

Fontaneto Arte Sapori

FONTANETO D'AGOGNA ■ PALATENDA IN PIAZZA UNITA' D'ITALIA
11 GIUGNO / 25 GIUGNO 2016

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



COMUNE DI FONTANETO D'AG.



RASSEGNA ENOGASTRONOMICA



Presidi Slow Food
Cipolla Bionda di
Cureggio e Fontaneto

PIEMONTE... CON GUSTO!



2002

75° Anniversario



2016

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA
AL N° 338.4659749 DALLE 18.00 ALLE 21.00

Sabato 11

Serata popolare enogastronomica - "Cucina Pro Loco"

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

22.30 Teatro degli alunni della **SCUOLA SECONDARIA DI FONTANETO**

Giovedì 16

20.30 Rassegna enogastronomica Piemonte...con Gusto!

"LANGHE & ROERO VIGNE DI QUALITÀ"

Dedicato ai vini Roero Arneis DOCG, Langhe Nebbiolo DOC, Barolo DOCG e Moscato d'Asti DOCG

Venerdì 17

Serata popolare enogastronomica - "Cucina Pro Loco"

20.30 *"LA PESCIOLATA": gran fritto misto di mare*

22.30 **LARIBALTAARTGROUP**

Serie di spettacoli con Stomp Groove Band LaRibalta, LaRibalta Juggling, Cama & Gigi Teather Show, Tittappò, Hulahop Show, Fire Show.

Pillole di umorismo, con Gianni Giannini

Sabato 18

Serata popolare enogastronomica - "Cucina Pro Loco"

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

22.30 Serata di cabaret con Nuzzo e Di Biase, direttamente da Zelig

Giovedì 23

20.30 Rassegna enogastronomica Piemonte...con Gusto!

DA GHEMME A GATTINARA... "I NOSTRI VINI"

Venerdì 24

20.30 Rassegna enogastronomica Piemonte...con Gusto!

"LE BIRRE ARTIGIANALI"

Sabato 25

Serata enogastronomica: l'Osteria La Lanterna di Diogene, Solara di Bomporto (Modena) propone:

20.00 *"ECCELLENZE NELLA DIVERSITÀ"*

22.00 Concerto di musica sinfonica con i ragazzi di *"EMISFERI MUSICALI"* di Borgomanero

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

SERATA POPOLARE ENOGASTRONOMICA

cucina Pro Loco

Cena ore 20.30

menù

PRONTI VIA RIS...OTTO!

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

Risotto delizia dell'orto e risotto alla mantovana con salsiccia

A seguire:

**Risotto ai funghi champignon e asparagi, Risotto alla pescatora
Risotto al Bettelmatt e radicchio variegato, Risotto alle erbe con guanciale**

Chiudiamo in bellezza con:

Risotto al gorgonzola e noci e risotto al sugo di brasato

E per tutti i golosi...

Un dolce Sor...riso!

Pasticceria Giglio Bianco - Borgomanero (NO)

ore 22.30

Teatro dei burattini “La buona cipolla e gli amici della Baraggia”.
Scuola secondaria di Fontaneto

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*

Sabato 11 giugno

FONTANETO. ARTE. SAPORI

“LANGHE & ROERO”

VIGNE DI QUALITÀ

DEDICATO AI VINI ROERO ARNEIS DOCG,
LANGHE NEBBIOLO DOC, BAROLO DOCG
E MOSCATO D'ASTI DOCG

Cena ore 20.30

menù

Soppressa, salame nostrano, lonzino marinato e stagionato, pancetta, coppa
Salumi senza nitrati prodotti da: **Salumificio Bazza Terrassa Padovana (PD)**

*Salumeria Moroni di Novara con il suo cuoco Giorgio Orizio
ambasciatore dell'accademia italiana gastronomia storica*

Riso carnaroli ai 3 filetti marinati al nebbiolo

Chef Gianfranco Duella - Ristorante da Paniga - Borgomanero (NO)

Capretto da latte della Capuccina con verdure di stagione

Chef Gianluca Zanetta - Agriturismo La Capuccina - Cureggio (NO)

Gran plateau di formaggi Palzola

Caseificio Palzola - Cavallirio (NO)

Sfogliata di fragole

Pasticceria Del Ponte - Suno (NO)

Caffè

Gran finale con ricca selezione di ammazza-caffè

I VINI: selezione di

Roero Arneis DOCG

Langhe Nebbiolo DOC

Barolo DOCG

Moscato d'Asti DOCG

Acqua oligominerale DH₂O - Fontaneto d'Agogna

In collaborazione con:



Giovedì 16 giugno

PIEMONTE...CON GUSTO!

