Cuneo, 10 dicembre 2019

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

*Giovedì 19 dicembre nuovo appuntamento al ristorante “Osteria Murivecchi” di Bra*

Nuova 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 del nostro territorio.

Il prossimo appuntamento è per **giovedì 19 dicembre**, presso il ristorante “**Osteria Murivecchi**” di **Bra**, con il cuoco **Gianmarco Bernocco**.

L’Osteria Murivecchi nasce il 29 dicembre 1993 nei locali delle vecchie **Cantine Ascheri**. I locali risalgono alla fine del 1700: volte di mattoni a vista, vecchie porte in legno, antichi bracieri trasformati in caminetti, muri spessi. E proprio per tutte queste caratteristiche fu scelto il nome del locale: “Murivecchi”. Concepito come “un’isola” al centro della città di Bra, il “Borgo” Ascheri offre moltissimi spunti per riscoprire cultura e antiche tradizioni del territorio.

Alle 20.00, i commensali potranno gustare un raffinato menù, sempre nel rispetto dei prodotti e delle tradizioni cuneesi e piemontesi. Si inizierà con un Tagliere con Salsiccia di Bra, Crudo di Cuneo e pan caldo del contadino. Poi, gli antipasti: Sformato di Topinambour e Cardo Gobbo e Fonduta di Bra Tenero. A seguire Risotto mantecato con Zucca e Castagne. Per secondo, Filetto di vitello sfumato all’Alta Langa e Nocciola del Piemonte con Fricieu di Patate e Cavolo Verza. Infine, i dolci: Crostata di mele Renette e Gelato Muscovado.

Gianmarco Bernocco è tra i primi cuochi cuneesi ad aver aderito al marchio “**Creatori di 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 di Eccellenza” sono previste appunto dodici cene, cucinate da altrettanti cuochi cuneesi, grazie alle quali si potrà percorrere un “viaggio” tra artigianato e sapori attraverso tutta la Granda, unendo pianura, Langhe e vallate.

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.

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