



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

FONDATA DA ORIO VERGANI NEL 1953

DELEGAZIONE DI BOLOGNA

CONVIVIO SUL RAGÙ

14 settembre 2015

Cari Amici,

in occasione del convivio interclub con Rotary Club Bologna Valle del Savena, Rotary Club Bologna Carducci, Rotary Club Giulietta Masina S. Giorgio di Piano, Delegazione di Bologna dell'Accademia Italiana della Cucina e Delegazione Bologna San Luca dell'Accademia Italiana della Cucina, vi alleghiamo le ricette dei piatti che gusterete:

Ragù classico bolognese

Solennemente decretata dall'Accademia Italiana della Cucina Delegazione di Bologna e depositata con atto notarile il 17 ottobre 1982 presso la Camera di Commercio di Bologna, Palazzo della Mercanzia.

Ingredienti:

cartella di manzo gr. 300
pancetta distesa gr. 150
carota gialla gr. 50
costa di sedano gr. 50
cipolla gr. 50
salsa di pomodoro cucchiaini 5
(oppure estratto triplo gr. 20)
vino bianco o rosso bicchieri 1/2
latte intero bicchieri 1

Utensili necessari:

tegame di terracotta Ø 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 1/2 bicchiere di vino e il pomodoro allungato con poco brodo e si lascia sobbollire per circa 2 ore aggiungendo, volta a volta, il latte e aggiustando il sale e pepe nero; facoltativa ma consigliabile l'aggiunta a cottura ultimata, della panna di cottura di 1 litro di latte intero.



Pasticcio alla Ferrarese

La ricetta è quella “di Casa Boari” fornitaci dalla Presidente Ginevra Cavina Boari.

Il pasticcio di Maccheroni alla Ferrarese detto Il pastiz del Duca ha origini molto antiche, rinascimentali, della Corte Degli Este; fu preparato la prima volta dal cuoco e scalco di casa d'Este Cristoforo Messisbugo, nel 1528 per le nozze del Duca Ercole D'Este duca di Ferrara che sposò Renata figlia del Re di Francia. La presenza di Renata di Francia determinò che a Ferrara si formasse una Corte alla francese con sfarzi, feste e pranzi e diede una svolta importante a quella che poi fu la cucina di Ferrara città ducale.

La ricetta originale del 1500 si è trasformata nei secoli cambiando un poco di generazione in generazione e con il modificarsi del gusto.

Essa prevedeva un ragù di piccione sostituito poi con uno di carne di vitello. E un uso importante di spezie e uno spiccato contrasto tra il dolce ed il salato tipico della cucina cinquecentesca.

Il pastiz del duca era molto rinomato tanto che ne parla anche Tomasi di Lampedusa nel suo Gattopardo alla tavola del Principe di Lampedusa.

Nella ricetta originale il pastiz è decisamente molto ricco. Vengono usate le carni bianche, le carni di piccione, i tartufi freschi, le animelle, le uova non nate di quaglia, e le rigaglie, i funghi, la marsala e il passito e il francesismo della salsa balsamella, in onore della sposa francese, una cassa dolce di pasta frolla zuccherata e profumata con le scorze di limone e la marsala., con gli accostamenti tipici dell'agrodolce dolce e salati insieme dell'epoca.

Già Pellegrino Artusi semplifica il piatto, ma comunque insostituibile è il metodo di cottura nel tipico stampo o piatto all'antica di rame stagnato che nel '500 era inciso con le armi della famiglia. E ogni famiglia Ferrarese aveva il suo particolare pastiz che veniva servito nelle occasioni più importanti con la ricetta tramandata ai piedi delle mura del Castello di Ferrara dai partecipanti alla Corte alla francese del Duca D'este.

Ancora oggi la tradizione del pastiz è viva e lo si trova anche in monoporzioni nei bar del centro di Ferrara dove accanto alla pasta frolla dolce viene usata la pasta salata sfoglia o brise'.

Ricetta tradizionale della famiglia Boari di Ferrara del pastiz del duca

Per 8 persone:

Pasta frolla. 500 grammi di farina 00

250 di burro

150 grammi di zucchero semolato

Un pizzico di sale

Se si vuole, secondo la Antica ricetta, scorza di limone grossa di Sicilia grattugiato finemente

Ragù bianco

200 grammi di Lombo di maiale, la parte bianca, macinato finemente

250 grammi di vitello macinato finemente

Sedano, carota e cipolla, in proporzione poco sedano e più carota e cipolla bianca

Burro e olio per il soffritto

Burro tartufato o olio tartufato o tartufo Nero da aggiungere a freddo a fine cottura del ragù.

Vino bianco marsalato da sfumare il ragù

Pizzico di conserva, una puntina

Sale a gusto proprio

Pepe bianco

Ovarine di pollo “mai nate” lasciate intere e cotte all'ultimo nel ragù.

Pochi pisellini o a seconda della stagione chiodini freschi finferli trituriati pochi.

