Cuneo, 22 novembre 2019

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

*Il decimo appuntamento si è svolto al Ristorante “Il Portichetto” di Caraglio*

Decima 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 21 novembre l’appuntamento si è svolto a **Caraglio**, presso il ristorante “**Il Portichetto**”.

A fare gli onori di casa **Giorgio Verutti**, Presidente della Zona di Dronero di Confartigianato Cuneo, affiancato da **Paola Falco**, Sindaco di Caraglio, e **Livio Acchiardi**, Sindaco di Dronero. Presenti, tra gli altri, **Federico Borgna**, Presidente della Provincia e Sindaco di Cuneo; **Aurelio Blesio**, Presidente GAL Terre Occitane; **Mauro Bernardi**, Presidente ATL del Cuneese; **Livio Tomatis** e **Giorgio Draperis**, Presidente e Direttore della Banca di Caraglio.

Il Portichetto nacque come “Trattoria della Pace” a cavallo delle due Guerre. Nel 2008, **Eugenio Manzone**, conosciuto da tutti come “Poldo”, insieme al socio **Ivo Giordano**, rileva il locale, realizzando così il sogno di gestire il ristorante con la proposta di una cucina tradizionale del territorio legata ai prodotti locali. Tra i prodotti utilizzati, infatti, non possono mancare il Castelmagno, le patate di Valgrana, la carne di razza Piemontese e il tartufo nero di Montemale.

E così, durante la cena, i commensali hanno potuto gustare un raffinato menù, sempre nel rispetto dei prodotti e delle tradizioni cuneesi e piemontesi. Innanzitutto, eleganti antipasti: Controfiletto alle pere Madernassa fiammeggiate alla Grappa; Cestino di brisee con Fonduta alle verdure e Sorbetto al Fieno. Poi Ravioli di Farro monococco Mele e Guanciale e i famosi Gnocchi ripieni dello Chef. Come secondo, Reale doppia cottura con verdure. Infine, i dolci: Torta di Mele alla Cannella; Panna Cotta al Sambuco semicandito e Piccola pasticceria.

Eugenio Manzone 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 –* spiegano **Luca Crosetto** e **Daniela Balestra**, presidente e vicepresidente 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 Bra: il 19 dicembre toccherà al ristorante “Osteria Murivecchi” e al cuoco Gianmarco Bernocco.

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