

NOVARA

27-28-29  
marzo  
2015



7<sup>a</sup> edizione

ORGANIZZAZIONE



CONFCOMMERIO  
IMPRESE PER L'ITALIA

## L'AGENDA DI DEGUSTO 2015

### CENE

**Venerdì 27 e Sabato 28 marzo alle ore 20.15** nella Sala Borsa di Piazza Martiri, cene su prenotazione, vini compresi, a euro 39,00

### DEGUSTO STREET

**Domenica 29 marzo dalle ore 12 alle 14** sotto i portici di Palazzo Orelli, tre specialità della tradizione piemontese da gustare sul posto o da asporto

### FIERA REGIONALE

**Sabato 28 e Domenica 29 marzo dalle ore 9 alle 20** sotto i portici e nell'area pedonale di piazza Martiri gli stand con le eccellenze enogastronomiche piemontesi

### Info e prenotazioni

ASCOM Via Paletta 1 Novara  
tel 0321 614411 / 334 3438601  
info@ascomnovara.it



## SETTE ANNI DI SUCCESSI STELLATI

Ritorna, l'ultimo week-end di marzo, l'atteso appuntamento della primavera novarese con le cene degli chef stellati, alla Sala Borsa di Novara.

Un evento di enogastronomia ideato e promosso da Ascom Confcommercio che si conferma, nel tempo, vincente e apprezzato e che festeggia quest'anno la sua settima edizione, con la partecipazione di 13 chef (sei dei quali stellati Michelin) delle province di Novara, Asti, Vercelli e Verbania Cusio Ossola.

Ritroveremo anche quest'anno i due appuntamenti tradizionali di Degusto: **le cene** alla Sala Borsa e **la fiera regionale** nell'area esterna.

Nelle due cene di venerdì 27 e sabato 28 marzo si potranno gustare, in un ambiente elegante e raffinato, menu di cinque portate, cucinate



tra creatività e tradizione, mentre alla fiera regionale di sabato 28 e domenica 29 si potranno acquistare eccellenze enogastronomiche in oltre 50 stand.

Novità del 2015 sarà **"Degusto street"**, la domenica a pranzo, una formula easy destinata sia a riscoprire i piatti della tradizione novarese e sia a coinvolgere e a soddisfare nuovi e più numerosi buongustai.

Tre giorni all'insegna dei sapori buoni, che ci fanno riscoprire le radici del territorio, che rallegrano l'animo e che meritano una visita nella città di San Gaudenzio.




“ A smentire il detto popolare sulla crisi del settimo anno ci pensa l'evento Degusto, che si conferma anche nel 2015 un appuntamento atteso della primavera novarese.

Ideato nel 2009 da Ascom, Degusto ritorna, infatti, a fine marzo con una tre giorni di appuntamenti dedicati ai buongustai.

Alla Sala Borsa ritroveremo le cene cucinate da tredici chef (sei stellati Michelin), mentre la fiera regionale ci proporrà un'ampia scelta di prelibatezze del territorio novarese e del Piemonte tutto.

Novità di questa settima edizione sarà "Degusto street", la domenica a pranzo, con la riscoperta dei piatti della tradizione locale, con la paniscia e il tapulòn di Borgomanero. Un evento di qualità che si svolgerà sotto i portici di Palazzo Orelli e che potrà coinvolgere un gran numero di novaresi.

Anche quest'anno Degusto si realizza grazie al contributo della Camera di Commercio di Novara e alla collaborazione di Coop e di Terre da vino, che hanno messo a disposizione degli chef gli ingredienti dei tre appuntamenti a tavola e i pregiati vini delle colline dell'Astigiano.

A tutti coloro che, a vario titolo, hanno collaborato per la miglior riuscita di questa nuova edizione di Degusto un doveroso grazie e un... gustoso appuntamento a tavola!

