

Programma



16 novembre

Carpignano Sesia

CONVEGNO:

L'ALIMENTAZIONE NELL'ALLEVAMENTO DELLA RAZZA PIEMONTESE

dalle 9.30 alle 13.30, Biblioteca, Carpignano Sesia, p.zza Marconi
valido per l'acquisizione di crediti formativi per Agronomi, Veterinari, per i Periti Agrari e per i Periti Agrari Laureati, gli studenti degli Istituti Tecnici superiori di indirizzo Agrario.

I relatori:

Eleonora Capello, Nutrizionista, *Aspetti Nutrizionali della Carne*

Esperto Consorzio Coalvi, *L'importanza del Consorzio sul Territorio*

Paolo Rovey, Veterinario, *Alimentazione della Vacca Piemontese*

Adriano Nominelli, Veterinario, *Le più frequenti Patologie della Razza Piemontese*

Seguirà rinfresco a fine lavori

16 novembre Ristorante Gufo Nero

Ghemme

CENA GUIDATA:

I BOLLITI DI FASSONA

ore 20.00, Ghemme, Ristorante Gufo Nero
durante il momento conviviale il Dott. Franco Tinelli (Direttore Servizio Veterinario ASL Novara) illustrerà i vari tagli delle carni

Menu

Prosciutto crudo di Parma, Bresaola olio e limone, Salamino della duja,
Insalata russa, Cipolline all'aceto balsamico, Peperoni Spadellati,
Olive greche, Insalata capricciosa, Fagioli alla campagnola, Acciughe al sale

•
Paniscia alla Novarese

•
Carrello dei bolliti: Cappello del Prete, Testina di Vitello, Lingua di Vitellone,
Cotechino, Sanguinaccio, Gallina
Bagnetto alla piemontese, Salsa rossa, patate lesse

•
Caffè, Acqua

Vini delle colline novaresi bianco e rosso, Spumante del Piemonte

Gradita la prenotazione - euro 25,00

Ristorante Gufo Nero - via Novara, 162 - 28074 Ghemme (NO) - 0163.840251

18 novembre

Tour

TOUR DELLE ECCELLENZE NOVARESI

TRA CULTURA E AGRICOLTURA

Ritrovo ore 9.00 in piazza Cavour, Novara

Ore 9.15 partenza

Ore 9.45 arrivo a Carpignano Sesia e visita al castello ricetto al torchio

restaurato e alla chiesa di San Pietro

Proseguimento per Sizzano per una degustazione di vini delle Colline Novaresi

Pranzo presso l'Agriturismo La Vecchia Fornace di Maggiore, euro 20,00

Visita presso l'Azienda Agricola Paolo Annichini di Maggiore

Rientro previsto Ore 17.00

Inscrizione al tour entro il 15 novembre all'ATL della Provincia di Novara, T. 0321.394059

19 novembre

Sizzano

CONVEGNO:

L'ALLEVAMENTO DEL BOVINO DI RAZZA PIEMONTESE

Ore 10.00, Sizzano, Sala Consiliare del Comune, via Novara

I relatori:

Franco Tinelli, Veterinario ASL Novara, *Programmi sanitari per la Razza Piemontese in Provincia di Novara*

Antonio Pogliani, Agronomo, *La Presenza della Razza Piemontese in Provincia di Novara a partire dal 1970*

Eleonora Capello, Nutrizionista, *Aspetti organolettici della Carne*

Massimo Del Zoppo, Giornalista, *Il Consumo della Carne Bovina a Tavola nei Secoli tra Piemonte e Lombardia, tra Storia, Gastronomia e Tradizione Popolare*

Stefano Vercelloni, Perito Agrario, *I vini delle Colline Novaresi che meglio si abbinano ai bolliti.*

IL PRANZO DEL DI di Festa

INFO:

COMUNE DI CARPIGNANO SESIA

Tel. 0321.824401

info@comune.carpignanosesia.no.it

AGENZIA TURISTICA LOCALE

della Provincia di Novara

Tel. 0321.394059 - info@turismonovara.it

www.turismonovara.it

   @atlnovara



IL PRANZO DEL DI di Festa

PRIMA



EDIZIONE

Novembre 2017

BRIONA

CARPIGNANO SESIA

FARA NOVARESE

GHEMME

SAN NAZZARO SESIA

SILLAVENGO

SIZZANO



IL PRANZO DEL DI di Festa

PRIMA EDIZIONE



L'iniziativa ha lo scopo di valorizzare l'allevamento del bovino piemontese e la sua carne attraverso tutta la filiera. Inoltre si vuole far conoscere il territorio in cui viene allevato organizzando convegni, una cena di degustazione e il coinvolgimento di ristoranti convenzionati che propongono menu a tema su prenotazione per il mese di novembre, a pranzo e a cena.



