



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

AFFILIATA



La Confraternita del Gorgonzola di Cameri è lieta di invitarVi a partecipare al 12° CONVIVIO



Domenica 22 aprile 2012

DOLCEPICCANTE

Ogni anno la nostra Confraternita cerca di organizzare non solo un incontro conviviale durante il quale ci si ritrova insieme agli amici a degustare le eccellenze del nostro territorio, ma che sia anche un piacevole momento di arricchimento delle conoscenze personali.

Abbiamo così pensato di avventurarci nel mondo del miele, ingrediente quanto mai affine al nostro amato Gorgonzola e ricco di suggestive sfaccettature tutte da scoprire.

L'azienda che ci accompagnerà in questo viaggio è
l'Apicoltura Francesi di Carpignano Sesia.



L'apicoltura Francesi inizia l'attività nel 1976 quando Franco e Gianni motivati dalla passione per la natura si fanno coinvolgere dall'affascinante mondo delle api.

Oggi seguono personalmente con i loro familiari ogni fase del processo di gestione degli alveari (che vengono trasportati sulle varie fioriture, principalmente del Piemonte) e di smielatura per ricavarne i migliori mieli mono e polifloreali, nonché, ovviamente della produzione.

La loro eccellenza è la produzione di miele italiano, e in particolar modo del miele di ACACIA (che nel 2010 ha ricevuto diversi riconoscimenti ufficiali) ma si allarga anche alla preparazione di polline, pappa reale, propoli grezzo di rete, cera vergine e di diversi derivati del miele (caramelle, cera di opercolo, saponette, liquori) e non (consERVE di frutta).

L'Apicoltura Francesi inoltre è nell'elenco delle aziende di produzione agricola scelte per l'iniziativa "CAMPAGNA AMICA"; un patto di fiducia fra produttori, dettaglianti e consumatori all'insegna della genuinità dei prodotti contro ogni manipolazione e sofisticazione alimentare.

PROGRAMMA DELLA GIORNATA

ORE 10.00	Ritrovo dei partecipanti c/o l'Apicoltura Francesi Visita dell'azienda 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 16/04/2011 (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

Strudel di sfoglia
con gorgonzola e pere

Torta di gorgonzola e noce
con ristretto al Fara d.o.c.

Scottato di maialino al gorgonzola piccante



Risotto al radicchio rosso e gorgonzola
Tortelli di asparagi alle pere



Brasato di manzo al Morenico d.o.c Rovellotti
con polenta

Gorgonzola dolce e piccante in purezza*

(Igor – Cameri)

con assaggio di miele

(dell' Apicoltura Francesi – Carpignano Sesia)

e Vino Passito



Tris di dolci della casa

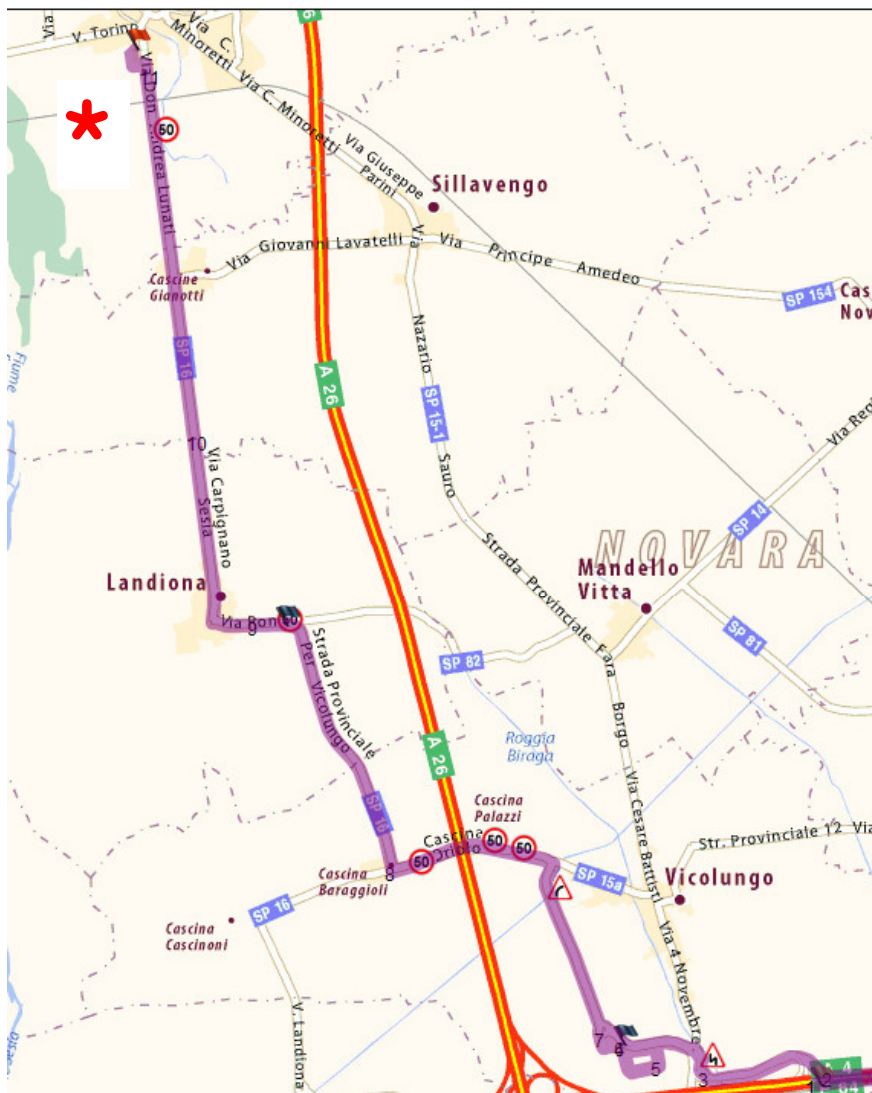
Caffè e piccola pasticceria
Carrello dei liquori

