Cuneo, 31 ottobre 2019

**I Creatori di Eccellenza di Confartigianato Cuneo**

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

*Anche nel prossimo fine settimana il padiglione “Mercato del Cibo d’Eccellenza” in Piazzetta Falcone pronto ad accogliere i visitatori della rassegna*

*I cuochi artigiani animeranno i “foodies moments” in Sala Beppe Fenoglio*

*con spettacolari show-cooking*

Anche nel prossimo fine settimana i “Creatori di Eccellenza” di Confartigianato Cuneo si confermano protagonisti della **Fiera Internazionale del Tartufo Bianco di Alba.**

L’Associazione artigiani ha infatti confermato la sua presenza nella rinomata rassegna anche per l’anno 2019, organizzando un padiglione in **Piazzetta Falcone**, inaugurato lo scorso sabato, 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.

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 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*».

[PROSEGUE NELLA PAGINA SUCCESSIVA]

*Il tartufo sposa il cioccolato di qualità:*

*il 9 e 10 novembre torna in Piazza Duomo il padiglione dedicato al “cibo degli dei”*

Nell’ambito della Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d’Alba, oltre al padiglione dei “Creatori di Eccellenza” in Piazza Falcone, Confartigianato Imprese Cuneo porterà in Fiera il cioccolato di qualità attraverso alcuni maestri cioccolatieri e una rappresentanza di studenti di **APRO Formazione Accademia alberghiera di Alba** e della **Scuola di Arte Bianca di Neive**.

Nel fine settimana del 9 e 10 novembre, in una apposita struttura allestita in **Piazza Duomo** ad Alba, gli abili artigiani allieteranno i visitatori con dimostrazioni dal vivo e stuzzicanti degustazioni dei numerosi prodotti di alta qualità.

«*Obiettivo della nostra presenza nella rassegna più prestigiosa della provincia –* commenta **Luca Crosetto**, presidente provinciale di Confartigianato Cuneo *– è quello di far conoscere le qualità, le caratteristiche organolettiche e l’arte della lavorazione del cioccolato, ma soprattutto trasmettere i valori di passione e dedizione per il lavoro che caratterizza i nostri artigiani*».

«*Ringraziamo per la collaborazione –* aggiunge **Domenico Visca**, presidente della Zona di Alba di Confartigianato *– docenti e alunni dell’APRO e della Scuola di Neive per la loro presenza. È molto positivo vedere questi ragazzi mettersi in gioco per imparare, con professionalità e serietà, un lavoro che può assicurare molte soddisfazioni professionali e personali*».

L’iniziativa, organizzata con la collaborazione del **Consorzio Grappe Piemonte** e del **Consorzio Alta Langa Docg** e il supporto tecnico di **Selmi Group** – macchine per la lavorazione del cioccolato, vedrà la partecipazione, nelle vesti di coordinatore delle varie attività, del Maestro pasticcere **Giuseppe Gagliardi**.

Ospite il “Laboratorio dei Cuneesi al Rum” di **Pino Oliva – Dulcioliva** di Borgo San Dalmazzo.

Imprese presenti con i loro prodotti di eccellenza

* **Antica Dulcinea** – Castelletto Stura
* **Barbero Cioccolato** – Cherasco
* **C.F.G. Fratelli Marolo** – Castellinaldo
* **Cioccolateria Fagiolo Peirano** – Busca
* **Dolci e Cioccolato Mainero** – Villafalletto
* **Eat Dream** – Niella Belbo
* **Errepi** – Vezza d’Alba
* **Pasticceria Bertolino** – Fossano
* **Pasticceria Cuneo** – Cuneo