Cuneo, 20 dicembre 2019

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

*L’undicesimo appuntamento si è svolto al Ristorante “Osteria Murivecchi” di Bra*

Undicesima 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 20 dicembre l’appuntamento si è svolto a **Bra**, presso il ristorante “**Osteria Murivecchi**”, con il cuoco **Gianmarco Bernocco**.

A fare gli onori di casa **Andrea Lamberti**, Presidente della Zona di Bra di Confartigianato Cuneo, affiancato da **Gianni Fogliato** e **Biagio Conterno**, Sindaco e Vicesindaco della Città di Bra.

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.

Durante la cena i commensali hanno gustato un raffinato menù, nel rispetto dei prodotti e delle tradizioni cuneesi e piemontesi. Si è iniziato 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 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.

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