

e

creatori di
*ecellenza
nel food

un viaggio gastronomico
nella provincia di Cuneo





L'esperienza di un viaggio “eccellente” tra artigianato e territorio

Viaggio è una parola dal forte significato evocativo.

Ad ognuno di noi regala qualcosa: emozioni, ricordi, pensieri. Si può viaggiare materialmente o supportati dalla fantasia, ma il risultato è sempre lo stesso: un carico di sensazioni che arricchisce mente e cuore.

Sull'onda di tale suggestione, Confartigianato Imprese Cuneo ha ideato il suo progetto "Creatori di Eccellenza", declinando la narrazione di imprese, ristoranti, cuochi, eccellenze e territorio grazie a un viaggio, un vero e proprio cammino esplorativo nel mondo del cibo, alla ricerca di esempi virtuosi della capacità e creatività artigiana, interpretati da dodici cuochi del territorio, uno per ogni mese dell'anno.

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.

Per questo motivo Confartigianato Cuneo ha creato e registrato il marchio "Creatori di Eccellenza", promuovendo l'artigianato e i prodotti di qualità, e divulgando verso il grande pubblico il Valore Artigiano delle piccole e medie imprese.

Il Marchio identifica le imprese che operano con riconosciuta professionalità e specchiata correttezza commerciale e professionale, affidandosi prevalentemente all'opera manuale ed artigiana, con rispetto delle tradizioni del territorio e della storicità delle lavorazioni nei rispettivi ambiti di impresa.

Filo conduttore di questo suggestivo viaggio è il “valore artigiano”, importante ingrediente immateriale che affonda le sue radici in una preziosa miscellanea fatta di qualità, talento, esperienza, conoscenza della storia e della tradizione locale.



creatori di
*eccellenza
nel food

un viaggio gastronomico
nella provincia di Cuneo



NINO ARAGNO EDITORE



Il cibo. Perché è così importante? In primis, naturalmente, perché da esso dipende la nostra stessa sopravvivenza. E poi la nostra salute: corrette abitudini alimentari permettono di vivere meglio. Inoltre, come sappiamo, il cibo, i prodotti gastronomici, la cucina... parlano di noi: della nostra storia e del nostro presente. E delle sfide che il futuro ci propone.

Soprattutto, sono parte importante - integrante verrebbe da dire - della nostra cultura, e sono legati a doppio filo con territorio e società.

E con il sistema economico, che trova nel settore agroalimentare una componente di primo piano, specie in provincia di Cuneo, dove i preziosi frutti di una ricca terra sono abilmente trasformati dalle "mani artigiane" per diventare prodotti di qualità e magnifiche ricette. Piatti tradizionali o innovativi, ma dai gusti sempre unici e inconfondibili.

Mani artigiane, dicevamo, che appartengono proprio ai "Creatori di Eccellenza", capitani coraggiosi di imprese artigiane, cuochi (e cuoche) provetti, protagonisti del progetto che come Confartigianato Imprese Cuneo abbiamo avviato, presentando in questa guida un ideale viaggio nella nostra splendida provincia Granda, alla scoperta di territori, curiosità, ristoranti, prodotti, aziende.

E, ovviamente, di squisiti cibi. Perché, *ca va sans dire*, mangiare è anche un piacere.
Buon viaggio, dunque... e buon appetito!

Luca Crosetto

Presidente territoriale

Confartigianato Imprese Cuneo

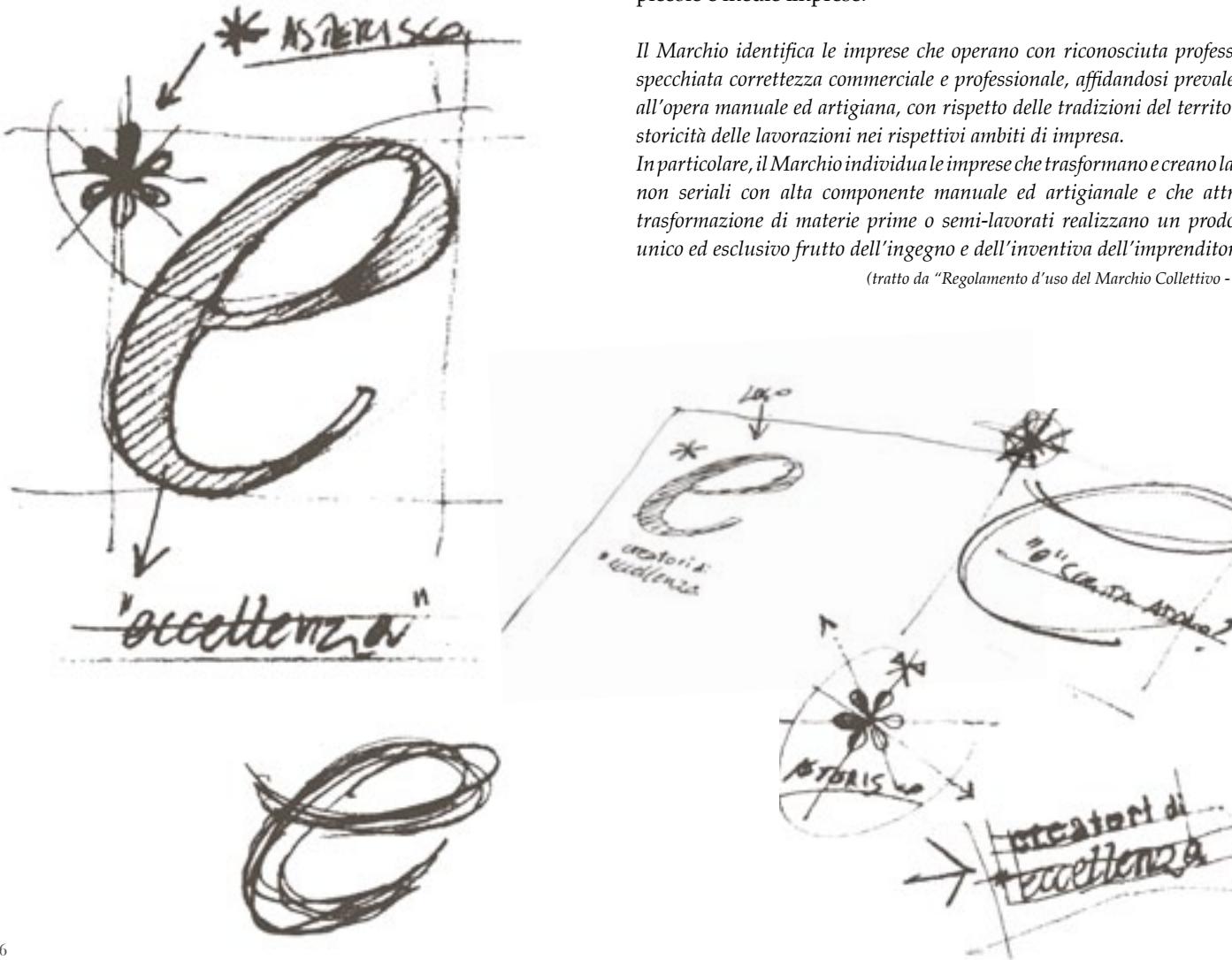
Confartigianato Imprese Cuneo è l'organizzazione più rappresentativa del comparto artigiano e delle PMI in provincia, seconda in Italia con oltre 9.200 associati. Mission primaria dell'associazione è la rappresentanza, in ogni sede sia opportuno, degli interessi degli associati, promuovendone lo sviluppo economico, sociale e tecnico. Da sempre Confartigianato si adopera per l'incremento e per il miglioramento della produzione e dell'occupazione degli associati, per poter difendere al meglio il mondo imprenditoriale. A corollario e completamento dell'importante ed irrinunciabile azione sindacale, Confartigianato offre agli associati una gran varietà di servizi, che agevolano e semplificano il lavoro. Distribuita su tutto il territorio della provincia, è presente in 12 Uffici di Zona nei comuni di Alba, Borgo San Dalmazzo, Bra, Carriù, Ceva, Cuneo, Dogliani, Dronero, Fossano, Mondovì, Saluzzo, Savigliano e in 6 Uffici di Recapito nei comuni di Bagnolo Piemonte, Busca, Canale, Garessio, Racconigi, Santo Stefano Belbo. cuneo.confartigianato.it



Creatori di Eccellenza e Valore Artigiano

un simbolo del "fare bene"
per riconoscere la qualità

* www.creatoridieccellenza.it



Crediamo sia importante 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.

Per questo motivo Confartigianato Cuneo ha creato e registrato il marchio "Creatori di Eccellenza", promuovendo l'artigianato e i prodotti di qualità, e divulgando verso il grande pubblico il Valore Artigiano delle piccole e medie imprese.

Il Marchio identifica le imprese che operano con riconosciuta professionalità e specchiata correttezza commerciale e professionale, affidandosi prevalentemente all'opera manuale ed artigiana, con rispetto delle tradizioni del territorio e della storicità delle lavorazioni nei rispettivi ambiti di impresa.

