

Fontaneto. Arte. Sapori

FONTANETO D'AGOGNA - PALATENDA IN PIAZZA CASTELLO
11 GIUGNO/27 GIUGNO 2009



Fontaneto d'Agogna

PRO LOCO FONTANETO



ASSOCIAZIONE TURISTICA



Slow Food®
Valsesia

L'ASSOCIAZIONE TURISTICA PRO LOCO
DI FONTANETO D'AGOGNA

VI INVITA ALLA RASSEGNA ENOGASTRONOMICA
PIEMONTE...CON GUSTO!

GIOVEDÌ 11 GIUGNO ore 20.00

"IL BARBARESCO A TAVOLA" ·  **FONTANETO** PREMIA IL GUSTO

SABATO 13 GIUGNO ore 21.30

"ARTIST'S DREAMS" - PIEMONTE CON GUSTO...JAZZ!

VENERDÌ 19 GIUGNO ore 20.00

"GHEMME: LA DOCG NOVARESE"

SABATO 20 GIUGNO ore 20.00

"CENA TIPICA FONTANETESE"

GIOVEDÌ 25 GIUGNO ore 20.00

"BOCA, FARA, SIZZANO: 40 ANNI DI DOC"

SABATO 27 GIUGNO ore 20.00

"FAUSTO COPPI: IL CAMPIONISSIMO!"

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

AL N° 338.4659749 DALLE 18.00 ALLE 21.00



GIUGNO

Giovedì

OSPITI D'ONORE: **DOTT. GIANCARLO MONTALDO**
 PRESIDENTE DELL'ENOTECA REGIONALE DEL BARBARESCO
FABIO E LUCA FONTANETO
 RAVIOLIFICIO FONTANETO S.R.L. - FONTANETO D'AGOGNA

MENU

Aperitivo di benvenuto in Piazza con gli stuzzichini Palzola

Coniglio grigio di Carmagnola  in terrina

CHEF PIER GIUSEPPE VIAZZI - RISTORANTE ARIANNA - Cavaglietto (NO)

Plin alla Novarese con riduzione di Barbaresco

CHEF DANIELE MEDINA - RISTORANTE LA TENUTA DEL SOLE - Fontaneto D'Agogna (NO)
 per RAVIOLIFICIO FONTANETO S.R.L. - Fontaneto D'Agogna (NO)

Lombata di manzo al Barbaresco

CHEF MARCO MIGLIO - RIST. HOSTARIA DELLA MACINA - Fontaneto D'Agogna (NO)

Torta fantasia al cioccolato

PASTICCERIA DEL PONTE - Suno (NO)



Presidi Slow Food®

I Presidi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.

I VINI IN PIAZZA

Colline Novaresi Bianco "Caravaggio" - AZ. AGRICOLA A. CRESPI - Suno (NO)
Carolus - ANTICHI VIGNETI DI CANTALUPO - Ghemme (NO)

I VINI A TAVOLA

Accanto ai piatti della tradizione, gli esperti vi guideranno alla scoperta dell'eccezionale annata 2006 con circa 20 etichette di Barbaresco dei produttori aderenti all'Enoteca Regionale del Barbaresco

Acqua oligominerale *Valverde* (VC) - DH₂O - Fontaneto D'Agogna

Aperitivo ore 20.00 - Cena ore 20.30
 Costo della serata € 40,00

GIUGNO

ORE 21.30

LA PRO LOCO, in collaborazione con il **PANIFICIO ANTONINI** di Sizzano
e **SALUMERIA MORONI** di Novara, presenta:

Il Tagliere delle Specialità Piemontesi

Pane all'uva, fichi e noci, con ...

