

PRO LOCO FONTANETO D'AGOGNA APS con il patrocinio del COMUNE DI FONTANETO D'AGOGNA organizza



ONTANETO ORTE APORI 7 - 29 GIUGNO

PIAZZA UNITÀ D'ITALIA - FONTANETO D'AGOGNA (NO)



PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

al numero **351 7661203** dalle 18.00 alle 21.00

2024

Sponsor ufficiale della manifestazione

CALEFF

Hydronic Solutions





PIAZZA UNITÀ D'ITALIA FONTANETO D'AGOGNA (NO)

per tutte le serate

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA al numero 351 7661203 dalle 18.00 alle 21.00



SERATA DELLE MONDINE

Serata musicale in piazza Castello



SAB

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

Fontaneto Arte Sapori in piazza - Cucina Pro Loco



VEN

E=MC² - LA CLINICA DELLA VERGINE GOBBA COMPAGNIA DELLA CIPOLLA

Serata teatrale in piazza Castello

14

SAB

BACALÀ ALLA VICENTINA

Cucina UNPLI Pro Loco Sandrigo

15 GIU

GIO

LE LANGHE INCONTRANO
I PIATTI NOVARESI

Serata enogastronomica

20 GIU

VEN

SERATA AMATORI
PSP POLISPORTIVA FONTANETESE

Fontaneto Arte Sapori in piazza - Cucine Pro Loco

21 GIU

SAB

PAELLA ALLA VALENCIANA

Fontaneto Arte Sapori in piazza - Cucine Pro Loco

22 GIU

GIO

LE BIRRE ARTIGINALI

Serata enogastronomica

27

VEN

PRESENTA IL SUO NUOVO LIBRO
"I SORRISI NON FANNO RUMORE"

Serata culturale in piazza Castello

28

SAB

LA GRAN COSTINATA

Fontaneto Arte Sapori in piazza - Cucine Pro Loco

29 GIU

La manifestazione Fontaneto Arte Sapori 2024 sostiene questo progetto solidale.

"ADVENTURE CAMP" 3° EDIZIONE!

Sport e divertimento per promuovere inclusione e autonomia

Progetto realizzato da Freerider Sport Events in collaborazione con ASBI OdV, che si svolgerà a Orta San Giulio dal 4 al 11 agosto 2024

Il progetto, arrivato alla sua 3° edizione nella splendida cornice del Lago d'Orta, anche grazie alla disponibilità e alla collaborazione della Pro Loco, è realizzato da ASBI ITALIA OdV con il prezioso contributo di FREERIDER SPORT EVENTS a.s.d, associazione coordinatrice delle attività sportive, e CANOTTIERI LAGO D'ORTA a.s.d.

ASBI Italia è un'Associazione di volontariato che opera da oltre trent'anni per migliorare la qualità di vita dei giovani e adulti con disabilità fisica, in particolare con Spina Bifida, dei famigliari e dei caregiver.

La SPINA BIFIDA è una grave malformazione congenita, che interessa la colonna vertebrale del nascituro durante i primi mesi di gravidanza. La patologia comporta disabilità motorie e funzionali a carico dei diversi organi e apparati come la perdita della mobilità e sensibilità degli arti inferiori.

FREERIDER-SPORT-EVENTS a.s.d. è un'Associazione sportiva dilettantistica che da più di 20 anni si dedica alla promozione dello sport adattato in tutte le sue forme, alla quale ASBI affida l'organizzazione delle attività ludico sportive che rientrano nel più ampio Progetto "FUN&SPORT".

CANOTTIERI LAGO D'ORTA a.s.d. è una Società sportiva fondata da Don Angelo Villa nel 1962. Don Angelo Villa, il Cappellano del Canottaggio italiano, ha ri-portato sul Lago d'Orta il Canottaggio agonistico dopo decenni di assenza, puntando all'eccellenza.

Il Camp, aperto a 10 ragazzi tra gli 11 e i 16 anni con disabilità fisica come la Spina Bifida e 10 ragazzi tra gli 11 e i 16 anni senza disabilità, ha l'obiettivo di affiancare i giovani partecipanti e le loro famiglie, accompagnandoli in un percorso di consapevolezza a supporto del delicato periodo legato all'età preadolescenziale e adolescenziale, con il fine di migliorare la qualità di vita e la crescita indipendente e autonoma dei giovani con disabilità.

