



# CHAÎNE DES RÔTISSEURS

CONFRÉRIE MONDIALE DE LA GASTRONOMIE  
Bailliage de Novara-Lomellina et du Lac Majeur



Novara, 26/09/2019

Care Conseurs e Cari Confreres della Chaîne  
Cari Amici della Chaîne

una serata che ancora una volta corre sul filo delle emozioni che uniscono l'alta cucina alla solidarietà.

**Lunedì 21 Ottobre 2019**

**Ore 19.30**

**Hotel l'Approdo**

**Pettenasco (NO)**

Stabile e salda la brigata di territorio composta da **ANTONINO CANNAVACCIUOLO** di Villa Crespi (Orta San Giulio \*\*), **MARCO SACCO** del Piccolo Lago (Verbania – Lago Maggiore \*\*), *questi Maitre Rotisseurs della Chaîne des Rotisseurs* e poi **MASSIMILIANO CELESTE** de Il Portale (Verbania-Pallanza \*), **MARTA GRASSI** del Tantris (Novara \*), **LUISA VALAZZA** del ristorante Al Sorriso (Soriso \*\*) ai quali si aggiungono due nuovi chef stellati del territorio: **VINCENZO MANICONE** del Cannavacciuolo Bistrot (Novara \*) e **ANDREA MONESI** della Locanda di Orta (Orta SanGiulio \*). tutti Chef Stellati di Novara e VCO .

Momento importante e prestigioso sarà la consegna del Premio Alessi alla carriera, alla **Famiglia Leonardi** per la **Igor Gorgonzola di Novara**, un formaggio ormai esportato in tutto il mondo.

Quale chef emergente del territorio è stato prescelto dal comitato organizzatore **Marco Tozzi** del **Madè di Lesa (No)** che presenterà per l'aperitivo degli originali finger food, dove ci sarà pure la storica presenza di Eros Buratti della Casera, con le sue rinomate stuzzicherie.

La serata, sarà ancora una volta, un lungo percorso all'insegna del gusto di gran classe, inizierà con l'aperitivo, con l'ormai tradizionale abbinamento tra le ostriche di Bretagna e lo champagne Moët Chandon Magnum Riserva.

Il servizio di sala, come sempre, sarà coordinato da Matteo Pastrello con gli allievi della Scuola Alberghiera "E. Maggia" di Stresa e i sommelier dell' AIS di Novara diretti da Stefano Beltramini e lo staff di sala di Villa Crespi.

La cena, nella splendida e rinnovata cornice della sala feste dell'Hotel Approdo di Pettenasco, come sempre non finirà con il dessert e i cioccolatini della Chocolaterie Des Iles di Stresa ma la lunga notte del gusto continuerà con il dopo cena al Lounge Bar con le pizze gourmet dal forno a legna mobile di Antonello Cioffi de "la Piedigrotta" di Varese e il "Gorgonzola Igor" Gran riserva Leonardi, la Grappa di Pettenasco della Cascina Eugenia e "Glep i Temerari"... e infine a tutta birra con Peroni Nastro Azzurro.

Alla serata tutti i cuochi prestano la loro opera gratuitamente e ogni utile della serata sarà devoluto in beneficenza alla **Comunità di Sant'Egidio di Novara e alla fraternità dei Cappuccini in San Nazzaro della Costa**, a cui la **Nostra ACCR (Association Caritative de la Chaîne des Rôtisseurs)** ha deciso di donare in occasione dell'evento **Le Stelle Sul Lago d'Orta** la somma di **€uro 1.000** grazie alla volontà del Nostro Bailli Délégué d'Italie Roberto Zanghi.

Vi aspetto numerosi e W la Chaîne!!!

