

Fontaneto Arte Saporì

FONTANETO D'AGOGNA ■ PALATENDA IN PIAZZA UNITA' D'ITALIA
12 GIUGNO / 27 GIUGNO 2015

L'ASSOCIAZIONE TURISTICA PRO LOCO FONTANETO
ORGANIZZA CON IL PATROCINIO DEL COMUNE DI FONTANETO D'AGOGNA



COMUNE DI FONTANETO D'AG.



SQUADRA DI FONTANETO D'AG.



RASSEGNA ENOGASTRONOMICA PIEMONTE...CON GUSTO!

GIUGNO 2015



Apertura

Venerdì 12 Giugno, Sala Borsa - Novara

Cena ore 20,30

Con la **CIPOLLA BIONDA** Gusto e Saporì a:



PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

AL N° 338.4659749 DALLE 18.00 ALLE 21.00

Giugno 2015

FONTANETO ARTE SAPORI

Venerdì 12

20.30 Serata enogastronomica di apertura a EXPORICE a Novara
Cucina Pro Loco "Con la cipolla bionda gusto e sapori a EXPORICE"

Sabato 13

Serata popolare enogastronomica - "Cucine delle Pro Loco"

20.30 *"LA PESCIOLATA": gran fritto misto di mare - Gli chef delle Pro Loco si incontrano*

22.30 Serata musicale con gli alunni della **SCUOLA SECONDARIA DI FONTANETO**

Giovedì 18

20.30 Rassegna enogastronomica Piemonte... con Gusto!
"LANGHE E ROERO, VIGNE DI QUALITÀ"

Venerdì 19

Serata popolare enogastronomica - "Cucina Pro Loco"

20.30 *"RIS...OTTO: ovvero il riso abbonda sulle labbra dei buongustai"*

22.30 Serata musicale con il gruppo *"THE FAMOUS BALCON BAND"*

Sabato 20

Serata popolare enogastronomica - "Cucine delle Pro Loco"

20.30 *"PANISCIA e GRAN COSTINATA"* gli chef delle Pro Loco si incontrano

22.30 Gran concerto live *"ANGELO E MONICA"*

Giovedì 25

20.30 Rassegna enogastronomica Piemonte... con Gusto!
DA GHEMME A GATTINARA... "I NOSTRI VINI"

Venerdì 26

Rassegna enogastronomica Piemonte... con Gusto!

20.30 *"LE BIRRE ARTIGIANALI PIEMONTESI"*

22.30 Serata musicale del gruppo **MEDITERRANEA SOCIAL CLUB**

Sabato 27

18.00 *Adottiamo un orto scolastico in Africa* ritrovo in Piazza della Vittoria

19.00 *Merenda e aperitivo etnico in piazza Unità d'Italia*

Serata enogastronomica - Il Ristorante la Rustica - Gattico propone:

20.30 *"SAPORI D'AFRICA"*

20.30 Presso Casa di Paglia: *"Maratona rock per un orto in Africa"*

22.30 Concerto etnico del gruppo *"WAIKIKI QUINTET"* sotto palatenda

EXPORICE
NOVARA 2015

incontra la **CIPOLLA BIONDA**



NOVARA
Piazza Martiri della Libertà
Sala Borsa



Camera di Commercio
Novara

Cena ore 20.30

menù

Cipoldella: variazioni al profumo di Bionda
(in collaborazione con Salumificio Zanardi Il Salumaio - Suno)

Risotto alla Cipolla Bionda di Cureggio e Fontaneto
con sugo di quaglia



Presidi Slow Food

Agnolotti delle Colline Novaresi
con ripieno di Cipolla Bionda di Cureggio e Fontaneto
(in collaborazione con Raviolificio FONTANETO)

Gran plateau di gorgonzola
con composta di Cipolla Bionda di Cureggio e Fontaneto
(in collaborazione con Consorzio Gorgonzola)



Delizie di Fine Primavera
Pasticceria Del Ponte - Suno (NO)

Caffè

I VINI

Calice di vino rosso/bianco Colline Novaresi

Acqua oligominerale DH₂O - Fontaneto d'Agogna

Costo della serata € 20,00
Prenotazione obbligatoria

Venerdì 12 giugno

FONTANETO. ARTE. SAPORI

KEROX

CARTUCCE PER MISCELATORI



SPEDBOR

SPEDIZIONI - DEPOSITI - SDOGANAMENTI

DAL 1983 AL VOSTRO SERVIZIO.

