Rigatoni alla Bolognese... in bianco: il "falso" del New York Times

rigatoni-bdbc93b0

Che il cibo made in Italy sia spesso vittima di imitazioni e di falsificazioni da querela non è una novità; suscita però un certo clamore il fatto che sia stato l'autorevole ***New York Times*** a pubblicare una ricetta italiana, ma che ha ben poco a che fare con la tradizione del Belpaese. Si tratta dei "**Rigatoni with white Bolognese**", ma gli italiani sanno bene che **il classico sugo alla bolognese è tutt'altro che bianco**. Sui social network si è scatenata la **polemica** e sono molti gli italiani che hanno disapprovato la ricetta in questione.

«Il ragù alla Bolognese ha la sua **ricetta originale depositata alla Camera di commercio di Bologna**. I ristoranti all'estero possono farla come vogliono, ma se la stravolgono non possono chiamarla nello stesso modo», commenta **Giuseppe Boccuzzi**, presidente dell'Unione Cuochi Bolognesi, delegazione provinciale della FIC-Federazione Italiana Cuochi.

Che aggiunge: «Se si vuole fare cucina italiana all'estero **non si può improvvisare**, le ricette vanno rispettate e i prodotti, gli ingredienti, devono essere italiani. Prima di spacciare un piatto per quello che non è, occorre rivolgersi alle Camere di commercio, alle Province o ai Comuni, dove si possono reperire informazioni precise sulle ricette originali, in modo che i piatti proposti come "italiani" si avvicinino il più possibile alla vera cucina made in Italy. È vero che le nostre regioni, dalla Sicilia al Veneto, dal Piemonte alla Campania, e così via, hanno tutte le loro ricette e non è sempre facile seguirle e rispettarle. Ma il rischio è che i cittadini di un Paese straniero, assaggiando una ricetta "italiana" non eseguita correttamente, pensino che quello sia il piatto originale, quando di originale magari ha soltanto il nome... Se non si riesce a riprodurre in maniera perfetta una ricetta, bisogna almeno fare in modo che sia **fedele all'originale come minimo per l'80%**, altrimenti non ha senso e danneggia il vero Made in Italy».