**Maurizio Grifoni**  
Presidente provinciale Ascom Confcommercio

“ Un'esigenza sempre più avvertita dai consumatori è quella di individuare dei criteri che possano validamente guidarlinelle scelte di acquisto e di consumo, esigenza che si fa ancor

più sentita in campo enogastronomico, caratterizzato da un'estrema varietà e ricchezza di produzioni. Il legame dei prodotti con le terre di origine rappresenta, a questo proposito, un'indicazione preziosa, un segnale richiesto e seguito perché consente di orientarsi tra le numerose offerte e di scoprire i prodotti tipici e distintivi di un territorio. Far conoscere e apprezzare le eccellenze agricole, artigiane e culinarie che contraddistinguono Novara e le altre province piemontesi è l'obiettivo perseguito da Degusto, attraverso una ricetta vincente che ne ha decretato il successo.

L'abbinamento tra ristorazione di alto livello, degustazione e vendita di prodotti tradizionali di pregio riesce infatti a soddisfare le diverse richieste di un pubblico sempre più esigente e consapevole, dando doveroso risalto alle imprese che credono e investono nella qualità.

È con soddisfazione, dunque, che partecipiamo alla 7a edizione di questa iniziativa, dove sapori, colori e profumi del territorio tornano protagonisti di una tre giorni tutta da gustare.

**Maurizio Comoli**  
Presidente della Camera di Commercio di Novara

**VENERDI' 27 MARZO ore 20.15**

**PAOLO GATTA\***  
Ristorante Pascia di Invorio

**MARTA GRASSI\***  
Ristorante Tantris di Novara

**MASSIMILIANO CELESTE\***  
Ristorante Il Portale di Verbania Pallanza

**SERGIO ZUIN E MARCO SALSA**  
Ristorante Macallè di Momo

**GIANFRANCO TONOSI**  
Ristorante Divin Porcello di Masera

**SABINA MAGISTRO**  
Osteria della Corte di Borgomanero

**SABATO 28 MARZO ore 20.15**

**CHRISTIAN E MANUEL COSTARDI\***  
Hotel Ristorante Cinzia di Vercelli

**MASSIMILIANO MUSSO\***  
Hotel Ristorante Ca' Vittoria di Tigliole d'Asti

**FABRIZIO TESSE\***  
Locanda di Orta

**PIERO BERTINOTTI**  
Ristorante Pinocchio di Borgomanero

**GIANPIERO CRAVERO**  
Ristorante Convivium di Novara

**DOMENICA 29 MARZO dalle 12 alle 14**

**GIANPIERO CRAVERO**  
Ristorante Convivium di Novara

**SABINA MAGISTRO**  
Osteria della Corte di Borgomanero

Degusto  
2015

VENERDI 27 MARZO

ore 20.15



## Menu

- \* Flûte di spumante secco
- \* Tavolozza ossolana
- \* Crudo di gamberi rossi e piselli, finocchietto, panna acida
- \* Riso alla Macallè
- \* Faraona glassata allo sciroppo d'acero e scampi
- \* Fragole e cioccolato
- \* Caffè e frollini dolci

i VINI - venerdì e sabato

\*Piemonte Chardonnay spumante doc Vallerenza Terredavino

\*Roero Arneis docg 2014 Villata Terredavino

SABATO 28 MARZO

ore 20.15



## Menu

- \* Flûte di spumante secco
- \* Battuto di Fassona piemontese con crema al parmigiano reggiano, olio aromatizzato al limone
- \* Flan di asparagi con punte di asparagi avvolte nel lardo ossolano e salsa vellutata di cozze allo zafferano
- \* Carnaroli, gamberi, lime e timo
- \* Carrè di agnello cotto intero con il suo cosciotto
- \* La meringata
- \* Caffè e frollini dolci

i VINI - venerdì e sabato

\*Barbera Superiore D'Asti docg 2012 La luna e i falò Terredavino

\*Piemonte Moscato passito doc 2012 La bella estate Terredavino

*Degusto*  
2015

*Degusto*  
2015

# Anche gli Chef Stellati scelgono i prodotti Fior Fiore Coop

Il gusto è servito 



*Dall'antipasto al dolce,  
il piacere della buona tavola*

Fior Fiore Coop è il frutto di un profondo lavoro di ricerca e selezione di tesori gastronomici italiani e specialità dal mondo, da degustare non solo nelle occasioni speciali grazie a un prezzo accessibile. L'antica sapienza artigiana, il clima, il profumo dell'aria, i colori e la storia dei luoghi d'origine costituiscono l'unicità della vasta gamma di sapori che riscaldano ogni giorno la nostra tavola.

