Cuneo, 26 ottobre 2019

**I Creatori di Eccellenza di Confartigianato Cuneo**

**diventano protagonisti alla Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d’Alba**

*Inaugurato il padiglione “Mercato del Cibo d’Eccellenza” in Piazzetta Falcone*

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.

Il padiglione del “Mercato del Cibo d’Eccellenza” è stato inaugurato con una partecipata cerimonia lo scorso 26 ottobre, alla presenza di un nutrito parterre di autorità in rappresentanza di Istituzioni del territorio e un numeroso pubblico.

Presenti, tra gli altri **Alberto Cirio**, Presidente della Regione Piemonte; **Carlo Bo**, Sindaco della Città di Alba; il Senatore **Marco Perosino**; i Consiglieri regionali **Matteo Gagliasso**, **Maurizio Marello** e **Ivano Martinetti**; il Vicepresidente dell’Ente Fiera del Tartufo **Marco Scuderi** ed il Direttore **Stefano Mosca**; il Presidente della Cassa di Risparmio di Fossano **Antonio Miglio**.

Sarà possibile visitare il padiglione, oltre a domenica 27 ottobre, anche nei fine settimana del **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.

Inoltre, alla Fiera del Tartufo parteciperanno 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 assieme a **Daniela Balestra**, vicepresidente territoriale *– 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, affiancato dai due vicepresidenti **Daniele Casetta** e **Claudio Piazza**  *– 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.

Infine, Confartigianato Cuneo, in collaborazione con le Scuole d’Arte Bianca della Provincia, allestirà l’ormai consueto dedicato alle prelibatezze in cioccolato in Piazza Duomo, nel fine settimana del 9-10 novembre.