



10 giugno 2010

Comunicato stampa

Parco Culturale Terre di Vino e di Riso

Dalla lonza del Sesia al lavarello marinato: l'enogastronomia novarese (e non solo) alla decima edizione di "Fontaneto Arte Sapori"

Da mercoledì 16 giugno a sabato 3 luglio 2010 – Fontaneto D'Agogna (No)

Serate enogastronomiche a tema per gustare piatti e vini di alta qualità del Novarese (e non solo), sotto la guida di chef, gastronomi e scrittori come **Bruno Gambarotta**, e iniziative culturali: è la proposta della decima edizione di **Fontaneto Arte Sapori**, la manifestazione che prende il via a **Fontaneto D'Agogna (No) mercoledì 16 giugno** per concludersi **sabato 3 luglio**. Tutte le iniziative si svolgono al Palatenda appositamente allestito in via XXV aprile.

La manifestazione è organizzata dall'**Associazione Turistica Pro Loco** e dal **Comune di Fontaneto D'Agogna** con la collaborazione di **Club Amici del Vino**, **Slow Food Valsesia** e **Parco Culturale Terre di Vino e di Riso** (il progetto di promozione integrata del territorio che riunisce diverse realtà del Novarese e Vercellese, promosso dall'**Assessorato al Turismo della Regione Piemonte**, **Atl Novara** e **Camera di Commercio Novara** e coordinato dalla **Fondazione per il Libro, la Musica e la Cultura**).

Saranno **quattordici** i ristoranti e le pasticcerie del territorio che con i loro chef proporranno per **sei serate (giovedì 17, sabato 19 e giovedì 24 giugno, giovedì 1 e sabato 3 luglio)**, viaggi tra le delizie della tradizione gastronomica e vinicola piemontese. Si partirà con gli **aperitivi delle ore 20** per proseguire con le **cene delle ore 20,30** che comprendono antipasti, primi e secondi piatti, dessert e caffè. Tra le proposte gastronomiche del cartellone culinario: gli agnolotti delle colline novaresi su crema di patate, la paletta di Coggiola, la Bagna Caöda, il riso di Grumolo delle Abbadesse, il risotto con luccio perca, il lavarello marinato ai fiori di fieno maggengo, la lonza del Sesia stagionata e le pietanze del fritto misto alla piemontese.

I **prezzi** vanno dai 20 ai 42 euro. La **prenotazione è obbligatoria** al numero 338.4659749 (dalle ore 18 alle ore 21).

Tra queste iniziative si inserisce la serata popolare enogastronomica di **giovedì 26 giugno Ris... otto: ovvero il riso abbonda sulle labbra dei buongustai**, organizzata dalla locale Biblioteca dei Sapori e delle Tradizioni, che proporrà **otto risotti cucinati** in modi differenti. La prenotazione non è necessaria (info: 340.1547992).

Le serate enogastronomiche

Si inaugura con il menù **Il barbaresco a tavola** di **giovedì 17 giugno** (costo: 42 euro) che avrà come ospite d'onore **Giancarlo Montaldo**, presidente dell'Enoteca Regionale del Barbaresco. Dopo l'aperitivo di benvenuto con gli stuzzichini dell'azienda Palzola (Cavallirio) e i Bianchi delle colline novaresi, sulle tavole saranno serviti "La" Bagna Caöda e il riso di Grumolo delle Abbadesse in guazzetto di rane, preparati dagli chef **Piero Bertinotti** del Ristorante Pinocchio (Borgomanero) e **Gianluca Zanetta** dell'Agriturismo La Capuccina (Cureggio). Seguiranno il filetto di maialino in veste di speck alla fonduta di radicchio e ristretto al Barbaresco e il Tondino di



zucchine, proposti dallo chef **Gianfranco Duella** del Ristorante Da Paniga (Borgomanero). La pasticceria Del Ponte (Suno) offrirà il suo dolce della Torre del Mirasole. Esperti della tradizione vinicola guideranno i commensali alla scoperta dell'annata 2007 di **Barbaresco**, proponendo circa 20 etichette dei produttori aderenti all'Enoteca Regionale del Barbaresco.

