Cuneo, 21 giugno 2019

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

*Il sesto appuntamento si è svolto al ristorante “Trattoria Il Borgo” di Ormea*

Sesta 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 della nostra provincia.

Lo scorso 20 giugno l’appuntamento si è svolto a **Ormea**, presso il ristorante “**Trattoria Il Borgo**”.

A fare gli onori di casa **Sergio Rizzo**, presidente della Confartigianato Cuneo – Zona di Ceva, alla quale afferisce il comune ormeasco. Presenti, tra gli ospiti, il Sindaco di Ormea **Giorgio Ferraris** e numerosi altri rappresentanti di Comuni e Istituzioni del territorio.

Durante la cena, i cuochi **Massimo Coccalotto** e **Cinzia** e **Sandra** **Ricci** hanno deliziato i commensali con piatti tipici della cucina della Val Tanaro.

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 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 a **Roddi**: il 18 luglio toccherà al ristorante “**Il Vigneto**” e ai cuochi **Manolo e Rossano Allochis**.

Maggiori informazioni sul sito: <http://creatoridieccellenza.it>