



Slow Food® Ticino

Risotto nero con asparagi, taccole e rabarbaro
Frittata di baccelli di fave e aglio orsino
Malfatti di ricotta e spinaci alla farina bona
Bietole colorate con olive e noci nere
Insalata di melanzane e capperi

Queste sono solo alcune delle molte ricette che si possono trovare nel nuovo libro di Meret Bissegger: *La mia cucina di primavera e d'estate*. Un libro che, oltre alle ricette, contiene un'infinità di informazioni sugli ortaggi di stagione, la loro provenienza, le peculiarità del gusto e moltissimo altro.

Siete curiosi? Volete saperne di più? Allora non potete mancare!



La cucina di Meret

Incontro con l'autrice, appena insignita del prestigioso Merito culinario svizzero, che parlerà della sua cucina e si racconterà attraverso il suo libro.

Interverranno Chiara Cattaneo, orticoltrice, e Elias Minotti, tecnico e agricoltore.

L'incontro sarà moderato da Mariano Masserini, membro del Comitato di Slow Food Svizzera.

Mercoledì 23 marzo 2022

Alle 18.30

Presso l'Azienda agricola La Colombera
Via al Ticino 6
6992 S. Antonino

Alle 20.00 seguirà la cena preparata e offerta da Meret e da Slow Food Ticino; le bibite andranno pagate individualmente.

Menù

Aperitivo con pinzimonio alle salse di Meret

Insalatina dagli orti e dai campi con frittatina di aglio orsino

Polenta di mais rosso del Ticino ai cipollotti, con barba di frate e formaggella gratinata

Panna cotta con sciroppo di violetta

Gli interessati si annuncino a Patrizia Rippstein (004176 389 94 93;
patrizia.rippstein1@gmail.com) **entro giovedì 17 marzo**.

L'evento è aperto anche a coloro che non sono Soci Slow Food.

Vi aspettiamo curiosi, entusiasti e desiderosi di scoprire nuove, sfiziose e gustose ricette.

Un caro saluto

Il comitato di Slow Food Ticino