Cuneo, 11 giugno 2019

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

*Giovedì 20 giugno nuovo appuntamento al ristorante “Trattoria Il Borgo” di Ormea*

Nuova 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.

Il prossimo appuntamento è per **giovedì 20 giugno**, presso il ristorante “**Trattoria Il Borgo**”, a **Ormea**, con i cuochi **Massimo Coccalotto** e **Cinzia** e **Sandra** **Ricci**.

La “Trattoria Il Borgo”, nella strada principale del centro storico di Ormea, poco distante dalla Chiesa Parrocchiale, è nata nel 1986 nei locali della storica trattoria con alloggio “Bandiera d’Italia” che, un secolo fa, era gestita dalla bisnonna di Cinzia e Sandra Ricci, oggi affiancate da Massimo Coccalotto in cucina. I piatti del ristorante si basano sui prodotti poveri del territorio montano: patate, castagne, erbette aromatiche e dell’orto, grano saraceno, formaggi d’alpeggio.

Alle 20.00, nel locale di Via Busca, i commensali potranno quindi gustare un tipico menù ormeasco.

Tanti gli antipasti tradizionali: Fozze con lardo, Tortellini di “Cin” (erbe dell’orto e spontanee) di Ormea, Torta di riso ed erbette, Flan di patate, Panissa ed insalata tiepida di ceci, Polentine di grano saraceno con Bagna Caöda. Poi il classico primo di Ravioli di “Cin” al burro e grana e a seguire Polenta Sarecena con sugo di porri, funghi porcini, latte e panna. Come secondi Cervo in Civet e Trota in carpione. Infine, per dolce, Cassatina di Patate e Paste di Ormea con Zabaione.

Massimo Coccalotto e Cinzia e Sandra Ricci sono tra i primi cuochi cuneesi ad aver aderito al marchio “Creatori di 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 di 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.

Da gennaio, il “tour” ha toccato il “Ristorante Moderno” di Carrù, il “Nuovo Zuavo” di Cuneo e “L’Osteria da Gemma” di Roddino, “L’òsto ‘d Na Vòlta” di Savigliano e il “Due Palme” di Centallo.

Dopo l’appuntamento di Ormea, la prossima tappa del “viaggio” gastronomico sarà il 18 luglio, al ristorante “Il Vigneto” di Roddi con il Cuoco Manolo Allochis.

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