Cuneo, 19 luglio 2019

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

*Il settimo appuntamento si è svolto al ristorante “Il Vigneto” di Roddi*

Settima 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 18 luglio l’appuntamento si è svolto a **Roddi**, presso il ristorante “**Il Vigneto**”.

A fare gli onori di casa **Domenico Visca**, presidente della Confartigianato Cuneo – Zona di Alba, alla quale afferisce il comune di Roddi.

Presenti, tra gli ospiti, il Sindaco di Alba **Carlo Bo** e numerosi altri rappresentanti di Comuni e Istituzioni del territorio.

Durante la cena, i cuochi con i cuochi **Manolo e Rossano Allochis** hanno deliziato i commensali con un menù dove i prodotti della tradizione sono stati “contaminati” da un po’ di innovazione e creatività.

Si è iniziato con un “Benvenuto” con Gambero alla Tonda Gentile, Mortadelle di Musetto di Fassona brasata, Peperone arrosto e Bagnetto Verde in polvere, Terrina di polpo, Gatzpacio di pomodoro e Pesto di Riviera. A seguire un Risotto alle Erbette e Ortiche, Fiori di Zucchina e Crema di Burrata. Infine, Guazzetto di anguria, Mousse al Cioccolato Bianco e gocce al Fondente e Sorbetti di Frutta Fresca.

I piatti sono stati abbinati con una selezione di birre artigianali della TUM (Tempo di Un Momento - Azienda Agricola di Cavour).

Manolo e Rossano Allochis 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.

«*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*».

Tante le altre iniziative organizzate nell’ambito del progetto. Recentemente, la presenza alla Grande Fiera d’Estate di Savigliano con il mercato del “cibo artigiano” e a Collisioni a Barolo. Molte, anche, le progettualità in cantiere: prossimamente Confartigianato Cuneo parteciperà a Cheese a Bra, alla Fiera del Tartufo Bianco d’Alba e alla Fiera del Marrone di Cuneo. Inoltre, lo scorso 8 luglio, presso il Castello di Grinzane Cavour, Confartigianato Cuneo ha presentato la Guida “Creatori di Eccellenza nel food”. Edito da Nino Aragno Editore, il volume si sviluppa come un vero e proprio viaggio gastronomico nella provincia di Cuneo, alla scoperta di specialità tipiche, cuochi e ristoranti, imprese e prodotti del settore artigiano alimentare della Granda. La guida è già acquistabile su Amazon (https://amzn.to/2XLPbrq) e nelle principali librerie della provincia.

La prossima tappa del “viaggio” gastronomico, dopo la pausa estiva, sarà a **Saluzzo**: a settembre toccherà al **“Ristorante Casa Pellico”** e al Cuoco **Marco Roberto**.

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