Cuneo, 20 settembre 2019

**Inaugurata a Bra Cheese 2019**

*I Creatori di Eccellenza di Confartigianato Cuneo protagonisti della manifestazione*

*In programma un ricco calendario di lezioni-degustazioni, nel centrale Cortile delle Maschili*

Grandissima partecipazione nella mattinata di venerdì 20 settembre per l’inaugurazione di Cheese, prestigiosa rassegna giunta ormai alla dodicesima edizione.

**Confartigianato Cuneo**, l’organizzazione più rappresentativa del comparto artigiano e delle PMI in provincia, ha rinnovato anche in questa edizione la presenza e la collaborazione con Slow Food.

Presenti all’inaugurazione **Luca Crosetto**, presidente territoriale; **Giorgio Felici**, vicepresidente territoriale e presidente regionale; **Andrea Lamberti**, presidente della Zona di Bra e **Joseph Meineri**, direttore generale dell’Associazione.

Numerose le autorità che hanno visitato l’area di Confartigianato; tra gli altri il senatore **Giorgio Maria Bergesio**, l’assessore regionale all’agricoltura e al cibo **Marco Protopapa** e il sindaco di Bra **Giovanni Fogliato**.

Lo stesso **Carlin Petrini**, fondatore e presidente internazionale di Slow Food, ha apprezzato la presenza di Confartigianato Cuneo e la Guida “Creatori di Eccellenza”, realizzata quest’anno dall’associazione di categoria.

L’Associazione accompagna in fiera una decina di imprese casearie, provenienti dal cuneese e non solo: BioBruni (Montaldeo - AL); Caseificio Persia (Cavallermaggiore - CN); Caseificio Storico Amatrice (Rieti); Caseificio Valle Gesso (Entraque - CN); Caseificio Valle Infernotto (Barge - CN); Caseificio Valvaraita (Venasca - CN); Fattorie Fiandino (Villafalletto - CN); Val Form (Martiniana Po - CN)

Inoltre, Confartigianato porterà a Cheese i “**Creatori di Eccellenza**”, l’iniziativa, caratterizzata anche da un apposito marchio registrato, ideata per valorizzare l’artigianalità del lavoro di trasformazione delle materie prime in cibo di qualità.

Nei giorni della fiera, **20-21-22-23 settembre**, nel centralissimo **Cortile delle Maschili** (Via Guglielmo Marconi / Via Vittorio Emanuele), cuochi e imprese, in iconiche bancarelle che costituiranno una “Piazza dell’Artigianato”, presenteranno i propri prodotti di alta qualità, con possibilità di acquisto e degustazione presso gli stand.

Queste le imprese presenti: Antica Dulcinea (Castelletto Stura); Azienda Vinicola Sacro Cuore (Santo Stefano Belbo); Birra Boia Fauss (Alba); Birrificio Torino (Torino); Caffè Excelsior (Busca); Cioccolateria Buschese Fagiolo Peirano (Busca); Dolci e Cioccolato Mainero (Villafalletto); Ferrari Specialità Alimentari (Cherasco); Fonterosa di Pira Giorgio (Serralunga D'Alba); In-fusione (Morozzo); Pasticceria Bramardi (Cervasca); Pasticceria Brignone (Dronero); Sabaco D’Oc – Lo Yogurt Famù (San Defendente); San Giorgio Salumi (Busca).

Sempre nel Cortile delle Maschili i “Creatori di Eccellenza” diventeranno i protagonisti di esclusive “lezioni-degustazioni”, organizzate per accompagnare i visitatori alla scoperta dei gusti, dei sapori, delle tradizioni e dei piatti tipici del territorio cuneese.

Costo lezione-degustazione: **15,00 € a persona**. Nel prezzo è compreso: il piatto cucinato nel corso della lezione; Acqua S. Bernardo – acqua ufficiale dell’iniziativa; calice di vino; dolci tipici della tradizione.

Ecco il calendario:

* Venerdì 20 settembre 2019 - Ore 15.00 - Trattoria Il Borgo (Ormea) - Ravioli di Cin di Ormea
* Venerdì 20 settembre 2019 - Ore 16.00 - Il Nuovo Zuavo (Cuneo) - Risotto al Castelmagno e nocciole
* Venerdì 20 settembre 2019 - Ore 17.00 - Il Nazionale (Vernante) - Riso al fondo bruno vegetale
* Sabato 21 settembre 2019 - Ore 15.00 - L’òsto ‘d Na Vòlta (Savigliano) - Gnocchi di patate al ragù di oca
* Sabato 21 settembre 2019 - Ore 16.00 - Casa Pellico (Saluzzo) - Ravioles della Val Varaita con Zafferano del Monviso
* Sabato 21 settembre 2019 - Ore 17.00 - Cioccolateria Fagiolo Peirano (Busca) - Il Bacio Blu di Busca scomposto
* Domenica 22 settembre 2019 - Ore 15.00 - Il Nuovo Zuavo (Cuneo) - Risotto al Castelmagno e nocciole
* Domenica 22 settembre 2019 - Ore 16.00 - Il Portichetto (Caraglio) - Gnocchi al Castelmagno
* Domenica 22 settembre 2019 - Ore 17.00 - L’òsto ‘d Na Vòlta (Savigliano) - Gnocchi di patate al ragù di oca
* Lunedì 23 settembre 2019 - Ore 15.00 - Il Portichetto (Caraglio) - Gnocchi al Castelmagno
* Lunedì 23 settembre 2019 - Ore 16.00 - Trattoria Il Borgo (Ormea) - Ravioli di Cin di Ormea
* Lunedì 23 settembre 2019 - Ore 17.00 - Due Palme (Centallo) - Riso mantecato al fondo bruno

Le lezioni sono anche acquistabili on-line all’indirizzo: <http://creatoridieccellenza.it/cheese-2019-a-scuola-di-creatori-di-eccellenza/>. Ogni 2 biglietti acquistati sul sito internet si avrà in **omaggio** 1 copia della Guida “Creatori di Eccellenza nel food” (valore commerciale 22,00 €). Realizzato da Confartigianato Cuneo e 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.

*Per informazioni: Confartigianato Cuneo – tel. 0171 451111 –* *marketing@confartcn.com**.*