*Eccellenza, qualità, passione*

Grazie alle loro eccellenti caratteristiche, i prodotti Fior Fiore Coop, sono stati scelti dai cuochi stellati in occasione dell'evento Degusto Novara 2015, come ingredienti principali per le loro prelibate ricette. Vieni a gustarli dal 27 al 29 marzo 2015, potrai terminare il tuo pasto assaporando gratuitamente l'aroma del caffè Fior Fiore Coop.

Il Meglio della Cultura  
Gastronomica

**coop**

NOVARA - Via Fara, 43

NOVARA - C.so XXIII Marzo, 200

**ipercoop**

NOVARA

Via Ugo Porzio Giovanola, 11



DOMENICA 29 MARZO

dalle 12 alle 14

## Menu

- \*Paniscia alla novarese
- \*Tapulòn di Borgomanero
- \*Torta agli amaretti con glassa al caffè

NOVITÀ!  
*Degusto street*

Alla riscoperta dei piatti tipici piemontesi da gustare sotto i portici di Palazzo Orelli o da prenotare per asporto. Una formula easy all'insegna della tradizione, della qualità e della convenienza.

Degusto  
2015



Paolo Gatta

*Chef Stellato Michelin \**

Piemontese di nascita, figlio di genitori irpini, il trentatreenne Paolo Gatta ha già meritatamente ricevuto la prima stella Michelin nel 2012 ed è presente con il suo locale nelle più importanti guide della gastronomia italiana.

Cuoco per vocazione, dopo aver frequentato l'Istituto alberghiero "Maggia" di Stresa, ha fatto esperienza presso alcuni dei più prestigiosi ristoranti del Piemonte, della Lombardia e della Spagna, allievo di chef del livello di Luisa Valazza, Ezio Santin, Carlo Cracco e Piero Bertinotti.

Nel 2009 ha aperto a Invorio, sopra le colline del Lago d'Orta, il ristorante Pascia, Paolo in lingua russa.

La sua è una cucina curata, fantasiosa, raffinata, attenta alla scelte delle materie prime, nella quale sa mettere a frutto e rivisitare con creativa intelligenza gli insegnamenti appresi dai suoi grandi maestri. La stella Michelin del 2012 lo ha confermato come uno dei giovani cuochi emergenti della cucina italiana.

# Degusto

2015

## Ristorante Pascia

Via Monte Rosa, 9 - INVORIO (NO)  
tel 0322 254008  
info@ristorantepascia.it  
www.ristorantepascia.it

## Ristorante Tantris

Corso Risorgimento, 384 - NOVARA  
tel e fax 0321 657343  
tantris.ristorante@libero.it  
www.ristorantetantris.it



Marta Grassi

*Chef Stellato Michelin \**

Tantris nasce nel 1993 dalla volontà e dalla passione di Marta Grassi e Mauro Gualandris. Compagni nella vita, lei in cucina e lui, sommelier, in sala e cantina, entrambi autodidatti, decidono di mettere in pratica i loro sogni e di confrontarsi con la realtà ristorativa del territorio. Segnalato nelle più importanti guide del settore (Gambero Rosso, Touring, Espresso), Tantris dal 1999 è insignito della stella Michelin. Quella di Marta è una cucina creativa, che rielabora le materie prime in modo armonico: passione e tecnica si fondono per la creazione di piatti equilibrati e gustosi, realizzati con inventiva e personalità. Con il gruppo 'Stelle del Piemonte' la chef ha curato la proposta gastronomica durante le Olimpiadi Invernali di Torino, ha presentato l'alta cucina piemontese a New York al palazzo di vetro, sede ONU, ed è stata presente con suoi piatti in alcune importanti manifestazioni gastronomiche come Mougins in Francia ed Ein Prosit in Friuli V. Giulia.