In particolare, il Marchio individua le imprese che trasformano e creano lavorazioni non seriali con alta componente manuale ed artigianale e che attraverso la trasformazione di materie prime o semi-lavorati realizzano un prodotto finale unico ed esclusivo frutto dell'ingegno e dell'inventiva dell'imprenditore.

(tratto da "Regolamento d'uso del Marchio Collettivo - Articolo 1")



font

*

Bodoni MT [ASCII 42]

e

Garamond [modificato]

creatori di
eccellenza

Garamond

colori



C:0 M:20 Y:60 K:25; R:205 G:173 B:104



C:0 M:10 Y:20 K:80; R:90 G:85 B:77

creatori di
* ecceLLENZA



J. Sánchez Cotán
1602

a sinistra

Juan Sánchez Cotán
Natura morta
Madrid,
Museo del Prado



a destra

Foto di copertina



L'eccellenza nel cibo

*L'esperienza di un viaggio "eccellente"
tra artigianato e territorio*

Viaggio è una parola dal forte significato evocativo; ad ognuno di noi regala qualcosa: emozioni, ricordi, pensieri. Si può viaggiare materialmente o supportati dalla fantasia, ma il risultato è sempre lo stesso: un carico di sensazioni che arricchisce mente e cuore.

Edgar Allan Poe diceva "Viaggiare è come sognare, la differenza è che non tutti al risveglio, ricordano qualcosa, mentre ognuno conserva calda la memoria della meta da cui è tornato". Se poi al viaggio si aggiunge un'esperienza gustativa ed olfattiva, scaturita da un'autentica artigianalità nella preparazione del cibo, l'itinerario si trasforma in una memoria indimenticabile.

Sull'onda di tale suggestione, Confartigianato Imprese Cuneo ha ideato la guida "Creatori di Eccellenza 2019", un cammino esplorativo nel mondo del cibo, alla ricerca di esempi virtuosi della capacità e creatività artigiana, interpretati da dodici cuochi del territorio, uno per ogni mese dell'anno.

Filo conduttore di questo suggestivo viaggio è il "valore artigiano", importante ingrediente immateriale che affonda le sue radici in una preziosa miscellanea fatta di qualità, talento, esperienza, conoscenza della storia e della tradizione locale. Ogni singolo cuoco, nell'atto del creare il suo piatto, diventa narratore di passato e futuro, esploratore di antichi e nuovi sapori, sperimenta abbinamenti insoliti, è cantore di una terra prodigiosa qual è quella di Granda, in grado di offrire materie prime di alta qualità.



Alcune di queste, dal gusto raffinato e dall'aspetto accattivante, traghettano l'esperienza sensoriale verso una dimensione culturale e simbolica. Ed ecco che il cibo, scorporato nei suoi principali elementi, si trasforma in arte. Ortaggi e frutta, insieme alla selvaggina, diventano protagonisti indiscutibili delle "bodegones" del maestro seicentesco Juan Sanchez Cotán (vedi riproduzione a lato) o delle nature morte dal sapore quasi eroico di caravaggesca memoria. Prodotti dai tratti perfetti che assurgono a protagonisti di una teatralità virtuale sotto i tratti decisi del pennello di un abile artista. Per far comprendere meglio l'essenza di questo viaggio esperienziale, nella guida "Creatori di Eccellenza" l'orizzonte si allarga, mettendo a fuoco il territorio, con i suoi angoli più suggestivi, la sua storia millenaria, i suoi diversi aspetti ambientali.

E l'itinerario man mano si arricchisce in un susseguirsi di immagini da fissare nella memoria, offrendo uno spaccato esaustivo di una realtà territoriale composita, nella quale cultura, conoscenza e consapevolezza si fondono in un "unicum" valoriale, il cui suggerito diventa proprio l'artigianato con le sue molteplici abilità e i suoi prodotti inimitabili.

Ad emergere, nella miriade di peculiarità citate, sono le figure dei dodici cuochi, alfieri della buona tavola e testimoni di quella tradizione artigianale che in ogni settore economico rappresenta l'elemento distintivo della qualità.

Perché, che si tratti di un ristorante rinomato o di una piccola trattoria di provincia, l'attenzione alla qualità dei prodotti e l'abilità creativa nell'interpretazione delle ricette sono sempre il vero stigma del nostro "made in Italy".

* Backstage del set fotografico



I prodotti tipici, identità di un territorio

Il cibo è ricchezza, scambio, cultura. Il saperlo preparare è abilità, tecnica, arte. Alla base di ogni processo alimentare c'è la materia prima, che deve essere unica, genuina, autentica. I prodotti "tipici" sono infatti il risultato di attività agricole di piccola scala, che presentano caratteristiche particolari dovute alla combinazione di materie prime locali e di tecniche tradizionali di produzione tramandate nel tempo. Se da un lato è il "valore artigiano" ad offrire lo stigma dell'unicità, dall'altro è la qualità in origine a completarne il successo.

Lo si comprende appieno attraverso le tappe del viaggio proposto dalla guida "Creatori di Eccellenza": ogni cuoco, nell'elaborazione della sua ricetta, parte da un prodotto tipico del territorio cuneese, lo lavora, lo amalgama con altri ingredienti, lo trasforma fino a raggiungere quell'equilibrio ideale tra sapore profumo e colore che lo rende una gradevole esperienza sensoriale. Un'emozione a cui turisti e gourmet non sanno più rinunciare.

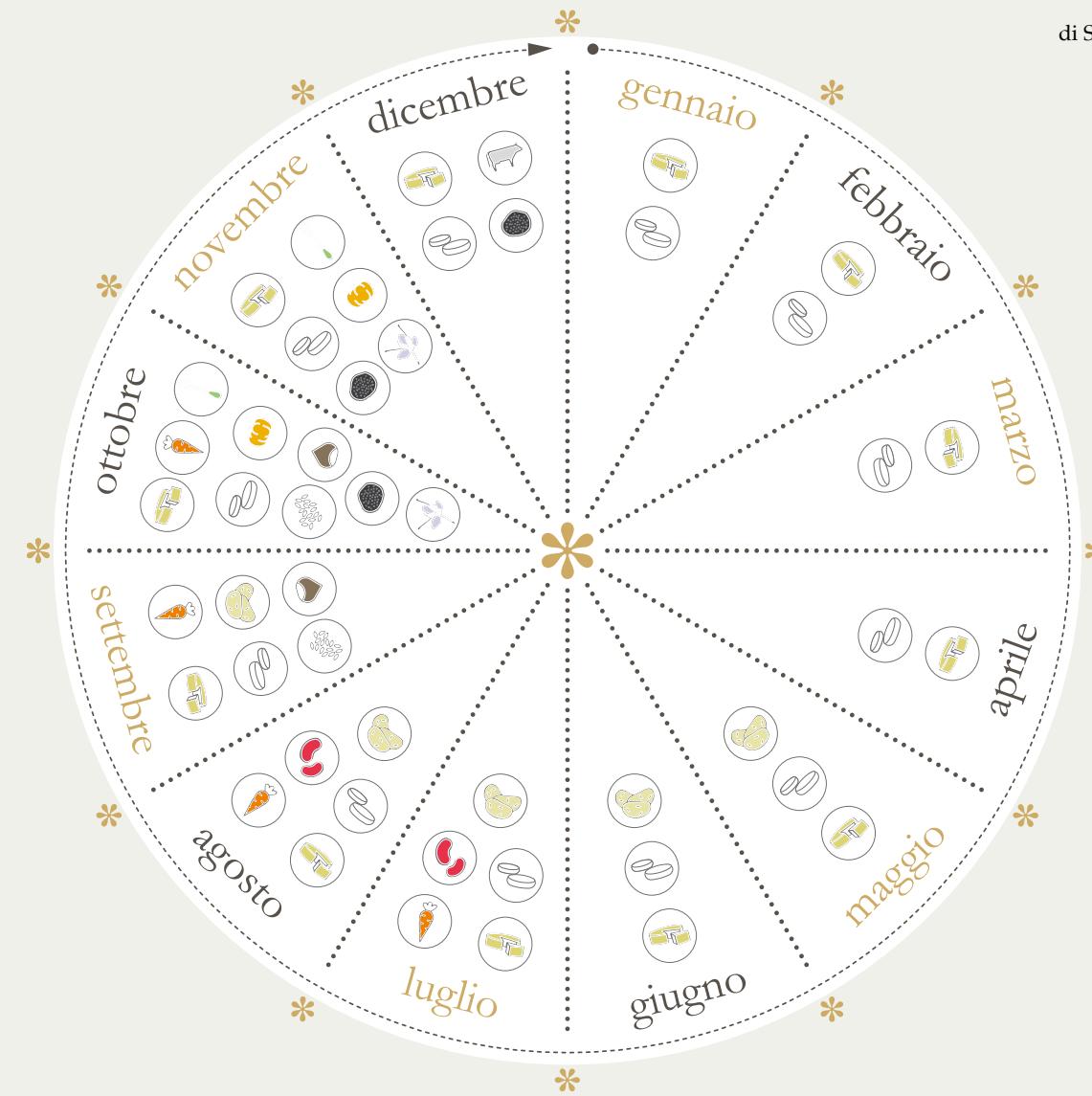
D'altra parte, l'attenzione verso le tipicità, e, in modo particolare, verso i prodotti enogastronomici in questi ultimi anni è stata trainata e sostenuta dalla crescente attenzione dei cittadini alla qualità delle produzioni alimentari, oltre che dalla volontà di valorizzare e tramandare le tradizioni locali e da una più generale adesione ad uno stile di vita più semplice e naturale. È del resto unanimamente riconosciuto come i prodotti tipici, insieme all'abilità artigianale di chi li trasforma, siano un'importante forma di espressione della cultura di un territorio e influenzino ampiamente lo sviluppo sociale ed economico delle aree locali.