Il Progetto "ADVENTURE CAMP" nasce proprio da questa esigenza: tutte le attività hanno obiettivi di svago e divertimento, ma anche e soprattutto vogliono essere da stimolo alle capacità dei giovani partecipanti per incrementare la fiducia in sé stessi.



L'Adventure Camp inoltre una componente inclusiva innovativa e fondamentale per aumentare gli stimoli all'indipendenza: i partecipanti con disabilità fisica saranno affiancati da coetanei senza disabilità con i quali condivideranno esperienze e momenti ludici e sportivi, in un progetto in cui la diversità diventerà un valore aggiunto e arricchirà tutti i partecipanti.





Durante il Camp i ragazzi saranno coinvolti in attività sportive diversificate. Tra le discipline che verranno proposte ci saranno: campeggio, canoa, tiro con l'arco, tennis in carrozzina, scherma, avvicinamento alla subacquea ed equitazione. Non mancheranno laboratori come teatro e stimolazione tattile e neurosensoriale e i momenti ludici e di puro divertimento come il parco avventura in Triride o la Zip Line.

L'Adventure Camp ha inoltre tra gli obiettivi trasversali la promozione della genitorialità positiva.

I genitori dei partecipanti senza disabilità scopriranno nei figli la nascita di sentimenti ed atteggiamenti più resilienti, comprensivi ed empatici nei confronti dei propri pari e del mondo della disabilità. Il genitore che solitamente ha un approccio iperprotettivo verso un figlio con disabilità congenita può comprendere invece quante attività alla pari sono possibili.

Chiaramente, perché tutto il progetto prenda forma e concretezza, é fondamentale la collaborazione strategica e operativa tra diverse Associazioni locali, che grazie al loro spirito e alla volontà di fare rete, supportano attivamente la realizzazione e la buona riuscita di un progetto particolarmente articolato e permettono di offrire un'ampia gamma di attività e opzioni sportive accessibili.

Tra queste: l'Associazione sportiva Freerider Sport Events, il Centro Estivo Orta San Giulio, la Società Canottieri Lago d'Orta, il Club Sub Novara Laghi, il Club Vela Orta, la Proloco di Fontaneto d'Agogna, il Comune di Orta San Giulio, l'Università dell'Insubria di Varese, facoltà di infermieristica, con la quale ASBI ha una convenzione attiva dal 2017.





SERATA DELLE MONDINE

Perchè ricordare e'importante

SERATA MUSICALE

PIAZZA CASTELLO - Fontaneto d'Agogna (NO)

ore 21.00

IL CORO AMATORIALE "DELLA CHIESETTA"

in collaborazione con

L'ASSOCIAZIONE A.P.C.E

ci allieterà e ci farà rivivere quei momenti di fatiche, di divertimento serale, di amori fugaci, durante i quaranta giorni della mondura



Prenotazione obbligatoria al numero 351 7661203

Non si vive di solo... Riso

[...]

Nei lunghi inverni penzolavo i piedi rubavo fette della paradiso volevo storie antiche e canti dicevo dai, nonna dimmi del riso (che non avevo ancora dolore abbastanza per cogliere allora lo sguardo appannarsi, ricordi ammassarsi come schiuma sul mare oltre il velo della sua cataratta)

Diceva: il riso bambina cresce
in file diritte, in righe strette,
come Bersaglieri, mica che è
bravo no, è che così ce lo abbiam
spinto noi con le unghie marce
nella terra inondata, con la faccia sfondata
di caldo e zanzare sotto i
cappelli nel campo a specchio.
solo gli uccelli, il palpito
lento degli aironi
grigi teneva il tempo dei nostri canti

Sì, era fatica. Ma la fatica quella c'è ovunque, era anche qui, nella mia casa, di pietra, di sangue

[...]

