Cuneo, 25 ottobre 2019

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

*Il nono appuntamento si è svolto al Ristorante “Il Nazionale” di Vernante*

Nona 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 24 ottobre l’appuntamento si è svolto a **Vernante**, presso il ristorante “**Il Nazionale**”.

A fare gli onori di casa **Adriano Giordana**, Presidente della Zona di Borgo San Dalmazzo. Presenti, tra gli altri, **Gian Piero Dalmasso**, Sindaco di Vernante; **Gian Paolo Beretta**, Sindaco di Borgo San Dalmazzo; **Germana Avena**, Sindaco di Roccavione; **Marco Turco**, Sindaco di Pianfei e Presidente del GAL Valli Gesso Vermenagna Pesio.

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.

E così, durante la cena, i commensali hanno potuto gustare un raffinato menù preparato dal cuoco **Fabio Ingallinera**, sempre nel rispetto dei prodotti e delle tradizioni del territorio. Dopo piccoli assaggi di benvenuto, si è iniziato 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 uno dei 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 sta percorrendo 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. Stiamo promuovendo il progetto “Creatori di Eccellenza”, ora anche identificabile come “marchio di qualità”, 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*».

Inoltre, 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.

La prossima tappa del “viaggio” gastronomico “Cena con il Cuoco” sarà a Caraglio: il 21 novembre toccherà al ristorante “Il Portichetto” e al cuoco Eugenio Manzone.

Maggiori informazioni su: <http://creatoridieccellenza.it/>.