

Distribuita dal candidato sindaco del centrosinistra

La ricetta di Cereda per Vimercate

VIMERCATE (tlo) Gli ingredienti? Ecologia, cultura, innovazione e sport. Il tutto ben amalgamato con un impasto che prevede: ascolto, nuove energie, impegno e partecipazione.

Una ricetta molto particolare quella ideata da **Francesco Cereda**, candidato sindaco del centrosinistra in vista delle elezioni del prossimo ottobre.

In occasione della tradizionale Festa del Primo maggio alla Curt del sass, in via Motta, organizzata dalla Cooperativa Arci Motta, Cereda non si è limitato a distribuire, come annunciato, le porzioni di

trippa da asporto (causa Covid non è stato possibile organizzare le tavolate nella corte), ma ha anche omaggiato i presenti con una ricetta da lui ideata per il futuro di Vimercate. Un piatto, con gli ingredienti citati, che richiede una lunga preparazione, di ben 6 mesi, fino all'appuntamento con le urne; per la cottura servono invece ben 5 anni, quanto un mandato elettorale. Fondamentale la padella che deve essere «ampia e democratica». Il piatto va quindi condito con «tanta cura per i cittadini grandi e piccini» e va infine servito ben caldo.



La ricetta di Francesco Cereda. Accanto, il candidato sindaco del centrosinistra con il senatore Roberto Rampi