

PARTE LA KERMESSE SENZA GRANDI SCOSSONI. FISCHIATO L'INTERVENTO DI GROZZA

Primo appuntamento un po' "sottotono"



Si sono accesi i riflettori sulla 69ª edizione del Festival di Sanremo. Una paruzza scarpante, con nose-gate dall'accoppiata redda Fazio-L'Interno. Il conduttore figure, attento alla terza condizione della manifestazione canora, si è sottoposto da subito a un'analisi di merito, scartato da una scenografia impetuosa e avventurosa. A questo primo appuntamento del concorso canoro più amato d'Italia, si sono allineati sette artisti della categoria Big, i quali hanno svelato i dettami sonori dei due brani inediti accesi per governare il televisore e la gloria della stampa del festival avvenendo il compito di decretare il brano che

potrebbe continuare la kermesse. A scoprire il ghiaccio pensa il giovane intarpato, Marco Mengoni, che presenzierà due inediti, "Bellissimo" e "L'essenziale". Il primo, dal mood ritmato e contagioso, mentre il secondo, che ha ricevuto più voti e gradimento, è un brano che potrà prospettare la gara più visuale e pop orientata. I due brani di Mengoni, si scoprirà proprio al next jazz e un'analisi di "Ser" (C'è il tuo un sogno) e "Senza Risparmio", gli inediti di Raphael Gualiani. Il giovane e talentuoso cantautore prosperrà la sua avventura con "Ser", brano che ha ricevuto più consensi tra i due proposti. Il brano dell'artista Davide Silvestri ha visto l'incrocio di "A bocca chiusa" e "Alloggio di". Due incisioni fresche e dirette, in linea con le pubblicazioni dell'artista romano. Dei due pezzi eseguiti è stato preferito "A bocca chiusa". L'unico duo di questa edizione, composto da Siriano Molinaro e pianista Peter Crocetti, si è esibito con due pezzi dalle sonorità swing, tipiche degli anni cinquanta: "La felicità" e "The Kelly's Mr. Hyde".



La Molinaro e Crocetti continueranno la loro avventura con "La felicità". Se un anno fa il pubblico dell'Arco è stato scollato dall'intervento booklet di Adriano Celentano, quest'anno è toccato al comico Maurizio Crozza sprecare la scollata con un miscuglio di satira politica largo contestata. Il comico genovese di 47 anni è esibito in una serie di situazioni di personaggi politici, senza risparmiarsi l'avviso: «non so se Berlusconi a lungo, passando per Renzi e Montedison. Una performance "comoda", che ha costretto Fazio a intervenire più volte per cercare di placare una platea visibilmente infastidita.

Dopo le tueami Crozza, la gara canora è proseguita con il gruppo underground Maria sui Tobi, che ha presentato "Veneri" e "Dispari", due incidenti di potente folk pop dai ritmi grintosi e irresistibili. Li mediano in competizione con il brano "Veneri", potente da stampa e pubblico. Di tant'altra pasta, invece, l'esibizione della singer portoghese Maria Nacional, impegnata in due episodi melodici "Quando non parlo" ed "E colpe mi", quest'ultima, scritta dagli Avion Travel, è scollata dal pubblico per contrastare l'aspettativa. A esibirsi per ultima fra i Big in gara, dopo l'intervento musicale di 30 minuti con il suo inno "Italiano", è stata l'atletissima Chiara Galzani. La fredda vincitrice del talent show targato Rai, X-Factor, ha proposto "L'impenna dell'anima" e "Il futuro che sei", due canzoni che hanno esaltato il grande talento dell'artista veneta. L'evento è così per la finalista e con il pezzo "Il futuro che sei". Una prima puntata che sembra decollare, se non per il suo primo e contestato intervento di Maurizio Crozza a



trattato senza Siriano Molinaro e per le quotidiani canzoni presentate, non a caso in grado di attirare l'attenzione

di Sir Crozza per la sua decisione di far girare i fatti con due tracce, suonando un po' l'essenza della competizione.



lato, ma che questo primo appuntamento è risultato un po' sottotono. Ma si sa, da festival o si deve aspettare di tanto, pertanto non resta che attendere la finale di sabato per trarre le giuste conclusioni.

Paolo Pavone

BORGOLAVEZZARO

SANTA GIULIANA

Febbraio 2013

PROGRAMMA RELIGIOSO E CIVILE



COMUNE DI BORGOLAVEZZARO

- 14 gennaio** Ore 18 Confezioni e ceto all'altare dei Concreti di S. Giuliana e Ragazzi di Borgolavezzaro
15 gennaio Ore 17 S. Pissa
 Ore 20.30 Via Crozza

16 gennaio S. GIULIANA VERGINE E MARTIRE

- Ore 8.30 S. Pissa con Oratoria
 Ore 11 SOLENNE CONCELEBRAZIONE presieduta dal Rev. Don Fausto Cussalter, Vicario Generale della Diocesi Aniene. La Liturgia la Concele "Santa Cecilia"
 Ore 16 S. Pissa per anziani e anziani celebrata dal Prevosto don Pier Angelo Rossi
 Ore 17.15 Elettivi Anagrafo in collaborazione con la Biblioteca Comunale presenterà il libro "LE FORTI NON SI SCORRIBANO MAI" di Laura Di Giambattista

17 gennaio FESTA RELIGIOSA E CIVILE IN ONORE di S. GIULIANA

- Ore 8.30 S. Pissa con orfida
 Ore 9.30 Teatro Comunale - Artista Salsilli
 Ore 9.45 Iniziazione: Teatro Comunale al Presidente "Oscar Luigi Scalfaro" sopponimento laica e riconoscimento ai Prefetti collaboratori. Preselezione: il Ministro dell'Interno S.E. ANNA MARIA CANCELLIERI e il Prefetto di Novara S.E. Francesco Paolo Castaldo Antonio Cavaliere e Milani
 Convegno in sede di Studio - Convegno della Costituzione al dibattito Saranno presenti le delegazioni delle Comunità di Sant'Ilario del Mar Soglio e di Brasio Telesio (Benevento).
 SOLENNE CONCELEBRAZIONE presieduta da S.E.R. PAOLO DE NICOLÒ. Reggente Enrico della Prefettura della Casa Pontificia Aniene la Liturgia la Concele S. Cecilia celebrata dal N. Lino Fioravanti. all'organo G. Valentini.
 Ore 14.00 S. Pissa per i wellfare celebrata da don Ernesto Bazzoli, Vicario episcopale Ovest-Ticino

- 18 gennaio** Ore 20.30 S. Pissa per parrochiani e benedicti delanti

Nei giorni 10-16-17 febbraio nelle S. Pisse possiedono delle 20.30 sarà possibile ricevere l'Orazione dei Nati alle condizioni prescritte

L'URNA DI S. GIULIANA RIMARRÀ ESPOSTA DAL 6 AL 19 FEBBRAIO AL CENTRO S. GIULIANA - BANCO DI BENEFICENZA NEI GIORNI 10-12-16-17

18 gennaio MOSTRA PALAZZO LONGONI

orario dalle 10 alle 12.00 e dalle 14.30 alle 18.00
 "FUFFAFOCI NEI NOSTRI RECORDI" Oggetti della passato in esposizione
 Organizzazione a cura di: Comune - Biblioteca - Ragioni Lavoratori



GLI OPERATORI del settore denunciano: «Metà camere vuote e pressione fiscale alle stelle. Il turismo business è in crisi, serve il rilancio culturale»

Sos dagli albergatori

NOVARA

Alberghi con metà delle camere vuote e una «tassazione che ci ha messo in ginocchio. Non possiamo aspettare l'Expo 2015 e sperare. Se si continua così va a finire che chiudiamo. C'è già chi ha licenziato qualche dipendente e ha iniziato a svolgere direttamente delle mansioni, per far quadrare il bilancio». È lo sfogo di Tiziana Torresani, titolare dell'hotel Parmigiano di Novara, che però non è la sola a pensarla così. Il settore ricettivo novarese alza la testa nella speranza di trovare un confronto costruttivo con tutti gli addetti ai lavori, mettendo in luce le lacune di un sistema turistico che fa fatica a decollare sotto la Cupola, e che avendo sempre vissuto principalmente sui clienti "business" oggi deve fare i conti con un comparto produttivo locale in grosse difficoltà.

In primis c'è il tema della pressione fiscale, derivante da tassazioni decise a livello nazionale, ma non solo. «Negli ultimi tempi le spese si sono impennate - spiega Torresani - Si pensi che con l'avvento dell'Imu, rispetto a quando c'era l'Ici, abbiamo dovuto sborsare il 140% in più, ovvero cifre attorno ai 50 mila euro. E poi ci si sente dire in campagna elettorale che c'è qualcuno che vorrebbe toglierla sulla prima casa, ma delle aziende non parla nessuno. In più la tassa sui rifiuti è cresciuta del 19% e ormai supera i 10 mila euro. Nel nostro settore le strutture andrebbero rinnovate con una certa frequenza, ma come è possibile farlo se ci sono tutte queste tasse da



pagare?».