**SPEDIZIONI INTERNAZIONALI TERRESTRI
AEREE - MARITTIME
DISTRIBUZIONE NAZIONALE
MAGAZZINAGGI - DEPOSITI
SDOGANAMENTI IMPORT EXPORT**

VIA C. BATTISTI 124 - BRIGA N.SE
TEL. 0322917506 / 917543 FAX 0322917267
www.spedbor.it - 

UnipolSai
ASSICURAZIONI

Divisione **Unipol**



CODAeGIOVAGNOLI

Agenti Generali

BORGOMANERO – Via Caneto 51

Tel. 0322/842300-841621

Fax 0322/845411-834942

info@codaegiovagnoli.it

www.codaegiovagnoli.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

LA PESCIOLATA

GLI CHEF DELLE PRO LOCO SI INCONTRANO!

SERATA POPOLARE ENOGASTRONOMICA

Cena ore 20.30

menù

Gran fritto misto di mare

A cura delle Pro Loco di Paruzzaro e Fontaneto



E per tutti i golosi:

Anteprima d'estate

Pasticceria Giglio Bianco - Borgomanero (NO)

ore 22.30

*Spettacolo musicale degli alunni della **Scuola Secondaria di Fontaneto***

*Diretti dalla professoressa **Gianangela Benincaso***

IVINI

In degustazione i vini delle colline Novaresi

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

Costo della serata € 15,00

bevande escluse

Prenotazione obbligatoria

Sabato 13 giugno

FONTANETO. ARTE. SAPORI

SOMET

CARRELLI ELEVATORI

NUOVI - USATI
VENDITA - ASSISTENZA
NOLEGGIO



Corsi di Formazione



NOLEGGIO PIATTAFORME
AEREE

SUNO (No) - Fraz. Baraggia
Via Novara 44 S.s. 229
Tel 0322 85000 www.sometsrl.it

BOGOGNA

Assicurazioni & Finanza S.a.s.
di Bogogna Riccardo bogogna@intercom.it

Allianz 

BORGOMANERO
C.so Sempione, 141
Tel. e Fax 0322.835996

GOZZANO
Via Fava, 34
Tel. e Fax 0322.917005




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

“LANGHE & ROERO VIGNE DI QUALITÀ”

Cena ore 20.30

menù

Lonzino stagionato, finocchiona, sbriciolona, rigantino stagionato al pepe
Prosciutto crudo del Casentino stagionato 40 mesi
in cantina naturale tagliato a mano
Pecorino di Volterra stagionato
Salumeria Moroni - Novara

Carnaroli del basso Novarese con pesce del lago Maggiore
Chef Gianluca Zanetta - Agriturismo La Capuccina - Cureggio (NO)

Manzo al fieno maggengo
Chef Paolo Gatta - Ristorante Pascia - Invorio (NO)

Gran plateau di formaggi Palzola
Caseificio Palzola - Cavallirio (NO)

Mousse di cioccolato con cuore di lampone
Pasticceria Del Ponte - Suno (NO)

Caffè
Gran finale con ricca selezione di ammazza-caffè

I VINI

Roero Arneis DOCG
Verduno Pelaverga DOC
Barbaresco DOCG
Moscato d'Asti DOCG

Acqua oligominerale DH₂O - Fontaneto d'Agogna

In collaborazione con:



Costo della serata € 42,00
Prenotazione obbligatoria

Giovedì 18 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

“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 alla paesana con borlotti e risotto alle erbe e speck

A seguire:

Risotto alla boscaiola e risotto zafferano e porri

Risotto al sugo di anatra e risotto all'Erbaluce

Risotto agli asparagi

Chiudiamo in bellezza con:

Risotto della Casa di Paglia

in collaborazione con Monica e Lele - Casa di Paglia - Fontaneto

E per tutti i golosi...

