



**Confraternita
enogastronomica
del Gorgonzola di
Cameri (NO)**

AFFILIATA



La Confraternita del Gorgonzola di Cameri

Domenica 5 aprile 2009

è lieta di invitarVi a partecipare al 9° CONVIVIO

Sapori del territorio



Il nostro territorio, storicamente ricco di colori e sapori, è fonte continua di ispirazione per alcuni nostri confratelli che qualche anno fa hanno deciso di fondare una nuova confraternita che quest'anno inizia ufficialmente la sua attività.

Siamo quindi ben felici di dedicare il nostro 9° convivio annuale alla presentazione della "Confraternita del Salam d'la duja e fidighjn" e di poterlo fare iniziando la giornata nella splendida cornice dell'Az. Agr. Valsesia.

L'Az. Agr. Valsesia è dedita alla coltivazione di cereali, all'allevamento di suini, e alla trasformazione di questi in carni fresche e salumi. Si distingue, come pochissime altre nel settore, per il processo di filiera *dalla terra alla tavola* grazie al quale può garantire sull'alimentazione dei suini, sulla provenienza delle carni e sulla genuinità di una produzione salumiera di tipo tradizionale legato alla forte tradizione contadina locale.

Il convivio proseguirà poi con il pranzo presso il ristorante "Farese" che già lo scorso anno ha così degnamente ospitato la nostra festa permettendoci di degustare i piatti tipici del nostro territorio.

PROGRAMMA DELLA GIORNATA

ORE 9.30/9.45	Ritrovo dei partecipanti c/o l'Az. Agr. Valsesia
ORE 12.00	Trasferimento al Ristorante "Farese" Intronizzazione nuovi confratelli Presentazione ufficiale della nuova Confraternita Chiamata delle Confraternite (con paludamenti)
ORE 13.00	Pranzo
ORE 16.30	Saluti e ... buon ritorno a casa

Il costo del convivio è di euro 40,00 procapite. E' gradita l'adesione entro il 31 marzo 2009.
cell. 347 9640434

Cordiali saluti

Il Casaro Cerimponiere

Marco Porzio

Il Gran Casaro

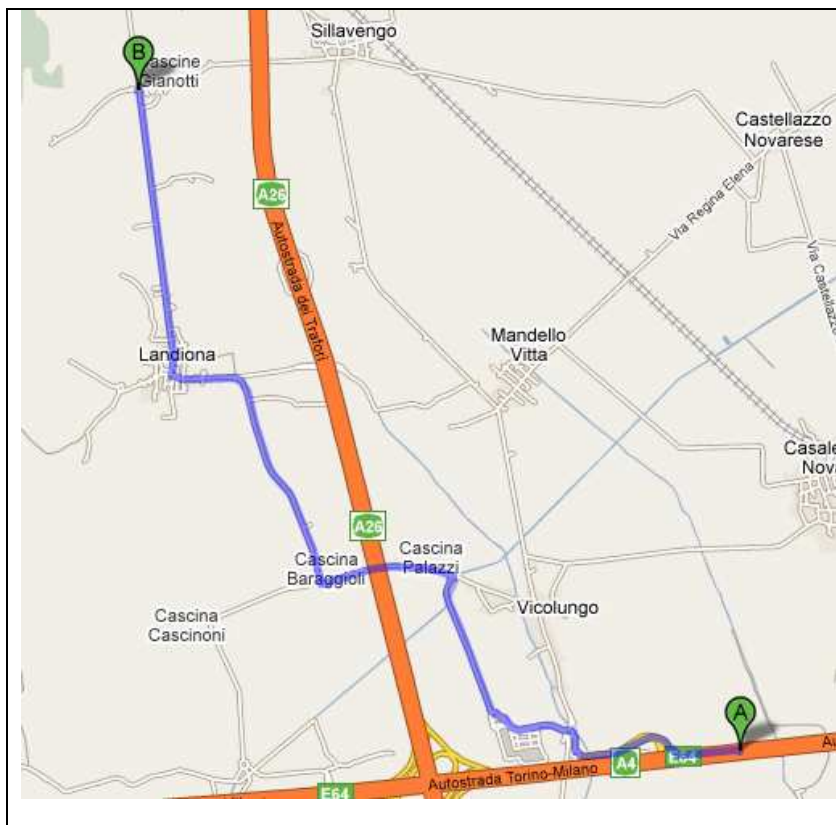
Sergio Passera

Confraternita del Gorgonzola di Cameri

conf.gorgonzola@libero.it

Gran Casaro – Sergio Passera – cell. 347 9640434
Casaro Cerimoniere – Marco Porzio – cell. 335 7459165