Sabato 19 giugno il menù **Il tagliere delle specialità piemontesi** (costo: 20 euro) sarà accompagnato dalle note dei **Chicago Stompers**, formazione di *hot jazz* proveniente da Lugano, il più giovane gruppo europeo specializzato nel repertorio jazzistico degli anni 1924-1931 (concerto dalle ore 21,30). La **Pro Loco**, il **Panificio Antonini** (Sizzano) e la **Salumeria Moroni** (Novara) delizieranno i palati con il pane all'uva fichi e noci, la lonza del Sesia stagionata, la pancetta agli aromi, il salame Val Curone stagionato, il lardo piemontese al rosmarino, la crosta fiorita di Fobello, la toma Moroni, lo stracchino di capra. Concluderà il menu il tortino di cioccolato con salsa al burro della Pasticceria Giglio Bianco (Borgomanero). I vini proposti saranno il Nebbiolo Rosato Il Mimo degli Antichi Vigneti di Cantalupo (Ghemme) e il Sizzano della Casa Vinicola Paride (Sizzano).

Il menu **Il Monte Regio di giovedì 24 giugno** vedrà protagonista l'agnolotto delle colline novaresi (costo: 32 euro) e ancora una volta sarà anticipato dall'aperitivo proposto dall'Azienda Palzola con stuzzichini e Bianchi delle colline novaresi. La tavola sarà imbandita con prodotti della **Salumeria Moroni** (Novara): la Paletta di Coggiola con spicchi di mela caramellata al vino di Ghemme, il piccolo tortino di sfoglia con zola, i porri e la pancetta tesa ossolana, la girella di pollo con verdure dell'orto biologiche, il Crudo Vigezzino e la salsa verde. Il piatto principale, gli agnolotti delle colline novaresi su crema di patate affumicate, prodotti dal **Raviolificio Fontaneto** (Fontaneto D'Agogna), saranno cucinati dalla chef **Paola Naggi** del Ristorante Impero (Sizzano). Sempre all'abilità della sua arte sarà affidata la preparazione dei bocconcini di fagianella in casseruola al passito e uvetta su purea di mela. La chef **Tina Martinoli** dell'Agriturismo Il Cavenago (Ghemme) presenterà la torta di mele e amaretti e la crostata con confettura di fragole. I vini abbinati ai piatti saranno: il Monsecco Rosé dell'Azienda Zanetta (Sizzano), il Nebbiolo delle Colline Novaresi Il Silente dell'Azienda Sergio Barbaglia (Cavallirio) e il Ghemme dell'Azienda Tiziano Mazzoni (Cavaglio d'Agogna).

Il viaggio enogastronomico tra le eccellenze del Novarese continuerà **giovedì 1 luglio** con il menu **L'Erbaluce delle colline novaresi**, dedicato ad un vino apprezzato per il profumo delicato e la freschezza (costo: 32 euro). **Dodici aziende produttrici di Erbaluce** si occuperanno della miscita: Barbagaglia, Brigatti, Ca' Nova, Castaldi, Crespi, Grossini, Prolo, Rinaldi, Rovellotti, Zanetta, Zoina e Cantina Sociale di Fara.

Ospiti della serata saranno Fabio e Luca Fontaneto del Raviolificio Fontaneto Srl. Dopo l'aperitivo con gli stuzzichini dell'Azienda Palzola, saranno serviti il lavarello marinato ai fiori di fieno maggengo e la ricotta di Saras del fen con verdure estive croccanti, cucinati dallo chef **Paolo Gatta** del Ristorante Pascia (Inverio). Lo chef **Pier Giuseppe Viazzi** del Ristorante Arianna (Cavaglietto) preparerà il risotto con luccio perca, zucchine e fiori di zucchine. Allo chef **Marco Miglio** del Ristorante Hostaria della Macina (Fontaneto D'Agogna) è affidata la preparazione del fagottino di salmerino con tocchetti di pomodoro e basilico con zucchine gratinate. Il viaggio si concluderà con il dolce della chef **Sabina Magistro** del ristorante Osteria della Corte (Borgomanero): il morbido alle pesche, latte di mandorla ghiacciato, salsa di cioccolato bianco e scaglie fondenti.

