

## Le tagliatelle al ragù tra tradizione e innovazione

Le **tagliatelle** (*al tajadèl*) sono uno dei piatti più tipici della cucina emiliana, tradizionalmente condite con il “ragù alla bolognese”, ma talvolta anche con ragù di piccione.

Sulle tagliatelle sono stati composte filastrocche (*zirudele*) e poesie, tra cui la seguente del poeta romagnolo Olindo Guerrini, noto con lo pseudonimo Lorenzo Stecchetti.

### L'elogio della tagliatella

(di Lorenzo Stecchetti)

Fate una pasta d'ova e di farina,  
E riducete rimenando il tutto  
In una sfoglia, ma non troppo fina,  
Uguale, soda e, sul taglier pulito,  
Fatene tagliatelle larghe un dito.

Che farete bollire allegramente  
In molt'acqua salata, avendo cura  
Che, come si suol dir, restino al dente;  
Poiché se passa il punto di cottura  
Diventan pappa molle, porcheria,  
Insomma roba da buttarla via.

Dall'altra parte in un tegame basso,  
Mettete alcune fette di prosciutto  
Tagliato a dadi, misto, magro e grasso;  
Indi col burro rosolate il tutto.  
Scolate la minestra e poi conditela  
Con questo intinto e forma, indi servitela.

Questa minestra che onora Bologna  
Detta la Grassa non inutilmente  
Carezza l'uomo dove gli bisogna,  
Dà forza ai muscoli ed alla mente  
Fa prender tutto con filosofia

Piace, nutre, consola e così sia.

### **Le tagliatelle al ragù secondo la tradizione**

Nel 1972 a Bologna, presso la Camera di Commercio, è stata depositata la “misura aurea” di tale pasta: la larghezza al momento del taglio è di 6,5-7 mm, ed è di 8 mm una volta cotta, misura che corrisponde alla 12.270 parte dell’altezza della torre Asinelli; lo spessore da crude non deve raggiungere superiore a un millimetro ma può variare in base alle tradizioni familiari.

La misura della tagliatella è riprodotta in un campione aureo, racchiuso in uno scrigno, con la scritta: “8 mm misura della tagliatella. Accademia della Cucina. 1972.”

Dieci anni più tardi è stata depositata presso la Camera di Commercio di Bologna anche la ricetta del ragù alla bolognese, che riportiamo di seguito.

### **Ricetta del ragù alla bolognese**

#### *Componenti e quantità*

Cartella di manzo - gr. 300

Pancetta distesa - gr. 150

Carota gialla - gr. 50

Costa di sedano - gr. 50

Cipolla - gr. 30

Salsa di pomodoro - cucchiaini 5 oppure Estratto triplo - gr. 20

Vino bianco secco - bicchieri ½

Latte intero - bicchieri 1

### *Utensili necessari*

Tegame di terracotta circa 20 cm.

Cucchiaino di legno

Coltello a mezzaluna

### *Procedimento*

- Si scioglie nel tegame la pancetta tagliata a dadini e tritata con la mezzaluna;
- si aggiungono le verdure ben tritate con la mezzaluna e si lasciano appassire dolcemente;
- si aggiunge la carne macinata e la si lascia, rimescolando sino a che “sfrigola”;
- si mette il ½ bicchiere di vino ed il pomodoro allungato con poco brodo;
- si lascia sobbollire per circa due ore aggiungendo, di volta in volta, il latte e aggiustando di sale e pepe nero.

Facoltativa, ma consigliabile, l’aggiunta, a cottura ultimata, della panna di cottura di un litro di latte intero.

## Le tagliatelle al ragù di Massimo Bottura

Tratto da: M. Bottura, *Vieni in Italia con me*, L'ippocampo, 2014

Il mercante d'arte e gallerista Emilio Mazzoli veniva spesso a mangiare all'Osteria Francescana. In occasione delle sue mostre organizzava sempre cene animate, riempiendo il locale di artisti, collezionisti, critici e tanta allegria. Il suo sostegno contribuì non solo a tenerci a galla i primi tempi, ma anche a non farci abbassare la guardia. Con il suo acume e il suo rigore mentale coglieva ogni minimo dettaglio fuori posto. "Massimo, in questo menù manca qualcosa", diceva spesso.

"Che cosa, Emilio?"

"Le tagliatelle al ragù".

Pensavo scherzasse. Facevo il classico gesto dell'ombrello e giravo i tacchi, lo sfidavo la cucina italiana con astrazioni di Parmigiano Reggiano, e a lui non veniva in mente nulla di meglio che un piatto di tagliatelle al ragù! Troppo tardi: quella critica era diventata un chiodo fisso. Presi a setacciare il territorio entro un raggio di trenta chilometri in cerca delle migliori tagliatelle. Le ordinai in tutte le trattorie e in ogni osteria tra Bologna e Modena senza riuscire a trovarne una che mi soddisfacesse: troppo concentrato di pomodoro, carne macinata a macchina, la pasta troppo sottile o troppo parmigiano nella mantecatura. Emilio, di ritorno il mese seguente, tornò sull'argomento. "Ancora niente tagliatelle nel menù?". Poi mi spiegò le sue ragioni.

