



Slow Food*
Colline Novaresi

ORGANIZZANO
WEEK-END
CON LA BIONDA

14-15
SETTEMBRE

**FONTANETO
D'AGOGNA**

PIAZZA UNITÀ D'ITALIA

12^a EDIZIONE **Fiera**
della **2024**
Cipolla Bionda
di Cureggio e Fontaneto 

*Mangeè 'd straa
cum scigula*

STAND GASTRONOMICI
BIRRE ARTIGIANALI
VINI DELLE COLLINE NOVARESI

MERCATO DELLA TERRA
DELLE COLLINE NOVARESI

MUSICA DAL VIVO

ANIMAZIONE PER I PIÙ PICCOLI



Orari

SABATO

14

DOMENICA

15

ore 14.00
APERTURA FIERA

dalle ore 14.00 A SERA
MERCATO DELLA
TERRA

ore 18.00
TAGLIO DELLA BRUJA
con conferimento De.Co.
comunale e gemellaggio
con la cipolla bionda piatta
di Drubiaglio

dalle ore alle ore
19.30 - 24.00

CUCINA APERTA
e MUSICA DAL VIVO
con "PINTO BANDEIRA"

ore 10.00
APERTURA FIERA

dalle ore alle ore
10.00 - 18.00
MERCATO DELLA
TERRA

dalle ore alle ore
12.30 - 18.00
CUCINA APERTA

*La Cucina della Fiera
Gusta la Bionda
con*

CIPOLLE IN PASTELLA

ZUPPA DI CIPOLLE

AGNOLOTTI

PANISCIA
-Pro Loco Galliate-

LA BIONDA E LA SALSICCIA
-Pro Loco Cureggio-

LA PORCHETTA DI MARCHETTI

INSALATA DI FAGIOLI CON LA BIONDA

PIZZE & FOCACCE

MIACCE

BIRRE ARTIGIANALI

VINI DELLE COLLINE NOVARESI

*Possibilità di ASPORTO per tutti i piatti,
tranne che per le cipolle in pastella.*



Slow Food®

Mercati della Terra

COLLINE NOVARESI

4° mercato
edizione

Fiera
della
Cipolla Bionda
di Cureggio e Fontaneto

I PRODUTTORI PRESENTI (*) produttore ospite

- **ASS. PRODUTTORI CIPOLLA BIONDA**
Cureggio e Fontaneto d'Ag. (NO)
Cipolla bionda
Presidio Slow Food
- **CASCINA LOSETTA***
Luserna San Giovanni (TO)
Gallina bianca di Saluzzo
Presidio Slow Food
- **CASCINA PIOLA***
Capriglio (AT)
Peperone di Capriglio
Presidio Slow Food
- **AZ. AGR. MASSIMO MORRE***
Caraglio (CN)
Aglione storico di Caraglio
Presidio Slow Food
- **APICOLTURA NEI BOSCHI**
Arona (NO)
Miele
Comunità Slow Food
per la tutela degli insetti
Pronubi dell'Alto Piemonte
- **SOC. AGR. RISICULTORI DI RAZZA S.S.**
Novara (NO)
Riso Razza 77
Comunità Slow Food
per la valorizzazione
del riso Razza 77
- **BORIOLO CAV. MARIO DI BORIOLO ROBERTO**
Novara
Pasticceria
- **CASA VERDE ORTO BIOLOGICO**
Gattico-Veruno (NO)
Ortofrutta biologica
- **DISTILLERIA MARCHISIO***
Portula (BI)
Grappe
- **AZ. AGR. ENRICO COVOLO***
Coggiala (BI)
Zafferano
- **GELATERIA ANTICA TORRE**
Pella (NO)
Gelato artigianale
- **LA CHIOCCIOLA DI PRATO SESIA**
Prato Sesia (NO)
Chioccioline per gastronomia
- **FATTORIA SPARACIA SOC. AGR. WHYFARM**
Marano Ticino (NO)
Formaggi caprini
- **LA TRUNA***
Campertogno (VC)
Formaggi tipici valsesiani
- **PROFUMI DI PANE**
Baveno (VB)
Pane artigianale
- **TERRANATURALE**
Borgomanero (NO)
Composte e marmellate
- **AZ. AGR. VALLE DEL ROSA**
Bannio Anzino (VB)
Salumi di Suino Nero del Rosa
- **BIRRIFICIO ARTIGIANALE DICOTTOZEROUNO**
Oleggio Castello (NO)
Birra artigianale
- **MICROBIRRIFICIO JEB***
Trivero (BI)
Birra artigianale
- **ANIMAZIONE e TRUCCABIMBI con Ottavia!**

