Cuneo, 16 ottobre 2019

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

*Giovedì 24 ottobre nuovo appuntamento al ristorante “Il Nazionale” di Vernante*

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 24 ottobre**, presso il ristorante “**Il Nazionale**”, a **Vernante**, con il cuoco **Fabio Ingallinera**.

Il ristorante “Il Nazionale” vanta una tradizione lunga oltre 150 anni. Prima nel centro del paese, poi via via verso l’attuale sistemazione, si sono succedute diverse generazioni, tramandando un bagaglio di saperi che oggi compongono la filosofia del luogo. Gli ultimi anni poi, sono stati di forte evoluzione: da una parte l’affinamento delle tecniche, dall’altra la spasmodica ricerca di materie prime locali, uniche e genuine.

Alle 20.00, i commensali potranno gustare un raffinato menù, sempre nel rispetto dei prodotti e delle tradizioni del territorio.

Dopo “piccoli assaggi di benvenuto”, si inizierà con due antipasti: Salmerino Alpino, uova e yogurt di montagna e Tartrà, Porcini e Tartufo Nero. A seguire Risotto e Fondo Bruno vegetale. Come secondo Guancia al latte, Senape e Liquirizia. Infine, i dolci: “Amarezza”, “Mont Frisson” e piccola pasticceria.

Fabio Ingallinera è 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.

Quest’anno Confartigianato Cuneo ha realizzato la guida “Creatori di Eccellenza nel food”, già presentata in numerosi eventi sul territorio e recentemente presso il Senato della Repubblica a Roma. 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. Maggiori informazioni su: <http://creatoridieccellenza.it/>.