

Confartigianato Imprese Cuneo ha inaugurato il suo anno tematico “Passeggiate Gourmet”

Artigianalità nella trasformazione delle materie prime, profumi e sapori del territorio che si uniscono ad iniziative outdoor finalizzate alla scoperta di quelle perle preziose di cultura e paesaggio che si ritrovano a “due passi” da noi.

Confartigianato Imprese Cuneo con il suo anno tematico 2021 ha scelto di sposare la filosofia del turismo di prossimità lanciando, insieme al portale Cuneotrekking, le “Passeggiate Gourmet”.

Dodici itinerari che si snoderanno lungo i sentieri più suggestivi delle vallate cuneesi portandosi appresso eccellenze gustose, scaturite dalle abili mani di cuochi esperti, trasformate in una sorta di street food artigiano all’insegna della qualità e della genuinità della tradizione locale. Il progetto che si svilupperà nell’arco del 2021 proponendo in ogni ultima domenica del mese un itinerario escursionistico, è stato illustrato ieri (sabato 23 gennaio) presso l’Open Baladin di piazza Foro Boario a Cuneo.

L’ appuntamento in diretta streaming sia sul sito Internet che sulla pagina Facebook di Confartigianato Imprese Cuneo, si è svolto in forma “ibrida”: alcuni ospiti erano in presenza, tra i quali il presidente di Confartigianato Imprese Cuneo Luca Crosetto, i due vice presidenti Giorgio Felici e Daniela Balestra e il direttore Joseph Meineri, il fondatore di Cuneotrekking Valerio Dutto e il presidente dell’ATL Cuneese Mauro Bernardi, mentre erano collegati da remoto i dirigenti di Confartigianato: Anna Maria Sepertino rappresentante

provinciale e regionale e presidente nazionale dei Caseari; Angela Astesano rappresentante provinciale e regionale della Lavorazione Carni; Vincenzo Pallonetto, rappresentante provinciale e regionale dei Panificatori; Roberto Lerda rappresentante provinciale dei Birrai e Franco Roagna presidente della zona di Carrù, tutti idealmente uniti nel sostenere il valore artigiano e la sua importante funzione nella promozione dell'economia del territorio.

Con l'ausilio di un video, è stato presentato il primo itinerario del progetto, che lambirà man mano le dodici zone, sulle quali è presente con i suoi uffici Confartigianato Imprese Cuneo, realizzato nella zona di Carrù con il "Sentiero delle Cappelle" tra i comuni di Cigliè e Bastia.

Per l'occasione, i ristoranti " Il Moderno" e "Al Bue Grasso" e il salumificio "Chiapella" della zona carrucese, ai quali si è aggiunto anche l'Open Baladin di Cuneo, hanno proposto quattro tipologie di "panini gourmet" con i sapori locali. A questi si sono affiancati i due birrifici, "Birra Carrù" e "Baladin" di Piozzo con l'abbinamento delle loro birre.

A commentare questo tripudio di sapori tradizionali è intervenuto in collegamento web anche il famoso critico gastronomico Paolo Massobrio.

«Dopo i cuochi, alfieri dell'abilità artigianale in cucina, i dolci d'autore prodotti dalle sapienti mani dei pasticceri, – spiega il presidente Crosetto – ora tocca al "panino gourmet" essere promotore della qualità artigianale di pane, salumi, formaggi, prodotti sottovetro, accompagnati dalle diverse varietà di birra prodotta localmente. L'altro grande protagonista dell'iniziativa sarà il territorio cuneese con le sue vallate e i suoi angoli suggestivi, proposto in dodici itinerari su stradine, mulattiere o sentieri ben tracciati.

Messi a punto da Cuneo Trekking, il principale portale dedicato alle escursioni nelle Alpi cuneesi, i percorsi rappresentano un mix turistico di particolare appeal per tutti

coloro che desiderano vivere salutari esperienze di benessere, nelle quali il leit-motiv si rifà sempre all'eccellenza cuneese: il paesaggio incontaminato e la sua storia, i sapori genuini del territorio, l'artigianalità inimitabile delle imprese. Inoltre, a rafforzare il messaggio promozionale del valore artigiano, quest'anno abbiamo pensato di affiancare agli artigiani del cibo i maestri tipografi che con la loro genialità sanno creare packaging personalizzati in grado di rendere ancora più unici i sapori della nostra terra».

«Il nostro anno tematico – aggiunge il direttore Meineri – interpreta al meglio le regole di questo difficile periodo: il valore artigiano declinato nei sapori del territorio si unisce ad un turismo esperienziale che offre spunti ineguagliabili di cultura e paesaggio, donando quel benessere psico-fisico di cui tutti abbiamo bisogno. A corollario dell'iniziativa, anche per il 2021 il nostro Ufficio Stampa sta preparando una pubblicazione che documenti il valore artigiano e le sue molteplici applicazioni nell'ambito delle "Passeggiate Gourmet". Il volume sarà edito dalla Nino Aragno Editore e conterrà racconti di imprese artigianali, di antiche tradizioni del "saper fare", di abilità e creatività ineguagliabili, in un contesto naturalistico di straordinaria bellezza qual è la terra cuneese. Questo terzo volume andrà così a completare il trittico di pubblicazioni sugli anni tematici, previsto nell'ambito del progetto "Creatori d'Eccellenza"».