A questo proposito, prima di intraprendere il viaggio alla scoperta dei dodici "alfieri" dell'artigianalità in cucina, Confartigianato Imprese Cuneo ha scelto di inserire nella guida "Creatori di Eccellenza" una breve sezione dedicata a dodici prodotti primari che, insieme all'abilità dei cuochi, sono i primi narratori di storia, tradizione ed impegno del nostro territorio, attraverso suggestioni culinarie di rara intensità esperienziale.



12 prodotti di eccellenza

ingredienti di qualità per tutte le stagioni



- Bue di Carrù
- Carota di S. Rocco Castagnareta
- Castagna Cuneo IGP
- Fagiolo Rosso di Cuneo
- Formaggio Raschera DOP
- Patata di Entracque
- Porro di Cervere
- Riso di Bra
- Tartufo Nero di Montemale DeCo
- Tomino di Melle
- Zafferano del Monviso
- Zucca di Piozzo

il Bue di Carrù

Già il solo citarla fa venire l'acquolina in bocca agli appassionati di carne. Il Bue Grasso di Carrù è infatti una delle più apprezzate e conosciute icone della carne piemontese, anche grazie alla famosissima Fiera che si tiene ogni anno a dicembre, nel piccolo comune della provincia di Cuneo. Ma a dispetto del suo nome, la carne del bue grasso è invece magra e delicata. Questa sua caratteristica è stata determinata alla fine del 1800 da una mutazione genetica spontanea, diffusasi in Piemonte. Un tempo si trattava di animali destinati al lavoro che a fine carriera venivano ingrassati per fornire ancora una carne di ottima qualità. Oggi il bue Piemontese deve essere considerato un prodotto di nicchia la cui commercializzazione avviene normalmente in occasione del periodo natalizio; da ricordare a questo proposito le famose fiere del Bue Grasso di Carrù e Moncalvo. La carne del bue Piemontese ha un colore rosso chiaro brillante, è adeguatamente infiltrata di grasso e si presta a preparazioni tradizionali come bolliti, stufati o brasati. Nel 2014 una decina di allevatori hanno dato vita al Consorzio per la tutela, valorizzazione del Bue grasso di Carrù con l'intento di promuoverne il valore zootecnico e l'elevata qualità della sua carne in campo gastronomico.

Consorzio per la tutela, la valorizzazione e la promozione del Bue Grasso

www.consorziobuegrassocarru.it



la Castagna Cuneo IGP

La castagna Cuneo I.G.P. viene raccolta in più di cento comuni in provincia di Cuneo che si estendono dalla Valle Po a quella del Tanaro per una superficie di circa 8000 ettari. I castagneti, inframmezzati a prati e pascoli nella forma di bosco ceduo o da frutto, occupano gran parte della bassa e media valle delle vallate cuneesi spingendosi in alcuni casi fino a 1100 m di altitudine. Le varietà prevalenti sono la frattona e la gabbiana, anche se nelle valli cuneesi si contano decine di tipologie differenti di frutto, tra cui Ciapastra, Tempuriva, Bracalla, Contessa, Pugnante, Sarvaschina, Rubiera, Marrubia, Frattona, Garrone Rosso, Garrone Nero, ecc. Particolarmente pregiato e ricercato è il Marrone, coltivato in particolare nel comune di Chiusa Pesio. Si presenta come una castagna di grosse dimensioni, dal colore scuro, non settata e dal sapore pieno. Ottima per creare il dolce alla castagna più tipico della zona: il marron glacé. Le prime attestazioni della castagna cuneese risalgono alla fine del dodicesimo secolo. Oltre ad aver avuto un ruolo preponderante nell'economia locale, la castagna in passato costituiva la base alimentare delle popolazioni rurali, tanto che il castagno veniva anche chiamato "albero della vita" poiché i suoi frutti erano spesso utilizzati come alternativa ai cereali in quanto erano un alimento proteico ed energetico facilmente reperibile e conservabile.

Assortofrutta - Associazione dei consorzi per la valorizzazione e tutela

delle produzioni ortofrutticole a marchio collettivo della provincia di Cuneo e del Piemonte

www.melarossacuneoigp.eu

la Carota di San Rocco Castagnaretta



In una striscia di terra lambita dal fiume Stura e dal torrente Gesso viene coltivata una carota speciale, dalla forma quasi cilindrica, dalla polpa croccante e dalle ottime qualità organolettiche. È la carota di San Rocco Castagnaretta, che prende il nome dalla piccola frazione di Cuneo, da cui è partita la sua storia. Il terreno particolarmente adatto alla sua coltivazione, unito alla volontà di alcuni produttori di scommettere sull'ortaggio "simbolo", hanno dato il via ad una serie di iniziative di tutela, consacrandola come una delle carote più dolci e saporite del nostro Paese. Il suo punto di forza è il prolungamento del tempo di produzione, spalmato su circa dieci mesi l'anno con raccolta giornaliera, che garantisce sul mercato il prodotto sempre fresco e privo di trattamenti di conservazione.

Per apprezzare pienamente le caratteristiche qualitative della carota di san Rocco Castagnaretta si consiglia di consumarla cruda, grattugiata grossolanamente e condita con un filo di olio EVO, limone ed un pizzico di sale.

Consorzio di tutela della Carota di San Rocco Castagnaretta



il Fagiolo Rosso di Cuneo

Il fagiolo venne introdotto nell'areale cuneese agli inizi del 1800. La diffusione della coltura fu notevole specie nei dintorni di alcuni centri quali Centallo, Caraglio, dove atti comunali di fine '800 ne testimoniano la coltivazione e la vendita presso mercati. La coltura del fagiolo rosso man mano si estese a tutta la fascia pedemontana, comprendente i comuni di Valgrana, Roccavione, Boves e Castelletto Stura.

Ricco di polpa, delicato e dalla pelle finissima, il fagiolo rosso, che si fregia del marchio IGP, è divenuto un simbolo della produzione orticola del Cuneese.

In cucina è un ottimo ingrediente per preparare minestrone e si sposa splendidamente con aglio, lardo, porri, patate, peperoncino. Poiché è un alimento calorico a elevato contenuto di ferro può essere consumato anche come alternativa alla pasta e al pane. La granella secca deve essere tenuta in ammollo in acqua abbondante per circa 12 ore prima di essere cucinata. Per il baccello fresco, invece, è sufficiente portarlo a cottura subito dopo averlo sbucciato.

Nel periodo di raccolta nella Granda sono tanti i mercati di riferimento del prodotto. In particolare, è famoso il mercato del fagiolo di Boves, una vera e propria "Borsa Valori" che da fine luglio a fine ottobre ormai da oltre 30 anni regola la compravendita del prodotto.

Consorzio Produttori Agricoli Bovesani

www.mercatofagioloboves.it

* il Formaggio Raschera DOP

Prodotto sin dal 1.400, il Raschera DOP è un gustoso formaggio di montagna che prende il nome di un lago e di un pascolo ai piedi del Monte Mongioie, identificando un intero territorio ricco di fascino e di attrattive come quello delle Valli del Monregalese.

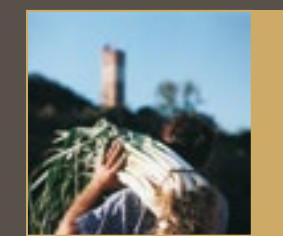
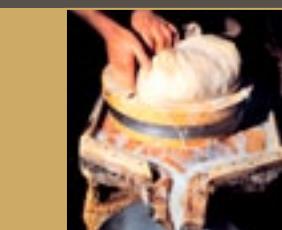
Si tratta di un formaggio semigrasso, pressato, prodotto con latte vaccino eventualmente addizionato con piccole dosi di latte ovino o caprino. Viene confezionato in due differenti formati: cilindrico e quadrangolare, quest'ultimo di più facile trasporto quando si calava dalla montagna verso il mercato a dorso di mulo.

Il territorio di provenienza sono le Alpi del Monregalese, posizionate a cavallo tra il Mar Ligure e la Pianura Padana. Di conseguenza, possono contare su un clima estremamente mitigato dalla vicinanza con il mare che permette ai pascoli di sviluppare una elevata ricchezza vegetale che dà il caratteristico sapore al formaggio.

Il Raschera è ottimo come formaggio da tavola e si presta ad essere consumato al naturale o come gustoso arricchimento di piatti cucinati ed insalate varie. È inoltre protagonista, ogni anno, di due sagre organizzate in due comuni del territorio di produzione. Quella del Raschera e del Bruss a Frabosa Soprana e quella del Raschera e dei Formaggi d'Alpeggio ad Ormea.

