CAMERA DI COMMERCIO
MONTE ROSA LAGHI
ALTO PIEMONTE

Piemonte Eccellenza Artigiana
PERCHE' LA QUALITA' RICONOSCIUTA SIA RICONOSCIBILE

VETRINA DELLA
Eccellenza Artigiana

IN COLLABORAZIONE CON:

CNA Confederazione Nazionale dell'Artigianato e della Piccola e Media Impresa Piemonte Nord
NOVARA - VERCELLI - ALVIA

Confartigianato Imprese
Confartigianato Imprese Piemonte Orientale

Confartigianato CONFARTIGIANATO 70 1945-2015
ASSOCIAZIONE ARTIGIANI E PICCOLE IMPRESE BIELLA

CNA Biella Associazione Provinciale

il Castello DI NOVARA

CON IL PATROCINIO DI:

Comune di Novara



Maestri di antichi mestieri.

Artigiani d'Eccellenza.

19 e 20 Novembre 2022



Valorizzare l'artigianato d'eccellenza del nostro territorio e promuovere le produzioni tipiche e di qualità che l'artigianato esprime: è questo l'obiettivo che la Camera di Commercio Monte Rosa Laghi Alto Piemonte, in collaborazione con CNA Piemonte Nord, Confartigianato Imprese Piemonte Orientale, Confartigianato Biella e CNA Biella e con il patrocinio del Comune di Novara, si prefigge di raggiungere con questa manifestazione. Un fine settimana in cui gli operatori locali in possesso del requisito regionale di Eccellenza Artigiana hanno la possibilità di esporre in "vetrina" il risultato della loro passione, creatività e maestria.

Chi visiterà la mostra mercato avrà la possibilità di toccare con mano e acquistare i manufatti degli artigiani d'eccellenza, conoscere di persona i "maestri" e scoprire aspetti curiosi e di sicuro interesse delle lavorazioni che danno origine ai prodotti del legno, della ceramica o del vetro, per citarne solo alcuni. L'ingresso è libero e questo catalogo raccoglie le aziende che partecipano alla manifestazione.

La manifestazione

Che cos'è il marchio "Eccellenza Artigiana"?

Il marchio "Piemonte Eccellenza Artigiana" identifica le imprese che hanno ottenuto il riconoscimento di Eccellenza. È un segno distintivo che caratterizza le produzioni di qualità al fine di garantirne l'origine, offrire fiducia ai consumatori, comunicare e distinguere i prodotti sui mercati nazionali ed esteri. Il marchio certifica la perizia e la professionalità nella produzione dell'impresa artigiana e dà al pubblico garanzie di qualità.

La Regione Piemonte assegna un ruolo importante all'artigianato artistico e tipico di qualità e, in tale ottica, intende salvaguardare, con l'attribuzione del riconoscimento di "Eccellenza Artigiana" alle imprese che ne abbiano i requisiti, lavorazioni artigianali di antico prestigio. Nel contempo, intende offrire opportunità professionali che, pur nel rispetto della tradizione, possano cogliere ed esprimere la capacità di reinterpretare il passato attraverso le tendenze culturali ed estetiche del presente.

La base per il riconoscimento ufficiale delle imprese che realizzano artigianato artistico e tipico di qualità è rappresentata dai "disciplinari di produzione", elaborati da apposite commissioni per i settori individuati dalla Regione, nei quali sono definiti le tecniche di lavorazione, i materiali impiegati e quant'altro concorre a identificare una lavorazione dell'artigianato artistico, tradizionale e tipico.

Per maggiori informazioni:
https://www.regione.piemonte.it/web/temi/sviluppo/artigianato

Piemonte Eccellenza Artigiana
PERCHE' LA QUALITA' RICONOSCIUTA SIA RICONOSCIBILE

Orario d'Apertura

sabato 19 novembre
ore 10:00 inaugurazione
alla presenza delle Autorità
ore 10:00/20:00 mostra mercato

domenica 20 novembre
ore 10:00/19:00 mostra mercato



Camera di Commercio
Monte Rosa Laghi
Alto Piemonte

IL PRESIDENTE: **Fabio Ravanelli**

La Vetrina dell'Eccellenza Artigiana raggiunge quest'anno il traguardo della quindicesima edizione, confermando l'apprezzamento che l'iniziativa ha saputo raccogliere sia dai visitatori che dalle imprese espositrici.