Sabato 3 luglio l'escursione tra i sapori del territorio si allargherà a tutto il Piemonte per proporre il menu **Gran fritto misto alla piemontese**, che vedrà come ospite d'onore lo scrittore **Bruno Gambarotta** (costo: 32 euro). Interverrà **Otello Facchini**, Vicepresidente dell'Associazione Italiana Sommeliers Piemonte. Dopo il consueto aperitivo, il menu verrà aperto dall'antipasto con cotechino farcito con lingua, salame nostrano, lonzino con salsa, mortadella di fegato e patate lesse, portati in tavola dal Salumificio S. Antonio di Teruggi (Fontaneto D'Agogna). Seguiranno le



pietanze salate e dolci del fritto misto piemontese, preparato dallo chef **Franco Turbati** del Ristorante Antico Palter (Verrua Savoia – To): la milanese, la salsiccia, le rane, le lumache, le crocchette di verdura, la cervella, le melanzane, i fiori di zucca, il fegato, le mele, gli amaretti, i semolini, i Pavesini, le banane e la crema pasticceria. Il dessert comprende le fragole di Tortona e la bella di Garbagna, presentate dalla chef **Lucia Guglielmetti** del Ristorante Alla Torre (Romagnano Sesia). Questi i vini che i commensali potranno degustare: Spumante Bollicine Metodo Charmat e Moscato d'Asti Strevi dell'Azienda Agricola Marengo (Strevi – Al), Freisa Langhe Le Nature dell'Azienda Agricola Pelissero (Treiso – Cn), Grignolino d'Asti La Casalina dell'Azienda Agricola Rovero (San Marzanotto d'Asti – At), Barbera d'Asti Piagé dell'Azienda Agricola Cascina La Ghera (Moasca – At).

I risotti della tradizione novarese

Otto risotti della tradizione novarese saranno protagonisti della tavola che sarà imbandita **sabato 26 giugno** per una serata popolare tra cibo, musica e canti al Palatenda dal titolo ***Ris...otto: ovvero il riso abbonda sulle labbra dei buongustai.***

Sarà preceduta alle **ore 19,30** dai saluti delle autorità presso la Sala Polivalente, dove gli autori Franco Castelli, Emilio Jona e Alberto Lovatto presenteranno il loro libro ***Senti le rane che cantano*** e il coro delle **Mondine di Trino Vercellese** proporrà antichi canti.

In contemporanea via XXV aprile si animerà grazie agli **antichi mestieri artigianali** portati dall'Associazione "I Vej Mestè" di Barge (Cn) e alle note delle fisarmoniche ossolane.

Alle **ore 20,30** al Palatenda saranno preparati i primi due risotti della serata, che terminerà alle **ore 23** con il risotto agli spinaci di Fontaneto e lumache, cucinato dallo chef **Gianluca Zanetta** dell'Agriturismo La Cappuccina (Cureggio). Ogni piatto, che comprende due risotti, sarà proposto al prezzo popolare di 3 euro circa. Si potranno gustare inoltre salumi e formaggi del territorio, abbinandoli a Bianchi e Rossi delle colline novaresi.

A partire dalle **ore 21,45** il concerto del **Coro delle Mondine di Novi** (Mo) accompagnerà la cena.

Gli altri eventi in programma

Mercoledì 16 giugno

ore 20: gara podistica Circuito Gamba d'Oro, seconda camminata *Fontaneto Arte Saporì*

ore 21,30: grigliata dello sportivo

Venerdì 18 giugno

Ore 21,15: spettacolo di fine corso di educazione alla teatralità *Non solo Tv*, scritto e diretto da Giovanni Siniscalco

Domenica 20 giugno

Ore 21,30: Spettacolo teatrale presentato dagli alunni delle classi 2A e 2B della scuola secondaria di primo grado di Fontaneto D'Agogna "C'era due volte", liberamente tratto dal "Visconte dimezzato" di Italo Calvino.

Ufficio Stampa Parco Culturale Terre di Vino e di Riso:

Paola Galletto – galletto@salonelibro.it – 011.5184268 int. 907 – 340.7892412

Ufficio Organizzazione Parco Culturale Terre di Vino e di Riso:

Antonella Cavallo – cavallo@salonelibro.it – 011.5184268 int. 910 – 335.6592577