

COMUNICATO STAMPA

A COCCONATO TORNA "COCCO...CHEESE": DOMENICA 20 MAGGIO NEL CENTRO STORICO TRA BANCHETTI E LABORATORI DEL GUSTO

PER TUTTO IL MESE MENU TEMATICI CON "FORMANGIANDO"
IN RISTORANTI, AGRITURISMI E PIZZERIE DELLA ZONA

Domenica 20 maggio, dalle 10 alle 19, torna a **Cocconato** (Asti) **Cocco...Cheese**, goloso evento dedicato ai formaggi e alle tipicità enogastronomiche del territorio.

La manifestazione, alla sua terza edizione, è organizzata dal **Comune di Cocconato** con la direzione del giornalista **Alberto Marcomini** (TG5 Gusto, UnoMattina Rai) e continua a dare voce alla straordinaria tradizione di Cocconato e del suo territorio nel campo del gusto. Tra le belle colline monferrine, celebri nel mondo per i loro vini, anche i prodotti caseari hanno una lunga storia e in particolare la Robiola di Cocconato, prodotta dal XVII secolo, rappresenta da sempre uno dei punti di eccellenza della produzione locale.

Decine di artigiani del gusto con i loro banchi d'assaggio riempiranno il centro storico del paese del nord Astigiano presentando un'interessante selezione di formaggi e altri prodotti tipici e "complementari" da degustare e acquistare, come miele, mostarde, nocciole, vini e birre artigianali. Per degustare vini e birre si ritireranno all'ingresso della manifestazione un calice e una tasca portabicchiere a 12 euro (di cui 2 euro sono a titolo di cauzione e verranno resi a chi porta indietro bicchiere e tasca).

Sette **laboratori del gusto** guidati da esperti consentiranno di approfondire la conoscenza e le versatili possibilità di abbinamento offerte dal formaggio: "Spumanti e formaggi" (ore 11), "Capra, capra, capra!" (ore 12), "Gelati, yogurt, miele e mostarda" (ore 14), "Tome e nocciole" (ore 15), "7 Barbera per 7 formaggi" (ore 16), "7 Vermouth per 7 formaggi" (ore 17), "La Robiola di Cocconato" (ore 18). Il costo dei laboratori è di 12 euro a persona (sconto di 2 euro per i soci Onav e Onaf). Prenotazioni: amministrativo@cocconato.info

All'ora di pranzo, la **Pro loco di Cocconato** preparerà e servirà, nel Cortile del Collegio, i famosi "**Cocconati**", agnolotti del plin ripieni di robiola e prosciutto.

FORMANGIANDO - FORMAGGI A TAVOLA - Per la prima volta, a corollario della manifestazione Cocco...Cheese, durante tutto il mese di maggio otto locali - tra ristoranti, osterie, agriturismi e pizzerie - di Cocconato offriranno a chi lo desidera un intero menu a tema formaggio studiato per l'occasione. La rassegna si chiama **"Formangiando – Formaggi a tavola"** ed è organizzata da Comune di Cocconato, Pro loco di Cocconato, Onaf e Slow Food.

Questo l'elenco dei locali che aderiscono a *Formangiando – Formaggi a tavola*:

Cantina Nicola
Cantina del Ponte
Pizzeria Rocket
Ristorante Cannon d'Oro
Pizzeria Sottosopra
Ristorante della Locanda
Osteria della Pompa
Cascina Rosengana

Ecco nel dettaglio i menu proposti in occasione di *Formangiando – Formaggi a tavola*:

CANTINA NICOLA

Amuse Bouche; Uovo in camicia glassato con cremosa di capra, carciofi croccanti e fondente; Risotto alle ortiche e stracchino; Filetto di fassone toma di pecora e note vegetali; Fragole di bosco, ricotta e cioccolato. Prezzo € 40,00 vini esclusi.

CANTINA DEL PONTE

Carne cruda con creda di robiola; Sformato di robiola e nocciole e robiola con bagnetto verde; Cocconati burro e salvia; Biscotto di frolla con crema di ricotta; Calice di vino. Prezzo € 25,00

PIZZERIA ROCKET

Gamberoni al profumo di timo e limone su crema di burrata € 13,00;
Fusilli bucati corti al peso di zucchine, caprino, basilico e pinoli € 9,00;
Tagliati di sottofiletto con crema di gorgonzola e chips di patate € 15,00;
Pizza km 0 mozzarella, robiola di Cocconato, nocciole Piemonte € 8.50;
Sbriciolata di ricotta e marmellata di lamponi € 5,00.

RISTORANTE CANNON D'ORO

Mousse di robiola di Cocconato alle tre salse (composta di peperoni-salsa alle nocciole – salsa la verde); Flan di asparagi e raschera con fonduta; Agnolotti di magro (ricotta e erbe) con pomodorini pachino e

pinoli; Tavolozza di grandi formaggi piemontesi con miele, cugnà e cipolla caramellata; Cheesecake alla fragole e ananas; Caffè acqua; Vini esclusi. Prezzo € 25,00

PIZZERIA SOTTOSOPRA

Pizza Cocco...Cheese; Dolce; Caffè e amaro. Prezzo € 15,00

RISTORANTE DELLA LOCANDA

Robiola di Cocconato con presa brasata; Tartellette di asparagi e toma di Cocconato; Agnolotti spinaci al burro e salvia; Patata al forno ripiena di blu di mucca; Torta di cioccolato della Locanda con crema al mascarpone; Vini esclusi. Prezzo € 26,00

OSTERIA DELLA POMPA Tra gli antipasti, robiola di Cocconato con mostarda d'uva; Polenta gratinata con formaggi piemontesi. Prezzo € 30,00 (menù completo)

CASCINA ROSENGANA Involantino di Reggiano con mousse di caprino; Carpaccio di vitella con crema al gorgonzola; Robiola di Cocconato con salsa alle verdure; Agnolotti del Plin ripieni di fonduta con burro e nocciole; Maltagliati blu di capra e menta; Tagliere di formaggi stagionati con miele, cugnà e marmellata di cipolle; Tiramisù in bignola ricotta e cacao. Prezzo € 27,00 bevande escluse

--

Informazioni: Comune di Cocconato tel. 0141907007 e-mail:
amministrativo@cocconato.info

Pagina facebook: Coccocheese
#CoccoCheese2018

9 maggio 2018

Ufficio stampa: iShock – info@ishock.it