«E come se non bastasse - si inserisce Benedetto Mareschi, titolare dell'omonimo hotel - ci sono le insegne da pagare, la Siae e persino la tassa di soggiorno a cui il Comune non ha mai voluto rinunciare. Si tratta di un euro al giorno a persona: di per sé non incide significativamente sul bilancio comunale e nella realtà dei fatti è poi l'albergatore a doverla accollare».

«Purtroppo è vero - continua - con la crisi il nostro turismo business sta facendo molta fatica. In passato ospitavamo clienti per Gucci, che organizzava eventi due-tre volte l'anno o chi andava a operare al centro di collaudo Fiat di Caresana (Vercelli), ma questi sono clienti che non abbiamo più. Invece continua a esserci un buon riflesso dai grossi eventi di Fiera Milano, anche se negli ultimi tempi attorno al capoluogo lombardo l'offerta alberghiera è cresciuta notevolmente».

In realtà il settore ricettivo novarese negli ultimi tempi ha raccolto buoni

risultati grazie agli eventi sportivi di rilievo promossi in città. «Ad esempio con i mondiali di Kendo (maggio 2012, ndr) - commenta Torresani - abbiamo lavorato bene: pur non trattandosi di un "evento di massa" le strutture cittadine erano piene». Talmente bene che tutte le camere erano "sold out" e c'è persino chi ha dovuto rivolgersi ad alberghi fuori città, come confermano gli addetti ai lavori.

«E anche con il Premio Tenco (dicembre 2012, ndr) abbiamo avuto dei riscontri positivi. Ma ad esempio - aggiunge - ci sono stati clienti che hanno fatto presente che le mostre e gli eventi collaterali non erano ben segnalati e quindi non facilmente accessibili».

«Servirebbero più eventi che richiamino un pubblico extranovarese, con una certa continuità - aggiunge Mareschi - Ma in questo momento di crisi non se ne può parlare...».

«E il fatto che siano stati aumentati i parcheggi - continua Torresani - certo non aiuta... e non aiuta

nemmeno le casse comunali». «Ma soprattutto - conclude - il patrimonio storico-culturale di Novara avrebbe bisogno di essere maggiormente valorizzato. L'Ati sta lavorando bene e l'apertura al pubblico della Cupola è certamente positiva, ma è solo un tassello. Ci sono anche dei tesori ancora nascosti: ad esempio, la collezione Giannoni si compone in tutto di 999 opere, che la famiglia di collezionisti ha voluto lasciare alla città, ma solo una parte è esposta al pubblico. E ci sono pregi che nemmeno i novaresi conoscono, pur avendoli sotto il naso quotidianamente: Palazzo Orelli mi risulta essere l'unico in Italia con il colonnato su tutti e quattro i lati, senza dimenticare i due dittici che ci sono in Duomo e nella basilica di San Gaudenzio; quest'ultimo riporta i nomi di tutti i vescovi della città ed è ritenuto importante per le diverse grafie con cui è stato compilato, che fanno riferimento ai vari periodi storici».

Elena Ferrara

FAGNONI (ATL)

«Si punta sugli itinerari storici, religiosi e naturalistici»

«Il turismo novarese, tipicamente business, paga lo scotto della crisi con aziende che sempre più spesso si affidano alla tecnologia e anziché inviare qui i loro dipendenti per incontrare i rappresentanti delle imprese novaresi, preferiscono usare la teleconferenza, che consente dei risparmi». Lo ammette serenamente la presidente dell'Ati Maria Rosa Fagnoni, che però parlando della "conversione" della vocazione turistica locale, lascia emergere che in realtà c'è parecchia carne al fuoco. «Si sta puntando al rilancio con un turismo culturale, naturalistico ed enogastronomico, ma anche religioso - spiega - Alla Bit siamo entrati in contatto con una serie di tour operator stranieri per captare i gruppi. Inoltre siamo entrati nel progetto "Gran tour" con 5 itinerari, che si potranno percorrere da maggio a settembre e che rientrano nel circuito della Carta musei del Piemonte; nel 2012 avevamo tre itinerari che hanno avuto molto successo di pubblico, mentre ora sono stati attivati anche dei percorsi pensati per chi ama muoversi in bicicletta fra le bellezze del territorio. Peraltro il turismo "slow" su

due ruote è una novità sempre più gradita, soprattutto dai turisti stranieri. E poi c'è un'altro grande evento in programma: «La mostra Homo Sapiens, che arriverà a Novara a fine giugno», che nelle città sinora toccate ha saputo portare migliaia e migliaia di visitatori.



Ma secondo la presidente dell'Agenzia turistica locale ci sono segnali positivi anche su iniziative già in corso: «L'apertura al pubblico della Cupola ha segnato un trend positivo. Dalle prenotazioni che stiamo raccogliendo emerge che il 30-35% dei visitatori viene da fuori Novara e il 15% da fuori provincia. E da aprile si potrà salire fino a 75 metri, con un'offerta più completa».

e.f.

BIT MILANO MOLTO INTERESSE PER LE PROPOSTE TURISTICHE DELLA PROVINCIA DI NOVARA E DEL DISTRETTO DEI LAGHI

«Un entusiasmo che ci fa ben sperare per la stagione»

■ Anche quest'anno la Provincia di Novara ha preso parte al consueto appuntamento annuale dedicato al turismo internazionale Bit 2013, Borsa Internazionale del Turismo. La fiera è giunta alla sua 33ª edizione e si è svolta dal 14 al 17 febbraio nel polo fieristico di Rho Fiera Milano. Un'edizione che ha puntato sulle novità tecnologiche, sulle applicazioni da smartphone e sui portali di prenotazione ma senza tralasciare la consulenza offerta dal personale presente nei numerosi stand. L'Assessorato al Turismo della Provincia di Novara è stato presente all'interno dello stand Regione Piemonte nel Padiglione con le due AtI operanti sul territorio provinciale: l'AtI di Novara e il Distretto Turistico dei Laghi. La novità di quest'anno prevista nel settore Italy è stata la suddivisione di macroaree tematiche dedicate a natura, cultura, gusto e avventura consentendo ai viaggiatori di costruire una visita su misura nel Bel Paese. In una rassegna nella quale il Piemonte è stato premiato qua-



re regione con la miglior reputazione online dei suoi alberghi secondo il motore di ricerca Trivago.it, l'Assessorato al Turismo della Provincia di Novara ha presentato, presso lo stand Regione Lombardia, il sito Lakes and Alps. Con l'obiettivo di promuovere e valorizzare un territorio, quello dell'Insubria, che dispone di eccellenze uniche nello sport, siti archeologici legati alla Cultura di Golasecca, artistici, tra i quali si distinguono i siti Unesco dei Sacri Monti, e ancora le risorse naturali dei

parchi e quelle legate al divertimento. La Provincia di Novara ha elaborato undici escursioni giornaliere e di più giorni spaziando dall'arte e cultura di Novara al basso novarese con le sue risaie e colline, fino a proporre il Lago d'Orta con i prodotti enogastronomici del Mottarone e la produzione florovivaistica dell'Alto Vergante. In evidenza l'itinerario tanto atteso "Idrovia nel Novarese: un fiume di emozioni", la prima concreta messa in rete del prodotto "crociera fluviale" legata al Progetto In-



terreg "Intrecci sull'acqua, il recupero dell'idrovia Locarno-Milano-Venezia" della Provincia di Novara. L'itinerario è stato elaborato nell'ambito del progetto trans-idro e con la collaborazione dell'Assessorato al Turismo della Provincia di Novara. E anche per il Distretto Turistico dei Laghi, Monti e Valli la Bit si è rivelata una proficua occasione di promozione. Nei quattro giorni di manifestazione, infatti, moltissime persone hanno preso d'assalto il desk dell'area

dei laghi, ospitato nello stand della Regione Piemonte, per ottenere informazioni sull'offerta del territorio. Tante le richieste per trekking, itinerari sulle due ruote, manifestazioni, proposte per le famiglie con bambini e offerte speciali delle strutture ricettive. Sempre alto l'interesse per giardini botanici e isole Borromeo. Anche Alessandro Cecchi Paone, il noto conduttore tv di viaggi e scienza, si è soffermato nell'area del Distretto Turistico dei Laghi, Monti e Valli per raccogliere informa-

zioni sugli eventi in programma nei prossimi mesi. Molto apprezzato il materiale informativo proposto dal Distretto, che per la partecipazione alla Bit ha realizzato un apposito depliant dedicato agli eventi 2013, una raccolta di proposte degli operatori turistici per i ponti di primavera, e un dossier stampa che è stato richiesto non solo dai media ma anche da tour operator, agenzie e da potenziali turisti. «L'entusiasmo registrato sull'area dei laghi ci fa ben sperare per la nuova stagione turistica che aprirà ufficialmente tra meno di un mese – commenta il presidente del Distretto Antonio Longo Dorni – in Bit abbiamo notato una particolare attenzione da parte dei media e del pubblico italiano, mercato sulla quale la nostra AtI ha lavorato molto negli ultimi anni concentrandosi soprattutto sulla valorizzazione degli eventi, come traino per generare nuovi flussi, e sulle attività di webmarketing».