"Senti Massimo: se vuoi guidare una Ferrari devi essere capace di superare a sinistra e usare le frecce". Capii il messaggio. Se volevo essere un fuoriclasse dovevo pagare il mio tributo. Ancora una volta quella vecchia volpe aveva ragione!

Credo che la critica di Emilio provenisse direttamente dal movimento d'arte contemporanea, tutto italiano, della Transavanguardia, di cui lui e il critico d'arte Achille Bonito Oliva erano stati i promotori, insieme agli artisti Enzo Cucchi, Mimmo Paladino e Sandro Chia. Intendevano tracciare un percorso non attraverso l'astrazione ma attraverso l'arte figurativa, per approdare a immagini contemporanee di sconvolgente novità. Colsi il parallelo. Un piatto di tagliatelle poteva essere d'avanguardia come un'astrazione di Parmigiano Reggiano? Forse anche di più.

Ci volle tempo, ma alla fine approdammo alla nostra versione delle Tagliatelle al ragù.

Con grande soddisfazione di Emilio, una volta inserite nel menù non ne sono più uscite.

Il ragù viene preparato sottovuoto cuocendo le diverse carni separatamente e amalgamane: e solo all'ultimo, rigorosamente battute al coltello. La pasta all'uovo viene rinvigorita con uova embrionali per dare mordente all'impasto. Ironia della sorte, anni dopo mi arrivò la telefonata di un'equipe cinematografica londinese: il famoso chef inglese Heston Blumenthal si trovava in Italia e voleva documentare una delle ricette dell'Osteria Francese. Indovinate quale?

## **TAGLIATELLE AL RAGÙ**

### **Impasto:**

400 g farina '00'

2 uova

4 rossi d'uovo

8 uova embrionali

1 g sale marino

La pasta si prepara su un tagliere di legno, perché in questo modo il risultato è migliore. Non solo l'irregolarità del legno rende porosa la superficie consentendo una migliore adesione del ragù: il legno mantiene anche la temperatura dell'impasto, diversamente dall'acciaio e dal marmo. L'impasto viene quindi steso con un mattarello lungo e sottile.

Setacciare la farina sulla spianatoia e formare una conca al centro. Aggiungere le uova, i rossi d'uovo, il liquido delle uova embrionali e il sale versandoli nella conca. Mescolare il tutto con una forchetta e quindi con le mani, impastando energicamente con i palmi fino a quando la pasta assumerà una consistenza liscia e omogenea, formando delle bolle in superficie. Coprire l'impasto con uno strofinaccio e lasciarlo riposare per 30 minuti. Stendere la pasta con il mattarello su un tagliere in uno spessore omogeneo fino a formare una sfoglia sottile ma non trasparente. Lasciarla sul tagliere per qualche minuto, quindi tagliare la sfoglia di pasta in striscioline lunghe circa 30 cm e larghe 1 cm.

### **Ragù:**

1 cipolla dorata, tagliata a cubetti

1 carota, tagliata a cubetti  
1 gambo di sedano, tagliato a cubetti  
3 g olio extravergine d'oliva  
2 foglie di alloro essiccate  
1 rametto di rosmarino  
100 g midollo  
50 g pancetta steccata, a pezzi  
100 g salsiccia  
200 g coda di vitello  
100 g lingua di vitello  
100 g guancia di manzo  
100 g confit di pomodori ciliegini, tagliati a cubetti  
80 ml vino bianco  
2,5 l brodo di cappone  
5 g sale marino  
1 g pepe nero

Preparare un classico soffritto facendo rosolare la cipolla, la carota e il sedano molto dolcemente in una padella con l'olio d'oliva. Trasferire il soffritto in una ciotola di acciaio e aggiungere l'alloro e il rosmarino. Sbollentare il midollo in acqua bollente salata e scolarlo su della carta da cucina per eliminare il liquido in eccesso. Riscaldare la pancetta in una padella ampia e dal fondo spesso. Aggiungere la salsiccia e rosolarla bene. Eliminare il grasso in eccesso, quindi aggiungere le carni rimanenti, a pezzi grossi, e il confit di pomodori ciliegini. Rosolare le carni e sfumarle con il vino. Togliere la padella dal fuoco e aggiungere il soffritto. Infilare la miscela in un sacchetto per sottovuoto insieme a un po' di brodo e sigillare. Cuocere per 24 ore a 63 °C.

Aprire il sacchetto e separare i liquidi dai solidi. Porre il liquido in una pentola e ridurlo della metà a fiamma bassa. Sminuzzare la carne con un coltello affilato rimuovendo le ossa della coda e le cartilagini. Versarla in una padella ampia e incorporare il liquido.

Cuocere le tagliatelle nel brodo di cappone per 90 secondi, poi scolarle con movimenti delicati, aggiungendole al ragù solo quando saranno ben asciutte. Terminare la cottura delle tagliatelle nel ragù fino a completo assorbimento del liquido. Condire con sale e pepe.

### **Per impiattare:**

Disporre le tagliatelle su ogni piatto a nido di rondine e rifinire il piatto con una spolverata di pepe. Le tagliatelle dovranno essere al dente e di aspetto lucente; attenzione anche a evitare la presenza di liquido in eccesso sul piatto, senza altro ragù oltre a quello che si è legato alla superficie della pasta. Noi non aggiungiamo Parmigiano grattugiato e non lo serviamo neppure al tavolo, perché altera il gusto del ragù.