Un dolce Sor...riso!

Pasticceria Giglio Bianco - Borgomanero (NO)

ore 22.30

Spettacolo musicale



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 19 giugno

FONTANETO. ARTE. SAPORI



Fontaneto D'Agogna NO
Tel 0322 863334
www.rubinelli.com
info@rubinelli.com

STUDIO DI ARCHITETTURA COMINATO

MARCO COMINATO
ARCHITETTO

FONTANETO D'AGOGNA
comimarco@libero.it
tel. 349.3244487



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

PANISCIA E COSTINE

GLI CHEF DELLE PRO LOCO SI INCONTRANO!

SERATA POPOLARE ENOGASTRONOMICA

Cena ore 20.30

menù



"Paniscia da Silavenc"

a cura della Pro Loco di Sillavengo (NO)



"La Gran Costinata della Pro Loco"

a cura della Pro Loco di Fontaneto (NO)

E per tutti i golosi...

Dolce sorpresa

Pasticceria Del Ponte - Suno (NO)



ore 22.30

"Gran Concerto Live Angelo e Monica"

99.0 solo noi



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 20 giugno

FONTANETO. ARTE. SAPORI

www.fontaneto.com




Arte in Pasta

FONTANETO[®]
Passione per la pasta



Loc. Molino Marco - 28010 Fontaneto d'Agogna (NO) Italy
Tel. +0039 0322/806.530 r.a. Fax. +0039 0322/806.541
www.fontaneto.com


DA GHEMME A GATTINARA “I NOSTRI VINI”

Condurrà la serata
il critico gastronomico **Jacopo Fontaneto**

Cena ore 20.30

menù

Insalata di petto di Faraona e fegato grasso d’oca
Chef Piergiuseppe Viazzi - Ristorante Arianna - Cavaglietto (NO)

Tortelli di carote, mandorle e ricotta
con leggera salsa di mascarpone e gorgonzola
Chef Paola Naggi - Ristorante Impero - Sizzano (NO)
per Raviolificio 

Filetino rosolato nel lardo di montagna sfumato al vino di Boca,
ribes rosso, con patate all’antica
Chef Gianfranco Duella - Ristorante Da Paniga - Borgomanero (NO)

Cono di cialda con mousse di pesche e amaretti e gelatina di pesche
Chef Paola Naggi - Ristorante Impero - Sizzano (NO)

Caffè
Gran finale con ricca selezione di ammazza-caffè

I VINI
Selezione di vini “delle Colline Novaresi e Coste della Sesia”

Acqua oligominerale DH₂O - Fontaneto d’Agogna

Costo della serata € 35,00
Prenotazione obbligatoria

Giovedì 25 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

PANETTERIA
Fondo Valle



- Bar
- Caffetteria
- Gelateria
- Panificio e prodotti da forno
- Pasticceria
- Salumi e formaggi

Oltre il Pane srl
CUREGGIO (NO) via Torino, 125 - Tel. 0322 / 883042

PANETTERIA
*DELLA
STAZIONE*

- Bar
- Caffetteria
- Panificio e prodotti da forno
- Pasticceria
- Salumi e formaggi



Oltre il Pane srl
SUNO (NO) via XXV Aprile, 68- Fr. Baraggia di Suno
Tel. 0322 / 85549
C.F. e P.IVA 02299320032

RUBINETTERIA



FONTANETO D'AGOGNA



CIPOLLA BIONDA



Presidi Slow Food
Cipolla Bionda di
Cureggio e Fontaneto

LE BIRRE ARTIGIANALI PIEMONTESI

Cena ore 20.30

menù

Flan al gorgonzola piccante con pera caramellata alla birra

Chef Sabina Magistro - Ristorante Osteria della Corte - Borgomanero (NO)