Laura Cavalli

Alla Bit preso d'assalto lo stand del territorio novarese

Publicato: Febbraio 18,2013

Alpi e laghi sono il punto di forza del turismo del territorio



Novara - Anche quest'anno la Provincia di Novara ha preso parte al consueto appuntamento annuale dedicato al turismo internazionale **Bit 2013**, Borsa Internazionale del Turismo. La fiera è giunta alla sua 33esima e si svolge dal 14 al 17 febbraio nel polo fieristico di Rho Fiera Milano. Un'edizione che ha puntato sulle novità tecnologiche, sulle applicazioni da smartphone

e sui portali di prenotazione ma senza tralasciare la consulenza offerta dal personale presente nei numerosi stand. **L'Assessorato al Turismo della Provincia di Novara è stato presente all'interno dello stand Regione Piemonte nel Padiglione con le due Atl operanti sul territorio provinciale: l'Atl di Novara e il Distretto Turistico dei Laghi.** La novità di quest'anno prevista nel settore Italy è stata la suddivisione di macroaree tematiche dedicate a natura, cultura, gusto e avventura consentendo ai viaggiatori di costruire una visita su misura nel Bel Paese. **In una rassegna nella quale il Piemonte è premiata quale regione con la miglior reputazione online dei suoi alberghi secondo il motore di ricerca Trivago.it**, l'Assessorato al Turismo della Provincia di Novara ha presentato, presso lo stand Regione Lombardia, **il sito Lakes and Alps.** Promuovere e valorizzare un territorio, quello dell'Insubria, che dispone di eccellenze uniche nello sport, siti archeologici legati alla Cultura di Golasecca, artistici, tra i quali si distinguono i siti UNESCO dei Sacri Monti, e ancora le risorse naturali dei parchi e quelle legate al divertimento. Una sezione "eventi" raccoglie gli eventi importanti sul territorio mettendo in rete tutti gli operatori della filiera del turismo, comprese le strutture ricettive, ristorative e i trasporti. Il turista è in grado di confezionare il proprio itinerario coniugando diverse esigenze o affidandosi alle circa cinquanta proposte inserite sul sito. La Provincia di Novara ha elaborato undici escursioni giornaliere e di più giorni spaziando dall'arte e cultura di Novara al basso novarese con le sue risaie e colline, fino a proporre il Lago d'Orta con i prodotti enogastronomici del Mottarone e la produzione florovivaistica dell'Alto Vergante. Molte le immagini suggestive del basso Lago Maggiore e di Arona nonché quelle del Parco del Ticino che si distinguono quali aree verdi ideali per famiglie e per la pratica di attività sportive: trekking, equitazione, birdwatching, gite in bicicletta, passeggiate.

In evidenza l'itinerario tanto atteso "Idrovia nel Novarese: un fiume di emozioni", la prima concreta messa in rete del prodotto "crociera fluviale" legata al Progetto Interreg "Intrecci sull'acqua, il recupero dell'idrovia Locarno-Milano-Venezia" della Provincia di Novara. L'itinerario è stato elaborato nell'ambito del progetto trans-idro e con la collaborazione dell'Assessorato al Turismo della Provincia di Novara. L'attività di Lakes and Alps è coordinata dal Gruppo di Lavoro della Regio Insubrica e il portale fruibile al pubblico da oggi <http://www.lakesandalps.com/>

Spazio anche per i laghi. Nonostante sia stata un'edizione sottotono con soli quattro padiglioni e stand "minimal", anche quest'anno **la Bit**, Borsa Internazionale del Turismo, che si è conclusa domenica a Rho Fiera, **si è rivelata molto proficua per il Distretto Turistico dei Laghi, Monti e Valli.** Nei quattro giorni di manifestazione, infatti, moltissime persone, tra operatori professionali, giornalisti e pubblico, hanno **preso d'assalto il desk dell'area dei laghi**, ospitato nello stand della Regione Piemonte, per ottenere informazioni sull'offerta del territorio. Tante le richieste per trekking, itinerari sulle due ruote, manifestazioni, proposte per le famiglie con bambini e offerte speciali delle

strutture ricettive. Sempre alto l'interesse per giardini botanici e isole Borromeo. **Anche Alessandro Cecchi Paone, il noto conduttore tv di viaggi e scienza, si è fermato nell'area del Distretto** Turistico dei Laghi, Monti e Valli per raccogliere informazioni sugli eventi in programma nei prossimi mesi. Molto apprezzato il materiale informativo proposto dal Distretto, che per la partecipazione alla Bit ha realizzato un apposito **depliant dedicato agli eventi 2013**, una raccolta di proposte degli operatori turistici per i ponti di primavera, e un dossier stampa che □ stato richiesto non solo dai media ma anche da tour operator, agenzie e da potenziali turisti. Molto apprezzato anche il fatto che tutto il materiale turistico edito dal Distretto sia disponibile in ebook sul sito www.distrettolaghi.it.

«L'entusiasmo registrato sull'area dei laghi ci fa ben sperare per la nuova stagione turistica che aprirà ufficialmente tra meno di un mese – commenta il presidente del Distretto Turistico dei Laghi, Monti e Valli Antonio Longo Dorni – in Bit abbiamo notato una particolare attenzione da parte dei media e del pubblico italiano, mercato sulla quale la nostra Atl ha lavorato molto negli ultimi anni concentrandosi soprattutto sulla valorizzazione degli eventi, come traino per generare nuovi flussi, e sulle attività di webmarketing».

Tribuna Novarese 18.02.13

REGIONE PIEMONTE
PROVINCIA di NOVARA
COMUNE di GHEMME

LUPO ALBERTO A GHEMME

SABATO 9 febbraio, ore 16e30
inaugurazione della mostra
"SILVER, 35 anni da lupo"
a CASAFRANCOLI
10 febbraio, dalle 10 alle 18
giochi di fattoria, animali veri
e di gommapiuma, il Canile
Rifugio Paquito dimostra
come si possa giocare bene,
correttamente con i cani.

info:
Ufficio Turistico
IAT di Ghemme
0163 841870
Carnevalspectacolo
3487260558
3492363895

PROGRAMMA 2013
Carnevalspectacolo, A.T. Pro Loco di Ghemme, Gruppo Rancieri di Ghemme, Sottosezione CAI di Ghemme, ONAY Sezione di Novara, Nuova Filarmonica Ghemmesa, Ist. della Provvidenza Casa per Anziani, Noi del Castello, Scuole di Ghemme

GIOVEDÌ 7 FEBBRAIO ore 21
Sala Galeazzo Maria Sforza di Palazzo Gallarati: SERATA DANZANTE con il Maestro Luciano Vitali - consegna dei DIPLOMI del REGNO di PATAGONIA

VENERDÌ 8 FEBBRAIO ore 21
Sala Galeazzo Maria Sforza di Palazzo Gallarati: LE MONTAGNE DELLA PATAGONIA, immagini e racconto di Angelo Provenzi, a cura della Sottosezione CAI di Ghemme

SABATO 9 FEBBRAIO ore 16e30
CASAFRANCOLI: inaugurazione della mostra ufficiale McK "SILVER, 35 ANNI DA LUPO" alla presenza di Guido Silvestri "Silver" (anche 20 tavole originali) ore 21e30

Sala Galeazzo Maria Sforza di Palazzo Gallarati: degustazione di una selezione di Vini Cileni a cura della A.T. Pro Loco di Ghemme e della Sezione di Novara dell'ONAV - Euro 10,00

DOMENICA 10 FEBBRAIO dalle ore 10 alle 18
Piazzale della stazione: La FATTORIA MCKENZIE, giochi e costumi, incontro con l'autore, animali sia veri che di gommapiuma, animazioni e babydanca, degustazioni delle eccellenze delle nostre fattorie! entrata libera

ore 15e30/15e45
Piazza Castello: il Gruppo Rancieri di Ghemme distribuisce la FAGIOLATA

ore 21
Sala Galeazzo Maria Sforza di Palazzo Gallarati: Serata Danzante con la maestra Michela Carlone e dimostrazioni di Tango Argentino

MARTEDÌ 12 FEBBRAIO ore 21
Piazza Castello: cioccolata e vin brulé, il ROGO di RE BARLAN per la chiusura del Carnevale 2013 e proiezione continua del video:
STORIE DEL CARNEVALE DI GHEMME

Ufficio Scolastico Provinciale e Consulta Provinciale Studenti di NOVARA
olivero51@hotmail.it

SILVER è presente sia il 9 che il 10 febbraio.

il caso

MARCELLO GIORDANI
NOVARA

Per il futuro di Casa Bossi c'è un comitato di cittadini che organizza anche iniziative nell'edificio

Casa Bossi, non è soltanto al centro di indagini della Procura, ma per fortuna è anche nel cuore dei novaresi, che nel 2012 l'hanno ampiamente votata tra i «luoghi del cuore» del Fai, ha il supporto, come pochissimi altri monumenti al mondo, di un «Comitato d'amore» appassionato, e resta tra le priorità dell'amministrazione comunale per farne uno dei punti di riferimento culturali della città.

Il Comitato è sorto nel 2010 e sta rilanciando l'edificio antonelliano: ha organizzato mostre, iniziative, ed ha promosso con il Comune e l'Atl, un progetto per recuperare l'immobile e trasformarlo in centro culturale.