Perciò vedi, c'era fatica a Vercelli ma quella fatica almeno era mia avevo un padrone contro cui potermi arrabbiare e lotte da combattere, che per tutti erano giuste per quaranta notti chiusa in risaia cantavo nell'aia, insieme agli aironi.

Chiara Araldi Mondine















/// SABATO 8 ///

Giugno 2024

RIS...OTTO OVVERO IL RISO ABBONDA SULLE LABBRA DEI BUONGUSTAI

CUCINA PRO LOCO

Serata solidale

CENA ore 20.30 **MENÙ**

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





DI CUREGGIO E FONTANETO

CARNAROLI AI SAPORI DI MARE CARNAROLI ALLA CIPOLLA BIONDA DI CUREGGIO E FONTANETO

A seguire:



RAZZA 77 AL CASTELMAGNO E DUE RADICCHI RAZZA 77 AL SUGO DI ANATRA

CARNAROLI PANISCIA NOVARESE CARNAROLI AL GORGONZOLA E ZUCCA GIALLA

Chiudiamo in bellezza con:

CARNAROLI ALLO ZAFFERANO CARNAROLI CON TOMA DEL MOTTARONE E ASPARAGI

E per tutti i golosi...

UN DOLCE SOR...RISO!

Pasticceria Giglio Bianco - Borgomanero (NO)

I VINI delle Colline Novaresi

costo della cena bevande escluse

20.00 €





/// VENERDÌ 14 ///

Giugno 2024



E=MC² LA CLINICA DELLA VERGINE GOBBA

COMPAGNIA DELLA CIPOLLA

SERATA TEATRALE

PIAZZA CASTELLO - Fontaneto d'Agogna (NO)

ore 21.00

Regia: COSTANZA "TITTI" DAFFARA Scenografia: GREGORIO FORNARA



Prenotazione obbligatoria al numero 351 7661203



La Festa del Bacalà alla Vicentina a Sandrigo

La festa più gustosa dell'anno si tiene a Sandrigo (VI), le ultime due settimane di settembre. Dal 1987 le piazze e le vie della piccola cittadina, ricchissima di ville venete ed oratori, situata a metà strada tra Vicenza e Bassano del Grappa, si colorano di rosso, bianco e blu: i colori della Norvegia, la Patria da cui ogni anno arrivano migliaia di stoccafissi!

Due settimane ricche di specialità gastronomiche a base di stoccafisso di Lofoten IGP, il piatto principe è quello della tradizione vicentina ovvero il bacalà con la polenta. Una ricetta che è frutto di continue ricerche e prove che hanno permesso di arrivare ad approvare un disciplinare da parte della Confraternita del Bacalà alla Vicentina nel 1987. La diffusione in Veneto del Bacalà alla Vicentina avviene soprattutto grazie al Concilio di Trento nel 1545 che prevedeva i "giorni di magro". Ogni famiglia cucinava in casa la ricetta che poi si è tramandata di madre in figlia nel corso degli anni.



Fin dalla sua nascita nel 1987, la festa del Bacalà ha instaurato un legame molto forte con l'isola di Rost, nelle Lofoten in Norvegia. E' proprio qui che nel 1432 naufraga il veneziano Pietro Querini partito da Creta nel 1431 per commerciare Malvasia e spezie nelle Fiandre.

E' grazie a questo tragico fatto che Querini, dopo essere stato accolto e accudito dalla popolazione locale, viene a conoscenza del metodo di conservazione del merluzzo norvegese, lo *skrei*, che veniva essiccato in tralicci di legno all'aria e al vento del nord. Da quel momento in poi si svilupperanno rapporti commerciali molto stretti tra il Veneto e il Nordland e tra Italia e Norvegia.

La Pro Loco di Sandrigo ha promosso inoltre il gemellaggio tra il Comune di Rost e il Comune di Sandrigo nel 2002. Ogni anno in occasione della Festa del Bacalà una cospicua rappresentanza dell'Isola di Rost ma anche di autorità e diplomatici norvegesi si aggrega alla nostra straordinaria Festa del Bacalà.

