

Agenda di Degusto 2015

ASCOM, Via Paletta 1 Novara
T. 0321 614411 T. 0321 614410
T. 334 3438601
info@ascomnovara.it

NOVARA 2015 Degusto



cene

Venerdì 27 e Sabato 28 marzo
Sala Borsa ore 20.15
(39 euro solo su prenotazione)

degusto street

Domenica 29 marzo dalle 12 alle 14
Portici di Palazzo Orelli

fiera regionale

Sabato 28 e Domenica 29 marzo
dalle 9 alle 20 Via F.lli Rosselli

*info e prenotazioni

tel. 0321 614411 / 0321 614410
334 3438601
info@ascomnovara.it

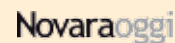
organizzazione



con il contributo di



in collaborazione con



27 - 28 - 29 marzo

SALA
CONTRATTAZIONE
MERCÌ
Piazza Martiri

7^a edizione

COME PRENOTARE LE CENE

Il costo di partecipazione alle cene di venerdì 27 e di sabato 28 marzo è di 39 euro, vini compresi. La prenotazione è obbligatoria, con pagamento anticipato.

COME PRENOTARE DEGUSTO STREET

E' possibile prenotare piatti da asporto del menu di domenica (minimo 5 porzioni) al costo di 5 euro Paniscia, 5 euro Tapulòn, 3 euro Torta agli amaretti con glassa al caffè.

Info e prenotazioni: T. 0321 614411 /
0321 614410 / 334 3438601


LA FIERA REGIONALE

Sabato 28 e
Domenica 29 Marzo

DALLE 9 ALLE 20

Sotto i portici di Palazzo Orelli e nell'area pedonale di Via F.lli Rosselli oltre 50 stand di prodotti tipici con specialità alimentari piemontesi: salumi, formaggi, vini, riso, confetture e conserve, pane, dolci e tante altre squisitezze da gustare e da acquistare.

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

SCONTO DI 3 EURO PER I SOCI COOP SULLA PRENOTAZIONE DELLA CENA

fiorfiore
coop



coop

ipercoop

NOVARA - Via Fara, 43
NOVARA - C.so XXIII Marzo, 200

NOVARA
Via Ugo Porzio Giovannola, 11

Venerdì
27 marzo
ore 20.15

€ 39,00

gli chef e i ristoranti

MARTA GRASSI*
Ristorante Tantris di Novara
PAOLO GATTA*
Ristorante Pascia di Invorio
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

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 di venerdì e sabato:

*Piemonte Chardonnay spumante
doc Vallerenza Terredavino
*Roero Arneis docg 2014 Villata
Terredavino

Sabato
28 marzo
ore 20.15

€ 39,00

gli chef e i ristoranti

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

Menu

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

*Barbera Superiore D'Asti docg
2012 La luna e i falò Terredavino
*Piemonte Moscato Passito doc
2012 La bella estate Terredavino

Domenica
29 marzo
dalle 12 alle 14

gli chef e i ristoranti

GIANPIERO CRAVERO
Ristorante Convivium di Novara
SABINA MAGISTRO
Osteria della Corte di Borgomanero
GIANCARLO REBUSCINI
Ristorante La Bocciofila di Borgomanero

NOVITÀ!
Degusto street

Menu

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

Alla riscoperta dei piatti tipici della tradizione piemontese 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 (paniscia euro 5,00; tapulòn euro 5,00; torta euro 3,00; calice di vino euro 2,00).

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 - www.terredavino.it