Una scommessa da 2 milioni 150 mila euro da realizzare in sei fasi, come dice il presidente del Comitato, l'architetto Roberto Tognetti, che ha presentato alla Fondazione Cariplo il progetto per ottenere un finanziamento. «Si va dal cantiere della conoscenza, per far diventare Casa Bossi un centro formativo che raccolga competenze ed esperienze da riutilizzare in tutte le operazioni di restauro del patrimonio architettonico - racconta Tognetti - sino alla gestione, l'azione di governo del progetto che andrà dalla raccolta fondi alla comunicazione fino al controllo. Intanto in questi anni si è diffusa la consapevolezza nell'opinione pubblica novarese dell'importanza di questo edificio».

Il sindaco Andrea Ballarè è convinto che grazie a questo bando il recupero del «più bel palazzo neoclassico d'Italia» potrà diventare realtà nel giro di qualche anno: «Con questo finanziamento - dice il sindaco - si potrà intervenire sul pianterreno e il cortile e si potrà quindi utilizzare questa parte dell'edifi-

IL COMITATO D'AMORE

«Tutta la città ha capito il valore di questo edificio»

A TAPPE

«Si potrà intervenire sul pianterreno e nel cortile»

cio come contenitore culturale all'interno del sistema novarese. E' chiaro che il progetto, che un tempo veniva caldeggiato, di un recupero totale di Casa Bossi, almeno per ora non è praticabile, anche perché avrebbe un costo enorme. Ma noi pratichiamo una strada di recupero e valorizzazione graduale».

Quali sono le condizioni della villa progettata nel 1859 dall'Antonelli? «E' in condizioni di abbandono, nel senso che non è abitata - risponde l'assessore Giulio Rigotti - ma non di degrado. E questo grazie all'opera del comitato, che è attivissimo. Il tetto è stato riparato, in modo un po' grezzo, alcuni an-

ni fa: ha impedito infiltrazioni d'acqua. La parte in condizioni più precarie è quella che dà su via Pier Lombardo, perché in alcune zone l'impermeabilizzazione è precaria. Se si riuscirà ad ottenere il contributo, si potrà comunque mettere mano già ad una parte significativa della villa».

Per Novara, Casa Bossi una volta rimessa a posto e visitabile, diventerebbe un asso turistico da giocare, come sottolinea la presidente dell'Atl, Maria Rosa Fagnoni: «Sono moltissimi i gruppi che vengono a Novara e provincia che chiedono di potere visitare Casa Bossi, ed a fine marzo avremo alcuni gruppi dalla Lombardia per cui è prevista la visita di Casa Bossi e della Cupola. Inoltre abbiamo inserito Casa Bossi nel «gran tour» del Novarese, con i monumenti antonelliani».

Casa Bossi aspetta l'arrivo di 2 milioni

Conto alla rovescia per i fondi della Fondazione Cariplo

Si indaga su presunte pressioni

■ Casa Bossi compare nell'inchiesta che ha portato alle dimissioni da assessore regionale Massimo Giordano. La Procura ipotizza il reato di tentata concussione: si sospetta cioè che Giordano, all'epoca in cui era sindaco di Novara, abbia abusato dei suoi poteri facendo pressioni su un dirigente degli uffici tecnici comunali, Paolo Zanolli, in pensione del 2009, per l'approvazione di un project financing riguardante i lavori di ristrutturazione del monumento. In quel periodo una cordata di imprese aveva vinto l'appalto di gara ma non si arrivò più alla firma dell'intesa e all'assegnazione dei lavori perché il responsabile del procedimento, l'architetto Zanolli, bloccò la procedura, arenata su aspetti che il sindaco definì del tutto irrilevanti come il costo del recupero degli affreschi. Uno stop che bloccò l'operazione a sei mesi dalle elezioni amministrative e che rimise nel cassetto la possibilità di intervento su Casa Bossi. Fu lo stesso Giordano, nel 2007, a rivelare questo retroscena nel corso di un convegno pubblico organizzato da Astrea. Zanolli, che nell'ipotesi degli investigatori sarebbe una vittima, non vuole commentare il caso. [M. BEN.]

I pareri



Roberto Tognetti

Presidente del comitato
«L'interesse è dimostrato. Ora bisogna intervenire»



Giulio Rigotti

Architetto e assessore
«Casa Bossi è abbandonata ma non in degrado»



Andrea Ballarè

Sindaco di Novara
«Dalla Cariplo possibilità di fondi per il recupero»



Maria Rosa Fagnoni

Presidente Atl Novara
«E' richiamo per i turisti. A marzo altre visite»



IN UNA PAROLA

La Cupola si è aperta definitivamente ai visitatori e a fes

NOVARA

La Basilica di Pellegrino Tibaldi, Il Campanile di Benedetto Alfieri e poi lei, la Cupola di Alessandro Antonelli. I pannelli esplicativi che il visitatore incontra, sbarcato dal nuovissimo ascensore che porta alla zona della Sala del Compasso, illustrano immediatamente i protagonisti di questa storia; una storia che ha le tinte inconfondibili del mattone ma anche quelle del cielo che filtra tra le colonne e si rispecchia nelle grandi finestre. E che racchiude l'immagine di un'intera città.

Dopo un periodo di quasi quattro anni di la-

vori che hanno consentito solo visite sporadiche, la Cupola si è riaperta ai novaresi e non solo. Un'operazione che non è certo stata semplice, né poco onerosa, ma che ha visto la sorella di quella Mole torinese da sempre un po' troppo ingombrante, balzare finalmente ai giusti onori della cronaca. Il budget previsto all'inizio di 936 mila euro si è gonfiato un po' fino ad arrivare a 949 mila euro: oltre cinquecentomila provenienti dalla Regione, duecento-

mila dalla Fondazione Banca popolare di Novara e il rimanente dal Comune. Fino al 31 marzo, la visita sarà consentita (e prenotabile all'Atl chiamando il numero 0321 394059) fino all'altezza della Sala del Compasso;

da aprile in poi, invece, si potrà arrivare fino in cima. La Sala appare ampia, con un pavimento di legno lucido che fa da contrasto alle pareti di mattone e al tetto, in realtà sottotetto, anch'esso di legno, intrecciato. Il contrasto si gioca, poi, anche tra il gigantesco anti-

co compasso e la modernità dei pannelli esplicativi e delle postazioni multimediali. La vista? Neanche a dirlo: mozzafiato. « La Cupola - ha detto il sindaco Andrea Ballaré - è l'unico punto da cui si può scorgere la città dall'alto e non potevamo più permetterci di rimanere sse

In tre anni circa - ha affermato il sindaco Ballaré - la città verrà trasformata





A, MOZZAFIATO

teggiare è arrivato persino lui, "Alessandro Antonelli"

chiuso. In tre anni la città verrà trasformata». A dire dell'assessore ai lavori pubblici, Nicola Fonzo, la Cupola era uno dei due crucci del primo cittadino, insieme alla Caffetteria del Broletto. «I lavori sono stati consegnati nel dicembre 2008 e dovevano riguardare l'ascensore, la passerella aerea, i servizi igienici, le rampe d'accesso alla Sala e la pavimentazione. La temperatura è molto alta in estate e molto

bassa in inverno ma su questo poco si può fare; dobbiamo solo rifinire alcuni angoli del sottotetto che ancora consentono ai piccioni di sporcare». Lo spazio, da una proposta della Fabbrica Lapidea, era stato pensato come un primo Archivio mondiale delle Cupole, con l'aggiunta di una sezione dedicata a Novara specificatamente e al lavoro dell'Antonelli. L'allestimento attuale, insomma che consta appunto dei pannelli, delle postazioni e dei modellini della Cupola e del Campanile, è solo provvisorio. «Abbiamo realizzato i pannelli grazie ad un progetto di valorizzazione ministeriale e abbiamo lavorato

molto - ha aggiunto la presidente di Atl Maria Rosa Fagnoni - perché la prima domanda dei turisti è sempre la possibilità di salire sulla Cupola. In pochi giorni abbiamo già il tutto esaurito per i prossimi tre week end e molte scolaresche si stanno interessando». Il percorso che parte dalla Sala del Compasso porta poi ad un'altra sala che si trova direttamente sopra lo Scurolo con altre curiosità da scoprire. All'inaugurazione per le autorità si è presentato persino lui, il geniale Antonelli interpretato dall'attore Beppe Rosso, ad accogliere i visitatori e a dire grazie «per aver riaperto il tempio dello splendore». Le

cronache raccontano che Antonelli impiegò 5.572 tonnellate di mattoni per costruire la Cupola che risulta essere anche il monumento in muratura più grande d'Europa: a differenza di ciò che stava accadendo in tutta Europa, dove il ferro e il vetro cominciavano a farla da padrone, lui non si piegò alle nuove logiche. I bene informati raccontano anche che testasse ogni mattone "uno a uno". Chissà, se è la verità. Certo, la leggenda ci piace, così come il sogno di questo istrionico architetto che ora ha mosso ulteriori passi (verso l'alto) per diventare una realtà sempre più solida.

