

Fontaneto. Arte. Sapori

FONTANETO D'AGOGNA ■ PALATENDA IN PIAZZA UNITA' D'ITALIA
6 GIUGNO / 22 GIUGNO 2013

L'ASSOCIAZIONE TURISTICA PRO LOCO FONTANETO ORGANIZZA

CON IL SOSTEGNO DEL COMUNE DI FONTANETO D'AGOGNA
ED IL PATROCINIO DI PROVINCIA E REGIONE



COMUNE DI FONTANETO D'AG.



PROVINCIA DI NOVARA



RASSEGNA ENOGASTRONOMICA PIEMONTE... CON GUSTO!

GIUGNO 2013



PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

AL N° 338.4659749 DALLE 18.00 ALLE 21.00

Giugno 2013

FontanetoArteSapori

Giovedì 6

19.00 Apertura mostra di pittura degli allievi del laboratorio creativo dell'Associazione "Stop Solitudine" - Cureggio

20.30 *Rassegna enogastronomica Piemonte... con gusto!*

"... A TUTTO ROERO" dal Bianco al Rosso, ovvero dall'Arneis al Nebbiolo

Sabato 8

19.00 Presentazione del volume *"Il gusto del Piemonte"* a cura di Laura Travaini
Serata popolare enogastronomica - cucina Pro Loco

20.30 *"Il piemonte si racconta... a tavola: il gran fritto misto alla Piemontese"*

22.30 Spettacolo con la *Banda di Giaglione e il gruppo folk degli Spadonari*

Mercoledì 12

20.00 Gara podistica circuito Gamba d'Oro

"Quinta camminata di FontanetoArteSapori"

Giovedì 13

20.30 Rassegna enogastronomica Piemonte... con gusto!

"LE BIRRE ARTIGIANALI PIEMONTESI"  FONTANETO PREMIA IL GUSTO

Venerdì 14

Serata popolare enogastronomica - cucina Pro Loco

20.30 *"La gran costinata della Pro Loco"*

22.30 Concerto del gruppo musicale *"A2O"*

Sabato 15

17.30 Premio *"Piemonte... con gusto!"* Racconti, fotografie e tipicità Piemontesi

19.00 Presentazione ufficiale del presidio Slow Food della *Cipolla bionda di Cureggio e Fontaneto*

Serata popolare enogastronomica - *"Cucine delle Pro Loco"*

20.30 *"Paniscia e Rane: gli chef delle Pro Loco si incontrano!"*

22.00 Serata Musicale gli alunni della *Scuola Secondaria di Fontaneto*

Giovedì 20

20.30 Rassegna enogastronomica Piemonte... con gusto!

"GRAN GALÀ DELL'ALTO PIEMONTE"

Venerdì 21

Serata popolare enogastronomica - cucina Pro Loco

20.30 *"Ris...otto: ovvero il riso abbonda sulle labbra dei buongustai"*

22.00 Spettacolo con la musica popolare dei *"The Famousa Balcon Band"*

Sabato 22

Serata popolare enogastronomica - cucina Pro Loco

20.00 *"La pesciolata": gran fritto misto di mare*

22.00 *"Il nostro Zecchino d'oro"*

Bambini di Fontaneto e Cureggio alla ribalta

“...A TUTTO ROERO”

DAL BIANCO AL ROSSO,
OVVERO DALL'ARNEIS AL NEBBIOLO

In collaborazione con

Associazione premio giornalistico del Roero - Canale CN

Cena ore 20.30

menù

Insalata di animelle,
fagiolini e salmerino alpino leggermente affumicato
Chef Piergiuseppe Viazzi - Ristorante Arianna - Cavaglietto (NO)

Maltagliati di farina integrale “Petra”
al pesto di erbe aromatiche, spinaci selvatici e pomodorini
Chef Lucia Guglielmetti - Ristorante Alla Torre - Romagnano Sesia (NO)

Coniglio laccato con miele e Arneis e crema di patate all'olio
Chef Paola Naggi - Ristorante Impero - Sizzano (NO)

I gorgonzola di Palzola
Caseificio Palzola - Cavallirio (NO)

Cheesecake con fragole all'Arneis
Chef Sabina Magistro - Ristorante Osteria della Corte - Borgomanero (NO)

Caffè

Gran finale con ricca selezione di ammazza-caffè

I VINI

Una ricca selezione di Roero e di Arneis

Acqua oligominerale DH₂O - Fontaneto d'Agogna

Costo della serata € 42,00

Prenotazione obbligatoria

Giovedì 6 giugno

PIEMONTE... CON GUSTO!

