

NOVARA

Castello Visconteo Sforzesco

1 / 2 ottobre 2021

Degusto

XIV EDIZIONE





degusto cene stellate

VENERDÌ 1 E SABATO 2 OTTOBRE 2021

chef e ristoranti

Giorgio Bartolucci*

Atelier Restaurant & Bistrot Hotel
Eurossola - Domodossola

Riccardo Bassetti*

Il Porticciolo Hotel Ristorante - Laveno Mombello

Piero Bertinotti

Ristorante Pinocchio - Borgomanero

Massimiliano Celeste*

Ristorante Il Portale - Verbania

Marta Grassi*

Ristorante Tantris - Novara

Vincenzo Manicone*

Cannavacciuolo Café & Bistrot - Novara

Christian Milone*

Trattoria Zappatori - Pinerolo

Andrea Monesi*

Locanda di Orta - Orta San Giulio

coordinamento

Massimo Sartoretti

Ristorante Divin Porcello di Masera



menu

VENERDÌ 1 OTTOBRE ore 20.15

- * Capunet
- * Riso Orto e Lago
- * Nocciola d'agnello in crepinette di erbe di montagna, bon bon di patate e porcini
- * Soft di zabaione, nocciole, cioccolato
- * Caffè e biscottini

SABATO 2 OTTOBRE ore 20.15

- * Sgombro, castagne, topinambur
- * Risotto al chorizo, erba cipollina, coulis di pomodoro e sugo di carne
- * Guancia di vitello, barbabietole e cipolla caramellata
- * Bonet crudo con cioccolata fredda
- * Caffè e biscottini

Vini abbinati in collaborazione con il Consorzio Tutela Nebbioli Alto Piemonte





Giorgio Bartolucci*

“Sono un eterno curioso, adoro imparare e meravigliarmi di fronte a tutto ciò che ancora non conosco... umile ma determinato con il giusto tocco di follia che non guasta mai”... dice di sé lo chef Giorgio Bartolucci, classe 1979, che nel 2020 ha portato in Ossola la prima stella Michelin. Nel suo curriculum tante esperienze all'estero e in Italia prima di tornare all'Eurossola, storico hotel di famiglia che dal 1903 ospita viaggiatori provenienti da tutto il mondo. A proseguire la tradizione di accoglienza, affinandola con continue innovazioni, sono oggi i fratelli Elisabetta e Giorgio con la moglie Katia. La cucina ha radici nel territorio, con piatti piemontesi ridisegnati e adattati ai tempi.



ATELIER RESTAURANT & BISTROT - HOTEL
EUROSSOLA
Piazza Matteotti, 36 DOMODOSSOLA
tel 0324 481326
info@eurossola.com
www.eurossola.com

Riccardo Bassetti*

Classe 1982, Riccardo viene da una famiglia di ristoratori. Dopo l'alberghiero a Stresa, mentre prosegue gli studi all'università IULM, dove si laurea in Scienze turistiche, fa molteplici esperienze al fianco di chef prestigiosi, quali Luisa Valazza del Sorriso, Davide Oldani del D'O e Sergio Mei nelle cucine del Four Seasons di Milano. Collabora con Mei all'apertura sugli Champs-Élysées del famosissimo Atelier de Joel Robuchon, 2 stelle Michelin. Dopo altre esperienze di altissimo livello con lo chef molecolare Thierry Marx, nel 2012 rientra nel locale di famiglia, dove viene premiato nel 2017 con la stella Michelin. Nel 2018 vince il contest fra chef stellati organizzato dal Sina group Hotel.



RISTORANTE LA TAVOLA - HOTEL
IL PORTICCIOLO
Via Fortino, 40 LAVENO MOMBELLO (VA)
tel 0332 667257
info@ilporticcio.com
www.ilporticcio.com



Piero Bertinotti

Pinocchio, una storia di famiglia... Piero e Luisa Bertinotti hanno aperto il ristorante nel 1962 e lo hanno fatto crescere nel tempo, affiancati fin dai primi anni Ottanta dalla figlia Paola e dalla nuora Laura. Il ristorante non si lascia suggestionare dalle mode e propone i suoi piatti raffinati e ben radicati nella tradizione: oltre a crescere nella qualità dei suoi piatti, la famiglia Bertinotti, ha trasformato il prefabbricato di allora in un ristorante capace di accogliere fino a 200 persone, con sale eleganti e curate. Piero è memoria storica di una cucina che tanto si è evoluta dal dopoguerra a oggi e che, grazie anche al nipote Francesco, sa fare tesoro del passato per guardare sempre avanti.



RISTORANTE PINOCCHIO
Via Matteotti, 147 BORGOMANERO (NO)
tel 0322 82273
bertinotti@ristorantepinocchio.it
www.ristorantepinocchio.it

Massimiliano Celeste*

Nato sul Lago Maggiore, Massimiliano (Max) si diploma all'alberghiero di Ceres e da subito svolge mansioni di cuoco in vari ristoranti per apprendere l'arte e fare pratica in cucina. Giovanissimo parte per la Germania dove acquisisce nuove tecniche di preparazione dei cibi e soprattutto entra in contatto con una nuova cultura gastronomica, volando poi fino in Oriente per confrontarsi con altre cucine ed esperienze. Nel 2000 torna a Verbania dapprima come gestore di ristoranti sul lago e poi come titolare e chef del Portale di Pallanza, dove può esprimere appieno creatività e passione, premiate nel 2013 con la prima stella Michelin. La sua cucina pone particolare attenzione alle intolleranze alimentari.