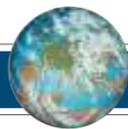
Barbara Bozzola





IL LIBRO
Pane e dolci con le sorelle Simili
Le gemelle Simili firmano *Pane e roba dolce* (Vallardi, 13 euro, 173 pagine), un ricettario sul più semplice degli alimenti: insegna a fare il pane in casa nonché molti dei dolci lievitati più usuali

Consigli ai VIAGGIATORI



ROSALBA GRAGLIA

L'arte (contemporanea) salverà il mondo? Forse. Certo ha dato una bella scossa a luoghi un po' - e immeritamente - defilati. Vercelli, per esempio. Da quando ha inventato l'Arca, nome biblicamente propositivo e profetico, non solo ha salvato la splendida ex chiesa di San Marco e i suoi affreschi, ma ha creato uno scrigno prezioso per collezioni altrettanto preziose, quelle della Guggenheim di New York e Venezia. La curiosa alleanza, che ha catapultato la capitale del riso sulla scena artistica internazionale, è iniziata nel 2007, e ogni volta è una sorpresa. Mostre deliziosamente raffinate, opere selezionate con passione da Luca Massimo Barbero. Quest'anno, tocca alla Pop Art, richiamo forte per andare a vedere 50 capolavori dell'arte europea e americana degli Anni 60, da Rauschenberg a Dubuffet, da Roy Lichtenstein ad Andy Warhol e alla sua celebrata serie *Flowers* del 1964 (www.guggenheim-vercelli.it)



Lichtenstein & Co
La mostra dedicata agli Anni 60 nella collezione Guggenheim all'Arca di Vercelli sfodera opere di grandi d'Oltreoceano come Rotcho e Lichtenstein e capolavori di autori italiani come Fontana, Burri, Rotella e Schifani



San Nazzaro
San Nazzaro è uno dei più interessanti complessi abbaziali del Nord Italia. Iniziata nell'Anno Mille, fortificata nel '400, l'abbazia, con il campanile romanico e il chiostro affrescato, è racchiusa fra le mura dalle torrette angolari



San Gaudenzio
Ci mise più di 40 anni Antonelli a completare la Cupola di San Gaudenzio, in un continuo cambiare di progetti per elevarne sempre più l'altezza, sino a 121 metri. E utilizzò solo mattoni della zona e calce, niente ferro

A Vercelli per i tesori di Peggy

La mostra sugli Anni 60 nella collezione Guggenheim è l'occasione per scoprire la capitale del riso e spingersi anche a Novara per la cupola di San Gaudenzio

Dopo la visita all'Arca si può andare al Museo Borgogna o gustare un risotto della tradizione

mvercelli.it

Ma anche occasione perfetta per scoprire una città d'arte che di tesori misconosciuti ne ha parecchi. Il Museo Borgogna, chi lo immaginava, è la seconda pinacoteca del Piemonte, e conserva opere di Gaudenzio Ferrari, Bernardino Luini, Ludovico Carracci, Tiziano, di fiamminghi e olandesi. E pochi sanno che è stato un vercellese, il cardinale Guala Bicchieri, ai tempi di re Giovanni Senzattera, a salvare il trono d'Inghilterra dall'invasione francese. Bicchieri, legato del papa, con un viaggio avventuroso va a Londra, convince i francesi a ritirarsi e fa incoronare il giovanissimo Enrico III. Che per riconoscenza gli dona i beni e le rendite della chiesa di St. Andrew di Chesterton. E così il cardinale, tornato a Vercelli, fa edificare la basilica di Sant'Andrea, gioiello romanico-gotico. In via Verdi, nel cinquecentesco Palazzo Alciati e a Palazzo Langosco, barocco, ci sono da vedere le collezioni d'archeologia e arte del notaio Leone e al museo del Tesoro del Duomo è conservato il Vercelli Book, il primo testo in anglosassone, X secolo.



Sant'Andrea
Il chiostro della Basilica di Sant'Andrea a Vercelli. La basilica eretta nel XIII secolo, era una tappa importante della Via Francigena che dalla Francia raggiungeva Roma. Quasi di fronte il Salone Dugentesco, oggi spazio per mostre e conferenze, fu costruito proprio per ospitare pellegrini e viandanti

E poi è un piacere andarsene a spasso, in quell'atmosfera da provincia a misura d'uomo, le stradine con l'acciottolato dove si gira in bicicletta, i palazzi d'antan, e una bella mixité di storia e contemporaneità. Sotto i portici di piazza Cavour, il cuore antico della città, la pasticceria Taverna & Tannuzzer, arredi fine '800, propone i classici bicciolani e gli amaretti morbidi, ricetta segreta. Da Cinzia, ristorante stellato nella nuova Vercelli, gli chef-fratelli Christian e Manuel Costardi preparano il risotto al pomodoro dentro la lattina-culto di Warhol, quella bianca e rossa della tomato soup, in versione Costardi tomato-rise (e l'hanno portata fino in Belgio, ad Anversa, ad una cena-evento dell'archistar Stephane Beel, poi uno crede che la provincia sonnecchi...). Intanto domani in via Galileo Ferraris, a cento metri dall'Arca, apre La Città del Riso, risi e prodotti a base di riso di una decina di aziende e una miniriseria didattica, e allo spaccio-club del birrifico Sant'Andrea, appena fuori dal centro, si bevono birre artigianali e la sera si fa musica.

Il nord Piemonte insomma si muove e merita un weekend di scoperta. Da estendere alla vicina Novara, poco più di 20 km fra i paesaggi di Riso amaro, ai margini del parco del Sesia e di ennesime chicche d'arte, come la splendida abbazia di San Nazzaro, X secolo.

A Novara, altra storia nel segno del-

l'arte e dell'architettura, quella del visionario Antonelli. Che ha cominciato a sviluppare la sua vertigine per l'altezza proprio qui, con la spettacolare cupola di San Gaudenzio, un delirio di colonne. Da aprile si potrà tornare a visitare, ma fin d'ora un nuovo ascensore (salita gratuita sino a fine marzo) e una passerella sospesa nel vuoto portano alla Sala del Compasso (lungo 10 metri) a scoprire dall'interno la grandiosa architettura di mattoni dell'edificio. A pochi passi, Casa Bossi, altro progetto di Antonelli, tutta colonne e giochi di scale. Fascinosa e misteriosa: Sebastiano Vassalli (che ricorda di aver abitato qui per una quindicina d'anni) ne ha fatto la protagonista di *Cuore di Pietra*. In attesa di restauri, oggi è location di mostre d'arte, visitabile a richiesta (Atl Novara, tel. 0321-395049) ed entrarci è una suggestione che emoziona. E poi c'è il Duomo, con l'ennesimo colonnato antonelliano. Ma un po' tutto il Novarese è costellato di edifici di Antonelli, lungo un itinerario che spazia per 9 comuni, da Ghemme, dove è nato, a Maggiora, dove c'è la casa di famiglia e dove l'architetto della Mole riposa al cimitero. Dal 1888, giusto 125 anni fa.

AI LETTORI

Per assoluta mancanza di spazio le pagine de *Il Bello & il Buono* oggi non escono: l'appuntamento è a giovedì prossimo

Montepremi: 400€



Tutti gli Abbonati

de La Stampa hanno sempre un posto speciale. Quest'anno il posto è a tavola. Fra tutti i lettori, titolari di un abbonamento in corso*, saranno estratti venti fortunati che riceveranno un invito e ceneranno a tu per tu con Mario Calabresi e Massimo Gramellini.

Una cena esclusiva nel ristorante di Eataly, con un menù da prima pagina.

Indovina chi viene a cena?

POTRESTI ESSERE TU UNO DEI VENTI ABBONATI A VINCERE UNA SERATA ESCLUSIVA DA EATALY CON MARIO CALABRESI E MASSIMO GRAMELLINI.

REGOLAMENTO SU LASTAMPA.IT/CONCORSOACENACOLDIRETTORE
INFO NUMERO VERDE 800.011959

*Concorso valido fino al 31/03/2013. Partecipano gli abbonamenti in corso e i nuovi abbonamenti sottoscritti entro il 31/03/2013, semestrali e annuali: Postale, Edicola, Porta a Porta, Metropoli, Buongiorno, Carta Quotidiana, 1x3 (tablet, smartphone, computer)

Eccellenze enogastronomiche in vetrina

Diciassette chef famosi al lavoro per proporre menù di classe e qualità

■ Torna in città "Degusto", l'appuntamento - giunto quest'anno alla quinta edizione - con l'eccellenza della ristorazione novarese e piemontese. Organizzata da Ascom Confcommercio nel salone Borsa, con la collaborazione di Camera di commercio, Comune di Novara, Fondazione Banca popolare di Novara e Atl. «L'edizione di quest'anno - ha spiegato Alberto Ferruta di Ascom durante la conferenza stampa di presentazione, giovedì mattina - si arricchisce della partecipazione di nuovi chef (17 in totale), che si affiancano ai colleghi già presenti nelle prime quattro edizioni. Tra le novità del 2013, anche la collaborazione con Ipercoop, che offre tutti i prodotti utilizzati per la preparazione dei menù esclusivi che saranno serviti durante le tre giornate della manifestazione, il 22, 23 e 24 marzo».