Petto d'anatra stagionato - CASCINA PESCHIERA di Savigliano

Pancetta agli aromi della Val d'Ossola

Salame Valle Stura di Demonte

Il nostro Lardo al sale rosa Himalayano

Toma grassa - MASSERIA ROSSI, Val d'Ossola

La toma di Trontano

Toma del Moncenisio

Il tagliere potrà essere abbinato ad un calice a scelta fra i seguenti vini:

Colline Novaresi Bianco "Costa di Sera dei Tabacchei" - AZ. RINALDI - Suno (NO)

Colline Novaresi Nebbiolo "Il Silente" - AZ. BARBAGLIA - Cavallirio (NO)

Boca "Il Rosso delle Donne" - CANTINE DEL CASTELLO CONTI - Maggiora (NO)

Costo del Tagliere € 18,00

IL SESTETTO COMPOSTO DA:

LARS JANSSON PIANOFORTE, **FABIO DE MARCH** BASSO,

ALBERTO MANDARINI TROMBA,

RUDY MIGLIARDI TROMBONE, **WALLY ALLIFRANCHINI** SAX-FLAUTO

E **CARLO BERNARDINELLO** BATTERIA

PRESENTANO: "ARTIST'S DREAMS"

IN COLLABORAZIONE CON

TCM S.N.C. - FONTANETO D'AGOGNA (NO)

Ingresso Libero

GIUGNO

*MENU**Aperitivo di benvenuto in Piazza con gli stuzzichini Palzola*

*Crespone al Ghemme, Pancetta all'aglio, Salame e Fidighina della Duja
Crostinone di crema di Lardo, Fantasie di verdure in salsa rossa*

SALUMIFICIO S. ANTONIO DI TERUGGI R. - Fontaneto D'Agogna (NO)

L'agnolotto d'oro nel suo intingolo di cottura

CHEF PIERO BERTINOTTI - RISTORANTE PINOCCHIO - Borgomanero (NO)
CHEF GIANLUCA ZANETTA - AGRITURISMO LA CAPUCCINA - Cureggio (NO)

*Arrosto di Vitellone della Granda  lunga cottura sfumato
alla Grappa di Nebbiolo*

Patate della Vigna alla maniera di casa nostra

CHEF PIERO BERTINOTTI e CHEF GIANLUCA ZANETTA

Torta di mele e amaretti

CHEF TINA MARTINOLI - AGRITURISMO IL CAVENAGO - Ghemme (NO)

I Presidi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.



Presidi Slow Food®

I VINI IN PIAZZA

Colline Novaresi Bianco - AZ. ROVELLOTTI - Ghemme (NO)

Colline Novaresi "Montarido" Brut - AZ. ZANETTA - Sizzano (NO)

Degustazione di Ghemme DOCG

AZIENDE PRODUTTRICI:

ANTICHI VIGNETI DI CANTALUPO

AZ. BIANCHI

CANTINE DEI COLLI NOVARESI

AZ. CA' NOVA

AZ. CASCINA ZOINA

AZ. IL RUBINO

AZ. MAZZONI

AZ. PONTI & C.

AZ. ROVELLOTTI

AZ. SEBASTIANI A.

AZ. ZANETTA

Acqua oligominerale *Lauretana* (BI) - DH₂O - Fontaneto D'Agogna

Aperitivo ore 20.00 - Cena ore 20.30

Costo della serata € 30,00

GIUGNO

ORE 20.00**MENU***Aperitivo di benvenuto in Piazza con gli stuzzichini Palzola**Salumi tipici Fontanetesi**Insalatina di bolliti con verdure in agrodolce**Sformatino alle erbe aromatiche**Rosellina di formaggi**“Frutùra” Fontanetese**Torte Caserecce**In abbinamento a un calice di Colline Novaresi Bianco
o Colline Novaresi Vespolina*

Costo della cena € 15,00

ORE 22.00***Concerto della Corale “Don Antonio Merlo”***

Durante la serata, a cura del Comitato Storico, verrà presentato il volume

“Fontaneto: una Storia Millenaria”*Monastero, Concilio metropolitico, residenza Viscontea.*

CON IL PATROCINIO DI:



COMUNE DI FONTANETO D'AG.



