



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

AFFILIATA



La Confraternita del Gorgonzola di Cameri è lieta di invitarVi a partecipare all' 11° CONVIVIO

**Domenica 17 aprile 2011**

**Uva si nasce ...  
vino si diventa!**



Il Piemonte è storicamente ricco di tradizioni vitivinicole di cui i suoi abitanti non possono che andare fieri. Il ritiro del ghiacciaio del Monte Rosa, avvenuto milioni di anni fa, ha dato origine alle Colline Novaresi, formazione morenica alluvionale oggi per gran parte ricoperta di vigneti, caratterizzata da un terreno ricco di una grande quantità di minerali che contraddistinguono l'organolettica dei vini prodotti in queste zone.

Quest'anno abbiamo voluto dedicare il nostro convivio alla scoperta della Cantina dell'azienda agricola "**Antichi Vigneti di Cantalupo**" che si trova a Ghemme, proprio in queste terre da millenni vocate alla produzione di vini di alto pregio. La passione della famiglia Arlunno, e in particolare l'infinito sapere di Alberto Arlunno, fanno sì che una visita alla loro cantina non sia solo una scoperta enogastronomica, ma un vero e proprio tuffo nella cultura e nella storia dell'uva e del vino che ne deriva.

L'azienda agricola "Antichi Vigneti di Cantalupo" copre una superficie complessiva di oltre 100 ettari per una produzione che si fonda principalmente sul vitigno Nebbiolo (chiamato localmente Spanna, l'uva spinea di Plinio) da cui viene prodotto il famoso Ghemme docg, a cui si affiancano le produzioni delle autoctone Vespolina e Uva Rara, nonché del Greco assemblato con Arneis e Chardonnay.

Ma il vero fulcro degli Antichi Vigneti di Cantalupo è rappresentato dalla suggestiva cantina a gradoni ricavata nel cuore della collina, costruita in modo da consentire la visione di tutte le preziose botti collocate in questo teatro di invecchiamento esteso su 1.200 metri quadrati.

*"La visione d'insieme della struttura vuole generare nella mente del visitatore la consapevolezza dell'immutabilità del tempo, sensazione che Gianni Arlunno aveva percepito anni prima di fronte all'anfiteatro roccioso della Valle dei Re, a Tebe, dominato dal tempio della regina Hatshepsut (XVIII dinastia), reiterata successione di gradoni scanditi da ritti ripetitivi che salgono verso il cielo. Dal tempio della regina al tempio del vino"* (tratto dal sito di Antichi Vigneti di Cantalupo).

**PROGRAMMA DELLA GIORNATA**

ORE 9.45/10.00	Ritrovo dei partecipanti c/o l'Az. Agr. Antichi Vigneti di Cantalupo Visita della cantina e rituale colazione
ORE 12.00	Trasferimento al Ristorante "Farese" Intronizzazione nuovi confratelli e 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 12/04/2011 (cell. 347 9640434)

Cordiali saluti

Il Casaro Cerimoniere  
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. 333 7909361

# Spartito dei cibi

Tagliere di lonzino e mele pastellate  
Mocetta della Valsesia con castagne al miele  
Sfogliatina al gorgonzola dolce  
Insalatina Waldorff



Risotto al Ghemme d.o.c.g. Cantalupo  
Crespelle di asparagi ai due Gorgonzola



Brasato di manzo al Primigenia d.o.c. Cantalupo  
con polenta

Gorgonzola dolce e piccante in purezza\*  
(Igor – Cameri)  
con Mosto di Uva fragola  
(dell'Agriturismo Mulino della Villa – Landiona)  
e Vino Passito



Tris di dolci della casa  
Caffè e piccola pasticceria  
Carrello dei liquori

*Il pranzo sarà accompagnato da  
Antichi Vigneti Cantalupo ~ Bianco Carolus  
Antichi Vigneti Cantalupo ~ Rosso Primigenia d.o.c.  
Moscato d'Asti d.o.c.g.*

---

\* La degustazione potrà continuare anche a casa vostra grazie al gentile omaggio che la ditta Igor, come ogni anno, farà ad ogni partecipante a fine pranzo.



## Antichi Vigneti di Cantalupo

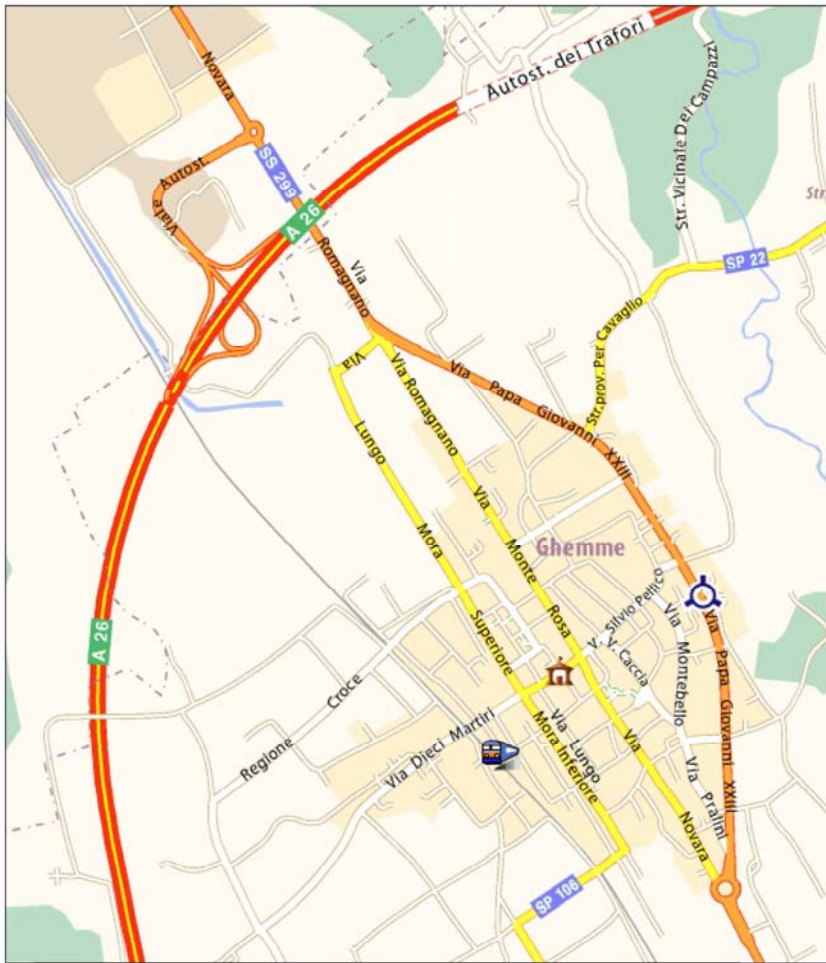
Via Michelangelo Buonarroti 5 - Ghemme

[www.cantalupo.net](http://www.cantalupo.net)

### Come arrivare:

**Dalla A4** uscita Novara ovest, prendere direzione Valsesia

**Dalla A26** in direzione Gravellona Toce, uscita Romagnano Sesia-Ghemme, ritornare verso Novara



© Michelin 2010 © Tele Atlas - Avvertenze legal - legenda 200 m



## Albergo Ristorante Farese

via Tosalli 57 - Fara Novarese (NO)

[www.ristorantefarese.it](http://www.ristorantefarese.it)

### Come arrivare:

**Partendo dalla Cantina "Antichi Vigneti di Cantalupo"** girare a sinistra in direzione Novara e seguire la strada fino all'ingresso di Fara Novarese. Il ristorante si trova sulla destra.