

VICO CANAVESE



Dal bosco al piatto le virtù delle erbe selvatiche in una tesi di laurea

Spiegare l'importanza delle erbe selvatiche presenti sul territorio. Barbabietole, tarassaco, aglio orsino e chi più ne ha più ne metta. E' questo l'obiettivo di "Scopriamo il cibo selvatico", il convegno svoltosi sabato scorso nel salone polivalente. Silvia Sibille, dottoressa in Scienze Gastronomiche di Pollenzo, ha presentato la sua tesi di laurea insieme ad altri

esperti del settore. Tra questi, il Club Amici Valchiussella, la Condotta Slow Food locale, docenti, allevatori e ricercatori universitari. Ha preso parte all'evento anche l'assessore regionale Giorgio Ferrero. La giornata è stata allietata anche da piccoli peccati di gola. Alberto, Nicola, Paolo, ragazzi del posto e studenti all'alberghiero hanno infatti preparato una buonissima cena a base di gelatina di tarassaco, tartare di barbabetola con timo serpillone e lavanda, porri alla julienne con olio di noci, chips di toma e fonduta, castagne, lardo e burro su sfoglia di grano, zuppa di cavolo dell'orto, tagliere di formaggi con confetture e salsa di aglio orsino, torta di pane.