SNB Metal

*Serramenti in Alluminio, Legno,
Alluminio - Legno, Zanzariere
Tende da Sole, Verande,
Portoni sezionali a Libro,
Basculanti,
Porte Tagliafuoco, Recinzioni
Grate - Cancelli - Pensiline
Lavori in Ferro in Genere*

Fontaneto d'Agogna

Via Cavour, 13

Tel. 349.526.05.14 - Fax 0322.89817

E-mail: snb.metal@tiscali.it

BOGOGNA

Assicurazioni & Finanza S.a.s.

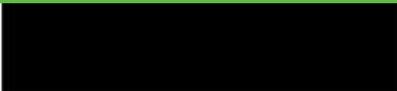
di Bogogna Riccardo bogogna@intercom.it

BORGOMANERO

C.so Sempione, 141
Tel. e Fax 0322.835996

GOZZANO

Via Fava, 34
Tel. e Fax 0322.917005




novarredo

BOCA

S.P. Borgomanero - Romagnano S.

Tel. 0322 839694

www.novarredo.com

novarredo@novarredo.com

DHO₂

DISTRIBUZIONE
ACQUE MINERALI E BEVANDE
di Gian Mario Dho

**Servizio a domicilio
Fornitura Bar & Ristoranti**

FONTANETO d'AGOGNA

Via Cavour, 7

Tel. e Fax 0322 89 126
cell. 348 47 53 459

IL PIEMONTE SI RACCONTA... A TAVOLA!

"GLI INGREDIENTI SEGRETI": DELIZIOSA CUCINA,
UN BUON LIBRO, PIACEVOLE MELODIA, OTTIMA COMPAGNIA.

In collaborazione con

Voci di donne - Fontaneto d'Agogna

Associazione scrittori e sapori - Orta San Giulio

Ore 19

presso la sala polivalente "Grazia Deledda":

presentazione del volume

"IL GUSTO DEL PIEMONTE"

a cura di Laura Travaini

Ore 20.30

SERATA POPOLARE ENOGASTRONOMICA

cucina Pro Loco

menù

"GRAN FRITTO MISTO ALLA PIEMONTESE"

Fritto dolce, Mela, Animella, Zucchina, Bistecchina di maiale
e Frutura d' Funtanèi

Amaretto, Cavolfiore, Cipollotto, Batsoa,
Cervella e Bistecchina di vitello

Torta della Miando

Ore 22.30

Spettacolo folkloristico

con la BANDA MUSICALE

di GIAGLIONE e gli SPADONARI

I VINI

In degustazione i vini delle colline Novaresi



Durante la serata sarà inoltre
possibile acquistare taglieri di
salumi e formaggi

Costo della cena € 15,00

bevande escluse

Prenotazione obbligatoria

Sabato 8 giugno

FONTANETO. ARTE. SAPORI

*La Qualità è
il nostro lavoro
quotidiano*

 **FONTANETO**

FONTANETO S.r.l. - Loc. Molino Marco - 25010 Fontaneto d'Agogna - NO - Italy
Tel. +39 0322 806530 r.a. - Fax. +39 0322 806541 - e-mail: info@fontaneto.com - www.fontaneto.com



LE BIRRE ARTIGIANALI PIEMONTESE

 **FONTANETO** PREMIA IL GUSTO

In collaborazione con **Raviolificio Fontaneto s.r.l.**
ospiti d'onore *Lorenzo Dabove "in arte" Kuaska*

Cena ore 20.30

menù

Speck di petto di pollo affumicato alle erbe di montagna e ginepro
con nostra giardiniera

Primo salame di Collecchio

Pancetta cotta alla brace di maiali pesanti

Il caprino del parco del Ticino con pistacchio

Lonzetta stagionata con scaglia di granglona sardo

Salumeria Moroni - Novara

Raviolo di Toma del Palzola,
affinato con la birra artigianale Piemontese

Chef Paolo Gatta - Ristorante Pascia - Invorio

Per Raviolificio Fontaneto s.r.l.