Costo della serata € 45,00

Prenotazione obbligatoria

LA PESCIOLATA

SERATA POPOLARE ENOGASTRONOMICA

cucina Pro Loco

Cena ore 20.30

menù

Gran fritto misto di mare

A cura della Pro Loco di Fontaneto

E per tutti i golosi:

Anteprima d'estate

Pasticceria Giglio Bianco - Borgomanero (NO)

Durante la serata **"Pillole di umorismo"**,
in compagnia di **GIANNI GIANNINI**.

ore 22.30



LaRibaltaArtGroup

Serie di spettacoli con *Stomp Groove Band LaRibalta*,
LaRibalta Juggling, *Camà & Gigi Teather Show*,
Tittappò, *Hulahop Show*, *Fire Show*.

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

Venerdì 17 giugno

FONTANETO. ARTE. SAPORI

2002 -2016
BUON COMPLEANNO PRO LOCO...
E SONO 15!!!

PANISCIA E COSTINE

GLI CHEF DELLE PRO LOCO SI INCONTRANO!

SERATA POPOLARE ENOGASTRONOMICA

ore 19.00 - 20.00

Aperitivo "in Arte" in collaborazione con Studio di architettura Cominato,
Audere cioccolato, La Capuccina

Cena ore 20.30

menù

Sabato 18 giugno



"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

NUZZO E DI BIASE in:
direttamente da ZELIG

"Paradossi e Parastinchi"

la coppia del momento della comicità italiana

I VINI

In degustazione i vini delle Colline Novaresi

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

Costo della cena € 18,00
bevande escluse
Prenotazione obbligatoria

FONTANETO. ARTE. SAPORI

DA GHEMME A GATTINARA “I NOSTRI VINI”

Gran galà delle Colline Novaresi e Coste della Sesia

Cena ore 20.30

menù

Sformato di ricotta ed erbe di campo con crema di peperone

Chef Marco Miglio - Ristorante Hostaria della Macina

Fontaneto d'Agogna (NO)

Ravioli di patate e prosciutto della Val Vigizzo

con vellutata di barbabietola rossa

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

per Raviolificio  FONTANETO

Manzo piemontese con pancetta ossolana e nebbiolo

Chef Piero Bertinotti - Ristorante Pinocchio - Borgomanero (NO)

Semifreddo ai fichi e crema di nocciole di Langa

Chef Lucia Guglielmetti - Ristorante alla Torre - Romagnano Sesia (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 € 38,00

Prenotazione obbligatoria

Giovedì 23 giugno

PIEMONTE...CON GUSTO!

LE BIRRE ARTIGIANALI

Cena ore 20.30

menù

Terrina di trota, ricotta e bruschandoli

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

Riso acquarello con calamaretti, zafferano e piselli

Chef Piergiuseppe Viazzi - Ristorante Arianna - Cavaglietto (NO)

Lonzino di maiale alla birra maya e cavolo cappuccio al cumino

Chef Giuseppe Fusco - Ristorante la Rustica - Gattico (NO)

I formaggi di Palzola

Caseificio Palzola - Cavallirio (NO)

Macaron al cioccolato e gelèe alla birra

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

Caffè

Gran finale con ricca selezione di ammazza-caffè

In degustazione le birre di:

Jeb, Trivero (Bi)

Croce di Malto, Trecate (No)

Un Terzo, Candelo (Bi)

Il Conte Gelo, Vigevano (Pv)

Baladin, Piozzo (Cn)

Monterosa, Gattico (No)



Acqua oligominerale DH₂O - Fontaneto d'Agogna

Costo della serata € 38,00

Prenotazione obbligatoria

Venerdì 24 giugno

PIEMONTE...CON GUSTO!