*Giorgio Palma*

Chaîne des Rotisseurs Bailliage di Novara  
Piazza Mora e Gibin, 13 - 28021 Borgomanero (NO)  
Tel. 329.4385676 - e.mail: [chaîne.novara@gmail.com](mailto:chaîne.novara@gmail.com)

C.F.: 91012370036 - Unicredit Banca, Ag. Borgomanero, c/c: CHAÎNE BAILLIAGE DI NOVARA - iban: IT82W0200845222000103593921  
[www.chaine-des-rotisseurs.net](http://www.chaine-des-rotisseurs.net)



LE STELLE SUL LAGO D'ORTA

## Il menu di Gala

### APERITIVO

Ostriche Krystale e Champagne Moët Chandon Imperiale  
Stuzzicherie della Casera di Eros  
I Finger del Ristorante Madè

---

L' Angolo di Antonino

---

### IL MENU STELLATO

Flan di Bettelmat

Crudo di Gamberi rossi, zabaione, gel di lamponi

Ravioli con la coda di vitello yogurt di bufala, bergamotto  
e cipolla rossa

Anguilla alla Brace, cipollotto e aceto di Xères

Stinco di Vitello composta di mele e cipolle - Il fungo porcino

L'Autunno sul lago con variazioni di sottobosco

---

#### *I vini:*

Champagne Moët Chandon Resèrve Imperiale  
Vigneti Massa Timorasso  
Villa Cordevigo Chiaretto  
Franco Martinetti Barolo Marasco  
Barni Bianco Passito Cantagal

---

Acqua minerale San Pellegrino e Panna  
Lollo Caffè Perlage  
Cioccolatini della Chocolaterie des Iles di Stresa  
Grappa di Pettenasco "Cascina Eugenia"

---

#### *Dopo cena al Lounge Bar*

Variazione di Pizza "La Piedigrotta" di Antonello Cioffi  
Degustazione di gorgonzola Gran Riserva Leonardi - Igor  
Bevande di Glep con Audere LaCioccolata  
Gin&Tonic Roby Marton - Birra Nastro Azzurro

Chaîne des Rotisseurs Bailliage di Novara  
Piazza Mora e Gibin, 13 - 28021 Borgomanero (NO)  
Tel. 329.4385676 - e.mail: chaine.novara@gmail.com

C.F.: 91012370036 - Unicredit Banca, Ag. Borgomanero, c/c: CHAINE BAILLIAGE DI NOVARA - iban: IT82W0200845222000103593921  
www.chaine-des-rotisseurs.net

La serata è organizzata con la collaborazione della Chaîne des Rotisseurs Bailliage di Novara Lomellina e Lago Maggiore, dalla Onlus "Le Stelle del Lago d'Orta"

Dress Code: Abito da Sera, creavvata nera , insegne e Ruban ;

Costo: 250,00 € (verrà rilasciata ricevuta di oblazione alla ONLUS "Le Stelle del Lago d'Orta)

**INDIRIZZO:**

Hotel L'APPRODO  
Corso Roma, 80  
28028 PETTENASCO (NO)

**Prenotazione:**

*Al fine di gestire al meglio le prenotazioni è necessario in fase di prenotazione comunicare l'appartenenza alla "Chaîne des Rotisseurs"*

Le prenotazioni possono essere effettuate ai numeri telefonici:

0323 89345 - 335.6433325 - 333.8959077

email: [lestellesullagodorta2014@gmail.com](mailto:lestellesullagodorta2014@gmail.com)

Con la prenotazione è richiesto il numero di Carta di Credito o deposito.

È possibile pagare anticipatamente tramite

bonifico bancario a:

IT 26B05034 45570 000000020326

Intestato a Le Stelle del Lago d'orta ONLUS

Aperitivo dalle ore 19.00 - Cena ore 20.30

Intrattenimento durante l'aperitivo

con il sassofonista recordman "Luigi Dimino"

Sarà possibile pernottare presso il rinnovato Hotel L'Approdo

prenotando camere superior a prezzi speciali per gli ospiti.

suite 180,00

doppia da 100,00-150,00

doppia uso singola 100,00

Il pagamento andrà effettuato direttamente presso la Direzione dell'Hotel.

Per prenotare contattare direttamente l'hotel allo 0323.89345



Chaîne des Rotisseurs Bailliage di Novara  
Piazza Mora e Gibin, 13 - 28021 Borgomanero (NO)  
Tel. 329.4385676 - e.mail: [chaîne.novara@gmail.com](mailto:chaîne.novara@gmail.com)

C.F.: 91012370036 - Unicredit Banca, Ag. Borgomanero, c/c: CHAÎNE BAILLIAGE DI NOVARA - iban: IT82W0200845222000103593921  
[www.chaine-des-rotisseurs.net](http://www.chaine-des-rotisseurs.net)