Il 30% del tessuto produttivo dell'Alto Piemonte è costituito da imprese artigiane, che rappresentano una componente essenziale della nostra economia, contribuendo a salvaguardare un patrimonio di arti, mestieri e legami con il territorio. Ed è proprio questo patrimonio che abbiamo voluto valorizzare in questi anni attraverso la Vetrina, mettendo in luce le storie di eccellenza di tanti artigiani che ogni giorno affrontano con coraggio le sfide del fare impresa.

In un'epoca dominata dalla globalizzazione, se da un lato è fondamentale spostarsi, viaggiare, esplorare nuovi mercati e orizzonti, dall'altro è altrettanto indispensabile non dimenticare i luoghi dai quali si parte, le radici della propria identità culturale, produttiva e territoriale. Il legame con la tradizione che contraddistingue le lavorazioni artigianali è talvolta confuso con la nostalgia per prodotti e processi di un tempo, ormai superati: l'artigianato è invece sinonimo di unicità e dinamismo creativo, del saper guardare al passato con occhi nuovi per andare avanti innovando e migliorandosi continuamente.

La Vetrina rappresenta un'occasione per ammirare come nascono i prodotti "fatti a mano" e per portarsi a casa non semplici acquisti, ma pezzi unici, espressioni di storie, tradizioni e qualità.



CONFEDERAZIONE NAZIONALE DELL'ARTIGIANATO PIEMONTE NORD

IL PRESIDENTE: **MASSIMO PASTERIS**

La quindicesima edizione di una manifestazione come la nostra Vetrina dell'Eccellenza Artigiana è senza dubbio un grande traguardo, sicuramente è uno degli eventi più riusciti a livello regionale per quanto riguarda l'artigianato artistico, tipico e di qualità. Il marchio Eccellenza Artigiana è stato d'altronde voluto fortemente dalla Regione Piemonte per valorizzare e promuovere il sapere artigiano e la manualità insita negli antichi mestieri. Non possiamo però nasconderci che in questi anni l'entusiasmo iniziale della Regione Piemonte nei confronti di questo progetto sembra essersi affievolito, sono passati infatti troppi anni da quando è stata sospesa la possibilità per le imprese di potersi fregiare del marchio dell'Eccellenza.

Si sarebbero dovuti rivedere ed aggiornare regole e disciplinari per l'acquisizione del marchio ma in realtà si è di fatto impedito l'accesso di nuove imprese meritevoli, se aggiungiamo che: pandemia, crisi economica e chiusure hanno falcidiato negli anni questa tipologia di artigianato di nicchia, è facile capire quanto poche siano le imprese artigiane eccellenti rimaste e di conseguenza come sia sempre più difficile per la Camera di Commercio e per le Associazioni artigiane come CNA Piemonte Nord organizzare questa manifestazione. Dobbiamo essere comunque orgogliosi della buona riuscita di questa edizione ed auspichiamo in tempi brevissimi il rilancio del marchio Eccellenza Artigiana.



CONFEDERAZIONE NAZIONALE DELL'ARTIGIANATO BIELLA

IL PRESIDENTE: **GIONATA PIRALI**

La nostra Regione ha voluto distinguere con il marchio "Eccellenza Artigiana" il mondo delle micro e piccole imprese ed in particolare quelle ricche di contenuti artistici, tradizionali e innovativi, che esprimono al meglio la ricchezza e il valore delle produzioni artigiane piemontesi.

Si tratta di realtà radicate nei territori, con un patrimonio di conoscenze e competenze uniche in Italia, che anche grazie a manifestazioni come questa, vengono apprezzate dai consumatori che possono accedere così a prodotti unici, certificati e di qualità.

Il marchio consente la valorizzazione delle singole imprese che sono in possesso dei requisiti di eccellenza, ma è anche una modalità di fornire un servizio ai cittadini facilitando la scelta dei migliori fornitori e costituire così un insieme di imprese che, per l'elevata qualità dei processi e dei prodotti, dia lustro al territorio piemontese attraverso il suo comparto artigiano.



CONFARTIGIANATO IMPRESE PIEMONTE ORIENTALE

IL PRESIDENTE: **MICHELE GIOVANARDI**

Agli organizzatori, agli espositori, al pubblico numeroso va il mio saluto e il bentrovati per questa nuova edizione della Vetrina dell'Eccellenza Artigiana. Il riconoscimento di Eccellenza Artigiana, marchio della Regione Piemonte, identifica e riconosce l'artigianato tipico, artistico e tradizionale delle nostre province e l'appuntamento novarese si conferma come occasione di incontro con il bello, il ben fatto, la qualità e l'eleganza dei nostri artigiani.

VEA, l'acronimo con il quale si identifica questa manifestazione, possiamo ben definirlo come un vero e proprio contenitore di prodotti e di servizi, ma anche di storie e di passioni, cioè di elementi materiali e immateriali che concorrono – insieme – a definire l'unicità di ogni oggetto esposto.