Consorzio del Raschera

www.raschera.com



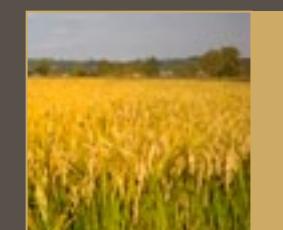
* la Patata di Entracque

La coltivazione della patata, pur diffusa anche in pianura, trova la sua collocazione ideale nelle zone di montagna. Qui infatti la particolarità dei terreni e il clima fresco e mediamente più piovoso assecondano le esigenze della pianta e contribuiscono a rendere regolare l'accrescimento dei tuberi. Inoltre la coltivazione in montagna ha di norma carattere meno intenso e spesso il diserbo è meccanico o manuale e non chimico. La minor intensità della coltivazione eseguita su terreni mediamente meno fertili di quelli della pianura, se da un lato comporta una diminuzione delle rese produttive, dall'altro esalta le caratteristiche organolettiche delle patate prodotte in montagna, che risultano anche più conservabili.

È il caso della patata di Entracque, apprezzata per le sue qualità organolettiche e la sua adattabilità ai diversi utilizzi in cucina.

La provincia di Cuneo, essendo per una buona parte costituita da territori montani, produce patate di alta qualità che prendono il nome dai territori di coltivazione. A tal proposito, oltre alla patata di Entracque, sono da segnalare la patata della Bisalta e la patata dell'Alta Valle Belbo per le quali sono stati costituiti due appositi Consorzi di tutela e valorizzazione.

Gruppo produttori Patata di Entracque



il Porro di Cervere



I terreni di Cervere ove si coltiva questo ortaggio hanno caratteristiche pedologiche particolari, cioè sono composti da limo, sabbia fina e calcare; questa combinazione è abbastanza rara in natura. Il porro in questi siti acquista un sapore dolce, gradevole al palato ed è più digeribile. Inoltre in questa zona vi è un clima particolare (microclima) cioè una luminosità buona ma non violenta che determina la produzione di porri assai lunghi e teneri con basso contenuto in lignina e cellulosa (sostanze difficilmente digeribili). La ventosità leggera e costante, ma non intensa e violenta determina condizioni sfavorevoli allo sviluppo delle malattie fungine per cui non vi è la necessità di effettuare trattamenti con prodotti anticrittogamici. La sua produzione è legata a metodi di coltivazione tramandati di generazione in generazione, che si adattano difficilmente ad ogni tipo di meccanizzazione e quindi conserva una forte componente di lavoro manuale che ne ostacola la produzione su larga scala.

Il porro, piantato in filari distanti fra loro circa un metro, dal mese di settembre in poi viene rincalzato a mano parecchie volte fino ad avere un prodotto con una parte bianca che raggiunge anche i 60 centimetri di lunghezza. Il porro di Cervere, tutelato da un apposito Consorzio di valorizzazione, si presta bene ad essere cucinato nei modi più svariati utilizzando prevalentemente la parte bianca del fusto.

Consorzio Porro Cervere

www.porropervere.cn.it

il Riso di Bra



Riso nel Cuneese? Non è una suggestione, ma una realtà. E dire che scartabellando la storia si potevano intravedere i primi segnali di tale vocazione agricola nella Granda.

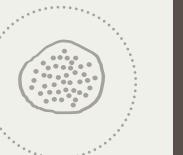
Infatti nel Medioevo, i monaci Cistercensi già coltivavano il riso nell'abbazia di Staffarda. Dal Rinascimento in poi, il riso è divenuto la grande coltura dell'Alto Piemonte. A metà degli anni '90 una famiglia di agricoltori braidesi scoprì che il suo terreno argilloso e umido ben si addiceva alla coltivazione del riso. Dapprima si passò alla coltura del riso da seme e dal 2010 del riso da alimentazione.

Oggi si producono due varietà di riso, il "Loto" e il "Carnaroli", entrambe di ottima qualità. Si adattano bene alla tipologia di clima, più mite nel caldo e nell'umidità rispetto al Novarese e al Vercellese, al quale si somma l'aria fresca che proviene dalle vicine montagne.

Riso di Bra

www.risodibra.it

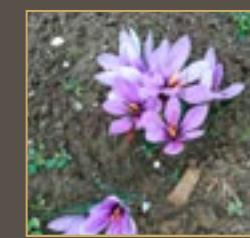
* il Tartufo Nero di Montemale DeCo



Quando si parla di "tartufo" non si può fare a meno di pensare alle splendide Langhe, quella parte della provincia di Cuneo, patrimonio dell'Unesco, dalla quale scaturiscono alcune eccellenze enogastronomiche cuneesi riconosciute ed apprezzate nel mondo: una fra tutte è il tartufo bianco d'Alba, dal profumo intenso e dal sapore unico. In provincia di Cuneo però, cresce un altro tipo di tartufo, meno conosciuto, ma altrettanto pregiato: è il Tuber melanosporum, tipico della Valle Grana, per molti anni sconosciuto e poco considerato dalla popolazione locale. I primi ritrovamenti documentati di tartufi in questa zona si possono far risalire agli anni '30 grazie a contadini che zappavano a mano i loro terreni per coltivare le vigne o seminare orzo e frumento sui terrazzamenti esposti a sud.

Oggi l'Associazione Tartuficoltori Valle Grana, recentemente costituitasi, si sta impegnando molto nel recupero di questo prodotto, recentemente riconosciuto con la Denominazione Comunale, e conta circa 2500 piante, su una superficie di dodici ettari.

Molto profumato e saporito, il tartufo nero pregiato dona il meglio di sé con una cottura non eccessivamente prolungata e con ingredienti un po' grassi che permettono di trattenere meglio i suoi aromi. Per il suo consumo fresco generalmente si conserva ad una temperatura di 36°C per circa quindici giorni all'interno di vasi di vetro, avvolto in fogli di carta assorbente da cucina bianca che vanno cambiati di frequente.



* il Tomino di Melle (Toumin dal Mel)



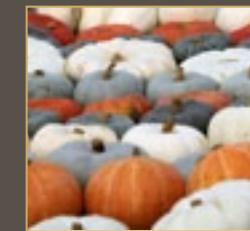
Studi recenti indicano in quattro abitanti della borgata "Vitoun" di Frassino, i veri fondatori del Toumin dal Mel, spinti dalla necessità di trovare un'alternativa al burro, allora principale derivato lattiero caseario e già prodotto in eccedenza per l'economia della piccola valle.

La produzione presto si ampliò ai comuni vicini ed il prodotto venne commercializzato nel mercato di Melle, dal quale assunse la denominazione Toumin dal Mel. Oggi lo si trova in vendita nelle migliori formaggerie del Piemonte.

Prodotto con latte intero di fresca mungitura, al quale viene aggiunto caglio liquido di vitello, si presenta come un formaggio a stagionatura minima, che va da 4 giorni ad un massimo di 30.

Al palato il gusto è dolce, ricorda il latte fresco, debolmente acido e poco salato nelle forme fresche, mentre nelle forme più stagionate compaiono profumi più intensi dovuti allo svilupparsi di muffe sulla crosta e il sapore diventa più fragrante. La crosta è edibile.

Dal 1974 a Melle nel mese di agosto si svolge la Sagra del Toumin dal Mel quale manifestazione promozionale del formaggio.



lo Zafferano del Monviso



Testimonianze scritte ed orali ricordano che lo zafferano veniva coltivato già nel Medioevo sulle colline del Marchesato di Saluzzo ad una altitudine superiore ai 500 mt s.l.m.

Le caratteristiche particolari di questo territorio prealpino favoriscono lo sviluppo di un clima particolarmente mite ed umido.

In questo contesto, nel paese di Martiniana Po, alla destra orografica del fiume Po e ad una altitudine di 550 mt s.l.m., recentemente è stata riportata la coltivazione dello Zafferano. Utilizzato non soltanto in cucina, ma anche nella cosmesi e nell'erboristeria, lo zafferano è una nobile e pregiata spezia che deriva dalla selezione manuale dei pistilli contenuti all'interno del fiore Crocus Sativus.

La sua coltivazione e raccolta avvengono rigorosamente a mano e senza l'uso di alcun prodotto chimico. Oltre al territorio del Monviso, lo zafferano viene coltivato anche in altre zone della provincia di Cuneo. Nel 2015 è stato costituito il Consorzio di promozione, tutela e valorizzazione del Söfran - Zafferano di Caraglio e della valle Grana che riunisce una trentina di produttori.



la Zucca di Piozzo



La zucca, ortaggio alquanto versatile che va dall'ornamento alle delizie culinarie dolci e salate, nell'ultimo ventennio è divenuta il simbolo del comune di Piozzo. Tutto è partito dalla Fiera della Zucca nata nel 1994 in virtù della tradizione dei piozzesi soprannominati «Lapa Cuse», in quanto nel passato utilizzavano il pregiato ortaggio, lasciato essiccare, come contenitore per il vino da portare nelle vigne per dissetarsi durante le lunghe giornate di lavoro.