RISTORANTE IL PORTALE
Via del Sassello, 3
VERBANIA PALLANZA
tel 0322 505486
info@ristoranteilportale.it
www.ristoranteilportale.it





Marta Grassi*

Tantris nasce nel 1993 dalla passione di Marta Grassi e Mauro Gualandris. Compagni nella vita, lei in cucina e lui, sommelier, in sala, entrambi autodidatti, decidono di realizzare i loro sogni. Ben presto i primi riconoscimenti e dal 1999 la stella Michelin brilla sul Tantris e sulla sua cucina, dove assaporiamo la tradizione rivisitata, creatività, ricerca, cura estrema delle materie prime con un insieme unico di tecnica e personalità. Marta continua a studiare, sperimentare, inventare, raccontando il territorio anche oltre i confini piemontesi. Ha portato la sua cucina fino al palazzo di vetro di New York, partecipa a importanti rassegne gastronomiche ed è ospite fissa alla rassegna Identità Golose.



RISTORANTE TANTRIS
Corso Risorgimento 384 - NOVARA
tel. e fax 0321 657343
tantris.ristorante@libero.it
www.ristorantetantris.it

Vincenzo Manicone*

A soli 31 anni la formazione e l'esperienza di Vincenzo Manicone sono davvero invidiabili. Ha iniziato quattordicenne, ai tempi della scuola, facendo pratica nelle cucine di chef stellati, come Carlo Cracco, Piero Bertinotti del Pinocchio di Borgomanero, Antonino Cannavacciuolo del Villa Crespi di Orta. La passione e il talento di Vincenzo sono notati dal bistellato chef campano, che dopo 4 anni insieme, lo premia mettendolo alla guida della sua nuova avventura enogastronomica a Novara, il Cannavacciuolo Café & Bistrot. Una sfida che sta dando al giovane, appassionato e capace chef grandi soddisfazioni, premiate nel 2019 con l'assegnazione della prima stella Michelin e come chef emergente nel Novarese.



CANNAVACCIUOLO CAFÉ & BISTROT
Piazza Martiri 1 - NOVARA
tel 0321 612109
www.cannavacciuolobistrot.it
info@cannavacciuolobistrot.it



Christian Milone*

Christian è figlio di ristoratori della migliore tradizione piemontese, alla Trattoria Zappatori di Pinerolo. Dopo una carriera da ciclista professionista, scopre nel 2006 la sua passione per la cucina e ottiene nel 2016 la prima stella Michelin. Nel 2019 apre a Torino Madama Piola, dove presenta le ricette di famiglia. Fin dai suoi esordi spicca per originalità e profondità di pensiero, mantenendo i piedi ben saldi nel suo Piemonte. Alla ristorazione ha affiancato anche un'azienda agricola che produce la maggior parte dei vegetali utilizzati dallo chef e che ben chiude quel cerchio sempre più fondamentale per la sua cucina...controllare il pieno ciclo del prodotto per piatti sempre più a misura d'uomo.



TRATTORIA ZAPPATORI
Corso Torino, 34 - PINEROLO
tel 0121 374158
info@trattoriazappatori.it
www.trattoriazappatori.it

Andrea Monesi*

Appena trentenne, Andrea Monesi propone una cucina dai sapori freschi e in nuovi abbinamenti creativi. I suoi piatti traggono ispirazione da una cucina essenziale, elegante, con pochi elementi, che poggia le basi sulla tradizione e dove la tecnica è importante. I piatti novaresi e piemontesi incontrano spunti della cucina veneta e sono reinterpretati in forme, profumi e consistenze innovative, con suggestioni oltre confine. Stella Michelin confermata nel 2020, la Locanda propone una carta dei vini con oltre 600 etichette, nazionali ed estere, curata minuziosamente da Sara Michela Orlando, maitre e sommelier che veglia sugli ospiti del ristorante e propone abbinamenti innovativi ai piatti scelti.



LOCANDA DI ORTA
via Olina, 18 - ORTA SAN GIULIO
tel 0322 905188
info@locandaorta.com
www.locandaorta.com



con il contributo di



CAMERA DI COMMERCIO
MONTE ROSA LAGHI
ALTO PIEMONTE



Fondazione
**Banca Popolare
di Novara**
per il territorio

in collaborazione con



I.P.S. Giuseppe Ravizza

Associazione Italiana Smerfieri



organizzazione

ASCOM
Novara



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA
ALTO PIEMONTE

CONFCOMMERCIO ALTO PIEMONTE

tel 0321 614411

degustonovara@confcommercio.net

www.confcommercio.net

F Degusto Novara



Degusto

XIV EDIZIONE