Cuneo, 21 ottobre 2019

**I Creatori di Eccellenza di Confartigianato Cuneo**

**pronti a diventare protagonisti alla Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d’Alba**

I “Creatori di Eccellenza” di Confartigianato Cuneo si apprestano ad approdare ad Alba, in occasione della prestigiosa **Fiera Internazionale del Tartufo Bianco**.

L’Associazione artigiani conferma infatti la sua presenza nella rinomata rassegna anche per l’anno 2019, organizzando un padiglione in **Piazzetta Falcone**, collocato all’uscita del Mercato del Tartufo, in cui i protagonisti saranno proprio le imprese alimentari coinvolte nell’anno tematico dedicato alle eccellenze enogastronomiche artigiane della provincia di Cuneo.

**L’inaugurazione del “Mercato del Cibo d’Eccellenza” avverrà sabato 26 ottobre, alle ore 10.00.**

Sarà possibile visitare il padiglione nei fine settimana del **26-27 ottobre**, **1-2-3 novembre** e **9-10 novembre** – orari **09.30-19.30**.

Queste le imprese presenti

* Antica Dulcinea – Produzione amaretti – Castelletto Stura
* Bramardi di Beccaria Franco – Pasticceria e Cioccolato – Cervasca
* Caffè Excelsior – Torrefazione Caffè – Busca
* Caseificio Valle Infernotto – Formaggi – Barge
* Cioccolateria Buschese Fagiolo-Peirano – Cioccolateria – Busca
* Cioccolato Mainero – Pasticceria – Villafalletto
* Ferrari Specialità Alimentari – Pasta – Cherasco
* Fonterosa di Pira Giorgio & C. – Prodotti sottovetro – Serralunga d’Alba
* In-fusione – Infusi – Morozzo
* Pasticceria Brignone – Pasticceria – Dronero
* Sabaco D’Oc – Famù – Formaggi e Yogurt – Cervasca
* Vinicola Sacro Cuore di Baldovino Lorenzo – Vini – Santo Stefano Belbo

Partner del padiglione sarà Acqua San Bernardo.

Come sempre tornerà anche il padiglione dedicato al cioccolato in Piazza Duomo, previsto per il 9-10 novembre.

Alla Fiera del Tartufo parteciperanno però anche i cuochi artigiani “Creatori di Eccellenza” che prenderanno parte ai “foodies moments”, spettacolari show-cooking organizzati dall’Ente Fiera del Tartufo in Sala Beppe Fenoglio.

Ecco il calendario delle dimostrazioni

* **venerdì 1° novembre – ore 10.30**

Manolo Allochis (Ristorante Il Vigneto - Roddi) e

Fabio Ingallinera (Ristorante Il Nazionale - Vernante)

* **venerdì 1° novembre - ore 12.30**

Fabrizio Peirotti (Ristorante Moderno - Carrù) e

Marco Bernocco (Osteria Murivecchi - Bra)

* **sabato 2 novembre – ore 10.30**

Cinzia e Sandra Ricci, Massimo Coccallotto (Trattoria Il Borgo - Ormea) e

Gemma Boeri: (Da Gemma - Roddino)

* **sabato 2 novembre – ore 12.30**

Omar Cumerlato Melter (Il Ristorantino Michelis - Mondovì) e

Roberto Cavalli (Ristorante Due Palme - Centallo)

* **domenica 3 novembre – ore 10.30**

Ezio Damiano (Ristorante Il Nuovo Zuavo - Cuneo) e

Eugenio Manzone (Ristorante Il Portichetto - Caraglio)

* **domenica 3 novembre – ore 12.30**

Giuseppe Demichelis (Ristorante L’Osto ‘dna Volta - Savigliano) e

Marco Roberto (Ristorante Casa Pellico - Saluzzo)

Prenotazioni su: <https://www.fieradeltartufo.org/tipologie-eventi/foodies-moments/>.

“Creatori di Eccellenza” è il progetto realizzato nel 2019 da Confartigianato Imprese Cuneo con il contributo di **Camera di Commercio** e **Fondazione CRC** per valorizzare l’artigianalità del lavoro di trasformazione delle materie prime in cibo di qualità.

«*Proseguendo il percorso intrapreso nei precedenti “anni tematici”, –* commenta **Luca Crosetto**, Presidente territoriale di Confartigianato Cuneo *– dedicati ai materiali utilizzati nel lavoro artigianale, la nostra Associazione quest’anno ha puntato i riflettori sulla figura dell’artigiano, con la sua abilità manuale e la sua creatività, celebrandone capacità e valore in uno dei comparti, quello del cibo, che ci rende “unici” nel mondo*».

«*Con l’anno tematico 2019* – commenta **Domenico Visca**, presidente della Zona di Alba di Confartigianato *– 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. Ringraziamo il Comune di Alba e l’Ente Fiera del Tartufo per la consueta proficua collaborazione sviluppata anche in questa edizione della rassegna*».

Tra le varie iniziative collegate, anche la realizzazione **della 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. In occasione della Fiera del Tartufo la guida sarà presentata anche in lingua inglese.