Anno dopo anno lo studio della zucca a Piozzo è stato approfondito, portando nel piccolo comune all'ingresso delle Langhe, più di 450 varietà provenienti da tutto il mondo, ma coltivate esclusivamente nel territorio piozzese.

Oggi, con il brevetto della «Zucca Piozzo» il prelibato prodotto culinario trova nella manifestazione piozzese la sua massima promozione.

Ogni anno, il primo weekend di ottobre, Piozzo si tinge di mille colori con un'esposizione di zucche senza eguali su carri antichi e una mostra tecnico-scientifica unica nel suo genere. Non mancano le degustazioni dei prodotti tipici alla zucca: delizie alla zucca dolci e salate, il mercato della zucca e gli stand con i prodotti artigianali e della terra dei diversi territori.



Mangiare bene, bere bene

L'acqua

Acqua S. Bernardo

L'eleganza custodisce la purezza dell'acqua

Composta chimicamente da due atomi di idrogeno e un atomo di ossigeno, l'acqua costituisce da sempre una risorsa indispensabile per la sopravvivenza dell'uomo e di tutti gli organismi viventi sul nostro pianeta.

In natura è tra i principali costituenti degli ecosistemi e ad essa è dovuta la stessa origine della vita sul nostro pianeta. È inoltre indispensabile anche nell'uso civile, agricolo e industriale. L'uomo ha riconosciuto sin da tempi antichissimi la sua importanza, identificandola come uno dei principali elementi costitutivi dell'universo e attribuendole un profondo valore simbolico, riscontrabile nelle principali religioni. Sul pianeta Terra l'acqua copre il 71,12% della superficie del pianeta ed è il principale costituente del corpo umano.



S.Bernardo

S. Bernardo rappresenta la perfetta unione di qualità, tradizione ed eleganza. La sua fonte ha origine nelle Alpi Marittime, ad un'altezza di 1.300 m, in un ambiente sano e incontaminato; conosciuta sin dal 1926 per la sua leggerezza e per le eccellenti caratteristiche organolettiche, dagli anni Novanta è anche espressione del design italiano, grazie alla sua inconfondibile bottiglia "Goccia", disegnata da Giorgetto Giugiaro.

Icona indiscussa nel mondo dell'arte e della creatività, Acqua S. Bernardo rappresenta la lunga tradizione di qualità e stile italiano, una vera "Opera d'Acqua" che nasce dalla natura e si plasma in una bottiglia firmata da Giorgetto Giugiaro: 105 gocce di design che rappresentano i valori S. Bernardo anche nelle bottiglie di vetro e PET. Dedicata a chi ricerca la leggerezza, Acqua S. Bernardo è particolarmente gradita da chi apprezza le sfumature più sottili nelle cose semplici, come perfetta sintesi di purezza, leggerezza e design. S. Bernardo si presenta con un look inconfondibile e con una personalità fresca e distintiva, che valorizza il contenuto di leggerezza senza rinunciare al legame con le origini.

Acqua S. Bernardo ha un basso residuo fisso di solo 34 mg/l, il ph neutro e la quasi assenza di nitriti e nitrati; si tratta dell'acqua minerale ideale non solo per gli sportivi, ma anche per tutte le persone che vogliono mantenersi in salute. Acqua S. Bernardo da maggio 2015 è entrata a far parte del Gruppo Montecristo, perfetta unione di due famiglie italiane da generazioni protagoniste nel settore delle acque minerali e del beverage.

www.sanbernardo.it



Acqua S. Bernardo Sorgente Roccia Viva

Scaturisce a Garessio, nelle Alpi Marittime, a un'altezza di 1.300 m., in un ambiente sano e incontaminato. Conosciuta sin dal 1926 per la sua leggerezza e per le eccellenti caratteristiche organolettiche.



Mangiare bene, bere bene

Il vino

Rosso, bianco o rosé, il vino arricchisce le nostre tavole dalla notte dei tempi. La più antica e pregiata tra le bevande ci accompagna negli eventi più importanti della nostra vita, ma anche nel quotidiano, quando difficilmente si rinuncia al piacere di un calice del "nettare degli Dei".

Il vino è storia e tradizione, ma anche lavoro e fatica. Il suo sapore narra lo scorrere del tempo, più leggiadro se novello, più intenso se invecchiato, il suo retrogusto richiama a tecniche e saperi antichi che s'intrecciano con la modernità.

"In vino veritas" dicevano i filosofi greci e latini riferendosi a quella particolare capacità del vino di aprire l'anima e rendere più schietti i pensieri.

Il vino è emozione, cultura, arte, bellezza e sogno. Dalla vite fino alla bottiglia, il suo percorso è intriso di poesia e si rende testimone di una trasformazione virtuosa, proiettata verso le mete eccelse del gusto.

In perfetto equilibrio tra qualità organolettica e sensoriale, il territorio cuneese ha custodito, curato e sviluppato l'arte della vinificazione partendo da un ambiente unico e inimitabile, nel quale crescono vitigni autoctoni preziosi.

Qualità e tradizione si manifestano pienamente nei diversi bouquet che contraddistinguono i migliori vini di questa terra, apprezzati e ricercati in tutto il mondo.



Vino in abbinamento



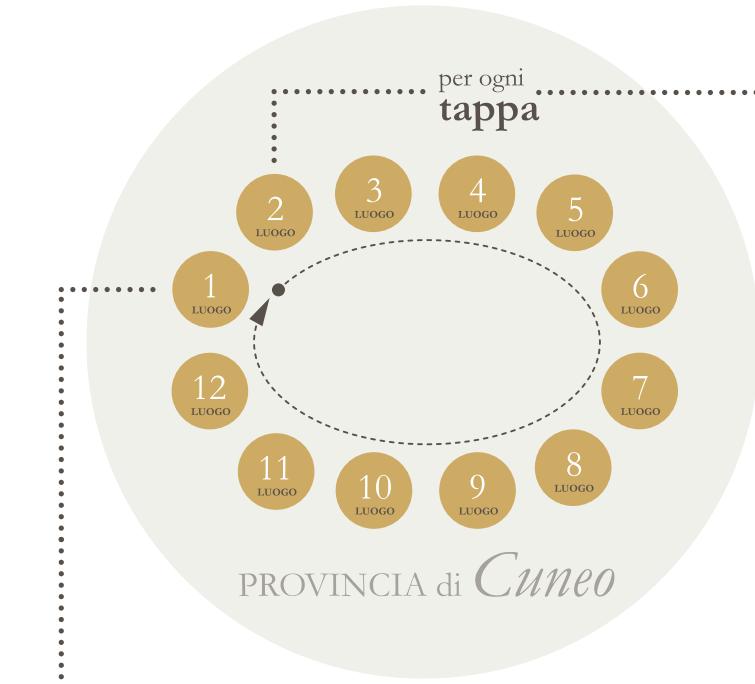
L'Associazione "Go Wine", costituitasi ad Alba nella primavera del 2001, nasce da un'idea semplice, che prende ispirazione da come è cambiata, e velocemente, l'immagine del vino in questi ultimi 10 anni. Il vino non solo inteso come prodotto di qualità ed espressione della cultura agro-alimentare di un paese, ma il vino come prodotto che "mobilita", che fa viaggiare, che "muove". Go Wine guarda al consumatore di qualità che ama viaggiare per il vino, per conoscere i luoghi della produzione e si propone di costruire un progetto che gradualmente possa coinvolgerlo e stimolarlo. Il Socio Go Wine promuove e pratica il turismo del vino ed è consapevole del particolare rapporto che lega ogni vino al suo territorio, con quei caratteri di tipicità ed unicità che sono alla base delle motivazioni del turismo del vino. Attraverso distinte iniziative "Go Wine" cerca di dare voce a questo enoturista e di dare risalto a quei temi che più contano per Lui: paesaggio, cultura, accoglienza, vitigni autoctoni, vigneti storici.
www.gowinet.it



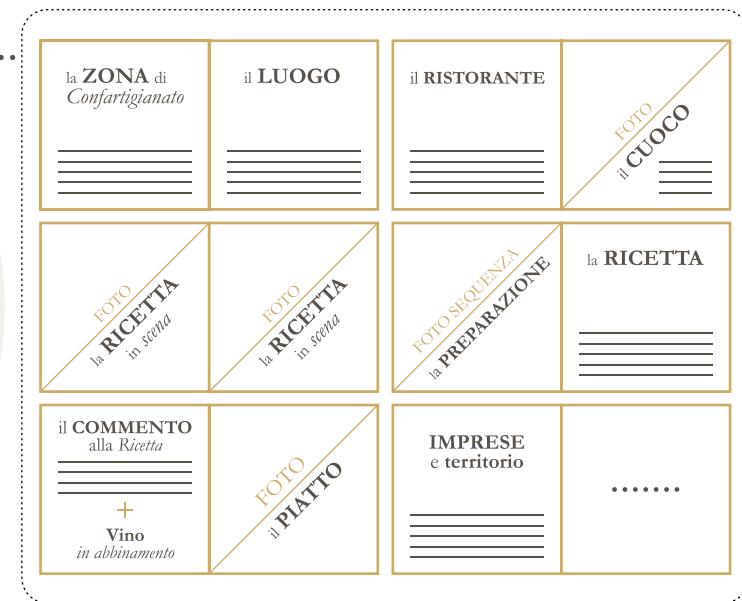
L'eccellenza nel cibo

il racconto di un viaggio

Lo svolgimento del "viaggio" secondo 12 "zone" è effettuato in aderenza alla suddivisione territoriale della provincia cuneese con la quale è organizzato - dal punto di vista geografico - il Sistema Confartigianato Imprese Cuneo.