Chicche della Macina con crudo della Val Vigezzo
e zucchine con fonduta allo sbirro

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

Coscia di faraona alla birra con carote allo zucchero di canna
e mela al Calvados

Chef Piero Bertinotti - Ristorante Pinocchio - Borgomanero (NO)

Dolcetti... "a sorpresa"

Chef Lucia Guglielmetti - Ristorante alla Torre - Romagnano Sesia (NO)

Caffè

Gran finale con ricca selezione di ammazza-caffè

I BIRRIFICI

Microbirrificio JEB, Trivero (BI)

Birra Elvo, Graglia (BI)

Croce di Malto, Trecate (NO)

Birrificio Agricolo Hordeum, Novara

Birrificio DiciottoZeroUno, Oleggio Castello (NO)

Birrificio BSA, Vercelli

Acqua oligominerale DH₂O - Fontaneto d'Agogna



ore 22.30

Serata musicale del gruppo "Mediterranea Social Club"

"Fontaneto d'Agogna... un ponte tra Irlanda e Madagascar"

Costo della serata € 35,00

Prenotazione obbligatoria

Venerdì 26 giugno

PIEMONTE...CON GUSTO!

*una scelta
di buon gusto!*



PALZOLA
GORGONZOLA DAL 1938

Uno Spettacolo di Gorgonzola



PALZOLA S.r.l.

Via Europa 21, Cavalliro (No) - Tel. 0163.80940 Fax 0163.80515 - www.palzoia.it

nobili
TORNERIE

AN Nobili Tornerie Srl

Via Franzi, 71

28021 **BORGOMANERO** (NO)

Tel. +39 0322 195 11 55

www.nobilitornerie.it



PORTA & BINI

RUBINETTERIE DI QUALITÀ **SINCE 1958**

made in Italy

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

Tel. 0322 96160

www.portaebini.it

Azienda Vinicola



Lorenzo Zanetta

Sizzano (NO)

S.S. Valsesia, 64

Tel. 0321 820621

www.zanettavini.com

nuovi show room... nuovi materiali nuove interazioni

Naldi pavimenti. Vestire lo spazio

pavimenti in Pietra
rivestimenti in Vetro
pavimenti in Legno
Mosaico artistico
Seminati alla veneziana
Resine
Lave
soluzioni per l'ambiente Bagno

Naldi S.p.A. - Società per azioni - via Fontana 6 - 20122 Milano (MI) - tel. 02/21.82.81.79, 02/21.82.89.42 fax 02/21.82.83.90 - e-mail: marketing@naldi.it

CRESSA - VIA NOVARA, 14
TEL. 0322.863117
INFO@SAFDUEMILA.COM
VERBANIA-VIA ALLA CARTIERA, 39
TEL. 0323.552172
VERBANIA@SAFDUEMILA.COM



S.A.F.
Società Autoservizi Fontaneto S.r.l.
holiday tour
AGENZIA VIAGGI E TURISMO

CRESSA - VIA NOVARA, 12
TEL. 0322.863117 INT. 6
GRUPPI@SAFDUEMILA.COM
OLEGGIO - PIAZZA MARTIRI, 22
TEL. 0321.91252
OLEGGIO@SAFDUEMILA.COM

Il Buon Viaggio...inizia con Noi



NOLEGGIO, AUTO, MINIVAN, MINIBUS 8/16/19/22 E AUTOBUS 36/52/56/58/60/62 POLTRONE CON AUTISTA
PRENOTAZIONI HOTEL, AEREI, RISTORANTI, GUIDE, INGRESSI, PER INDIVIDUALI E GRUPPI

CENTRO COMMERCIALE

RISPARMIONE

MOBILI DI ALTA QUALITA'
AI PREZZI PIU' BASSI
D'EUROPA



VENETO BANCA

Sabato 27 giugno



“ADOTTIAMO UN ORTO SCOLASTICO IN AFRICA”