PROVINCIA DI NOVARA

REGIONE
PIEMONTE

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

Il Barbaresco e gli scenari delle Langhe, le Colline Novaresi, con il 40° di Ghemme, Boca, Fara e Sizzano, l'omaggio a Fausto Coppi il Campionissimo e alla sua Terra, saranno i protagonisti della quarta edizione.

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

25 BOCA, FARA, SIZZANO: 40 ANNI DI DOC

GIUGNO

MENU

Aperitivo di benvenuto in Piazza con gli stuzzichini Palzola

*Tortino di carote, Frullato di robiola, Spiedino di gamberi
alle erbe aromatiche*

Terrina di carni bianche, misticanza e composta di lamponi
CHEF SABINA MAGISTRO - RISTORANTE OSTERIA DELLA CORTE - Borgomanero (NO)

Risotto al Sizzano al cuore di Formaggio

CHEF PAOLA NAGGI - RISTORANTE IMPERO - Sizzano (NO)

*Guancia di Razza Piemontese La Granda  brasato al Boca,
con Tortino di porri*

CHEF MAURO ZERLIA - RISTORANTE ORI PARI - Boca (NO)

Parfait alle gocce di cioccolato con salsa di Rabarbaro speziato

PASTICCERIA GIGLIO BIANCO - Borgomanero (NO)



Presidi Slow Food®

I Presidi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.

I VINI IN PIAZZA

Colline Novaresi Bianco "Costa di Sera dei Tabacchei" - AZ. RINALDI - Suno (NO)

Colline Novaresi Bianco - AZ. CASTALDI - Briona (NO)

Degustazione Boca, Fara, Sizzano DOC

AZIENDE PRODUTTRICI:

AZ. BIANCHI

CANTINE DEL CASTELLO CONTI

CANTINE DEI COLLI NOVARESI

CASA VINICOLA PARIDE

AZ. CASTALDI F.

AZ. IL RUBINO

AZ. LE PIANE

AZ. MARCODINI G.

AZ. PODERE AI VALLONI

AZ. PONTI & C.

AZ. PROLO

AZ. ZANETTA

Acqua oligominerale *Valverde* (VC) - DH₂O - Fontaneto D'Agogna

Aperitivo ore 20.00 - Cena ore 20.30

Costo della serata € 30,00

Giovedì

GIUGNO

OSPITI D'ONORE: **PIERO COPPI** E **PIPPO FALLARINI**
 SERATA ORGANIZZATA IN COLLABORAZIONE CON
 L'ASSOCIAZIONE **SAPORI & SAPERI** DI TORTONA

**MENU**

Aperitivo di benvenuto in Piazza con gli stuzzichini Palzola

*Lardo affumicato, Salame di Carezzano, Gran Cotto, Lonzardo
 e Peperone arrostito in "bagna cauda"*

Agnolotti conditi con stufato d'asino
 ASSOCIAZIONE SAPORI & SAPERI - Tortona (AL)

"Matama" d'asino in stufato al Barbera
Patate rustiche

CHEF GIANFRANCO DUELLA - RISTORANTE DA PANIGA - Borgomanero (NO)

Montebore  *con "Ar Must"*

I Baci di Tortona

I Presidi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.



Presidi Slow Food®

I VINI IN PIAZZA

Colli Tortonesi Cortese Spumante Brut
Cortese dei Colli Tortonesi "La Vite d'Oro"

I VINI A TAVOLA

Piemonte Bonarda "Il Lume del Colle"
Colli Tortonesi Dolcetto "Il Lume del Colle"
Colli Tortonesi Barbera "La Vite d'Oro"
Colli Tortonesi Timorasso "La Vite d'Oro"
Moscato "Armonia"

I vini sono prodotti da "Viticoltori del Tortonese" - CANTINA SOCIALE DI TORTONA S.C.A.

Acqua oligominerale *Valverde* (VC) - DH₂O - Fontaneto D'Agogna

Aperitivo ore 20.00 - Cena ore 20.30
 Costo della serata € 30,00