un **PERCORSO** in 12 tappe
in provincia di Cuneo



Il commento alla ricetta

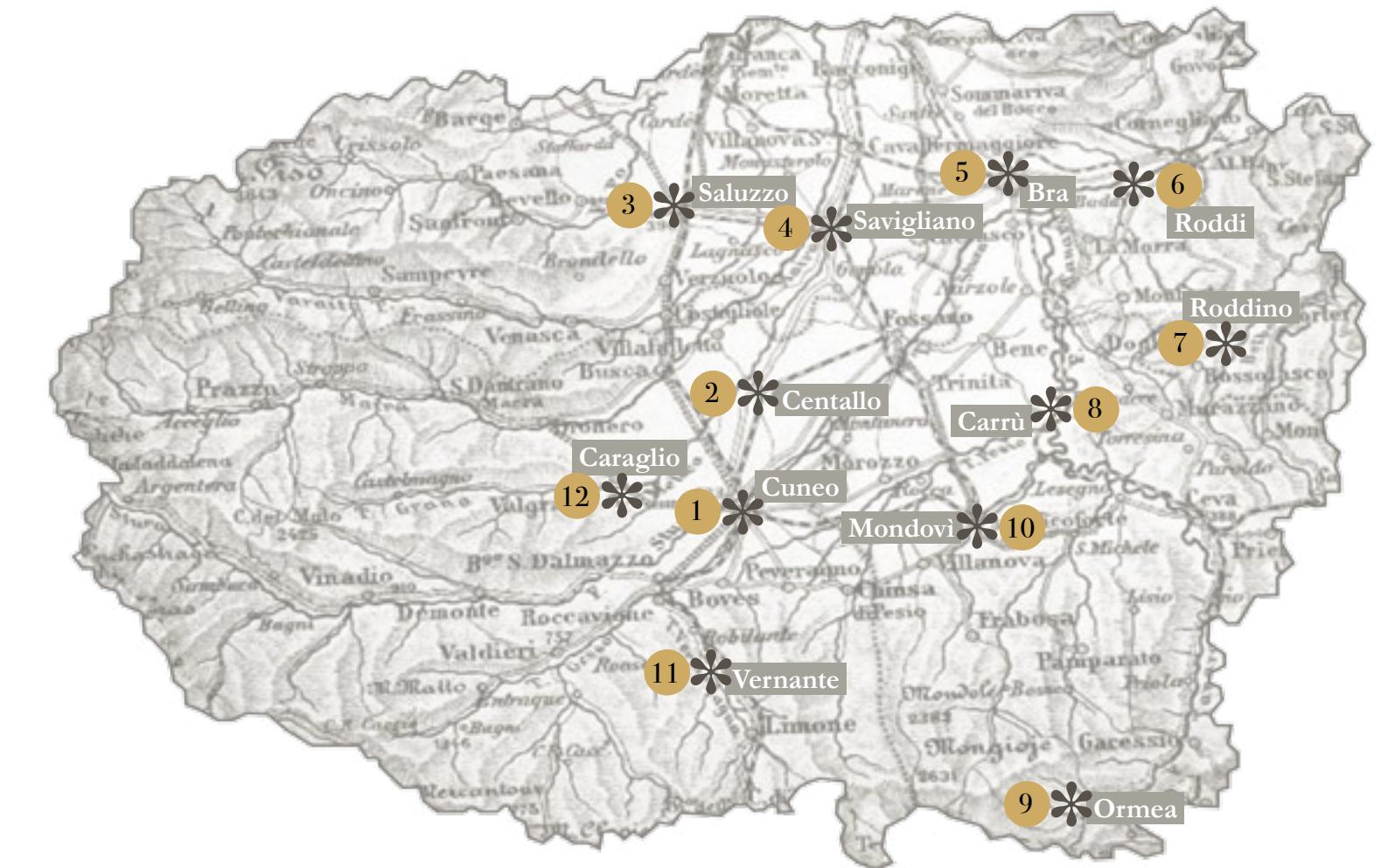
Elma Schena e Adriano Ravera. Giornalisti, studiosi di storia e tradizioni. Un lavoro in tandem, "Coppia di mondo" per meriti gastronomici. A quattro mani firmano articoli e libri, guide turistiche e ricettari, coordinano manifestazioni ed eventi culturali. Al Piemonte hanno dedicato spazi e passione. Con ironia e leggerezza, sempre rigorosamente documentati nell'apparato storico, leggono i piatti della tradizione, la peculiarità del loro lavoro di ricerca. Con il volume "A tavola nel Risorgimento" hanno vinto il premio Bancarella Cucina 2012.



* un viaggio
gastronomico
nella provincia
di Cuneo

TAPPA 1	Cuneo	RISTORANTE Il Nuovo Zuavo	pag. 23
Km 14			
TAPPA 2	Centallo	RISTORANTE Due Palme	pag. 39
Km 20			
TAPPA 3	Saluzzo	RISTORANTE Casa Pellico	pag. 51
Km 14			
TAPPA 4	Savigliano	RISTORANTE L'Osto 'd Na Volta	pag. 63
Km 20			
TAPPA 5	Bra	RISTORANTE Osteria Muri Vecchi	pag. 75
Km 15			
TAPPA 6	Roddi	RISTORANTE Il Vigneto	pag. 87
Km 18			
TAPPA 7	Roddino	RISTORANTE Osteria da Gemma	pag. 101
Km 20			
TAPPA 8	Carrù	RISTORANTE Ristorante Moderno	pag. 113
Km 61			
TAPPA 9	Ormea	RISTORANTE Trattoria Il Borgo	pag. 125
Km 56			
TAPPA 10	Mondovì	RISTORANTE Il Ristorantino Michelis	pag. 137
Km 46			
TAPPA 11	Vernante	RISTORANTE Il Nazionale	pag. 151
Km 26			
TAPPA 12	Caraglio	RISTORANTE Il Portichetto	pag. 163

* PROVINCIA di *Cuneo*



PARTENZA: CUNEO

Km totali 322

ARRIVO: CUNEO

 un viaggio
gastronomico
nella provincia
di Cuneo



tappa 1

*Cuneo



ZONA di *Cuneo*



Grande Cuneo. Così viene definito quel territorio che circonda l'altipiano su cui sorge il capoluogo di provincia. È l'area formata dal concentrico e dalle sue "frazioni", ben quindici, nelle quali la densità di popolazione è molto elevata.

Sono tanti piccoli tasselli di memoria, custodi delle tradizioni più genuine, che insieme vanno a formare, come in un puzzle, il quadro storico di Cuneo e della sua "vocazione" ad essere punto di riferimento istituzionale ed economico di alcune delle più suggestive vallate della Granda.

In questa parte finale di pianura che si tende verso la montagna vi è un tessuto imprenditoriale più che mai variegato: a fianco di grandi realtà imprenditoriali prospera una miriade di piccole imprese eccellenti che custodiscono i valori del "saper fare" tipici del territorio cuneese.



* La Zona di Cuneo è composta da **10 Comuni**. In questa Zona sono attive **9.012 imprese**, di cui **2.327 artigiane**. In questo territorio sono presenti **1.277 Associati** a Confartigianato Cuneo. Gli Uffici di Confartigianato Cuneo - Zona di Cuneo si trovano in Via I Maggio, 8.