Le proposte culinarie sono sempre variegate, proponendo con l'oro delle Lofoten numerosi piatti

ed abbinamenti anche insoliti. Dai tradizionali primi piatti come i *bigoi* al torcio, il risotto, gli gnocchi, il pasticcio e i ravioli abbinati con il bacalà a piatti più creativi come la pizza gourmet con bacalà e burrata, il bacalà in tempura, le polpettine di bacalà fino al sushi con il bacalà.

Sandrigo oggi è particolarmente conosciuta in Italia e nel mondo per essere da anni la Festa del Bacalà: un punto di riferimento della tradizione gastronomica vicentina, una festa conosciuta in tutta Italia e nel mondo.



[prosegue nella pagina successiva]

/// SABATO 15 ///

Giugno 2024

BACALÀ ALLA VICENTINA

CUCINA UNPLI PRO LOCO SANDRIGO







CENA ore 20.30

CROSTINO DI PANE CON QUENELLE DI BACALÀ MANTECATO ALLA VENEZIANA

A seguire:

RISOTTO MANTECATO AL BACALÀ ALLA VICENTINA CON STOCCAFISSO DI LOFOTEN IGP

BACALÀ ALLA VICENTINA CON STOCCAFISSO DI LOFOTEN IGP E POLENTA DI MAIS MARANO

TORTA TIPICA VICENTINA "PUTANA" A BASE DI FARINA DI MAIS, UVETTA, MELE E FRUTTA SECCA

I VINI

In degustazione una selezione di vini vicentini:

Vespaiolo Breganze DOC superiore "Sulla rotta del bacalà" - Annata 2023

Pinot nero Breganze DOC superiore - selezione Savardo - Annata 2022

Vespaiolo spumante Breganze DOC extra dry - linea Diamante

Torcolato Breganze DOC riserva "Bosco grande" - Annata 2017

CANTINA BEATO BARTOLOMEO DA BREGANZE, - BREGANZE (VI)

Tørrfisk fra Lofoten ™







costo della cena bevande escluse:

27.00 €

Bacalà alla Vicentina: un piatto un mondo

C'è un piatto magico, che racchiude la sapienza di un territorio, che porta con sé la memoria di storie e fatiche passate, di viaggi avventurosi e di amicizia tra le genti: è il bacalà alla vicentina. Degustarlo è ogni volta un'esperienza diversa, perché i suoi ingredienti semplici e naturali offrono un piacere sempre nuovo. La sua gustosità appaga il palato e la mente. Non è un semplice nutrimento, anche se del cibo ha tutte le qualità migliori dal punto di vista organolettico e nutrizionale. La prima elaborazione di questa ricetta continua ad essere avvolta nel mistero, ma la sua bontà è ben conosciuta e celebrata a tutte le latitudini e longitudini. Il bacalà alla vicentina è memoria del passato, perché il cibo è anche rito e preghiera.

Nel passato non esistevano efficaci sistemi di conservazione degli alimenti, ma merluzzo essiccato, sarde sotto sale, cipolla e il formaggio grana, gli ingredienti di base necessari alla realizzazione di questa pietanza, oltre alla polenta che l'accompagnava, non avevano problemi particolari di deperimento. In casa il latte per cucinarlo era disponibile ogni giorno.

Questo spiega anche l'antichità della ricetta, che racchiude le gesta di genti diverse, da quelle dell'estremo nord dell'Atlantico a quelle del Mediterraneo e ci porta dall'altra parte dell'Oceano da dove proviene il mais. Se gli ingredienti hanno attraversato mari e terre, è stata la loro singolare trasformazione a rendere il bacalà alla vicentina un piatto identitario, tanto da essere indicato con un nome geografico. Celebrato nella letteratura, nella musica, nel teatro e nella poesia, nella satira e nei proverbi, dal 2008 è inserito nell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali espressione del patrimonio culturale italiano e riconosciuto dall'Unione Europea fra i cinque alimenti della tradizione italiana. La fama della sua bontà ha superato i confini di un territorio tanto da essere proposto con successo dalla ristorazione italiana e internazionale.

