni della città in difesa degli Spaghetti alla Bolognese (**Umberto Faedi**, coordinatore della 'Balla degli Spaghetti alla Bolognese' e **Donatella Luccarini**, delegata nazionale Gist) e delle **Tagliatelle alla Bolognese** (Gianni Pecci, del direttivo 'Apostoli della tagliatella' e Guido Mascioli, Delegato 'Accademia Italiana della Cucina' di Bologna).

> «Per fare crescere questo "brand" oltre il livello locale – affermano gli organizzatori – bisogna lavorare tutti nella stessa direzione: Enti locali, CCIAA, associazioni gastronomiche, salsamentari e ristoratori. Riteniamo che sarà una strada lunga, ma percorribile e interessante purchè unitaria, perché la promozione turistica e quella gastronomica di questa città vanno di pari passo, con evidenti sinergie e vantaggi economici per la città».

Non solo dibattti ma anche soddisfazione per il palato

Alle ore 10.00 si svolge il Convegno "**1° Giornata del ragù alla bolognese**" e firma della "**Magna Charta del Ragù**" da parte dei rappresentanti di associazioni, autorità, stampa esperti, pubblico interessato.

Sarà firmata la Magna Charta del Ragù alla bolognese.

La prima **Giornata del Ragù alla bolognese** sarà anche aperta al pubblico che potrà degustare una carrellata di vari "**ragù alla bolognese**", proposti da alcuni produttori artigianali ed aziende.

Nel pranzo non mancheranno gli Spaghetti alla bolognese, mentre le Tagliatelle saranno curate dallo staff di Giovanni Tamburini e dagli Apostoli della Tagliatella. Nel pomeriggio è prevista un'esposizione dei maggiori produttori di ragù e di altri prodotti.

Il pranzo delle ore 13 è solo su prenotazione. Per informazioni: **tel. 051.692712.**

Premio "Gran Ragù di Bologna"

Nello stesso tempo i ragù , divisi nelle due categorie degli "**Artigiani**" e "**Aziende**", saranno sottoposti al giudizio di una giuria tecnica composta da gastronomi, giornalisti, chef ed esperti che dovranno esprimere e motivare il proprio giudizio. Al miglior ragù di ciascuna categoria, dalle 15.00 alle 18.00 sarà assegnato un Premio quale "**Gran ragù alla bolognese 2018**".

Alle ore 15.30 circa è si terrà un divertente spettacolo dal titolo: "**Il lamento del maiale**", parole, musica e canzoni a cura di Eraldo Turra e Stefano Bertonazzi, testo di Maurizio Garuti, per narrare la storia vera ed antica del suino che da sempre ci guarda, ma non ci giudica.

La vera ricetta del Ragù Bolognese

Questa è la ricetta che è stata depositata presso la Camera di commercio di Bologna.

Ingredienti per 4 persone

- Cartella di manzo macinata 300 gr
- Pancetta distesa 150 gr
- Cipolla bianca o gialla 50 gr
- Carota 50 gr
- Costa di Sedano 50 gr
- Salsa di pomodoro 5 cucchiai (oppure estratto triplo gr. 20)
- Vino bianco o rosso 1/2 bicchiere
- Brodo
- Sale e pepe nero q.b.
- Latte intero 200 gr (1 bicchiere).

Procedimento

1. Lava e trita le verdure
2. Taglia a dadini e trita la pancetta, scioglila a fuoco dolce in un tegame, aggiungi il trito di verdure e falle appassire. Unisci il macinato di carne, mescola e cuoci finché sfrigola. Versa il vino, poi la salsa di pomodoro allungata con un po’ di brodo
3. Lascia sobbollire per 2 orette avendo cura di aggiungere, un poco alla volta, tutto il latte. A fine cottura, aggiusta di sale e pepe nero macinato al momento.

Data di creazione
19/10/2018
Autore
enzo-radunanza