Massimiliano Celeste

*Chef Stellato Michelin \**

Nato a Verbania nel 1967 e diplomato all'Istituto tecnico alberghiero di Ceres, Massimiliano Celeste svolge da subito le mansioni di cuoco presso vari ristoranti della riviera adriatica per apprendere l'arte e fare pratica in cucina. Giovannissimo, parte per la Germania, dove acquisisce nuove tecniche di preparazione dei cibi e soprattutto entra in contatto con una nuova cultura gastronomica. Stanco della fredda Germania, Massimiliano s'involta verso nuovi orizzonti, fino all'Oriente, confrontandosi con chef di numerosi Paesi ed etnie. Arricchito di esperienze, nel 2000 torna a Verbania, dapprima come gestore di ristoranti sul lago e poi come titolare e chef del Portale di Pallanza, dove può esprimere appieno creatività e passione, premiate nel 2013 con la prima stella Michelin. Lo chef sceglie con attenzione la materia prima e cerca di presentarla al cliente in modo semplice, così che possa distinguerne tutti i sapori.

# Degusto

2015



Sergio Zuin e  
Marco Salsa

Da oltre cinquant'anni il ristorante Macallè è sinonimo della buona cucina della tradizione novarese e piemontese, rivisitata con sobrietà e raffinatezza, attraverso l'utilizzo di materie prime eccellenti e sempre di stagione. Lo storico chef e patron Sergio Zuin e la moglie Silvana accolgono sempre con eleganza e calda simpatia i clienti, facendoli sentire a casa propria e viziandoli con piatti speciali, a cominciare dall'unico, delizioso "riso alla Macallè", la cui fama ha fatto il giro del mondo. In cucina ad affiancare Sergio Zuin c'è da alcuni anni il giovane Marco Salsa, cresciuto professionalmente alla scuola dello storico chef dal quale ha appreso i segreti dei buoni piatti, introducendo spunti innovativi e nuove interpretazioni dei prodotti.



Gianfranco  
Tonossi

Un'antica struttura del Trecento ospita il ristorante del Divin Porcello. Il titolare Massimo Sartoretti e lo storico chef Gianfranco Tonossi hanno creato un ambiente accogliente, dove la genuinità è in grado di soddisfare tutti i palati, anche quelli di vegetariani e celiaci. Lo chef Gianfranco, da 14 anni al Divin Porcello, propone una cucina saporita, che ripercorre con passione le strade della tradizione ossolana e piemontese, utilizzando ingredienti a km zero o prodotti in proprio, come gli ottimi salumi. Straordinaria è l'offerta di carni, soprattutto di suino, cotte sulla "laugera", la tipica pietra ollare ossolana. Oltre 800 etichette di vini da degustare e 3 camere completano un'offerta destinata a celebrare i peccati di gola e a rinfrancare lo spirito.

## Ristorante Il Portale

Via del Sassello, 3 - VERBANIA PALLANZA  
tel 0322 505486  
info@ristoranteilportale.it  
www.ristoranteilportale.it

## Ristorante Hotel Macallè

Via Boniperti, 2 - MOMO (NO)  
tel 0321 926064 - fax 0321 926828  
info@macalle.it  
www.macalle.it

## Ristorante Divin Porcello

Fraz. Cresta, 11 - MASERA (VB)  
tel 0324 35035 - cell 348 2202612  
info@divinporcello.it  
www.divinporcello.it



**TERREDAVINO**  
CANTINE IN BAROLO

**Prenota la tua  
visita guidata**

**Terre da Vino**

Via Bergesia, 6 - 12060 Barolo CN  
Tel. 0173 564611 - Fax 0173 564612  
e-mail: [info@terredavino.it](mailto:info@terredavino.it)  
[www.terredavino.it](http://www.terredavino.it)

2016



**Christian e Manuel  
Costardi**

*Chef Stellati Michelin \**

**CHRISTIAN: 17-09-1978**

La parte salata del ristorante, estroverso, un po' folle, sognatore, orgoglioso e ambizioso. Ho iniziato a cucinare a tre anni con il Dolce forno e non ho più smesso.