*Per garantire cibo buono, pulito e giusto alle comunità Africane
per salvaguardare la biodiversità e per dare una speranza a migliaia di giovani*

ore 18.00

Ritrovo in Piazza della Vittoria con i giochi e i colori
dei ragazzi del Grest 2015 le melodie Africane del
Waikiki Quintet e i giovani del Rock

ore 19.00

Un corteo colorato si dirigerà in Piazza Unità d'Italia
per la merenda e aperitivo etnico

ore 20.30

Cena sotto il Palatenda

ore 20.30

Presso la Casa di Paglia **“Maratona rock per un orto in Africa”**



“Il perchè di questa giornata”

Durante “Terra Madre 2014” la Pro Loco di Fontaneto ha deciso di adottare un orto scolastico in Madagascar nella regione Haute Matsiatra. L'orto scolastico di Alakamisy Ambohimaha copre una superficie di circa 400 mq, è gestito da 200 studenti e 4 insegnanti. L'orto ha un ruolo pedagogico e pratico molto importante e aiuta a trasferire le conoscenze ai giovani, in modo che possano aiutare i genitori a produrre in modo più efficiente e sostenibile. In Madagascar le scuole e i corsi su materie agricole sono molto rari. I giovani, che, dopo la scuola decidono di coltivare la terra non hanno conoscenze nè un bagaglio intellettuale per migliorare la produzione. Attraverso l'orto, gli studenti iniziano a praticare il compostaggio organico, la raccolta dei semi, il sistema di irrigazione goccia a goccia, la rotazione e la consociazione delle colture. I prodotti dell'orto scolastico vengono usati in occasione di lezioni sulla cucina “malgascia”. Alcuni prodotti sono invece venduti per finanziare i viaggi di studio dei ragazzi.

L'obiettivo della giornata è quello di raccogliere fondi necessari per adottare altri tre orti, uno in Egitto, uno in Marocco e uno in Senegal.

FONTANETO. ARTE. SAPORI

“SAPORI D’AFRICA”

Cucinerà con noi
Chef Giuseppe Fusco - Ristorante La Rustica - Gattico (NO)

Cena ore 20.30

menù

Crema di zafferano con polipo brasato e AIYSH (pane egiziano)
Presidio Zafferano di Taliouine - Marocco



Presidi Slow Food

Céré bassi saltè
(couscous di miglio con carne di manzo e verdure - Senegal)

Vary amin anana
(riso con manzo e verdure - Madagascar)

Tronchetto di banane e cocco con salsa vaniglia
Presidio Vaniglia - Madagascar



Presidi Slow Food

ore 22.30

Spettacolo musicale del gruppo **Waikiki Quintet**



I VINI

In degustazione vini dell’Azienda Vitivinicola Sergio Barbaglia - Cavallirio (NO)

Costo della serata € 20,00
Bevande escluse - Prenotazione obbligatoria

Sabato 27 giugno

FONTANETO. ARTE. SAPORI

Fontaneto Arte Sapori

FONTANETO D'AGOGNA ■ PALATENDA IN PIAZZA UNITA' D'ITALIA
12 GIUGNO / 27 GIUGNO 2015



COMUNE DI FONTANETO D'AG.



Presidi Slow Food
Cipolla Bionda di
Cureggio e Fontaneto



Nell'anno di Expo Milano, l'edizione 2015 di Fontaneto Arte Sapori coniuga la promozione del territorio, delle sue tipicità e tradizioni, con la necessità di riflettere sulle contraddizioni del nostro pianeta, in bilico tra fame e spreco di grandi quantità di cibo, e di agire con gesti anche piccoli. In questa direzione vanno ad esempio il progetto "Cipolla Bionda", primo presidio Slow Food della provincia di Novara, e l'adozione dell'orto scolastico Alakamisy Ambohimaha in Madagascar, che sta crescendo grazie al contributo della nostra Pro Loco.

La Pro Loco di Fontaneto ringrazia gli sponsor e tutti coloro che hanno contribuito alla realizzazione di questa rassegna che ha come obiettivo l'adozione di altri 3 orti.