La Confraternita: una storia al futuro

Bontà e semplicità richiedono un grande impegno, non sono la premessa ma il risultato di tanta dedizione. Cucinare il bacalà alla vicentina prevede: procurarsi la materia prima migliore, ammollare lo stoccafisso, pulirlo e cucinarlo almeno per 4 ore... i ritmi ordinari delle nostre giornate non sempre ce lo consentono, tanto che alla fine degli anni Settanta del Novecento questo piatto stava scomparendo dalle tavole, assieme alla memoria di come prepararlo, legata ad una civiltà quasi archiviata, basata su poche risorse e tante fatiche. Nel 1987, su iniziativa dell'avv. Michele Benetazzo, Presidente della Pro Loco di Sandrigo, impegnato nella promozione e valorizzazione del territorio, si aggrega un gruppo qualificato di appassionati di cucina e tradizioni, desideroso di promuovere una comunità attraverso un piatto. Nacque così la Venerabile Confraternita del Bacalà alla Vicentina. Gioiosa e giocosa, ma rigorosa nel suo operare, si prefisse fin dalla indicazione statutaria, una finalità precisa: essere un sodalizio che "non sia soltanto dedito a riunioni mangerecce, ma proteso a difendere la buona cucina locale". Oggi la Confraternita è una vera a propria istituzione riconosciuta in Italia e nel mondo che, in stretta sinergia con la Pro Loco di Sandrigo promuove attraverso numerose iniziative la ricetta del bacalà alla Vicentina.

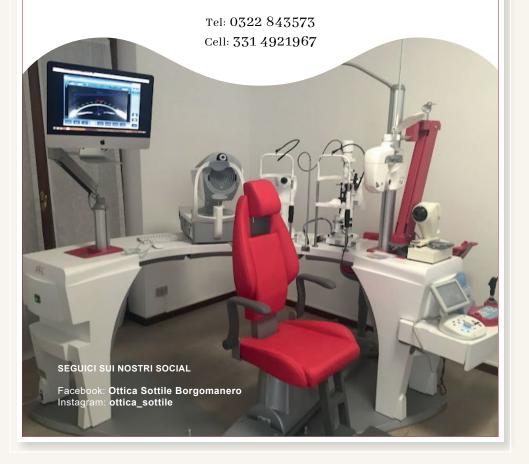


OTTICA SOTTILE

OPTOMETRISTI

Viale Kennedy 34 Borgomanero

Email: info@otticasottile.com shop online: www.otticasottile.com





/// GIOVEDì 20 ///

Giugno 2024

LE LANGHE INCONTRANO I PIATTI NOVARESI

Serata dedicata ad Alta Langa, Roero Arneis, Barbaresco e Moscato d'Asti

CENA ore 20.30

Terrina di astice con gamberi di Sicilia e pesce Persico su letto di verdurine di stagione e sedano rapa CHEF CLAUDIO E MARCO SALSA - RISTORANTE MACALLÈ - MOMO (NO)

Riso acquerello con calamaretti e zucchine
CHEF PIERGIUSEPPE VIAZZI - RISTORANTE ARIANNA - CAVAGLIETTO (NO)

Carré composto di asino al nebbiolo e ginepro su crema di patate e burro della valsesia, germogli di senape rossa CHEF PIERO BERTINOTTI E FRANCESCO MORANO RISTORANTE PINOCCHIO - BORGOMANERO (NO)

Choux craquelin rocher al cioccolato bianco e lampone
PASTICCERIA DEL PONTE - SUNO (NO)

Caffè Lavazza

I VINI selezionati:

Alta Langa Docg Metodo Classico
BERA AZIENDA AGRICOLA (NEVIGLIE) - SAN SILVESTRO VIGNETI E CANTINE (NOVELLO)
ENRICO SERAFINO (CANALE)

Roero Arneis Docg

CRAVANZOLA AZIENDA AGRICOLA (CASTELLINALDO) - PACE AZIENDA VITIVINICOLA (CANALE)
TALIANO AZIENDA AGRICOLA (MONTÀ)

Barbaresco Docg

PRODUTTORI DEL BARBARESCO (BARBARESCO) - PIAZZO COMM. ARMANDO AZIENDA AGRICOLA (ALBA)
GIORDANO LUIGI & FIGLI AZIENDA AGRICOLA (BARBARESCO)