**MANUEL: 20-07-1987**

La parte dolce del ristorante, preciso, ordinato, puntiglioso. Con un fratello così non potevo fare altro, ma i dolci li cucino solo io!...

**CHRISTIAN & MANUEL**

La fusione delle due anime della cucina, interazioni e contaminazioni reciproche, una parte completa l'altra, due fratelli uniti dalla passione per il buon cibo di qualità.

**Hotel Ristorante Cinzia**

Corso Risorgimento, 71 - VERCELLI  
tel 0161 253585 - fax 0161 253752  
[info@christianmanuel.it](mailto:info@christianmanuel.it)  
[www.hotel-cinzia.it](http://www.hotel-cinzia.it)



Massimiliano Musso

*Chef Stellato Michelin \**

Massimiliano Musso, classe 1981, è il più giovane erede di una tradizione di famiglia lunga quasi ottant'anni. Ha iniziato a lavorare molto giovane nel settore della ristorazione, con esperienze di alto livello anche all'estero. Massimiliano ama spaziare dalle tecniche più moderne a quelle della cucina tradizionale piemontese, utilizzando materie prime di alta qualità; usa prodotti esclusivamente del territorio, se non per quei pochi piatti preparati con ingredienti provenienti dalla vicina riviera, mentre verdure ed erbe aromatiche sono coltivate nell'orto del ristorante.

Fra le tappe più significative del Ca' Vittoria, la prima Stella Michelin nel 1997 e il servizio realizzato per Giovanni Paolo II in occasione dell'ultima visita del Santo Padre a Torino; inoltre Massimiliano con il gruppo "Stelle del Piemonte" ha presentato l'alta cucina piemontese a New York, al palazzo dell'ONU. Da un decennio la famiglia ha ristrutturato una casa del Settecento adiacente al ristorante, dove ha realizzato un albergo con 10 camere.

# Degusto

2015

## Ristorante Ca' Vittoria

Via Roma, 14 - TIGLIOLE D'ASTI (AT)  
tel 0141 667713 - fax 0141 667713  
info@cavittoria.it  
info@ristorantevittoria.it

## Locanda di Orta

Via Olina, 18 - ORTA SAN GIULIO (NO)  
tel 0322 905188 - fax 0322 905941  
info@locandaorta.com  
www.locandaorta.com



Fabrizio Tesse

*Chef Stellato Michelin \**

A soli due anni dall'apertura del suo locale, Fabrizio Tesse ha ottenuto nel 2014 la prima stella Michelin. Allievo e braccio destro dello chef bistellato Antonino Cannavacciuolo, Fabrizio nel 2012 decide di mettersi in proprio, scegliendo come location un'antica locanda, affacciata sulla suggestiva piazza salotto di Orta San Giulio.

Maestro di risotti, perfetto conoscitore delle materie prime, che seleziona personalmente con estrema attenzione, Fabrizio sa come prendere per la gola i suoi ospiti, realizzando una cucina contemporanea e innovativa, pur nel solco della tradizione italiana.

Oltre all'intima saletta del ristorante gourmet, con 15-20 coperti, la Locanda di Orta propone anche un più informale gastrobistrot in terrazza e un wine bar al piano terra, dove si può scegliere tra oltre 250 etichette nazionali ed estere.

Per gli ospiti che pernottano sul lago la Locanda propone sei camere e tre junior suite. Piacere e viver bene con un ottimo rapporto qualità prezzo.