*Il pranzo sarà accompagnato da
Antichi Vigneti Cantalupo(Ghemme) ~ Bianco Carolus
Rovellotti (Ghemme) ~ Rosso Colline Novaresi Morenico d.o.c.
Moscato d'Asti d.o.c.g.*

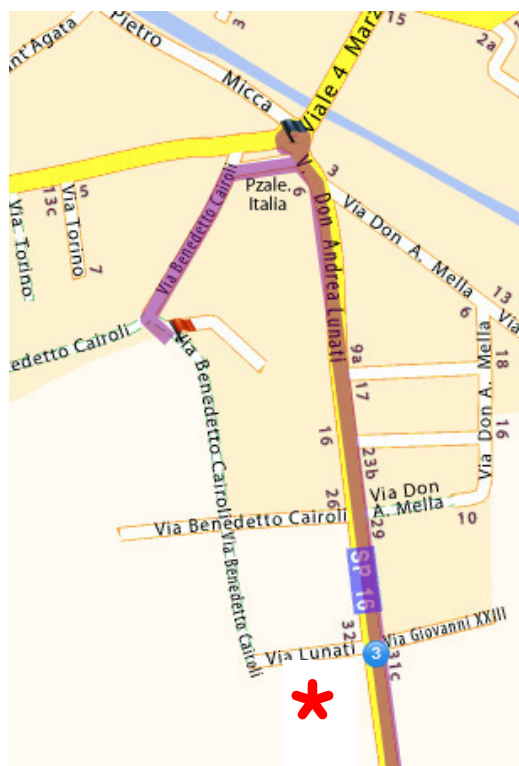
* La degustazione potrà continuare anche a casa vostra grazie al gentile omaggio che la ditta Igor, come ogni anno, farà ad ogni partecipante a fine pranzo.

APICOLTURA FRANCESI

Via Cairoli 47 - 28064 Carpignano Sesia (NO)



Uscendo dall'autostrada A4 - A26 all'uscita di Biandrate proseguire verso l'Outlet di Vicolungo. Alla rotonda di ingresso dell'Outlet (che rimane sulla vs. sinistra) proseguire verso destra. Proseguire passando gli abitati di Cascina Baraggioli, Landiona e Cascine Gianotti fino ad entrare in Carpignano Sesia da Via Don Andrea Lunati. Proseguire fino alla rotonda, tenere la sinistra, la prima via a sinistra è via Cairoli.



In alternativa, per chi fosse più comodo, è possibile uscire dal casello di Ghemme sulla A26, proseguire in direzione Novara fino a raggiungere il ristorante Farese e percorrere le indicazioni che seguono al contrario.

Albergo Ristorante Farese

via Tosalli 57 - Fara Novarese (NO)

www.ristorantefarese.it

Partendo dall'Apicoltura Francesi

Attraversare l'abitato di Carpignano Sesia seguendo le indicazioni per Fara Novarese (o Ghemme).

Arrivati a Fara Novara, al semaforo svoltare a sinistra sulla strada provinciale Novara-Ghemme.

Il ristorante si trova all'uscita del paese sulla vs. sinistra.