Sabato 25 giugno

“ECCELLENZE NELLA DIVERSITÀ”



“La Lanterna di Diogene” è una cooperativa sociale nata dai sogni di alcune persone per dare risposta al desiderio che quasi tutti esprimono quando devono affrontare il mondo del lavoro: fare un lavoro che piace, che dia soddisfazione, fatto insieme a persone con le quali si sta bene. Volevamo costruire un’attività dove potessero lavorare anche persone con problemi, (sindrome di down, psicosi, paralisi cerebrale infantile), dove il lavoro fosse costruito insieme cercando di andare incontro agli interessi dei collaboratori.

Così abbiamo iniziato a pensare cosa ci piaceva fare: coltivare la terra, allevare gli animali e trasformare tutto questo in piatti da offrire ai clienti in una osteria. Nel 2003 è nata la cooperativa, la fattoria con allevamento di animali (galline, maiali, pecore, capre) e la coltivazione di ortaggi e alberi da frutta, un vigneto di trebbiano per la produzione di aceto balsamico tradizionale di Modena. Nel 2006 inaugura l’osteria dove tutto quello che ci dá la terra viene trasformato in piatti da offrire agli avventori. La nostra cucina è quella tipica emiliana, semplice e genuina, con sapori ormai dimenticati, un luogo legato alle tradizioni e allo scambio dove incontrare la diversità. I prodotti che non provengono dalla nostra azienda vengono selezionati tra agricoltori vicini che con passione producono salvaguardando il territorio. Ad Atene, Diogene gira con la lanterna in pieno giorno perché cerca, non l’essenza astratta dell’uomo, ma l’uomo autentico reale, è contrario alle apparenze. E’ dentro questa ricerca che noi stiamo.

Giovanni
Responsabile del Progetto



L’osteria la Lanterna di Diogene fa parte dell’alleanza dei cuochi italiani con i presidi Slow Food e si trova a Solara di Bomporto (Modena) epicentro del terremoto che ha devastato l’Emilia, arrecando ingenti danni alle strutture, con conseguenti disagi e limitazioni alla propria attività. La serata vuole essere una piccola ma significativa testimonianza di concreta vicinanza e solidarietà.

FONTANETO. ARTE. SAPORI

“ECCELLENZE NELLA DIVERSITÀ”

Cucineranno per noi i ragazzi della Lanterna di Diogene,
Solara di Bomporto - Modena

Cena ore 20.00

menù

Sformato di ricotta con aceto tradizionale di Modena

Tortelloni ricotta e ortiche

Stracotto di vacca bianca con patate.

Dolce dei Ragazzi di Diogene

ore 22.00

Concerto musica sinfonica: i ragazzi di “*Emisferi Musicali*”
eseguiranno la “*Seconda Sinfonia di Cajkovskij*”



IVINI

In degustazione i vini delle Colline Novaresi

Costo della serata € 23,00
Bevande escluse - Prenotazione obbligatoria

Sabato 25 giugno

FONTANETO. ARTE. SAPORI

Fontaneto Arte Sapori

FONTANETO D'AGOGNA ■ PALATENDA IN PIAZZA UNITA' D'ITALIA
11 GIUGNO / 25 GIUGNO 2016



COMUNE DI FONTANETO D'AG.



PIEMONTE... CON GUSTO!
BIBLIOTECA DEI SAPORI E DELLE TRADIZIONI



Presidi Slow Food
Cipolla Bionda di
Cureggio e Fontaneto



Nell'anno in cui la Pro Loco di Fontaneto celebra il suo 15° compleanno, la manifestazione enogastronomica e culturale Fontaneto Arte e Sapori conferma la sua vocazione verso la promozione del territorio, delle sue tipicità e delle sue tradizioni. Alle serate di degustazione firmate dalla rassegna "Piemonte... con Gusto!" si alternano anche quest'anno quelle popolari, due format diversi uniti dal piacere di gustare insieme i frutti che la nostra terra sa regalarci.

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