Piero Bertinotti

La famiglia Bertinotti ha festeggiato nel 2012 i 50 anni del Pinocchio. Piero e Luisa Bertinotti, novelli sposi, hanno creato il ristorante dal nulla, affiancati, fin dai primi anni Ottanta, dalla figlia Paola e dalla nuora Laura. Il ristorante prosegue senza farsi suggestionare dalle mode, con i suoi piatti raffinati, ma ben radicati alle tradizioni: Piero è memoria storica di una cucina che tanto si è evoluta dal dopoguerra a oggi. I Bertinotti, oltre a crescere con i loro piatti, hanno trasformato il prefabbricato di allora in un ristorante capace di accogliere fino a 200 persone, in sale eleganti e curate. Due anni fa hanno iniziato un servizio serale nel gazebo, in mezzo ai fiori, nel fresco del parco. I Bertinotti sono una famiglia molto unita, che interpreta la professione guardando indietro, per... andare sempre avanti.

# Degusto 2015



Gianpiero Cravero

Gianpiero Cravero, chef e patron, rappresenta la terza generazione di una famiglia di ristoratori. Dopo aver frequentato l'Istituto alberghiero "Maggia" di Stresa e dopo esperienze lavorative in hotel di alto livello, a soli 24 anni, nel 1984, apre il ristorante a Caltignaga, che porta il suo nome e che gestisce tuttora con la famiglia. Sempre alla ricerca di nuove avventure gastronomiche, nel 2011 apre, a due passi dal centro storico di Novara, il ristorante Convivium. In un ambiente elegante e familiare, propone una cucina raffinata e innovativa, con richiami alla tradizione piemontese e accenni di cucina internazionale. Massima è l'attenzione alla qualità dei prodotti, con menu speciali dedicati ai bambini e ai vegetariani. Buona la selezione di vini, straordinaria l'accoglienza.



Sabina Magistro

Cuoca per passione, Sabina Magistro è da dodici anni titolare e chef dell'Osteria della Corte, due intime e curatissime salette che si affacciano sul cortile, da cui il nome, di un palazzo del centro storico di Borgomanero. Aiutata da Gianni, addetto alla sala e alla cantina, Sabina si esprime ai fornelli con eleganza e fantasia, prediligendo materie prime di grande qualità scelte personalmente. La cucina è di impronta piemontese, ricercata, ma senza eccessi, che la rendono apprezzata da una variegata clientela. La passione di Sabina Magistro trova il massimo della sua creatività nella preparazione dei dolci, che propone anche in una deliziosa sala da tè con torteria che si affaccia sul cortile del ristorante e dove periodicamente organizza corsi di cucina anche per stranieri.

## Ristorante Pinocchio

Via Matteotti, 147 - BORGOMANERO (NO)  
tel 0322 82273 - 0322 835075  
bertinotti@ristorantepinocchio.it  
www.ristorantepinocchio.it

## Ristorante Convivium

Baluardo Lamarmora, 6 - NOVARA  
tel 0321 442317 - 348 5118605  
info@conviviumnovara.it  
www.conviviumnovara.it

## Osteria della Corte

Via Sanado, 19 - BORGOMANERO (NO)  
tel 0322 844661  
info@osteriadellacorte.it  
www.osteriadellacorte.it



## LA FIERA REGIONALE

**Sabato 28 e Domenica 29 marzo, dalle 9 alle 20**, i portici di Palazzo Orelli, la via Fratelli Rosselli e l'area pedonale della centralissima piazza Martiri, proprio di fronte alla Sala Borsa, si colorano con gli stand di produttori agricoli, di artigiani e di commercianti provenienti da tutto il Piemonte. In esposizione e vendita i prodotti tipici della miglior enogastronomia, con specialità alimentari dolci e salate: salumi, formaggi, vini doc e docg, confetture, mieli, dolci e tante altre delizie per il palato. Insignita dal 2011 della qualifica di "fiera regionale", la due giorni espositiva è una tappa irrinunciabile per i buongustai che sanno apprezzare i prodotti genuini della tradizione da assaggiare, da conoscere, da acquistare.



*Sabato 28 e Domenica 29 marzo*