Cuneo, 29 novembre 2019

**I Creatori di Eccellenza di Confartigianato Cuneo**

**pronti a diventare protagonisti della 450^ Fiera Fredda**

*I cuochi artigiani animeranno la rassegna borgarina
con esclusive e avvincenti lezioni-degustazioni di cucina*

I “**Creatori di Eccellenza**” di Confartigianato Cuneo si apprestano ad approdare a Borgo San Dalmazzo, in occasione della prestigiosa **Fiera Fredda**, giunta quest’anno alla 450^ edizione – in programma a Palazzo Bertello per i prossimi **4-8 dicembre**.

L’Associazione artigiani conferma infatti la sua presenza nella rinomata rassegna anche per l’anno 2019, organizzando “**A Scuola di Creatori di Eccellenza**”, esclusive lezioni-degustazioni che porteranno i visitatori alla scoperta dei gusti, dei sapori, delle tradizioni e dei piatti tipici del territorio cuneese.

“Creatori di Eccellenza” è il progetto realizzato nel 2019 da Confartigianato Imprese Cuneo con il contributo di **Camera di Commercio** e **Fondazione CRC** per evidenziare l’artigianalità dei cuochi cuneesi, ambasciatori di quel “saper fare” nel cibo che rende “unici” i sapori del nostro territorio.

E così i cuochi “Creatori di Eccellenza”, insigniti dell’apposito marchio ideato da Confartigianato Cuneo per valorizzare l’artigianalità del lavoro di trasformazione delle materie prime in cibo di qualità, animeranno la Fiera con spettacolari “cooking show”.

Questo il calendario:

* giovedì 5 dicembre – ore 16.00 – **Cinzia e Sandra Ricci e Massimo Coccallotto** - Trattoria Il Borgo (Ormea)
* sabato 7 dicembre – ore 16.00 – **Marco Roberto** - Casa Pellico (Saluzzo)
* domenica 8 dicembre – ore 10.00 – **Eugenio Manzone** - Il Portichetto (Caraglio)
* domenica 8 dicembre – ore 16.00 – **Eugenio Manzone** - Il Portichetto (Caraglio)

Le lezioni-degustazioni saranno gratuite con prenotazione presso l’Ufficio Turistico o direttamente durante la Fiera. Gli spettatori, finita la “lezione”, potranno assaporare il piatto cucinato dal cuoco, accompagnato da un calice di vino di **Vinicola Sacro Cuore di Baldovino Lorenzo** (Santo Stefano Belbo) e da **Acqua S. Bernardo** - acqua ufficiale dell’iniziativa.

«*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 **Adriano Giordana**, presidente di Confartigianato Cuneo – Zona di Borgo San Dalmazzo *– 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 Borgo San Dalmazzo e l’Ente Fiera Fredda per la consueta proficua collaborazione sviluppata anche in questa edizione della rassegna*».

*Per informazioni: Confartigianato Cuneo - tel. 0171 451111 -* *marketing@confartcn.com**.*