

Confartigianato Cuneo e Pane GranoPiemonte protagonisti ai “Laboratori del gusto”

Tra le diverse attività che Confartigianato Cuneo ha organizzato nell'ambito della 91^a edizione della **Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba**, sono stati un successo, lo scorso 10 ottobre, i “Laboratori del gusto” dedicati al connubio tra il pane **GranoPiemonte** e l'olio di qualità.

GranoPiemonte è un progetto che scaturisce dalla collaborazione tra Confartigianato Cuneo, Coldiretti Cuneo, Consorzio Agrario delle Province del Nord Ovest, mulino Gaiero – Gabutti, con il sostegno e contributo della Camera di Commercio di Cuneo.

Ogni anno vengono realizzati dai tecnici Coldiretti e del CAP campi sperimentali di frumento tenero di prova di varietà per testarne l'adattabilità e la produttività in Provincia di Cuneo, al fine di indicare correttamente alle imprese agricole quelle varietà che meglio si adattano al campo ma che soprattutto permettono una buona resa all'imprenditore agricolo, sempre in un'ottica di rispetto dell'ambiente e di qualità del prodotto finito. Da questa sinergia è nata l'idea del GranoPiemonte, ovvero la coltivazione in campo di quattro varietà pre-miscelate sullo stesso appezzamento al fine di ottenere già in campo una miscela di grani per fornire una farina duttile a tutti gli usi a Km0, oltre che certificata.

Nell'ambito dei “Laboratori”, il pane GranoPiemonte, presentato da **Vincenzo Pallonetto**, rappresentante provinciale dei Panificatori di Confartigianato Cuneo, è stato oggetto di interessanti dimostrazioni e gustose degustazioni in abbinamento all'olio di qualità, grazie alla presenza di

Daniela Ferrari dell'impresa Ferrari Specialità Alimentari di Cherasco.

*«L'iniziativa del GranoPiemonte – spiega **Daniela Balestra**, vicepresidente territoriale di Confartigianato Cuneo – è un'opportunità per panificatori e consumatori di poter impiegare nelle proprie cucine farine prodotte sul proprio territorio o acquistare prodotti da forno dolci e salati trasformati dagli artigiani del territorio: una filiera che parte dal seme fino arrivare al prodotto finito da banco».*

*«Siamo convinti – commentano **Luca Crosetto** e **Vincenzo Pallonetto**, presidente provinciale di Confartigianato Cuneo e rappresentante provinciale dei Panificatori di Confartigianato – che lo sviluppo di questo progetto, nato grazie alla sinergia di Associazioni di Categoria, Camera di Commercio e aziende private, contribuirà non solo a valorizzare il nostro territorio, ma assumerà anche una valenza culturale, permettendo ai consumatori di essere sempre più consapevoli e informati. Va in questo senso il coinvolgimento dei panificatori artigiani, che hanno aderito al nostro disciplinare del “pane fresco”, e che nelle scorse settimane hanno ricevuto 100 kg di farina prodotta da GranoPiemonte – offerti da Confartigianato Cuneo – per “sperimentare” e valutare con mano la bontà e la resa del prodotto. Già diversi hanno aderito e stanno aderendo all'iniziativa, iniziando ad usare la farina».*

*«La partecipazione a manifestazioni e rassegne – aggiunge ancora **Daniele Casetta**, presidente della Zona di Alba di Confartigianato Cuneo – rappresenta, soprattutto nell'attuale periodo, una vera opportunità per le imprese che hanno modo di pubblicizzare i propri prodotti di qualità ad un pubblico sempre numeroso ed attento. Le fiere radicate sul territorio costituiscono realmente una vetrina privilegiata per le produzioni di eccellenza, in particolar modo per le piccole e medie imprese artigiane, dal comparto manifatturiero a quello alimentare. Un ringraziamento al Comune di Alba e all'Ente*

Fiera del Tartufo per la consueta proficua collaborazione sviluppata anche in questa edizione della rassegna».