



IL RAGÙ BOLOGNESE

di Antonio Penzo



La sveglia é la mattina presto. Le mucche nella stalla cominciano a muoversi e quindi occorre prepararsi ad affrontare la giornata. Se era inverno il buio era ancora presente, ma di primavera e di autunno l'alba si affacciava ad est, mentre l'estate la luce era già piena.

La donna scende nella cucina, dopo essersi vestita, portando il pittance, il cui contenuto viene gettato nella letamaia e poi viene lavato alla fonte. Una rapida occhiata alla stalla, per controllare se tutto era in ordine e di nuovo in cucina. Si accende il fuoco, si controlla se nel secchio c'è ancora acqua da bere, si colloca sulla tavola pane e salame e si va a mungere un po' di latte per la colazione mattutina.

Il primo pensiero è quello di preparare il mangiare agli uomini, che iniziano a scendere per recarsi in stalla, dove puliscono la lettiera, portano la paglia sporca nella letamaia e la sostituiscono con della nuova. Stringendo un pugno di paglia, viene pulita la mucca da eventuali tracce di escrementi e si rinnova il fieno nella mangiatoia.

Le donne puliscono la cucina, e non appena formate le prime braccia le pongono nei fornelli, onde potere scaldare il latte, sul quale affiora il grasso.

Si sbuccia una grossa cipolla, togliendo le prime foglie, si taglia e si leva il germoglio, si puliscono carote raschiandole, al sedano vengono lasciate le foglioline mentre si sfilava la costa. Il tutto viene posto sul ceppo e con l'apposito attrezzo curvo a mezzaluna con due manici in legno si inizia a tagliuzzare il tutto. Si prende un po' di lardo o di pancetta e tagliati a dadini si pongono in un tegame di coccia e posto sul fuoco a rosolare. Una volta tritata tutta la verdura, si pone il tutto in un tegame di coccia e posto sulla fiamma a soffriggere. Quando ormai non si riesce a distinguere gli odori dei componenti, vuol dire che il soffritto è quasi pronto; si lasciano asciugare le verdure che vanno a prendere il caratteristico colore nocciola. Il tegame si pone di lato, in modo da mantenersi caldo.

Intanto si prende la carne di manzo e lo si pesta fine con il coltello grosso (mannaretta), fino a farne un composto omogeneo e si rovescia, mescolandolo, nel tegame delle verdure. Si pone di nuovo sul fornello e si lascia cuocere a fuoco lento per molto tempo. Il ragù è pronto quando il

colore è divenuto di nuovo uniforme. Si sala e si aggiunge un pizzico di pepe, si mescola il tutto per bene, si aggiunge mezzo bicchiere di vino rosso e si continua a mescolare fino all'evaporazione del vino. Si aggiunge la conserva di pomodoro e si lascia di nuovo a cuocere lentamente per circa altre due ore.

Il ragù diviene pronto verso l'ora del mezzogiorno.

Il ragù bolognese è utilizzato per condire qualunque tipo di pasta, sicuramente l'abbinamento più tradizionale è quello con le tagliatelle oppure unito alla besciamella per la preparazione delle lasagne, oppure come ingrediente per accompagnare la polenta.

Ragù bolognese: ricetta tradizionale

Ingredienti per 4 porzioni:

- cartella di manzo 300 g
- pancetta (di tipo dolce) 150 g
- carota gialla 50 g
- costa di sedano 50 g
- cipolla 50 g
- salsa di pomodoro 5 cucchiari ovvero estratto 20 g
- vino bianco/rosso 1/2 bicchiere
- 200 g di latte intero
-

Preparazione: 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 fanno appassire dolcemente. Si aggiunge la carne macinata e la si lascia, rimescolando sino a che "sfrigola"; si mette il 1/2



bicchiere di vino e il pomodoro allungato con un poco di brodo, e si lascia sobbollire per circa 2 ore, aggiungendo volta a volta il latte, e aggiustando di sale e pepe nero.