

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 Vigezzo

Tutti gli espositori partecipano attivamente al menù

INFO [unplipiemonte@unplipiemonte.it](mailto: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

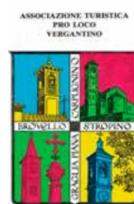
Fritto di Lago

### 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