Da sinistra: Santoro, Rovellotti, Ferruta, Rondano, Cima e Cravero



Gianpiero Cravero, in rappresentanza degli chef presenti, ha sottolineato l'importanza di un'iniziativa «che ha introdotto il piacere di lavorare insieme, di confrontarsi tra colleghi in uno scambio reciproco che è decisamente arricchente. Se noi chef riusciamo sempre a "fare sistema" come in questo caso, con l'aiuto delle istituzioni potremmo cercare di organizzare altri eventi importanti, magari anche all'estero. Abbiamo in mano un volano importantissimo, che è la cucina piemontese e

denza il fatto che i prodotti a marchio Coop possano prestarsi anche alla creazione di preparazioni d'eccellenza, alla cucina di altissimo livello». I prodotti che saranno utilizzati dagli chef sono quelli della linea "Fior Fiore" che - ha spiegato il direttore dell'Ipercoop di Novara, Sara Cima - «hanno come caratteristica, oltre ai tradizionali requisiti dei prodotti a marchio Coop (che devono essere sicuri, convenienti, buoni, rispettosi dell'ambiente ed etici), una

ricerca dell'eccellenza della gastronomia italiana. Sono prodotti di grandissima qualità, di cui selezioniamo attentamente produttori e materie prime. Abbiamo creato circa 250 referenze, garantite dalla convenienza del marchio Coop». Anche la Camera di commercio, ha dichiarato il presidente Paolo Rovellotti, «supporta

volentieri una manifestazione come "Degusto", che ha in sé valori come lavoro, cultura, turismo e eccellenza enogastronomica. Che sono quelli che contraddistinguono da sempre il nostro territorio». «C'è una cultura anche nella enogastronomia, fatta di storia e di territorio - ha detto Gigi Santoro, in rappresen-

tanza della Fondazione BpN - Per questo la Fondazione, nonostante il periodo di ristrettezze che ha provocato una cospicua riduzione delle erogazioni, è rimasta sensibile all'esigenza di nutrire il territorio con questa bella iniziativa».

Un'iniziativa che, come ha evidenziato il vicepresidente dell'Atl Antonio Centrella, «centra l'obiettivo di far conoscere i nostri prodotti, regionali e provinciali, valorizzando i produttori tipici locali».

E coinvolgendo i giovani: «Avremo - ha specificato Stefano Beltrami, di Ascom - la collaborazione attiva dei ragazzi degli istituti alberghieri "Ravizza" di Novara e "Maggia" di Stresa. Loro rappresentano il futuro e speriamo che, con iniziative come questa, si riesca a tramandare

un Dna che non deve andare perduto».

«L'investimento su Novara come meta di un turismo nuovo, di cultura, arte, spettacolo e enogastronomia, è uno dei capisaldi dell'azione dell'Amministrazione comunale - ha detto infine Sara Paladini, assessore al Commercio del Comune - Un'azione che comincia a dare i suoi frutti e che nel corso del 2013 sarà rafforzata da una ulteriore serie di eventi di eccellenza. Ogni iniziativa che concorre alla costruzione di questo orizzonte nuovo, che può rappresentare un volano di crescita e di lavoro è quindi benvenuta. A maggior ragione, se, come nel caso di Degusto, di tratta di un'iniziativa di qualità che rinvigorisce una tradizione già radicata negli anni».

Laura Cavalli

Tutti i numeri di Degusto, al Borsa dal 22 al 24 marzo

■ Tutti i numeri di "Degusto".

- Diciassette gli chef presenti, di cui sei stellati: Marta Grassi* (ristorante Tantis di Novara), Paolo Gatta* (ristorante Pascia di Invorio), Sergio Zuin e Marco Salsa (Macallè di Momo), Renato Bacchetta (Taverna del Pittore di Arona), Matteo Ridoni (Al Vecchio pendolo di Novara), Christian e Manuel Costardi* (hotel ristorante Cinzia di Vercelli), Piero Bertinotti (Pinnocchio di Borgomanero), Gianpiero Cravero (Convivium di Novara), Stefano Allegranza (La Stella di Domo-dossola), Paolo Guarneri (Al Caminetto di Cameri), Sabina Magistro (Osteria della Corte di Borgomanero), Gianfranco Tonossi (Divin Porcello di Maserà), Antonino Cannavacciuolo** (Villa Crespi di Orta), Walter

Ferretto* (Il Cascinalenuovo di Isola d'Asti), Massimiliano Musso* (Ca' Vittoria di Tigliole d'Asti).

- Quattro le province rappresentate: Novara, Asti, Verbano Cusio Ossola, Vercelli.

- Tre gli appuntamenti a tavola: le cene di venerdì 22 e di sabato 23 marzo; il pranzo di domenica 24.

- Sponsor: Camera di commercio, Comune di Novara, Fondazione Banca popolare di Novara, Atl.

- Sponsor fornitori: Novacoop, che fornirà i prodotti per la preparazione dei menù, e Terre da vino di Barolo, che fornirà i vini di Langhe e Monferato.

- Collaborazioni: istituto alberghiero "Ravizza" di Novara, istituto alberghiero "Maggia" di Stresa, Associazio-

ne panificatori artigiani, Associazione sommelier, Associazione ristoratori Asti.

- Grazie alla collaborazione con i fornitori Ipercoop e Terre da vino, quest'anno è stato possibile uniformare il prezzo di cene e pranzo a 35 euro.

- Iniziative a corollario: mostra di pittura sulla balconata della Sala Borsa ed esposizione di lavori dei soci organizzata da Ipercoop. Domenica 24 marzo, dalle 10 alle 12, degustazione di prodotti Ipercoop.

- Fiera regionale: domenica 24 marzo, dalle 10 alle 20, prodotti alimentari, agricoli e artigianali novaresi e del Piemonte esposti su una cinquantina di bancarelle in piazza Martiri e sotto il portico di Palazzo Orelli.

l.c.

Degusto

22-23-24 marzo 2013

CHEF STELLATI cucinano al BORSA di NOVARA

Da venerdì 22 a domenica 24 marzo si svolgerà alla Sala Borsa di Novara la quinta edizione dell'evento enogastronomico sempre più atteso dai gourmet piemontesi; tra le novità, la collaborazione con Ipercoop e con Terre da vino

Sono diciassette gli chef, sei stellati Michelin, che si alterneranno ai fornelli della cucina allestita nella Sala Borsa di Novara, che ospiterà, per il quinto anno consecutivo, l'originale rassegna enogastronomica, ormai diventata un appuntamento fisso della primavera novarese.

Un'importante novità dell'edizione 2013 è la collaborazione con Ipercoop, che fornirà agli chef (su loro precisa indicazione) tutti gli ingredienti necessari per la preparazione dei menu -utilizzando i prodotti della linea fiorfiore-, e la collaborazione, altrettanto importante, con Terre da vino di Barolo, che fornirà i vini abbinati per i tre appuntamenti a tavola.

Queste collaborazioni hanno consentito di contenere i costi e di proporre quest'anno i menu a 35 euro a persona, un prezzo davvero interessante per chi voglia gustare le pietanze preparate da chef di fama.

Tre sono gli appuntamenti a tavola, due cene, venerdì 22 marzo e sabato 23 marzo, e un pranzo, domenica 24 marzo. Tutte le portate (cinque per ciascun menu) saranno accompagnate da vini

DOC e DOCG, compresi nel prezzo.

Dei 17 chef, 11 sono novaresi e 6 provengono dalle province di Asti, Vercelli e Verbanò Cusio Ossola, confermando la piemontesità dell'evento, che ha ormai da anni superato i confini del territorio novarese. Ecco i nomi dei protagonisti

di Degusto: Antonio Cannavacciuolo dell'Hotel Villa Crespi di Orta (2 stelle Michelin), Marta Grassi del Ristorante Tantris di Novara, Paolo Gatta del Ristorante Pascia di Invorio, Christian e Manuel Costardi dell'hotel Cinzia di Vercelli, Walter Ferretto del Ristorante Il Cascinalenuovo di Isola d'Asti, Massimiliano Musso del Ristorante Ca' Vittoria di Tigliole d'Asti (tutti con una stella Michelin), Piero Bertinotti del Ristorante Pinocchio di Borgomanero, Sergio Zuin e Marco Salsa del Ristorante Macallè di Momo, Gianpiero Cravero del Ristorante Convivium di Novara, Stefano Allegranza del Ristorante La stella di Domodossola,



La conferenza stampa di presentazione di Degusto si è tenuta il 14 febbraio all'Ascom di Novara: a illustrare l'evento, da sinistra, il presidente della Camera di Commercio, Paolo Rovellotti; il vicepresidente provinciale Ascom, Alberto Ferruta; la responsabile delle Relazioni esterne di Novacoop, Graziella Rondona; il direttore di Ipercoop Novara, Sara Cima; lo chef Gianpiero Cravero

Renato Bacchetta della Taverna del Pitto-re di Arona, Paolo Guarneri del Ristorante Al caminetto di Cameri, Sabina Magistro dell'Osteria della corte di Borgomanero, Matteo Ridoni del Ristorante Al Vecchio pendolo di Novara, Gianfranco Tonossi del Ristorante Divin Porcello di Masera.

