



Ai giapponesi piace il risotto al Barolo Cucina al gran hotel con Pio Cesare

I fratelli Manolo e Rossano Allochis, rispettivamente di 28 e 30 anni contitolari del ristorante «Il Vigneto» di Roddi hanno lavorato gomito a gomito per una settimana con lo staff di cucina del Grand Hotel Okura di Tokyo invitati a presentare la cucina di Langa ai giapponesi su iniziativa dell'importatore della azienda viticola Pio Cesare di Alba. Tra i piatti più apprezzati dai clienti del Sol Levante il risotto al Barolo e il vitello tonnato con filetto di tonno. In Giappone è attiva anche una forte sezione di Slow Food.