Coppa di maialino da latte con salsa ridotta
allo zenzero e birra artigianale Piemontese

Chef Paolo Gatta - Ristorante Pascia - Invorio

Gran plateau di formaggi Palzola

Caseificio Palzola - Cavallirio (NO)

Caffè

Gran finale con ricca selezione di ammazza-caffè

I BIRRIFICI

Teo per Birra Baladin, *di Piozzo - CN*

Sergio per Birrificio Lungo Sorso, *Nole - TO*

Alessio per Birra Croce di Malto, *Trecale - NO*

Vittorio per Birrificio Abbà, *Livorno Ferraris - VC*

Carlo per Birreria Artigiana Vallecaglio, *Cellio - VC*

Chiara per Microbirrificio JEB, *Trivero - BI*

Acqua oligominerale DH₂O - Fontaneto d'Agogna

Costo della serata € 35,00

Prenotazione obbligatoria

Giovedì 13 giugno

PIEMONTE... CON GUSTO!

Salumificio
S. Antonio
di Teruggi P.I. Roberto



FONTANETO d'AGOGNA

Via S. Antonio, 7

tel. 0322 89308



PASTORE & C. s.r.l.

Serramenti in alluminio e PVC
Pareti mobili - divisorie
Facciate continue
Recinzioni cancelli
Lavorazioni speciali in alluminio

PASTORE & C. S.r.l.

Via Pergolesi ,6

28021 BORGOMANERO (NO)

Tel. 0322/846043 - 0322/845674

FAX 0322/846688

E-Mail : info@pastoreserramenti.it

www.pastoreserramenti.it

AUTORIPARAZIONI

Pelosi Valter



Fontaneto d'Agogna

Località Manesco, 2

tel. 0322 89822

TE TRAVAINI
CARPENTERIE SPA



**IMPIANTI E
MACCHINE INDUSTRIALI**

Fontaneto d'Agogna

www.travaini.it

“LA GRAN COSTINATA DELLA PRO LOCO”

Ore 20.30

SERATA POPOLARE ENOGASTRONOMICA

cucina Pro Loco

menù

Costine di maiale cotte senza fuoco
con la nostra “machina par cosi 'l custini”,
salsiccia alla piastra e patatine fritte

I formaggi del “Palzola”

Mousse al cioccolato, accompagnata da frollini al mais

Pasticceria “Giglio Bianco” - Borgomanero



ore 22.30 - Concerto del gruppo musicale A2O



*Come l'acqua questo progetto musicale vuole risultare semplice,
trasparente e piacevole*

Alberto Ranieri - cantante e chitarrista,

Cristina Gilioli - cantante,

Oswaldo Vicario - pianista e cantante

ed **Alberto Musetti** - violoncellista

I VINI

In degustazione i vini delle colline Novaresi

Durante la serata sarà inoltre possibile
acquistare taglieri di salumi e formaggi

Costo della cena € 12,00

bevande escluse

Prenotazione obbligatoria

Venerdì 14 giugno

FONTANETO. ARTE. SAPORI

Sabato 15 giugno

PREMIO PIEMONTE... CON GUSTO!

RACCONTI, FOTOGRAFIE E TIPICITÀ PIEMONTESE

*I nostri giovani propongono racconti, fotografie e ricerche
Piemonte... con gusto! Biblioteca dei sapori e delle tradizioni*

PRESENTA

Ore 17.30 presso la Chiesa dell'Annunziata

Premiazione del **Concorso Letterario Fotografico** riservato agli studenti
delle Scuole Secondarie di 1° grado della Prov. di Novara.

