Cuneo, 17 settembre 2019

**Continua la kermesse di Confartigianato Cuneo “A Cena con il Cuoco”***Il nono appuntamento si è svolto al ristorante “Casa Pellico” di Saluzzo*

Altra 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 16 settembre l’appuntamento si è svolto a **Saluzzo**, presso il ristorante “**Casa Pellico**”.

A fare gli onori di casa **Daniela Minetti**, presidente della Zona. Presenti, tra gli ospiti, il Sindaco di Saluzzo **Mauro Calderoni** e numerosi altri rappresentanti di Comuni e Istituzioni del territorio.

Durante la cena, il cuoco **Marco Roberto** ha deliziato i commensali con un menù che ha saputo coniugare ingredienti della tradizione con moderne e raffinate modalità di preparazione e cottura.

Si è iniziato con un aperitivo di benvenuto, con piccole creazioni in finger food. A seguire, “Coq au vin” a bassa temperatura, con foglie di spinacio croccante e salsa tonnata “vecchia maniera”. Per primo, Raviolini in pasta di barbabietole farciti di “Bra duro” su crema di funghi porcini. Poi, Coppa di maialino salmistrato avvolto nel fieno con fondo di cottura alle nocciole e scalogno caramellato. Infine i dolci: Creme brûlé all’anice stellato e sciroppo alla limonaria, Semifreddo al gianduja e riso soffiato con salsa di amaretti. Hanno concluso il pasto delle piccole friandises.

Marco Roberto è 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*».

Tante iniziative organizzate nell’ambito del progetto. Nei mesi passati, 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, Confartigianato Cuneo ha realizzato 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 acquistabile su Amazon (https://amzn.to/2XLPbrq) e nelle principali librerie della provincia.

La prossima tappa del “viaggio” gastronomico “A Cena con il Cuoco” sarà a **Vernante**: il 24 ottobre toccherà al ristorante “**Il Nazionale**” e a **Fabio Ingallinera**.

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