Azienda Agricola Valsesia



Autostrada A4 – Milano-Torino - Uscita Biandrate-Vicolungo

Alla rotonda, prendi l'uscita **1a** verso **Biandrate/Vicolungo**

Alla rotonda, prendi l'uscita **2a** per **Corso Josè Maria Escrivà**

Alla rotonda, prendi l'uscita **2a**

Alla rotonda, prendi l'uscita **2a** per **Cascina Palazzi/SP15a**

Continua a seguire la SP15a

Svolta a **destra** in **SP16/Strada Provinciale 16 Est Sesia**

Continua a seguire la SP16

Svolta a **destra** in **Piazza Vittorio Emanuele III/SP16**

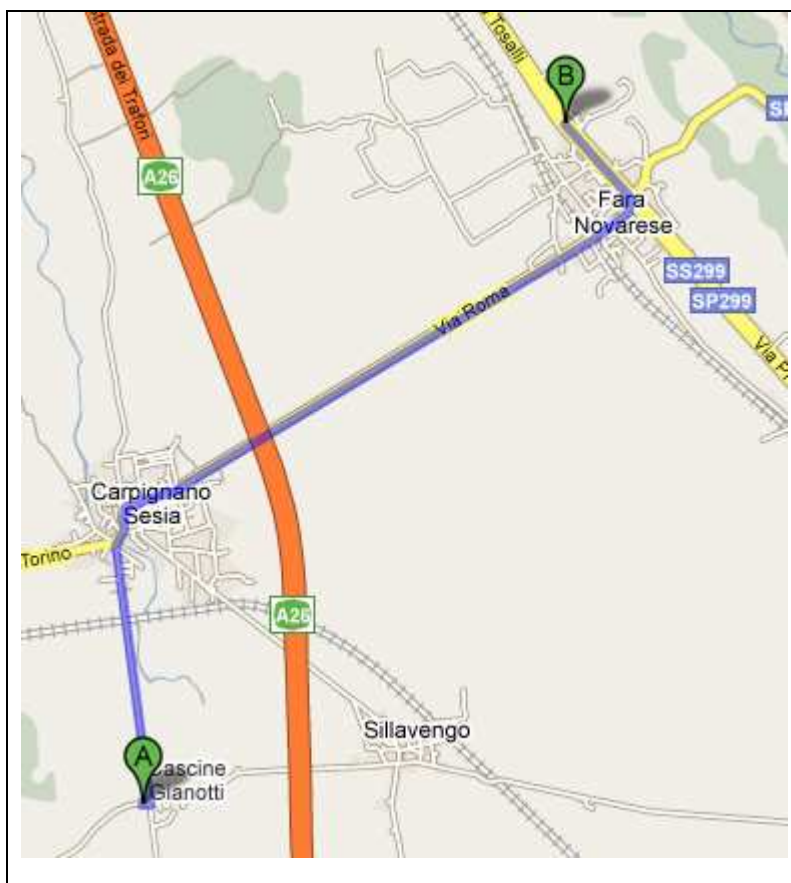
Continua a seguire la SP16

Svolta a **sinistra** in **Via Giovanni Lavatelli**

La tua destinazione è sulla destra

Ristorante la Farese

Via Tosalli 53 – Fara Novarese



Procedi in direzione est verso SP16

Svolta a sinistra in SP16

Alla rotonda, prendi l'uscita 1a per SP15-1/Viale 4 Marzo

Svolta a destra in Piazza Volontari della Libertà

Svolta leggermente a sinistra in Via Cavour/SP15-1

Continua a seguire la SP15-1

Attraversa 1 rotonda

Svolta a sinistra in Piazza M.P. Vernino/SS299

Continua a seguire la SS299

La tua destinazione è sulla sinistra

Spartito dei cibi

Tagliere di salumi tipici piemontesi
(salame della duja, di fegato, lardo al Nebbiolo e coppa)

Insalatina Waldorff

Tortino di verdure con i porcini

Spumone di Gorgonzola dolce



Risotto al Ghemme d.o.c.g.
Raviolini del Plin di magro al Gorgonzola piccante



Brasato di manzo con polenta

Gorgonzola dolce e piccante in purezza
con Confettura di Fichi e Castagne col miele
e Vino Passito



Tris di dolci della casa

Caffé

Il pranzo sarà accompagnato da
Az. Vitivinicola Dessilani: Bianco Collefino Colline Novaresi d.o.c.
Az. Agricola Brigatti: Rosso Vigna MötZiflon Colline Novaresi d.o.c.
Moscato d'Asti d.o.c.g.