L'attrice **Bruna Vero** leggerà i brani vincitori
accompagnata dalle note armoniose del flauto traverso
di **Laura Platinetti**

Ore 19.00 presso la Sala Polivalente

I ragazzi della Scuola Secondaria e della Classe Quinta della Scuola Primaria
di Fontaneto d'Agogna presentano "**Pèn e sciguli**" un'attività di ricerca e di
valorizzazione del patrimonio locale.

Il mondo contadino e la famiglia patriarcale,
la buona alimentazione come concetto da riscoprire.
Fontaneto ieri e oggi, gli aspetti nutrizionali e le modalità
di coltivazione della cipolla, foto,
video ed interviste relative alla fase di crescita della cipolla.

I canti della tradizione contadina e le ricette illustrate.

Seguirà la presentazione ufficiale della
Cipolla Bionda di Cureggio e Fontaneto primo

Presidio Slow Food del Novarese alla presenza di organi Istituzionali e
Promotori dell'iniziativa.



Presidi Slow Food

Inoltre a partire dalle ore 17.00

lungo via XXV Aprile mostra fotografica del concorso
e delle ricerche dei nostri ragazzi.



COMUNE DI FONTANETO D'AGO.



COOPERATIVA
AGRICOLA
OPERAIA
FONTANETO



PIEMONTE... CON GUSTO!

A TAVOLA...

Cena ore 20.30

PANISCIA E RANE: GLI CHEF DELLE PRO LOCO SI INCONTRANO!

menù



"Paniscia da Silavenc"

a cura della Pro Loco di Sillavengo

Rane fritte e patatine

a cura della Pro Loco di Fontaneto

seguirà la degustazione del dolce ufficiale di

Piemonte...con gusto!

Pasticceria Del Ponte - Suno

Ore 22.00

Serata Musicale degli alunni della Scuola Secondaria di Fontaneto

I VINI

In degustazione i vini delle colline Novaresi

Durante la serata sarà inoltre possibile acquistare taglieri di salumi e formaggi

Costo della cena € 15,00

bevande escluse

Prenotazione obbligatoria

Sabato 15 giugno

FONTANETO. ARTE. SAPORI

KEROX

CARTUCCE PER MISCELATORI



DAL 1983 AL VOSTRO SERVIZIO...

BRIGA NOVARESE

VIA C. BATTISTI, 124

Tel. 0322 917506 - 917543

FAX 0322 917267

www.spedbor.it

Unipol

ASSICURAZIONI

Agenzia Generale

ALBERTO CODA

BORGOMANERO - Corso Roma 133

Tel . 0322/842300

Fax 0322/834942

10527@agenzie.unipolassicurazioni.it

BORGO

GOMME

s.n.c.

VENDITA ED ASSISTENZA PNEUMATICI

DI TUTTE LE MARCHE

REVISIONI AUTO E MOTO

BORGOMANERO

Via Novara 184/E

Tel. 0322 84.58.88

borgogomme@libero.it

GRAN GALÀ DELL'ALTO PIEMONTE



in collaborazione con
Consorzio Tutela Nebbioli Alto Piemonte
Ospite d'onore Lorella Zoppis
Presidente del Consorzio

Cena ore 20.30

menù

Antipasto di pesce del Lago Maggiore

pescato dalla cooperativa pescatori Solcio di Lesa
Chef Gianluca Zanetta - Agriturismo La Capuccina - Cureggio (NO)

Riso Carnaroli ai tre filetti marinati al nebbiolo

Chef Gianfranco Duella - Ristorante Da Paniga - Borgomanero (NO)

Manzo Piemontese in bella vista, con pancetta ossolana e nebbiolo

Chef Piero Bertinotti - Ristorante Pinocchio - Borgomanero (NO)

Cheesecake ai frutti di bosco

Chef Marco Miglio - Ristorante Hostaria della Macina
Fontaneto d'Agogna (NO)

Caffè

Gran finale con ricca selezione di ammazza-caffè

I VINI

Durante la serata il Consorzio proporrà una ricca selezione
di tipologie dei vini dell'alto Piemonte:
Gattinara e Ghemme, Boca, Bramaterra, Fara, Lessona e Sizzano, Colline
Novaresi, Coste della Sesia e Valli Ossolane

Acqua oligominerale DH₂O - Fontaneto d'Agogna

Costo della serata € 35,00
Prenotazione obbligatoria

Giovedì 20 giugno

PIEMONTE... CON GUSTO!

