

## Consentiti dado e carne mista ritoccata la ricetta del ragù

La ricetta del ragù alla bolognese cambia e fa già discutere.

L'accademia della Cucina italiana ha depositato in **Camera** di **Commercio** una nuova ricetta del condimento per eccellenza della tradizione gastronomica di Bologna che segue i tempi moderni. Al posto della cartella c'è la polpa scelta ed è consentito anche l'uso di dado al posto del brodo (o dell'acqua).

Insorgono i puristi: «Non si può fare confusione».

Blesio

