

CON PROMORISO. PRESENTAZIONE A CIGLIANO

La cucina a base di rane nel ricettario Slow food

La Condotta Slow Food di Vercelli e Promoriso hanno pubblicato un quaderno di ricette raccolte da 15 cuochi vercellesi. Sono ricette a base di rane, ingrediente che, oltre al riso, caratterizza da sempre la cucina vercellese. La rana è inoltre un bioindicatore, perché la qualità e quantità della sua presenza indica la

salute dell'ambiente in cui vive. Anche per questo i ricavati del ricettario saranno devolute alla Fondazione Terra Madre. Il volume sarà presentato venerdì 13 alle 20 al ristorante Nord America di Cigliano. Sarà presente Andrea Alfieri, responsabile Slow Food per Terra Madre. Seguirà la cena curata dallo chef Antonio Canato. [GLO.PO.]