A. CERRI

FERRAMENTA
STUFE e CAMINI
ELETTRODOMESTICI
CASALINGHI
GIARDINAGGIO

**VENDITA E
INSTALLAZIONE**



FONTANETO d'AGOGNA - via XXV Aprile, 33
Tel. 0322 89190



GPM IMMOBILIARE sas & C.

FONTANETO D'AGOGNA
Corso Italia n. 7
TEL 0322 862073
FAX 0322 862484

RUBINETTERIA



FONTANETO D'AGOGNA

F.lli Platini s.n.c.
di Platini Gaudenzio e Valter

AMBROGIO

LIU

VALTRA

STIHL



Macchine Agricole e Giardinaggio

Fontaneto d'Agogna
Tel. 0322 89133
Cell. 348 2894904-5-6
S. Pietro Mosezzo (NO)
Via Nibbia, 4 - Fraz. Nibbia
Tel. 0321 57330
www.platini.it

“RIS...OTTO: OVVERO IL RISO ABBONDA SULLE LABBRA DEI BUONGUSTAI”

SERATA POPOLARE ENOGASTRONOMICA

cucina Pro Loco

Cena ore 20.30

PRONTI VIA RIS...OTTO!

*La cucina della Pro Loco spadella i primi due risotti
degli otto previsti durante la serata:*

Risotto toma e radicchio

Risotto alle ortiche

A seguire

Risotto ai fagioli

Risotto verze e salsiccia

Risotto funghi e zafferano

Risotto speck e porri

Risotto mele, lardo e rosmarino

Risotto pere e gorgonzola

E per tutti i golosi.....

Crostata di frutta in salsa di fragola

Pasticceria Giglio Bianco - Borgomanero

Ore 22.00 spettacolo con la “briosa”

musica popolare dal nord al sud Italia

con la “The Famous Balcon Band”



I VINI

In degustazione i vini delle colline Novaresi

Durante la serata sarà inoltre
possibile acquistare taglieri di
salumi e formaggi

Venerdì 21 giugno

FONTANETO ARTE SAPORI

Costo della cena € 10,00

bevande escluse

Prenotazione obbligatoria

una scelta
di buon gusto!



Uno Spettacolo di Gorgonzola



PALZOLA Srl

Via Europa 21, Cavallirio (No) - Tel. 0163.80940 Fax 0163.80515 www.palzola.it



Azienda Vinicola



Lorenzo Zanetta

Sizzano (NO)
S.S. Valsesia, 64

Tel. 0321 820621

www.zanettavini.com

LA PESCIOLATA

Ore 20.00

SERATA POPOLARE ENOGASTRONOMICA

cucina Pro Loco

menù

Gran fritto misto di mare

I formaggi del "Palzola"

Sinfonie di dolcezza

Pasticceria del Ponte - Suno

ore 22.00

Sabato 22 giugno

il nostro
**Lecchino
& Oro**

BAMBINI DI FONTANETO E CUREGGIO ALLA RIBALTA

Direttore concertatore: Giorgio Zaninetti

Direttore del coro: Gianangela Benincaso

I VINI

In degustazione i vini delle colline Novaresi

FONTANETO. ARTE. SAPORI

Durante la serata sarà inoltre possibile acquistare taglieri di salumi e formaggi