Social Media Partner
dell'evento la foodblogger
Verdemelissa



Photo credits: © Davide Sabatini



La Fiera abbraccia il territorio

INFO: www.prolocofontaneto.it

f Pro Loco Fontaneto d'Agogna @ prolocofontaneto

Anche quest'anno LA CUCINA DELLA FIERA SARÀ DIFFUSA. Sabato 14 e domenica 15 settembre potrete gustare piatti a base della nostra "Bionda" recandovi presso questi RISTORANTI SELEZIONATI che li proporranno nel loro menù in carta:

- **ARIANNA**
Ristorante
Cavaglio (NO)
0322.806134
- **CONDIVIDERE**
Ristorante
Arona (NO)
320.3166391
- **ENRICO CROLA**
Agriturismo
Mezzomerico (NO)
0321.1696716
- **GATTO BLU**
Ristorante
Nebbiuno (NO)
0322.58514
- **HOSTARIA ORCOBACCO**
Ristorante
Borgomanero (NO)
0322.845526
- **I DUE BUOI**
Ristorante
Olivola (AL)
366.2549251
- **IMPERO**
Ristorante
Sizzano (NO)
0321.820576
- **LA FORESTERIA DI BANCHETTE**
Ristorante
Pettinengo (BI)
015.9248071
(solo Sabato)
- **LA MOTTA**
Ristorante
Orta S.Giulio (NO)
0322.905049
- **MACALLE'**
Ristorante
Momo (NO)
0321.926064
- **MACRI'**
Ristorante
Trecate (NO)
0321.712571
- **MARI E MONTI**
Pizzeria
Cureggio (NO)
0322.839188
(solo Sabato)
- **OSTERIA D'ASTI**
Ristorante
Arona (NO)
0322.45963
- **OSTERIA DEL CACCETTA**
Ristorante
Briona (NO)
0321.1828067
- **PICCOLO LAGO**
Ristorante
Verbania (VB)
0323.586792
- **PINOCCHIO**
Ristorante
Borgomanero (NO)
0322.82273
- **PIZZA DELLA VITTORIA**
Pizzeria d'asporto
Fontaneto d'Ag. (NO)
0322.89874
- **STRATTORIA**
Ristorante
Arona (NO)
0322.57142
- **VECCHIA ARONA**
Ristorante
Arona (NO)
0322.242469

fuori Fiera a Fontaneto

SABATO 14 - Biblioteca di Fontaneto

Ore 10.30 - LETTURE ANIMATE PER BAMBINI con Roberto Capellaro nella nuova sala dei Nati per leggere.

Ore 16.00 - BIBLIO-MERENDA, racconti animati e giochi.

fuori Fiera a Cureggio

DOMENICA 15

TOUR GUIDATO, nelle Terre del Presidio Slow Food ...di arte e archeologia allo splendido Battistero romanico di Cureggio e al museo multimediale TAM, dove assaporare la storia delle nostre origini.

Ritrovo: Cureggio Antica Pieve, Piazza Giovanni XXIII
Partenze visite: ore 15.00, 16.00 e 17.00

Durata visita: 50 minuti

Approfitta del SERVIZIO NAVETTA per non perderti il TOUR GUIDATO! Ti porterà comodamente e in pochi minuti dalla "Fiera della Cipolla" di Fontaneto al "Fuori Fiera" di Cureggio dove troverai ad attenderti la guida. E a fine giro ti riporterà in Fiera.
Partenze da Fontaneto Fiera: ore 14.40, 15.50, 16.50

Dalle 15 alle 18.00 - CASA TORRE
Il TAM sarà aperto anche alle visite libere. Alla Biblioteca Comunale - Sezione Slow Food Libri "Gianluca Zanetta" - letture buone, pulite e giuste.

INFO E PRENOTAZIONI TOUR: Angela 339.2973296

Per saperne di più seguici su: f Cureggio un Bene Comune - f prolococureggio

Il progetto dei Mercati della Terra Colline Novaresi è finanziato da CAF America grazie alla generosità di

FedEX
Express