COMUNE di *Cuneo*

Il suo nome prende origine dalla forma dell'altopiano su cui sorge, al quale la natura ha donato una maestosa scenografia alpina. Passata alla storia come la città dei Sette Assedi, **Cuneo** si caratterizza per i suoi famosi "portici", sotto ai quali si affacciano moltissime attività commerciali e artigianali. Tanti sono i gioielli da scoprire partendo da **Piazza Torino**, da dove si dirama **Via Roma**, la strada principale del centro storico. Una prima visita può essere fatta a **Sant'Ambrogio**, prezioso esempio di barocco. Ci sono poi il **Municipio** originato da un ex convento e **Palazzo della Torre** sormontato dalla **Torre Civica**. **Piazza Virginio** si raggiunge proseguendo per **Via Santa Maria**: vi sorge il complesso monumentale della ex chiesa e convento di **San Francesco**, il più antico monumento cuneese, datato XIII secolo, dove ha trovato sede il **Museo Civico**. Dal portale di San Francesco si procede per **Via Santa Croce** per arrivare all'omonima chiesa, elegante esempio di architettura barocca piemontese.

da visitare:

* Dall'altro lato di **via Roma**, c'è la caratteristica **Contrada Mondovì**, dove si possono trovare diversi negozi di antiquariato e prodotti artigianali, oltre ad alcune case di stampo antico di origine medievale. Qui sono ubicate anche la **Sinagoga**, costruita nel 1884, e la **Chiesa di San Sebastiano** risalente al 1320. Ancora su **Via Roma** si affaccia la **Cattedrale di Santa Maria del Bosco**, le cui forme attuali derivano dalla ricostruzione seicentesca e la facciata sotto i portici con quattro colonne corinzie dai lavori del 1865. Salotto buono di Cuneo è **Piazza Duccio Galimberti**, che conta una superficie di 24 mila metri quadrati e sulla quale spicca il monumento a **Giuseppe Barbaroux**. Qui, ogni martedì, il mercato attira visitatori anche dalle zone vicine e persino dalla Francia. In fondo a **Corso Soleri** si trova l'imponente viadotto sul **fiume Stura**, una delle opere più caratteristiche di Cuneo: i pilastri delle 34 arcate, ciascuna di 25 metri di luce, hanno un'altezza massima di 47 metri dal greto del fiume.

* La Cuneo Nuova inizia da **Corso Nizza**, che prosegue la funzione di linea di divisione longitudinale della città. Tanti gli stili architettonici del Novecento che si affacciano dai suoi due lati: da quello neo-gotico della chiesa del **Sacro Cuore** alle palazzine in stile Liberty fino ai palazzi di **Piazza Europa**. Un grande polmone verde verso le sponde del **fiume Gesso** è il **Parco Fluviale** collegato al Viale degli Angeli, importante luogo di ritrovo per i cuneesi che desiderano passeggiare o fare jogging. Sulla sua prima parte si affacciano alcuni edifici di notevole pregio architettonico sui quali spiccano elementi decorativi legati all'Ecclettismo e all'Art Nouveau. Il viale di tre chilometri collega la città con la chiesa e il convento francescano della **Madonna degli Angeli**, che custodisce la salma del **Beato Angelo Carletti**, le reliquie del venerabile **padre Benigno da Cuneo** e le tombe della famiglia **Galimberti**.



RISTORANTE
Il Nuovo Zuavo

È sicuramente uno dei locali storici del capoluogo. Negli ultimi decenni del secolo scorso fu punto di ritrovo per molti artisti famosi che sceglievano Cuneo come banco di prova per le loro "prime" teatrali. Dopo essersi esibiti sul palco del teatro Toselli, erano soliti chiudere la serata allo "Zuavo", degustando i piatti tipici della tradizione piemontese. Una convivialità schietta e piacevole che spesso veniva documentata da qualche scatto fotografico, ancora oggi esposto alle pareti del ristorante.

Ezio e Romina, gestori del "nuovo Zuavo" da quasi quattro anni, hanno scelto di mantenere integri alcuni elementi della storia del locale, in particolare la boiserie in legno e il parquet "scricchiolante", per far rivivere ai clienti l'atmosfera calda e accogliente dei tempi passati. L'ingresso un po' appartato del Nuovo Zuavo che si allunga verso via Roma permette ai clienti di percorrere il cortile interno, dove si trova una caratteristica pianta rampicante che, nel corso degli anni, ha raggiunto il terzo piano dell'edificio. Con una disponibilità di circa 50 coperti, in linea con la sua vocazione di locale tipico piemontese, il Nuovo Zuavo propone tradizione e qualità con i suoi piatti più blasonati: dalle acciughe al verde al vitello tonnato, dagli agnolotti al risotto al fondo bruno fino alle zuppe e ai minestroni che profumano di erbe di montagna.

Via Roma, 23
12100 Cuneo (CN)
tel. 0171 602020
info@nuovozuavo.it
www.nuovozuavo.it
facebook: Il Nuovo Zuavo



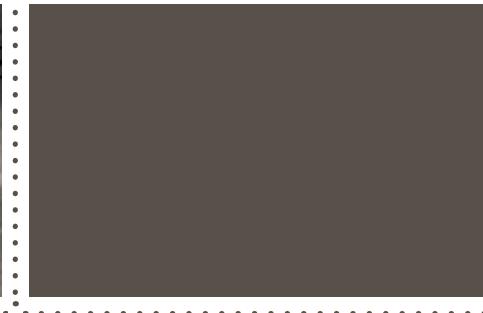
CUOCO
Ezio Damiano



È figlio della terra cuneese, temperamento operoso e grande manualità, a cui si aggiungono amore per le tradizioni ed una passione profonda per l'arte culinaria. Ezio Damiano, finiti gli studi all'Istituto Alberghiero di Dronero, ha iniziato da subito la sua peregrinazione formativa in numerosi locali di ristorazione locali e nazionali. Dopo alcune importanti esperienze sul territorio cuneese, da quattro anni con Romina Rinaudo gestisce il Nuovo Zuavo, supportato da giovani collaboratori. Cresciuto nella suggestiva Valle Grana, in cui risiede tutt'ora, ne ha inevitabilmente assorbito cultura e tradizioni, soprattutto riguardo alla preparazione del cibo. Negli anni, oltre a specializzarsi nella realizzazione di piatti tipici della zona, ha sviluppato un particolare interesse per ingredienti e materie prime poco conosciute e poco utilizzate in cucina, da cui trarre spunti di originalità. Il suo obiettivo è quello di proporre ai commensali ricette semplici ma mai banali, che sappiano celebrare con i diversi sapori l'eccellenza del territorio cuneese.



* Ola al forno



la RICETTA

Ola al forno

È una delle ricette più saporite e tradizionali del territorio cuneese, profondamente legata ai rituali gastronomici delle comunità agricole.

Per la sua preparazione occorrono: fagioli borlotti freschi sgranati, patate, zucche, porri, costine di maiale, lardo, carote, aglio, cipolla, sedano, prezzemolo, olio extravergine di oliva, sale e pepe.

Dopo aver pulito accuratamente i porri, il sedano e le carote e sbucciato le patate, la zucca, l'aglio e la cipolla, si tagliano a cubetti piccoli, si mescolano ad un trito di prezzemolo e si sistemano in un grande recipiente di terracotta (l'ola) a strati alternati con i fagioli borlotti. Al centro dell'ultimo strato vengono posizionate le costine di maiale e il lardo, cospargendo poi il tutto di prezzemolo tritato e irrorando con l'olio extravergine.

A questo punto è consigliabile lasciar riposare il piatto per una decina di minuti, affinché le erbe cedano il loro profumo alla zuppa. Prima di passare alla cottura in forno a 135°, unire del brodo vegetale e coprire l'ola con un coperchio. La cottura deve essere lenta e costante, e deve durare non meno di 9 ore. Determinante per la buona riuscita della ricetta, è mescolare di tanto in tanto il composto, controllandone la consistenza.

Una volta terminata la cottura, lasciar riposare per qualche minuto e servire in tavola direttamente dalla pentola in terracotta.

✳️ il COMMENTO

Elma Schena e Adriano Ravera

Ola al forno



Tipico piatto di vicinato delle valli cuneesi, soddisfa tutti i sensi. È festa grande il momento della preparazione e della cottura, è gioia vederla uscire fumante dal forno, respirarne i profumi e gli umori. Espressione di una tavola rustica e popolare, riporta all'antico "ministrare", il gesto semplice e nello stesso solenne del capofamiglia che distribuiva dalla pignatta. Gli unici segreti sono la lunga cottura in forno e la professionalità del cuoco nel saper dosare l'acqua, né troppo liquida né troppo asciutta: quando il cucchiaio in legno vi rimane in piedi è perfetta.

Il nome è un battesimo sul campo. Ola non è altro che il recipiente di cottura in terracotta smaltata.

Altre mani di artigiani le modellavano con l'argilla, le cuocevano, le rendevano brillanti. Dalle fabbriche di Chiusa Pesio uscivano stoviglie, doje per il vino, fujot per gli stufati.

Un piatto di forte potere evocativo. Nei suoi umori si ritrovano i canti d'osteria, i riti beneauguranti per l'Epifania.

Si dice che porti ricchezza e prosperità. "Faseui 'n l'ola, marenghin 'n bola" (fagioli nella pignatta, marenghi d'oro nel portafoglio), celebra un gioco di parole, in rima, per una serata di per sé scherzosa. Una credenza antica a contendere il ruolo alle lenticchie, quasi un atto di fede.



Vino in abbinamento
Barbera d'Alba

a cura di Go Wine



✳️ il PIATTO



Antica Dulcinea

Antica Dulcinea, un nome che sembra arrivare direttamente dalle fiabe. "Antica" come antiche sono le tradizioni nelle quali affondano le radici delle squisite ricette dei prodotti dell'azienda. E poi "Dulcinea", che richiama tanto l'amata da Don Chisciotte, quanto la "dolce produzione" della ditta artigiana di Castelletto Stura.

Anche se, quasi a stupire i golosi consumatori, il prodotto di punta di "Antica Dulcinea" sono sì, dei dolci, ma... amaretti, dai gusti variegati e a volte impreziositi da altri saporiti ingredienti.

