

ORGANIZZATORI



CON IL PATROCINIO DI



Città di Verbania



PROVINCIA
VERBANO CUSIO OSSOLA



ARTE e SAPORI ALTO PIEMONTE

Territorio, Gusto e Tradizione si incontrano a Verbania

SABATO
2 DICEMBRE

DOMENICA
3 DICEMBRE

Sarà un fine settimana ricco dei colori dell'arte, dei profumi dei prodotti locali, del gusto dei piatti tradizionali. **Villa Giulia** di Verbania Pallanza ospiterà sabato 2 dicembre e domenica 3 la rassegna **Arte e Sapori Alto Piemonte**. Una due giorni in cui saranno in scena oltre 22 artisti dell'**Associazione Artisti del Lago Maggiore** nelle sale interne, accompagnati da testimonianze di chi in questa parte del Piemonte produce, recupera, crea prodotti unici. Un calice di vino accoglierà gli ospiti.

Insieme agli artisti dunque daranno vita ad una **Mostra Mercato**, dove si potrà vedere, conoscere, assaggiare e anche comprare fra una ricca scelta di ottimi prodotti locali: confetture, marmellate, linfa di betulla, conserve, birra artigianale, bitter e liquori, zafferano, vini delle Colline Novaresi, salumi, formaggi ossolani, pasta fresca, farina di segale, biscotti di segale, pane nero, idromele, miele, cosmesi alla lavanda...; sarà poi possibile assaggiare l'olio d'oliva prodotto dall'Istituto Agrario Cavallini di Lesa; così come gli agrumi di Cannero Riviera e le marmellate prodotte in loco e magari comprarsi una pianta di agrumi autoctona.

Sabato mattina 2 dicembre alle 10 l'inaugurazione con l'apertura al pubblico; tutto il giorno per vedere, toccare, annusare ed assaggiare; sabato sera la **cena di gala** realizzata da un inedito connubio di Pro Loco: Galliate, pianura novarese, Brovello Carpugnino, alto Vergante, Montecrestese, Ossola. In servizio i volenterosi studenti del Formont di Villadossola, con i loro docenti di sala. La Scuola sarà inoltre presente nelle sale espositive, così come il Cavallini di Lesa. Il menù sarà la celebrazione di questa unione "dal riso al Rosa", intrecciata con territorio, gusto e tradizione; Antipasto ossolano, paniscia novarese, Fritto di Lago e Dolce preparato da La fabbrica del Buongusto. In abbinamento famosi vini novaresi della Torraccia ed uniche acque minerali ossolane della Vigezzo.

L'ingresso è libero sia alla mostra d'arte sia alla mostra mercato di prodotti tipici; mentre per la cena è necessaria la prenotazione.

ORGANIZZATORI



CON IL PATROCINIO DI



Città di Verbania



PROVINCIA
VERBANO CUSIO OSSOLA



ARTE e SAPORI ALTO PIEMONTE

Territorio, Gusto e Tradizione si incontrano a Verbania

SABATO
2 DICEMBRE

DOMENICA
3 DICEMBRE



ARTE e SAPORI ALTO PIEMONTE

Territorio, Gusto e Tradizione si incontrano a Verbania

2 DICEMBRE

Ore 10-22

3 DICEMBRE

Ore 10-19

MOSTRA MERCATO ECCELLENZE TERRITORIALI

con possibilità di acquistare i prodotti del territorio

ESPOSITORI



Istituto Agrario Cavallini



Istituto Alberghiero Formont



I ragazzi del servizio
Civile Universale



La Torraccia
Del Piantavigna



La Fabbrica del Buon Gusto



Comune e Pro Loco
di Cannero Rivera



Naturale da ManuAle



Zafferanossola



Associazione Blu Frutti



Associazione Fondiaria
Terraviva



Alveare Ossolano



Caseificio Biondo



Agriturismo Az



Caseificio Jodi Maccagno



Acqua Val Vigizzo

Tutti gli espositori partecipano attivamente al menù

INFO unplipiemonte@unplipiemonte.it • 3492829956 • 3489758843



ARTE e SAPORI ALTO PIEMONTE

Territorio, Gusto e Tradizione si incontrano a Verbania

2 DICEMBRE

Ore 10-22

3 DICEMBRE

Ore 10-19

MOSTRA D'ARTE COLLETTIVA GLI ARTISTI DEL LAGO MAGGIORE

ESPOSITORI

MANUELE BENAGLIA
JAQUES BENAGLIA
LETIZIA SERRA
CINZIA VENTURINI
GERMANA APOSTOLO
LIBERA MARTIGNETTI
SILVIA PAULETTO
FABRIZIO JAMUNDO
VALERIA MARONE
JOELMA SANTANITA
CATERINA D'AGOSTINO
MOJSI HARKA

GLI ARTISTI
del lago Maggiore

MARA MORA
ROSSANA RIBOLDI
TERESIO FORRNARA
RENATA DOTTA
LUCIANA GRASSI
PAOLO PAPACCIUOLI
ANTONELLA PRETI
ELISABETTA MARNONI
PATRIZIA POLLATO
GABRIELLA VECCHI
RITA VECCHI



ARTE e SAPORI ALTO PIEMONTE

Territorio, Gusto e Tradizione si incontrano a Verbania

SABATO
2 DICEMBRE Ore 20

CENA ARTE e SAPORI ALTO PIEMONTE

SU PRENOTAZIONE

MENÙ ALTO PIEMONTE

€ 35

ANTIPASTO

Salumi e formaggi Ossolani

PRIMO PIATTO

Paniscia Novarese

SECONDO PIATTO

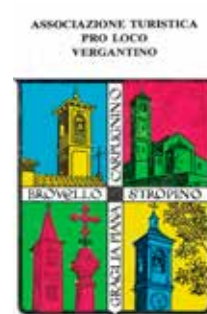
Fritto di Lago

DOLCE

DolceMonte con mantecato
al latte di montagna

PARTNERS CUCINA

TORRACCA
DEL PIANTAVIGNA
VIGNETTI IN ALTO PIEMONTE



PRO LOCO
MONTECRESTESE-APS
www.promontecrestese.it

vigezzo
acqua minerale naturale



ARTE e SAPORI ALTO PIEMONTE

Territorio, Gusto e Tradizione si incontrano a Verbania

DOMENICA
3 DICEMBRE Ore 15



DEGUSTAZIONE LIBERA OLIO PIEMONTESE

ISTITUTO AGRARIO CAVALLINI

Presentazione risultati biodiversità olivicola piemontese (PSR mis 10.2.1)