Moscato d'Asti Docg

CA' DEL BAIO AZIENDA AGRICOLA (TREISO) - CANTINA TERRE NOSTRE (COSSANO BELBO)
MUSTELA AZIENDA AGRICOLA (TREZZO TINELLA)

costo della serata **50.00 €**









/// VENERDÌ 21 ///

Giugno 2024

SERATA AMATORI

35 anni di sport, sofferenze, gioie, delusioni e mitiche vittorie raccolgono l'amicizia tra centinaia di giovani e meno giovani frutto persistente della passione calcistica di coloro che nel lontano 1989 fondarono la **PSP Polisportiva Fontanetese**





Farmacia

Per il benessere umano e animale

Farmacia Colombini Dr. Giuliano

28010 Fontaneto D'Agogna (No) Via XXV Aprile, 31 Tel. 0322 89144

OMEOPATIA • INFANZIA • COSMESI

VETERINARIA

APERTA TUTTI I GIORNI FINO ALLE 21 LA DOMENICA MATTINA DALLE 9 ALLE 13

CONSEGNA GRATUITA FARMACI A DOMICILIO



www.farmaciacolombini.com 🧧 f



/// SABATO 22 ///

Giugno 2024

PAELLA ALLA VALENCIANA

CUCINA PRO LOCO FONTANETO IN COLLABORAZIONE CON PRO LOCO GRIGNASCO e CHEF AUGUSTO FRANCHINI



CENA ore 20.30 MENÙ



ANTIPÀST DI GARDIÒGN: - Antipasto dei Grignaschesi -

LINGUA CON SALSA VERDE DELLA ZIA GIUSE, SALAME SOTTO GRASSO NOSTRANO TROTA SALMONATA DEL SESIA IN CARPIONE CESTINO ESTIVO CON GAMBERO DI TORRENTE Cucina Pro Loco Grignasco



A seguire:

PAELLA ALLA VALENCIANA Chef Augusto Franchini

E per tutti i golosi...

DOLCE

Pasticceria Giglio Bianco Borgomanero (NO)



SANGRIA e i vini delle Colline Novaresi

costo della cena bevande escluse

22.00 €



/// GIOVEDì 27 ///

Giugno 2024

LE BIRRE ARTIGIANALI

CENA ore 20.30

La nostra riserva di Sant'Ilario 40 mesi, Controfiletto affumicato delle Dolomiti, Lonza affumicata e stagionata dalla val Rendena, Formaggio Prato fiorito da pascolo (Germania Allgau), Dalla val Venosta il semigrasso di Burgusio, Dalla Svizzera Etivaz al page 2022 SALUMERIA MORONI - NOVARA

Ravioli di asino alla birra Porter artigianale e cacao CHEF GIORGIO DE FABIANI - HOSTARIA DI BRICAI - VARALLO (VC) per RAVIOLIFICIO FONTANETO

Pastrami di manzo piemontese con insalata di patate CHEF FABIO SOLDANO - OSTERIA DEL CACCETTA - BRIONA (NO)

Terrina di pesche e spuma all'amaretto
CHEF GIORGIO DE FABIANI - HOSTARIA DI BRICAI - VARALLO (VC)

Caffè Lavazza

In degustazione le BIRRE di JEB - Trivero (BI) BIRRA 100VENTI - Borgomanero (NO) DICIOTTOZEROUNO - Oleggio Castello (NO) CROCE DI MALTO - Trecate (NO) DR. BARBANERA - Cavallirio (NO) BIRRIFICIO SERRA STORTA - Buscate (MI)













costo della serata **45.00 €**





/// VENERDÌ 28 ///

Giugno 2024

La scrittrice

ENRICA TESIO

presenta il suo ultimo libro "I SORRISI NON FANNO RUMORE" edito Bompiani

Evento in collaborazione con Libreria Mondadori Bookstore Il Dialogo di Borgomanero



PIAZZA CASTELLO - Fontaneto d'Agogna (NO)

ore 21.00



Prenotazione obbligatoria al numero 351 7661203





P.Iva e Cod.Fisc. 01628700039 REA NO - 188344 Tel. 0321.57330 / 0322.89133 Gaudenzio: 348.2894904 Valter: 348.2894905 fratelliplatini@gmail.com



/// SABATO 29 ///

Giugno 2024

LA GRAN COSTINATA

GLI CHEF DELLE PRO LOCO SI INCONTRANO



PANISCIA

Cucina Pro Loco Sillavengo (NO)

A seguire:

LA GRAN COSTINATA DELLA PRO LOCO

Cucina Pro Loco Fontaneto (NO)





E per tutti i golosi...