Prodotti fatti ancora a mano con ricette originali risalenti a metà dell'800, con una costante ricerca di nuovi sapori e nuovi abbinamenti.

Gli amaretti morbidi "classici", preparati con mandorle italiane dal sapore unico. E poi le "delizie alla frutta", amaretti con marmellata e pezzi di vera frutta, secondo un'antica ricetta che consente un perfetto equilibrio al palato. E poi ancora gli "arricchiti", disponibili nei gusti più disparati: caffè, cappuccino, nocciole, noci e uvetta. Infine, gli amaretti morbidi con il fondo di cioccolato extra fondente, che si sposa armoniosamente con cinque gusti di frutta (mandorla, menta, cocco, arancia e pera) creando un accostamento unico e delizioso.

Ma dopo questa full-immersion nel mondo degli amaretti, da "Antica Dulcinea" troviamo anche altri squisiti dolci.

Come le "chicche", meringhe farcite con una morbida crema aromatizzata e ricoperte di puro cioccolato fondente.

Le "chicche" sono create a mano, utilizzando rigorosamente il sac à poche. Disponibili in un ricco ventaglio di gusti - rum, grappino, torrone, panne e rum, grappino e cannella, nocciola, maraschino, zabaione e cappuccino - fanno la gioia dei palati più golosi.

E infine un grande classico, il "tartufo", nelle sue varianti nero e bianco, tipica specialità artigianale del cuneese che accosta, rispettivamente, il cioccolato fondente con le "Nocciola Tonda Gentile Piemonte" e il cioccolato bianco con le mandole italiane.



Via Circonvallazione, 44/A
12040 Castelletto Stura (CN)
tel.0171 791178
info@anticadulcinea.it
www.anticadulcinea.it
facebook: Antica Dulcinea



Via Nazionale, 76/E
12010 Cervasca (CN)
tel.0171 85021
info@bramardicioccolato.it
www.bramardicioccolato.it
facebook.com/bramardicioccolato

Bramardi di Beccaria Franco

L'azienda Bramardi è collocata a Cervasca, a pochi chilometri da Cuneo, dove, agli inizi degli anni Quaranta, il fondatore Giovanni Bramardi, dopo una lunga esperienza come pasticcere a Parigi, aprì un laboratorio artigianale per la produzione di cioccolatini.

La passione per il cioccolato ha portato la Bramardi a selezionare le migliori origini di cacao come America Centrale e meridionale, Madagascar e Ghana, e le migliori qualità come "Criollo" e "Trinitario" per creare una miscela che conferisce al cioccolato un gusto unico ed inconfondibile. Ingredienti di qualità e lavorazione puramente artigianale: questo... dolce connubio ha permesso di raggiungere un perfetto equilibrio di aromi e sapori. Ma per fare le cose buone ci vuole il giusto tempo. Ecco perché ancora oggi nello storico mulino a pietra viene preparato "il cuore" dei gianduiotti Bramardi, miscelando a freddo e macinando lentamente con due cilindri in granito prima le nocciole tostate, poi il cacao e lo zucchero. Il risultato è una pasta da un profumo travolgente che viene poi ulteriormente raffinata, "concata" e temperata per renderla vellutata e piacevole al palato. Sono tante le forme in cui si concretizza questa abilità nella lavorazione del cioccolato. I tradizionali Cuneesi, i gianduiotti, i tartufi dolci, i cremini, la crema gianduia e tante altre prelibatezze. I cuneesi e le altre praline sono prodotti per estrusione: la struttura del cioccolatino viene adagiata sul nastro della linea di produzione da una bocchetta simile al classico "sac a poche" del pasticcere. Se l'equilibrio dell'impasto non è perfetto il cioccolatino non sta in piedi: la Bramardi garantisce così il rispetto costante della ricetta per ottenere cioccolatini che non avranno mai la stessa forma, ma da veri prodotti artigianali saranno realmente unici. Come unico e saporito è anche il ripieno che li contraddistingue. Nel tempo l'azienda è cresciuta molto, ed oltre allo storico punto vendita di Cervasca dispone di altri negozi nel capoluogo e in provincia, oltre che di un funzionale e-commerce sul proprio sito internet. Golosi di tutto il mondo, la dolcezza è veramente a portata di mouse!





Dolci e Cioccolato Mainero

La Mainero Cioccolato è la realizzazione del sogno di Gabriele Mainero che, dopo anni di studi iniziati all'Istituto Alberghiero di Mondovì, si è via via perfezionato e ha completato la sua professione di ristoratore assumendone tutte le figure, dal barista al pasticciere fino ad arrivare ad oggi: Gabriele si definisce esploratore in evoluzione del settore food&beverage con una particolare vena romantica per il cacao. La passione in Gabriele nasce da bambino, tramandata dai nonni già proprietari di un mulino ad acqua in cui veniva macinato a pietra il grano per poi essere trasformato e distribuito in paese e nelle zone limitrofe nel Cuneese. L'arte pasticciera si affina con gli anni e nel 1995 Gabriele coinvolgendo il fratello Diego, apre il suo locale "bar pasticceria Papà Pier" a Villafalletto dando vita al dolce tipico del paese denominato "Basin'd Vila". Nel 2006 la ditta sceglie di avere solo più la parte produttiva, si amplia e riceve diverse onorificenze tra cui l'Eccellenza Artigiana Piemonte sul Cioccolato e Pasticceria, il premio Food awards Piemonte, l'Eccellenza Artigiana Italiana e si classifica sul podio nelle svariate gare di cioccolato in Italia. Assieme ad altri cioccolatieri pionieri della qualità, Gabriele costituisce ACAI (Associazione Cioccolatieri Artigiani Italiani), con la missione di proporre in tutto il mondo il cioccolato puro seguendo un disciplinare molto rigido per la selezione delle materie prime.

Attualmente Gabriele riveste un ruolo importante nella dirigenza dell'associazione che vanta una selezione di artigiani cioccolatieri da tutto il Nord d'Italia. La produzione dei dolci e cioccolato all'interno dell'azienda è costituita principalmente da prodotti con nocciole; cremini, cuneesi, tartufi bianchi e neri, nocciolati e torte al gianduia; prodotto tipico è il "Basin'd Vila" composto da zucchero di canna, albumi, nocciole tonda gentile trilobata IGP, cacao puro e vaniglia in bacca; il prodotto trova un ampio ventaglio di clienti in quanto non contiene glutine (AIC) e lattosio. La Mainero cioccolato si colloca tra i migliori artigiani in Italia per la scelta responsabile e consapevole: materia prima eccellente, la ricerca continua dei migliori cacao proveniente dai paesi produttori, le lavorazioni a mano e la produzioni di ricette uniche al mondo sono il segreto di Gabriele.



Via Vottignasco, 11
12020 Villafalletto (CN)
tel.338 2453864
papapier@libero.it
www.cioccolatomainero.it
[facebook: Lo Cioccolato Mainero](https://facebook.com/cioccolatomainero)



Via Nazionale, 66
12010 Cervasca (CN)
tel.0171 687449
info@loyogurtfamu.it
www.loyogurtfamu.it
facebook: Lo Yogurt Famù

Sabaco D'Oc

Per secoli la "sabaco", che in occitano vuol dire gerla, è stato lo strumento per trasportare i prodotti della montagna nei mercati della pianura e oggi la "Sabaco D'oc" vuole portare i sapori e l'arte del "fare" di queste nostre terre sulla tavola.

Si è cominciato dalla produzione dello yogurt Famù, lasciato fermentare lentamente per almeno 12 ore, in attesa che raggiunga il perfetto equilibrio tra l'aroma del latte e l'acidità dello yogurt. Il risultato è uno yogurt leggero e digeribile, apprezzato tanto al naturale quanto alla frutta.

A questi si sono aggiunti ben presto tome e tomini freschi, la cui pasta bianchissima, compatta e cedevole si scioglie sul palato con un dolce sapore di latte.

Se partendo dalla semplicità di una constatazione (la mucca Famù...) si è riusciti a far breccia nel cuore del proprio territorio, naturale è stato pensare di allargare la famiglia. La capra Famé, la pecora Fabé e, quindi, ecco che si propongono robolie fresche, tomette, toma e sola stagionate di mucca, capra e pecora. Tra gli ultimi arrivati la mozzarella di bufala Fabù, prodotta solo con latte di bufala cuneese.

Tutti i prodotti hanno trovato poi un originale palcoscenico in un locale dedicato a Cuneo: Il Famù Bistrò in Contrada Mondovì, dove i protagonisti sono il delizioso Tumin Burger, lo sfizioso Vulcano di Melle o la scioglievole Raclette.

Inoltre non è insolito, passeggiando per qualche fiera, imbattersi nell'Apecar Famù con il suo fresco yogurt da passeggio e le sue proposte per un pasto veloce e stuzzicante. Può valere la pena di fermarsi a provare!



Creatori di eccellenza nel food un viaggio gastronomico nella provincia di Cuneo

Confartigianato Imprese Cuneo

€ 22,00

ISBN 978-88-8419-979-9



9 788884 199799