Costo della cena € 15,00

bevande escluse

Prenotazione obbligatoria

LA CIPOLLA BIONDA DI CUREGGIO E FONTANETO: PRIMO PRESIDIO SLOW FOOD DELLA PROVINCIA DI NOVARA



Presidi Slow Food



E' storia che dalla stazione ferroviaria di Cureggio nel XVIII e XIX secolo fossero spedite derrate alimentari, il timbro ferroviario apposto sulle casse delle merci ne qualificava il prodotto e di conseguenza ne aumentava il valore. Tra queste merci, la cipolla, era un prodotto di primaria importanza, conosciuta ed apprezzata anche al di fuori del territorio di produzione. Avendo la fortuna di collaborare con gli studenti dell'Università delle Scienze dell'Alimentazione di Pollenzo, ospitati presso l'Agriturismo la Capuccina di Cureggio, si è approfittato dell'occasione per proporre alla studentessa americana Anna Feldman del Maine, di presentare una tesi di laurea dedicata alla nostra cipolla dal titolo " Come può nascere un presidio Slow Food da un semplice prodotto in via di estinzione?" La tesi è stata presentata con successo e grazie alle speciali caratteristiche della nostra cipolla quella che poteva essere semplicemente una bella idea si è trasformata in realtà. Il coinvolgimento della Pro Loco di Fontaneto, che fin dalla sua costituzione nel 2001,

ha inteso operare al servizio del territorio come esaltazione delle realtà produttive, la ricerca costante della qualità in campo enogastronomico e la promozione delle nostre peculiarità ha permesso di regalare al nostro territorio ed ai suoi frutti l'importanza e la notorietà sopiti ormai da troppo tempo. La possibilità di essere parte attiva nella riscoperta e nel rilancio di un prodotto ormai in via di estinzione come la cipolla bionda di Cureggio e Fontaneto, rappresenta per l'Associazione un'occasione irrinunciabile per rafforzare e qualificare in maniera ulteriore la propria attività a favore delle Colline Novaresi. Il coinvolgimento di piccoli produttori che coltivavano la cipolla secondo i dettami dei loro avi, ci ha permesso di sottoporre il prodotto all'amichevole prova culinaria dei migliori ristoranti della zona, ottenendo risultati più che lusinghieri. Il coinvolgimento delle scuole di ogni ordine e grado, ci permetterà di ampliare ulteriormente la conoscenza e lo studio su un prodotto di eccellenza del nostro territorio.

Nei nostri intenti il Presidio vuole certamente salvaguardare un prodotto dalla sua inevitabile sparizione, ma vuole soprattutto essere un valore aggiunto per l'economia della nostra zona; un frutto del passato che possa rilanciare un'agricoltura ecocompatibile accanto alla piacevole riscoperta del turismo ambientale, una sempre più tipica offerta enogastronomica accanto alla rivalorizzazione del nostro patrimonio artistico. La Pro Loco di Fontaneto insieme agli altri enti promotori è impegnata a farsi garante di tutte le fasi vitali del prodotto, affinché il consumatore finale sia certo della sua tipicità; la Pro Loco vigilerà inoltre per garantire che l'unico ad avere tornaconti sia il territorio e la sua economia.

ARCHITETTO MARCO COMINATO



home & interior design

STUDIO DI PROGETTAZIONE

FONTANETO D'AGOGNA
comimarco@libero.it - 349.3244487

**La bottega
sapori dei**
by Elisa

FONTANETO D'AGOGNA

CERRI S.R.L.



**RIPARAZIONE E VENDITA
MACCHINE AGRICOLE E FORESTALI**

P.zza Annunciata, 2
28010 Fontaneto d'Agogna (NO)
Tel. 0322 89102
Fax 0322 890821
www.cerrisrl.eu
info@cerrisrl.eu

Fontaneto. Arte. Sapori

FONTANETO D'AGOGNA ■ PALATENDA IN PIAZZA UNITA' D'ITALIA
6 GIUGNO / 22 GIUGNO 2013



ASSOCIAZIONE TURISTICA



COMUNE DI FONTANETO D'AG.



PROVINCIA DI NOVARA



L'Associazione Turistica Pro Loco di Fontaneto, in collaborazione con la Confraternita Amici del Vino ed il sostegno dell'Amministrazione Comunale, propone "Piemonte... con Gusto!", tre percorsi enogastronomici interamente dedicati alle tipicità e alle tradizioni piemontesi. Protagonisti saranno i produttori ed il contesto ambientale nel quale operano.

La Pro Loco di Fontaneto ringrazia gli sponsor e tutti coloro che hanno contribuito alla realizzazione di questo progetto.