Cuneo, 22 febbraio 2019

**Prosegue la kermesse di Confartigianato Imprese Cuneo “A Cena con il Cuoco”**

*Il secondo appuntamento si è tenuto al ristorante “Il Nuovo Zuavo” di Cuneo*

*con il cuoco Ezio Damiano*

Seconda tappa per la kermesse “gastronomica” di Confartigianato Cuneo “A Cena con il Cuoco”, lanciata dall’Associazione di categoria per valorizzare l’artigianalità dei cuochi cuneesi, ambasciatori di quel “saper fare” nel cibo che rende “unici” i sapori del nostro territorio.

Dopo l’esordio al “Ristorante Moderno” di Carrù, il secondo appuntamento si è svolto lo scorso 21 febbraio, presso “**Il Nuovo Zuavo**” di Cuneo, con il cuoco **Ezio Damiano**.

Nello storico locale del capoluogo, famoso per i numerosi artisti che vi sono passati, il cuoco ha deliziato i commensali con piatti della tradizione abbinati ad alcune interpretazioni più innovative. Ed ecco quindi che dopo i classici Vitello tonnato e Acciughe al verde i partecipanti alla cena hanno degustato la Battuta di Trota salmonata con salsa di mais e i “Capunet” con Bagna Caoda. A seguire il Risotto al Castelmagno e Nocciole, dove si sono coniugati due tra i prodotti più rappresentativi del nostro territorio. Per secondo il Filetto di spalla in crosta di Rubatà e per finire l’iconica Panna cotta.

Ezio Damiano è uno dei primi cuochi cuneesi ad aver aderito al marchio “Creatori d’Eccellenza” realizzato da Confartigianato Imprese Cuneo per valorizzare l’artigianalità del lavoro di trasformazione delle materie prime in cibo di qualità.

Tra le varie iniziative a sostegno del progetto “Creatori d’Eccellenza”, sono previste appunto dodici cene, cucinate da altrettanti cuochi cuneesi, grazie alle quali si potrà percorrere un “viaggio” tra artigianato e sapori attraverso tutta la Granda, unendo pianura, Langhe e vallate.

«*Crediamo sia importante –* spiega **Luca Crosetto**, presidente territoriale di Confartigianato Cuneo *– evidenziare il ruolo pregnante dell’artigianato a livello economico sociale e anche turistico. L’abilità e la creatività artigianale aggiungono un significativo valore al nostro territorio evidenziandone quegli aspetti distintivi che lo rendono riconoscibile e quindi maggiormente attrattivo. Con l’anno tematico 2019 la nostra Associazione intende sottolineare come la capacità artigianale si possa declinare in modo trasversale nel contesto economico locale. Abbiamo scelto di partire dal comparto alimentare, apprezzato a livello internazionale, perché nella trasformazione delle materie prime emerge in modo indiscutibile l’abilità dei cuochi, artigiani a tutti gli effetti di rara bravura e di grande tecnica. Il progetto “Creatori di Eccellenza”, ora anche identificabile come “marchio di qualità” verrà ampiamente promosso nel corso dell’anno anche durante incontri ed eventi fieristici tra i più importanti del nord Italia, per diffondere sempre di più quel “Valore Artigiano” che da sempre rappresenta una delle più importanti cifre distintive del nostro Paese*».

La prossima tappa del “viaggio” gastronomico sarà Roddino: il 21 marzo toccherà a **Gemma Boeri** cuoca dell’**Osteria da Gemma**.

Per prenotazioni occorre rivolgersi direttamente al ristorante (tel. 0173 794252).

Ulteriori informazioni su: <http://creatoridieccellenza.it/>