Parmigiano grattugiato almeno 300 grammi da mettere nella besciamella che per amalgamare e condire sedanini ragù besciamella prima di versate il tutto nello stampo.

Besciamella fatta con un litro di latte intero, 4 cucchiaini rasi di farina, 150 grammi di burro noce moscata, pepe bianco e parmigiano. Deve essere soda ma morbida.

Sedanini rigati marca Barilla o Buitoni cioè morbidi 350 grammi da cuocere al dente ma non duri in acqua e sale.

Stampo di rame vecchio stagnato profondo e rotondo da imbrattare e da foderare con la pasta frolla tirata non sottilissima, rivestire lo stampo sul fondo sui lati tenere della pasta frolla per ricoprire e chiudere lo stampo dopo averci versato il suo ripieno

Come fare:

Tritare con la mezzaluna finemente ma non troppo sedano carota e cipolla far soffriggere e appassire a fuoco dolce rimescolando nell'olio con un po' di burro in un tegame largo, unire appena imbiondito il macinato.

Salare leggermente e aggiustare di pepe bianco e facciamo rosolare mescolando con un cucchiaio di legno.

Sfumare con il vino bianco marsalato alzando la fiamma. Quando ha sfumato a fuoco medio lasciamo bollire aggiungendo un goccio di acqua e la puntina di conserva che da un colore appena rosato e una noce di burro

Aggiungere le ovarine di pollo, lasciate bollire e aggiungere un cucchiaio di pisellini già bolliti a parte oppure i funghi freschi tirati con un po' di burro.

Quando il ragù si è ritirato, chiudere il fuoco e aggiungere i tartufi tagliati oppure il burro al tartufo o l'olio al tartufo e lasciare riposare.

Fare la besciamella con gli ingredienti indicati.

Ritirare la pasta frolla che avete messo a riposare in frigo

Tirlarla come indicato e foderare lo stampo.

Cuocere i sedanini e condirli con il ragù, la besciamella aggiungendo parmigiano e versarli nello stampo.

Chiudere lo stampo con la pasta frolla e mettere in forno a 180/200 gradi per circa 40 minuti.

Lasciare riposare e sfornare capovolgendo lo stampo su di un piatto di portata, deve sembrare un dolce!

Servirlo caldo tagliando la fetta della pasta frolla con i sedanini e il ripieno che deve essere morbido al taglio.



Passatelli al sugo di scorfano, poveracce, verdure e pesto leggero

È la ricetta “classica” del ristorante “La Frasca” di Castrocaro Terme (FC), elaborata dallo Chef Marco Cavallucci insieme al Patron Gian Franco Bolognesi che questa sera ci onorerà della sua presenza.

Ingredienti:

Passatelli:

150 gr. di parmigiano grattugiato

150 gr. di pane grattugiato

3 uova

noce moscata

scorza di limone

Per il condimento:

1 scorfano di circa 300 gr.

500 gr. di poveracce (vongole)

200gr. di verdure di stagione
(fagiolini, zucchine, sedano rapa, ecc.)

1 scalogno

2 pomodori

sale e pepe

olio extravergine di oliva

30 foglie di basilico

2 cucchiaini di parmigiano grattugiato

40 gr. di pinoli

1 scalogno

1 bicchiere di olio extravergine di oliva

sale grosso



Procedimento:

Impastare il parmigiano e il pane con le uova, la noce moscata e la scorza di limone, far riposare per almeno 1 ora. Pestare nel mortaio il basilico, i pinoli, lo scalogno e il sale, aggiungere il parmigiano e l'olio, amalgamare bene e conservare in frigorifero. In una padella aprire le poveracce con un filo di olio e uno spicchio di aglio, togliere i molluschi dai gusci e tenerli a parte assieme al liquido di cottura filtrato. Pulire e diliscare lo scorfano, tagliare la polpa a piccoli pezzi e fare un brodo di pesce con le lisce. Appassire lo scalogno tritato con un filo di olio, unire le verdure pulite e tagliate a pezzetti e cuocere per pochi minuti, aggiungere lo scorfano e continuare la cottura ancora per 1 minuto.

Aggiungere i pomodori tagliati a pezzetti e le poveracce con il loro liquido, alzare il bollore e togliere dal fuoco per amalgamarvi un cucchiaino di pesto. Filtrate il brodo di scorfano e portarlo a ebollizione, passare l'impasto dei passatelli nell'apposito ferro e farli cadere nel brodo bollente. Abbassare la fiamma e lasciarli cuocere sino a quando riaffiorano in superficie. Scolarli e saltarli in padella con il ragù di scorfano, poveracce e verdure. Versare un filo di pesto nel piatto ben caldo e sistemarvi al centro i passatelli.

Buon convivio a tutti!

Il Segretario della Delegazione di Bologna

Direttore del CST Emilia dell'Accademia Italiana della Cucina

P. Giulio Giordani Pavanelli