

Archivio

CORRIERE DELLA SERA.it

CIBO OGGI LA GIORNATA MONDIALE DELLE CUCINE. IN 440 RISTORANTI DI 50 PAESI VIENE PROPOSTO IL PIATTO DELLA TRADIZIONE ITALIANA

In difesa della ricetta più maltrattata del mondo: il ragù alla bolognese

Contraffazioni La Coldiretti: spesso all' estero si trovano condimenti «strani» a base di polpette

ROMA - Povera tagliatella (che quando va bene è una colla) e soprattutto povero ragù alla bolognese, straziato con peperoni piccanti, bacon affumicato, panna, fegatini di pollo e aceto balsamico. La ricetta italiana più amata al mondo è anche quella più maltrattata. Negli Usa la bolognese sauce (servita con inseparabili linguini) è una guazza di pomodoro con le polpette. Sul sito del Boston Globe la consigliano sulle orecchiette. Spiega la Coldiretti che «all' estero il termine compare su improbabili vasetti di sughi, talvolta su mortadelle di tacchino» e che nella lista delle prelibatezze taroccate seguono «tiramisù, carbonara, cotoletta alla milanese, caprese e pasta al pesto». Perciò la Giornata Mondiale delle Cucine Italiane che si celebra oggi è appunto dedicata a questa specie culinaria da salvare: la prepareranno contemporaneamente 440 chef in 50 Paesi. Fedeli al condimento originale certificato nel 1982 presso la Camera di Commercio di Bologna: cartella di manzo, pancetta distesa, carota gialla, costa di sedano, cipolla, salsa di pomodoro, vino bianco secco e latte intero. Quanto alle tagliatelle, brevetto del 1972, la larghezza ideale corrisponde alla 12.270ma parte dell' altezza della Torre degli Asinelli: 8 millimetri da cotta. «È vero che all' estero quando propongono nel menù il ragù alla bolognese si tratta di piatti che con l' originale non c' entrano niente», commenta rassegnato Alfredo Tomaselli, patron del ristorante romano (con sede pure milanese) «Dal Bolognese» che con le sue sfoglie condite vizia George Clooney. «I più stravolti sono sempre i grandi classici», conferma Alessandro Circiello, coordinatore del settore giovanile della Federazione italiana cuochi (in tv ai Fatti vostri). «Tagliatelle stracotte, salse scomposte e cariche di panna e burro, perché i grassi coprono le magagne». Uno dei virtuosi della bolognese è Massimo Bottura dell' Osteria Francescana di Modena. «Con le lasagne, le tagliatelle sono il piatto più maltrattato, ma gli stranieri lo chiedono. Ne esistono versioni deliranti. Con concentrati di pomodoro che sono acidità allo stato puro: sotto non senti più niente C' è chi usa gli avanzi misti di carne». Bottura raccomanda la cottura in brodo di cappone. Per il sugo: «Guancia e copertina di manzo, coda e lingua di vitello, midollo, pomodori appassiti in forno». Ingrediente segreto: «Un 10 per cento di salsiccia ben sgrassata». Le peggiori che ha assaggiato: «A Bangkok. Tremende». Giovanna Cavalli RIPRODUZIONE RISERVATA

Cavalli Giovanna

Pagina 27

(17 gennaio 2010) - Corriere della Sera

Ogni diritto di legge sulle informazioni fornite da RCS attraverso la sezione archivi, spetta in via esclusiva a RCS e sono pertanto vietate la rivendita e la riproduzione, anche parziale, con qualsiasi modalità e forma, dei dati reperibili attraverso questo Servizio. È altresì vietata ogni forma di riutilizzo e riproduzione dei marchi e/o di ogni altro segno distintivo di titolarità di RCS. Chi intendesse utilizzare il Servizio deve limitarsi a farlo per esigenze personali e/o interne alla propria organizzazione.

ANNUNCI PREMIUM PUBLISHER NETWORK

Outlet dell'High Tech
Veri affari su tanti prodotti di marca! Sconti fino al 70%!
www.kenwoodstore.it



Conto Freedom 2,50%
Interessi tutti i giorni e i tuoi soldi sempre disponibili!
www.mediolanumfreedom.com



Bingo Gioco Digitale
Legale al 100%: Registrati gratis e vinci soldi veri!
www.giocodigitale.it