



## 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 Notturmi e dove si terrà l'evento.

Ideato da **Giovanni Tamburini**, Presidente dell'**Accademia dei Notturmi**, 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 dibattiti 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 cucchiari (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