Osteria del Caccetta

Menu

Uovo morbido con fonduta di parmigiano,
Cavolo nero e crostini
Carne cruda di Bue Grasso battuta al coltello
con salsa di acciughe

Bollito Misto di Bue Grasso:
biancostato, reale, lingua, testina, gallina, cotichino,
sanguinaccio. Accompagnato da bagnetto verde,
mostarda di frutta, senape e verdure
Brodo di Bue bollente

Semifreddo zabaione con croccante alle nocciole

Bevande escluse

Menù valido per sabato 4 e domenica 5 novembre a pranzo e cena
Gradita la prenotazione - euro 45,00

Osteria del Caccetta - Piazza Generale Paolo Solaroli, 26, 28072 Briona (NO)
0321.1828067



Ristorante Farese

Menu

Sformato ai peperoni con leggera "bagna cauda"

Risotto al rosmarino

Gran bollito misto in 7 parti:
Cappello del prete, Biancostato, Tenerone, Lingua,
Testina, Cotichino, Gallina
Con le sue 7 salse, mostarde e verdure

Golosità, Caffè e carrello dei liquori

Vini delle Colline Novaresi inclusi nel prezzo

Solo su prenotazione - euro 28,00

Ristorante "Farese" - Via Tosalli, 57 - Fara Novarese (NO)
333.3007525 e 0321.829118



Agriturismo La Fattoria

Menu

Salami nostrani, lardo e pancetta
Vitello Tonnato, Insalata Russa
Melanzane della Casa, Carpaccio

Riso ai funghi porcini
Paniscia

Bolliti misti con salse e contorno

Formaggi

Dolce della Casa, Caffè e correzioni

Acqua e Vino delle Colline Novaresi inclusi nel prezzo

Solo su prenotazione - euro 28,00

Agriturismo "La Fattoria" - Via Principe Amedeo, 16 - Sillavengo (NO)
333.2477857 e 0321.825264



Cascina Baraggiola

Menu

Manzo in salsa verde
Salame della duja
Lardo nostrano
Vitel tonnè

Bolliti misti
Bagnetto, mostarda

Sorbetto, Dolce, Caffè

Bonarda Colline Novaresi doc, Bianco Colline Novaresi doc
Acqua minerale

Minimo 2 persone - euro 27,00

Cascina Baraggiola - Via Zoppis 13/15 - Sizzano (NO)
338.3956706, 347.8554657, 0321.820225

Bar Trattoria Di'Uluc

Menu

Antipasto misto Di'Uluc

Risotto al Castelmagno

Bolliti misti (Azienda agricola Maddalena - Sillavengo)
Salse e contorni

Formaggi al carrello

Dolce, Caffè

Acqua e Vino delle Colline Novaresi inclusi nel prezzo

Solo su prenotazione - euro 30,00

Bar Trattoria "Di'Uluc" - Via Sauro Nazario, 27 - Sillavengo (NO)
0321.825979



Agriturismo La Biula

Menu

Selezione di salumi del contadino accompagnati dalla
focaccia casereccia alle tre farine (00 - integrale - ceci)

Paniscia alla Carpignanese

Bollito misto composto con carni di fassona piemontese,
testina di vitello e gallina ruspante della nostra cascina
Salsa verde e verdure di stagione

Dolce dell'Agriturismo

Bevande escluse

Solo su prenotazione - euro 25,00

Agriturismo "La Biula" - Via Lunati, 31 - Carpignano Sesia (NO)
0321.825388

Ristorante Orchidea

Menu

Affettati misti, Tortino di zucchine

Agnolotti al brasato con ragù di carne

Bollito misto
(lingua, guanciale, cotichino, testina, manzo)
Contorno con patate e finocchi lessati

Dolce della casa, Caffè

Vino bianco e rosso Cantina Prolo
Acqua

Solo su prenotazione - euro 25,00

Ristorante "Orchidea" - Via Q. Sella - San Nazzaro Sesia (NO)
373.8047647 - 0321.829505

