



COMUNICATO STAMPA

**TORNA "COCCO...CHEESE": DOMENICA 19 MAGGIO A COCCONATO  
TRA BANCHETTI E LABORATORI DEL GUSTO**

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

COCCONATO - **Manca un mese a Cocco...Cheese**, manifestazione dedicata ai formaggi e alle tipicità enogastronomiche di **Cocconato** (Asti) giunta alla sua **quarta edizione**.

L'evento, organizzato dal **Comune di Cocconato** con la direzione del giornalista **Alberto Marcomini** (TG5 Gusto, UnoMattina Rai) e il sostegno del **Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato** e dell'**Onaf**, darà voce ancora una volta 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* rappresenta da sempre uno dei punti di eccellenza della produzione locale.

Decine di artigiani del gusto con i loro banchi d'assaggio riempiranno **dalle 10 alle 19** il centro storico del borgo noto come "*Riviera del Monferrato*", proponendo un'interessante selezione di formaggi e altri prodotti tipici e "complementari" come salumi, miele, mostarde, nocciole, dolci, vini e birre artigianali.

Spiega **Marcomini**: "*Cocco...Cheese rappresenta ormai una importante finestra sul mondo del formaggio del Monferrato e non solo, con un pubblico consolidato e nuovi appassionati a cui, anno dopo anno, facciamo conoscere i prodotti enogastronomici locali*".

Alberto Marcomini, in collaborazione con l'Onaf, guiderà i quattro incontri di approfondimento, per una conoscenza sulle varie possibilità di abbinamento offerte dal formaggio con vini, birre, vermouth. Dalle 12,30, la Pro loco di Cocconato servirà i "Cocconati", agnolotti farciti con Robiola di Cocconato e prosciutto crudo del Salumificio Ferrero, fiore all'occhiello di questo affascinante borgo.



## ASPETTANDO COCCO...CHEESE

**FORMAGGI E GRAPPA AL RISTORANTE DELLA LOCANDA MARTELLETTI** – Al ristorante della Locanda Martelletti **giovedì 2 maggio dalle 20** Ignazio Nebiolo ed Elio Siccardi guideranno una degustazione di grappe abbinata ai formaggi: selezione di formaggi stagionati con Grappa di Nebbiolo invecchiata, tagliere di salumi misti di Cocconato con Grappa di Moscato invecchiata, Risotto della Locanda sfumato alla Grappa di Ruché, Grappamisù in abbinamento alla Grappa di Malvasia (30 euro tutto compreso).  
Info e prenotazioni: 351.5586555

**I FORMAGGI DEL CILENTO ALLA CANTINA DEL PONTE** – Alla Cantina del Ponte **giovedì 9 maggio dalle 20** Alberto Marcomini presenta “I formaggi del parco nazionale de Cilento”: aperitivo con bollicine piemontesi, ricottina di bufala ai profumi del Mediterraneo, Bocconcini di mozzarella di bufala ripieni di ricotta, Bigoli al pepe nero con crema di burrata e acciughe, la Ruota del Cilento, Cilentano ai fichi. Abbinamento con Sauvignon Blanc (35 euro compresi i vini).  
Info e prenotazioni: info@cantinadelponte.it

**CENA INAUGURALE E PRESENTAZIONE FORMAGGIO TATIE AL CANNON D'ORO** - Al ristorante Cannon d'Oro, **sabato 18 maggio dalle 19,30** Alberto Marcomini e l'Ad di Cocchi Roberto Bava presenteranno in anteprima **TATIE**, una nuova creazione casearia nella quale il formaggio di pecora piemontese erborinato incontra il Vermouth. Dopo Teatro Giulio Cocchi: una sorpresa che allieterà diversi piatti serviti durante la cena. Info e prenotazioni: cannondoro@cannondoro.it

**FORMANGIANDO - FORMAGGI A TAVOLA** – Come lo scorso anno, a corollario della manifestazione Cocco...Cheese, durante tutto il mese di maggio nove locali - tra ristoranti, 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.

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

**Cantina Nicola:** Amuse Bouche, Uovo croccante e crema al Grana, Risotto al Castelmagno, Filetto di fassona e cremosa di caprino, La



tonda gentile (45 euro bevande escluse)

**Cantina del Ponte:** Spuma di tomino al timo e chips di verdure  
Carne cruda di Fassona piemonte con crema di Robiola di Cocconato e nocciole, Cestino di Grana padano con pomodorini confit, La nostra cacio e pepe, Biscotti di frolla con la nostra ricotta aromatizzata, Calice di Sauri *sur lie* (28 euro)

**Pizzeria Rocket:** Tagliere di formaggi selezionati e gnocco fritto (12 euro), Troccoli al limone con asparagi e baccalà su crema di bufala (11 euro), Filettino di maiale con crema di Roquefort e misticanza (13 euro), Dolce di Ricotta profumata al gelsomino (5 euro)

**Ristorante Cannon d'Oro:** Carne salada con crema di robiola Cocconatese, Gnocchetti di zucca al Castelmagno, Mousse datterì e gorgonzola e croccante al sesamo, Cheesecake pesche e amaretti, Caffè (25 euro esclusi i vini)

**Pizzeria Sottosopra:** Caprino fresco Casa Costa con bagnetto verde e rosso alla maniera antica, Agnolotti ripieni di prosciutto cotto di Cocconato e ricotta di capra Casa Costa con burro alle erbe, Quarto di vino, Acqua, Caffè (18 euro)

**Ristorante della Locanda:** Robiola di Cocconato con bagnet verd, Mousse di formaggi con i pinoli, Torta salata ai porri con fonduta al gorgonzola, Agnolotti di borragine e caprino al burro e salvia, Millefoglie di patate, blu del Monviso e speck croccante, Un dolce sorpresa (28 euro bevande escluse)

**Osteria La Pompa:** tra gli 86 antipasti Robiola di Cocconato con mostarda d'uva Bonarda e Polenta gratinata al forno con formaggi piemontesi

**Agriturismo Rosengana:** Riso Venere robiola Coconà e verdure, Fiori di zuccina ripieni caprino e scorza di limone, Tela di vitella con pennellate di gorgonzola dop, Pizzicotti di raschera mantecati burro e nocciole, Risotto fonduta di taleggio zafferano e nocciole tostate, Tiepida di toma, mele e punte di asparagi, Tiramisù in bignola ricotta e cacao (30 euro bevande escluse)

**Ristorante del Lago di Codana:** Robiola di Cocconato con salsa alle verdure, Battuta di Fassona con mousse di Gorgonzola, Risotto al "Casa Costa" di latte caprino, Montebore, Castelmagno, Blu di capra in abbinamento a miele, cugnà e marmellata di cipolle, Gelato al Mascarpone e nocciole Maciot (25 euro bevande escluse)

--

Informazioni: Comune di Cocconato tel. 0141907007 e-mail:  
[amministrativo@cocconato.info](mailto:amministrativo@cocconato.info)

**Pagina facebook: Coccocheese hashtag: #CoccoCheese2019**

18 aprile 2019

Ufficio stampa: iShock – info@ishock.it