A sostenere l'evento i contributi della Camera di Commercio di Novara, del Comune di Novara, dell'Azienda Turistica Locale, della Fondazione Banca Popolare di Novara e dei già citati Ipercoop e Terre da vino. Come ogni anno, a fare da corollario agli appuntamenti a tavola, ci sarà la fiera di prodotti enogastronomici piemontesi, allestita domenica 24 marzo nel quadriportico di Palazzo Orelli. Da

tutto il Piemonte e dalla arriveranno produttori e artigiani per proporre l'eccellenza della nostra terra, dai salumi ai formaggi, dai mieli ai dolci, dal cioccolato ai vini, dalle grappe alle alici, tante altre cose buone.

*Grandi chef, grande cucina, piccolo prezzo:
prenotate un posto a tavola!*

I posti a tavola per ciascuno dei tre appuntamenti sono 130: c'è già la corsa a prenotarli, considerato che quest'anno il prezzo è di soli 35 EURO a persona per un menu completo.

Per prenotare e per chiedere informazioni sull'iniziativa telefonate all'Ascom al numero 0321.614410 o al 334.3438601 oppure scrivete a info@ascomnovara.it.

*Venerdì 22 marzo
ore 20.15*

Menu

€35,00

Flûte di spumante secco
Terrina di coniglio con salsa al cipollotto
Ravioli del plin alla ricotta di seirass, frutti di mare e crostacei
Agnello alle erbe officinali, millefoglie di ragù, piselli e terra di cacao
Fagottino di strudel croccante con salsa al blu Curaçao
Mousse al gianduja in tazza di cioccolato fondente
Caffè

I vini: Molinera Piemonte Pinot nero DOC
Spumante extra brut TERRE DA VINO

La Malora Langhe Nebbiolo 2010 DOC
TERRE DA VINO

La Bella Estate Piemonte Passito 2010 DOC
TERRE DA VINO

*Sabato 23 marzo
ore 20.15*

Menu

€35,00

Flûte di spumante secco
Carpaccio di manzo con asparagi e uova di quaglia
Carnaroli in grigio, calamaro e pesto leggero
Filetto di maiale farcito con astice, foie gras e pomodori alla vaniglia su tortino di patate e pancetta croccante, salsa alle nocciole
Bavarese alla crema pralinata e croccante alle noci con bignè al cioccolato fondente
Tartelletta al gianduja, mousse al cioccolato bianco, coulis di fragole all'aceto balsamico
Caffè

I vini: Molinera Piemonte Pinot nero DOC
Spumante extra brut TERRE DA VINO

Nebbiolo D'Alba Valdolmo 2010 DOC
TERRE DA VINO

La bella estate Piemonte Passito 2010 DOC
TERRE DA VINO

*Domenica 24 marzo
ore 13.00*

Menu

€35,00

Flûte di spumante secco
Cipollata con mela Granny Smith, Robiola di Roccaverano, sgombro marinato, limone e zenzero
Carnaroli mantecato alle punte di asparagi, quaglia ripiena ai gamberi rossi e salsa leggera al gorgonzola
Guanciale di Fassona piemontese con verza croccante e riduzione al vino Barbera
Fragole, yogurt e basilico
Caffè

I vini: Molinera Piemonte Pinot nero DOC
Spumante extra brut TERRE DA VINO

La luna e i falò Barbera d'Asti superiore 2010 DOCG
TERRE DA VINO

Asinari Brachetto d'Acqui 2012 DOCG
Spumante TERRE DA VINO

organizzazione

con il contributo di

in collaborazione con



22-23-24 marzo 2013

Novara Degusto

...a tavola
con 17 chef
6 stellati Michelin

Venerdì 22 marzo ore 20.15

gli chef e i ristoranti

MARTA GRASSI*

Ristorante Tantris di Novara

PAOLO GATTA*

Ristorante Pascia di Invorio

SERGIO ZUIN E MARCO SALSA

Ristorante Macallè di Momo

RENATO BACCHETTA

Ristorante Taverna del Pittore di Arona

MATTEO RIDONI

Ristorante Al Vecchio Pendolo di Novara

Menu

Flûte di spumante secco

Terrina di coniglio con salsa al cipollotto

Ravioli del plin alla ricotta di seirass, frutti di mare e crostacei

Agnello alle erbe officinali, millefoglie di ragù, piselli e terra di cacao

Fagottino di strudel croccante con salsa al blu Curaçao

Mousse al gianduja in tazza di cioccolato fondente

Caffè

I vini: Molinera Piemonte Pinot nero DOC Spumante extra brut TERRE DA VINO

La Malora Langhe Nebbiolo 2010 DOC TERRE DA VINO

La Bella Estate Piemonte Passito 2010 DOC TERRE DA VINO

CENE E PRANZO A SOLI €35,00

Sabato 23 marzo ore 20.15

gli chef e i ristoranti

CHRISTIAN E MANUEL COSTARDI*

Hotel Ristorante Cinzia di Vercelli

PIERO BERTINOTTI

Ristorante Pinocchio di Borgomanero

STEFANO ALLEGRANZA

Ristorante La Stella di Domodossola

PAOLO GUARNERI

Ristorante Al Caminetto di Cameri

SABINA MAGISTRO

Osteria della Corte di Borgomanero

GIANFRANCO TONOSSI

Ristorante Divin Porcello di Masera

Menu

Flûte di spumante secco

Carpaccio di manzo con asparagi e uova di quaglia

Carnaroli in grigio, calamaro e pesto leggero

Filetto di maiale farcito con astice, foie gras e pomodori alla vaniglia

su tortino di patate e pancetta croccante, salsa alle nocciole

Bavarese alla crema pralinata e croccante alle noci

con bignè al cioccolato fondente

Tartelletta al gianduja, mousse al cioccolato bianco,

coulis di fragole all'aceto balsamico

Caffè

I vini: Molinera Piemonte Pinot nero DOC Spumante extra brut TERRE DA VINO

Nebbiolo D'Alba Valdolmo 2010 DOC TERRE DA VINO

La bella estate Piemonte Passito 2010 DOC TERRE DA VINO

CENE E PRANZO A SOLI €35,00

Domenica 24 marzo ore 13.00

gli chef e i ristoranti

ANTONINO CANNAVACCIUOLO**

Hotel Ristorante Villa Crespi di Orta

WALTER FERRETTO*

Il Cascinalenuovo di Isola d'Asti

MASSIMILIANO MUSSO*

Hotel Ristorante Ca' Vittoria di Tigliole d'Asti

GIANPIERO CRAVERO

Ristorante Convivium di Novara

Menu

Flûte di spumante secco

Cipollata con mela Granny Smith, Robiola di Roccaverano, sgombro marinato, limone e zenzero

Carnaroli mantecato alle punte di asparagi, quaglia ripiena ai gamberi rossi e salsa leggera al gorgonzola

Guanciale di Fassona piemontese con verza croccante e riduzione al vino Barbera

Fragole, yogurt e basilico

Caffè

I vini: Molinera Piemonte Pinot nero DOC Spumante extra brut TERRE DA VINO

La luna e i falò Barbera d'Asti superiore 2010 DOCG TERRE DA VINO

Asinari Brachetto d'Acqui 2012 DOCG Spumante TERRE DA VINO

anche gli chef stellati scelgono **fiorfiore**



ipercoop

NOVARA - Via Ugo Porzio Giovanola, 11

INFO E PRENOTAZIONI

0321 614411
334 3438601



DAL 22 AL 24 MARZO ritorna l'evento che coniuga la cucina di alta qualità con i prodotti del territorio. Al Borsa si potranno gustare i piatti realizzati da 17 chef di altissimo livello, sei dei quali premiati dalla Guida Michelin

Degusto, Novara "stellata"

NOVARA

E fanno cinque, le edizioni di Degusto, ovvero la rassegna gastronomica che ogni anno propone due cene e un pranzo di altissima qualità, con lo scopo di promuovere il territorio.

La rassegna è organizzata da Ascom e Camera di commercio, con il contributo di Atl, Comune di Novara, Bpn e, quest'anno, anche da Novacoop, che fornirà tutta la materia prima necessaria. E "Terredavino" offrirà i vini che accompagneranno i piatti.

La rassegna, che vedrà ai fornelli 17 chef, di cui sei "stellati", si terrà alla sala Borsa venerdì 22 e sabato 23 marzo prossimi, alla sera, e domenica 24 marzo solo a pranzo. Il costo è stato fissato in 35 euro (davvero una spesa ridotta per la qualità dell'evento) e occorrerà prenotare ai numeri 0321-61441, 614410 oppure 3343438601.

Per tutta la giornata di domenica 24, poi, sotto i portici di Palazzo Orelli e in piazza Martiri si terrà una fiera regionale di specialità novaresi e piemontesi.

Alberto Ferruta per conto di Ascom, e Paolo Rovellotti, presidente della Camera di commercio, hanno illustrato il senso dell'iniziativa: «Lavoro, cultura, turismo, enogastronomia, professionalità: c'è tutto questo in Degusto perché questo siamo noi, la nostra storia, le nostre tradizioni. Tradizione produttiva che si evolve nella modernità».



■ Gli intervenuti alla presentazione di Degusto

Gianpiero Cravero, a nome di tutti i ristoratori impegnati nella kermesse, ha ricordato come «dal nostro punto di vista la cosa più significativa è riuscire a lavorare insieme, confrontarci, stimolarci. Un fatto nuovo, per noi che fino a una decina di anni fa facevamo fatica a salutarci...».

