

CIGLIANO

Un libro per salvare le antiche ricette

La scommessa è scovare tra i nonni di Cigliano le antiche ricette di una volta, tipiche del luogo per poi raccoglierle in un volume da offrire a tutti i cittadini. E' questa l'iniziativa lanciata dal Servizio civico comunale per non perdere le tradizioni culinarie del territorio: nel dettaglio il progetto prevede lo svolgimento di interviste a diversi ottantenni ciglianesi su ricette, segreti gastronomici e tipicità del luogo non più tramandate, ma ancora nella memoria degli anziani.

«E' un tesoro che non vogliamo perdere- ha spiegato il sindaco Giovanni Corgnati presentando l'iniziativa- e che soprattutto abbiamo intenzione di lasciare alle nuove generazioni». A coordinare il gruppo di lavoro e successivamente a inserire tutte le ricette e le loro particolarità in un libro saranno Fernanda Civati, Raimonda Bresciani, Franca Avere e Ivana Giolito, le quattro custodi della tradizione culinaria made in Cigliano.

Da dire che la gastronomia di questo piccolo borgo vercellese è molto conosciuta anche al di fuori della provincia e annovera piatti a base di asparagi, i canestrelli e la timballa, dolce di pasta frolla con pere e amaretti che di solito viene preparato per la festa di Sant'Emiliano. [V. R.]