UNA DOLCE SORPRESA

Pasticceria Del Ponte Suno (NO)

I VINI delle Colline Novaresi

costo della cena bevande escluse

22.00 €

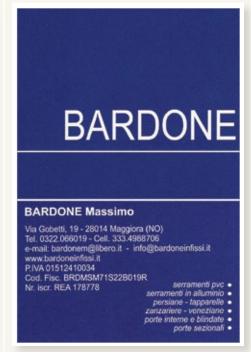














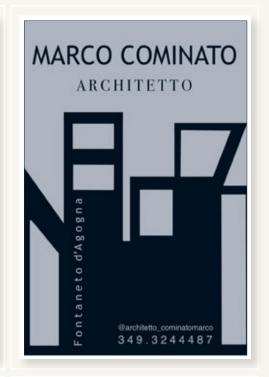




Corso Italia, 7 Fontaneto d'agogna (NO) 28010

Tel: 0322 862073

E-mail: info@edilnordsrl.it





Via per Alzo, 60 28017 S.MAURIZIO D'OPAGLIO (NO)

Tel. 0322 96160 www.portaebini.it



Sizzano (NO) S.S. Valsesia, 64 Tel. 0321 820621

www.zanettavini.com

FORNARA MAURO

VENDITA E POSA PAVIMENTAZIONI ESTERNE

Via Casale Colombaro, 18 20821 BORGOMANERO (NO)

P.IVA 01417840038 Cell. 348.5401869 mauro.fornara@virgilio.it mauro.fornara@pec.it



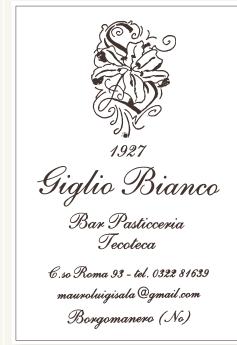














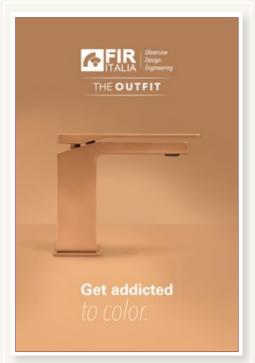


































FONTANETO ARTE SAPORI 7 - 29 GIUGNO 2024

PIAZZA UNITÀ D'ITALIA - FONTANETO D'AGOGNA (NO)

Una moltitudine di mani sollevate, un mare di sorrisi contagiosi e una cascata di fotografie dei tanti momenti spensierati passati insieme. Questo è il prezioso regalo donatoci dal gruppo dell'Adventure Camp nella giornata estiva trascorsa insieme sulle sponde del Lago d'Orta lo scorso anno. Quelle mani e quei sorrisi ci hanno colpito e lo hanno fatto davvero, perché sono il fantastico simbolo della determinazione, della passione e dell'entusiasmo che quei ragazzi trasmettono in ogni cosa fanno. Per questi motivi li sosterremo e saremo loro al fianco anche quest'anno, ma non solo... Siamo certi che ci saranno di ispirazione, perché passione ed entusiasmo, ma anche determinazione e amore per la terra che abitiamo, sono da sempre il faro che guida il nostro impegno. E anche quest'anno, esattamente come loro, daremo il massimo per proporvi una manifestazione che sia icona del territorio, che ne trasmetta e promuova il meglio, a partire dalla socialità e dallo spirito di squadra. Buon ArteSapori a tutti!



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

f @Pro Loco Fontaneto d'Agogna

 #prolocofontaneto

www.prolocofontaneto.it

Tel. 351 7661203