Quest'anno l'evento vedrà la partecipazione anche del Comune di Novara (non ci sarà, invece, la Provincia): «Si tratta di una iniziativa di qualità - è stato il messaggio dell'assessore Sara Paladini - che rinvigorisce una tradizione già radicata negli anni. Dal canto suo, l'amministrazione comunale ha investito su Novara come meta di un turismo nuovo, di cultura, arte, spettacolo ed enogastronomia».

Un ruolo importante avrà, in questa quinta edi-

zione, Novacoop, che fornirà i prodotti ai cuochi: «Abbiamo aderito volentieri - hanno detto Graziella Rondano e Sara Cima - perché vogliamo lanciare il messaggio che i nostri prodotti sono di così alta qualità da poter essere impiegati anche nella ristorazione "stellata". I prodotti a marco Coop, dunque (in particolare quelli del segmento "Fior fiore"), non solo sono certificati, garantiti, provenienti da produttori "etici", ma sono perfettamente adatti a essere trasformati in piatti da gourmet».

Ma chi sono questi chef di altissimo livello che organizzeranno le due serate e il pranzo di domenica?

Venerdì si esibiranno Marta Grassi (Tantris di Novara, una stella Michelin), Paolo Gatta (Pascià di Invorio, una stella),

Sergio Zuin e Marco Salza (Macallè di Momo), Renato Bacchetta (Taverna del Pittore di Arona) e Matteo ridoni (Al Vecchio Pendolo di Novara). Sabato sera sarà la volta di Christian e Manuel Costardi (Cinzia di Vercelli, una stella), Pietro Bertinotti (Pinocchio di Borgomanero), Stefano Allegranza (La Stella di Domodossola), Paolo Guarneri (Al Caminetto di Cameri), Sabina Magistro (Osteria della Corte di Borgomanero), Gianfranco Tonossi (Divin Porcello di Masera). Infine, il pranzo di domenica sarà curato da Antonino Cannavacciuolo (Villa Crespi di Orta, due stelle), Walter Ferretto (Il Cascinalenuovo di Isola d'Asti, una stella), Massimiliano Musso (Ca' Vittoria di Tigliole d'Asti, una stella) e Gianpiero Cravero (Convivium di Novara).

I fiori del lago Maggiore in vetrina ai mondiali di sci nordico

Publicato: Febbraio 19,2013

Rovellotti: «Turismo e agroalimentare sono il futuro dell'economia locale»



Novara - I fiori del Lago Maggiore tornano ad essere ambasciatori delle attrattive turistiche del Lago Maggiore e Novarese. In occasione dei **Campionati del Mondo di Sci Nordico Trentino Fiemme 2013**, in programma dal 20 febbraio al 3 marzo, saranno 156 i bouquet per i primi tre classificati di ognuna delle gare della kermesse trentina a cui partecipano ben 57 nazioni con 501 fondisti, 148 saltatori e 72 atleti della combinata nordica.

Camelie, azalee e rododendri hanno la specificità di sopportare temperature rigide e di essere longevi ed è proprio questa caratteristica ad essere apprezzata nei paesi del nord ed est Europa dove sono maggiormente diffusi gli sport invernali. Ecco, quindi, che la fornitura di fiori del Lago Maggiore diventa spunto per promuovere le bellezze paesaggistiche ed artistiche del territorio, in occasione dei Campionati del Mondo di Sci Nordico Trentino Fiemme 2013, grazie alla partnership tra Provincia del Verbano Cusio Ossola, Camere di Commercio del Vco e Novara, Comune di Stresa, Consorzio Fiori Tipici del Lago Maggiore e in collaborazione con Distretto Turistico dei Laghi e Atl Novara.

«La linfa vitale dell'economia italiana, nei prossimi vent'anni, sarà l'agroalimentare e il turismo. Da tempo abbiamo intrapreso con successo una promozione congiunta dei fiori del Lago Maggiore e del bacino turistico del Vco e Novarese. Ancor più in questo momento di difficoltà, occorre continuare su questa strada mantenendo la massima coesione tra i due ambiti» afferma Paolo Rovellotti, presidente della Camera di Commercio di Novara.

AMBASCIATORI DEL NOVARESE

I fiori del lago Maggiore in vetrina ai mondiali di sci nordico

I fiori del Lago Maggiore tornano ad essere ambasciatori delle attrattive turistiche del Lago Maggiore e Novarese. In occasione dei Campionati del Mondo di Sci Nordico Trentino Fiemme 2013, in programma dal 20 febbraio al 3 marzo, saranno 156 i bouquet per i primi tre classificati di ognuna delle gare della kermesse trentina a cui partecipano ben 57 nazioni con 501 fondisti, 148 saltatori e 72 atleti della combinata nordica. Camelie, azalee e rododendri hanno la specificità di sopportare temperature rigide e di essere longevi ed è proprio questa caratteristica ad essere apprezzata nei paesi del nord ed est Europa dove sono maggiormente diffusi gli sport invernali. Ecco, quindi, che la fornitura di fiori del Lago Maggiore diventa spunto per promuovere le bellezze paesaggistiche ed artistiche del territorio, in occasione dei Campionati del Mondo di Sci Nordico Trentino Fiemme 2013, grazie alla partnership



tra Provincia del Verbano Cusio Ossola, Camere di Commercio del Vco e Novara, Comune di Stresa, Consorzio Fiori Tipici del Lago Maggiore e in collaborazione con Distretto Turistico dei Laghi e AtI Novara. «La linfa vitale dell'economia italiana, nei prossimi vent'anni, sarà l'agroalimentare e il turismo. Da tempo abbiamo intrapreso con successo una promozione congiunta dei fiori del Lago Maggiore e del bacino turistico del Vco e Novarese. Ancor più in questo momento di difficoltà, occorre continuare su questa strada mantenendo la massima coesione tra i due ambiti» afferma Paolo Rovellotti, presidente della Camera di Commercio di Novara.

BORGOLAVEZZARO

SANTA GIULIANA

Febbraio 2013

PROGRAMMA RELIGIOSO E CIVILE



COMUNE DI BORGOLAVEZZARO

- 14 Giovedì** Ore 18 Confessioni e cena all'oratorio dei Coscritti di S. Giuliana e Ragazzi di Borgolavezzaro
- 15 Venerdì** Ore 17 S. Messa
Ore 20.30 Via Crucis

16 Sabato **S. GIULIANA VERGINE E MARTIRE**

- Ore 8.30 S. Messa con Omelia
Ore 11 SOLENNE CONCELEBRAZIONE
presieduta dal Rev. **Don Fausto Cossalter, Vicario Generale della Diocesi**
Anima la Liturgia la Corale "Santa Cecilia"
- Ore 16 S. Messa per anziani e malati celebrata dal Prevosto **don Pier Angelo Rossi**
Ore 17.15 Edizioni Astragalo in collaborazione con la Biblioteca Comunale
presentano il libro "LE RONDINI NON SI SCONTRANO MAI" di Laura Di Gianfrancesco

17 Domenica **FESTA RELIGIOSA E CIVILE IN ONORE di S. GIULIANA**

- Ore 8.30 S. Messa con omelia
Ore 9.30 Teatro Comunale - Arrivo Autorità
Ore 9.45 **Intitolazione Teatro Comunale al Presidente "Oscar Luigi Scalfaro":
scoprimiento targa e riconoscimento ai Prefetti collaboratori**
Presenzieranno: il Ministro dell'Interno S.E. ANNA MARIA CANCELLIERI
il Prefetto di Novara S.E. **Francesco Paolo Castaldo**
Autorità Civili e Militari
Consegna borse di Studio - Consegna della Costituzione ai diciottenni
Saranno presenti le delegazioni delle Comunità di
Santillana del Mar (Spagna) e di Frasso Telesino (Benevento).
- Ore 11.00 **SOLENNE CONCELEBRAZIONE** presieduta da **S.E.R. MONS. PAOLO DE NICOLÒ,**
Reggente Emerito della Prefettura della Casa Pontificia
Anima la Liturgia la Corale S. Cecilia diretta dal M. Lino Mortarino, all'organo G. Valenti.
- Ore 16.00 S. Messa per i sofferenti celebrata da **don Ernesto Bozzini, Vicario episcopale Ovest-Ticino**

- 18 Lunedì** Ore 20.30 S. Messa per parrocchiani e benefattori defunti
Nei giorni 10-16-17 febbraio nelle S. Messe pomeridiane delle 16.00 sarà possibile ricevere l'Unzione dei Malati alle condizioni prescritte

L'URNA DI S. GIULIANA RIMARRÀ ESPOSTA DAL 6 AL 19 FEBBRAIO
AL CENTRO S. GIULIANA - BANCO DI BENEFICENZA NEI GIORNI 10-12-16-17

10-16-17 **MOSTRA PALAZZO LONGONI**

orario dalle 10 alle 12.00 e dalle 14.30 alle 18.00
"TUFFIAMOCI NEI NOSTRI RICORDI" Oggettistica del passato in esposizione
Organizzazione a cura di: Comune - Biblioteca - Burgum Lavezarium



CORRIERE DI NOVARA 14/02/13