Una vera gioia degli occhi e dello spirito, una esperienza bellissima e appagante. L'occasione per un regalo prezioso, un acquisto unico, di grande prestigio. E, perché no, l'occasione per scoprire o riscoprire questo scrigno prezioso nel cuore della città che è il Castello di Novara e che in questi giorni ospita tanta bellezza e saper fare.



CONFARTIGIANATO IMPRESE BIELLA

IL PRESIDENTE: **CRISTIANO GATTI**

Ritorna "La Vetrina dell'Eccellenza Artigiana", un appuntamento che racconta di un'abilità tutta italiana, di uomini e donne che hanno segnato il gusto, il modo di vestire, abitare e vivere la casa e gli spazi quotidiani.

La mostra propone prodotti che fanno parte della tradizione e altri che invece sono il frutto di un costante impegno nella ricerca: sperimentare ed elaborare un pensiero creativo, espressione di quell'artigianato sinonimo di creatività, "saper fare", gusto per il bello, ricerca di qualità, cura del dettaglio, capacità di innovare per realizzare valore.

Imprese dell'Alto Piemonte riconosciute con il marchio di Eccellenza Artigiana

Complessivamente sono 2.467 i riconoscimenti di Eccellenza Artigiana (dati aggiornati a novembre 2020; fonte Regione Piemonte Assessorato all'Artigianato) di cui:

- NOVARA **170**
- BIELLA **109**
- VERBANO-CUSIO-OSSOLA **160**
- VERCELLI **90**





Alimentare 8



Restauro Ligneo 24



Decorazione su manufatti diversi 21



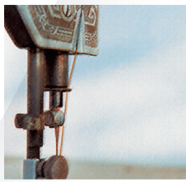
Altre attività artistiche tipiche 28



Legno 23



Tessitura, Ricamo e affini 31



SALUMIFICIO DESSILANI A.

DI DESSILANI ALDO PIETRO E PAOLA & C.
VIA ROMA, 74/B
28073 FARA NOVARESE (NO)
TEL.: 0321.829549
FAX: 0321.819184
E-MAIL: INFO@SALUMIFICIODESSILANI.IT
WWW.SALUMIFICIODESSILANI.IT
FACEBOOK: SALUMIFICIODESSILANIANTONIOSNC
INSTAGRAM: SALUMIFICIO DESSILANI

L'azienda, fondata il 4 febbraio 1960 da Antonio Dessilani, è attualmente gestita dai figli Aldo e Paola, coadiuvati da un gruppo selezionato di appassionati collaboratori.
Sorta nel centro storico del paese come macelleria, salumeria e rivendita di generi alimentari, ha sviluppato la sua attività fino alla metà degli anni '70, parallelamente a quella della vendita ambulante. Nel 1975 l'attività viene trasferita nei nuovi locali di Via Roma, dove tuttora viene svolta: l'ampio spazio a disposizione ha favorito un costante incremento produttivo a tutela di una caratterizzazione marcatamente artigianale.
Gli obiettivi che vengono perseguiti sono principalmente una produzione di qualità, attenta alla salvaguardia della lavorazione artigianale, secondo la tradizione delle Colline Novaresi.
Vieni a trovarci! Per noi sarà un piacere accoglierti e mostrarti le nostre infrastrutture ed i nostri processi produttivi. Ovviamente non mancheremo di farti assaggiare le nostre specialità! Oltre ad offrire un ampia gamma di salumi e carni tale da poter soddisfare qualsiasi esigenza, siamo in grado di supportarti nella scelta e composizione di pacchi gastronomici.









La Giuncà



LA GIUNCÀ

VIA CIRCONVALLAZIONE SNC
13025 FOBELLO (VC)
CELL.: 338.6158688
E-MAIL: COMMERCIALE@LAGIUNCA.COM
WWW.LAGIUNCA.COM
FACEBOOK: LA GIUNCÀ FORMAGGI TIPICI

L'azienda nasce nell'atmosfera magica del Parco Naturale Alta Valsesia, il parco più alto d'Europa. I nostri formaggi a latte crudo e a fermentazione naturale ricordano i sapori di un tempo e reinterpretano le ricette più antiche e tradizionali e caratterizzano, con le loro particolarità la nostra produzione limitata ed esclusiva. Dal 2006 la nostra azienda si posiziona tra le più premiate del settore:
2006 Artigiani eccellenti "primo caseificio in provincia di VC a ottenere il riconoscimento"
2006 Miglior formaggio di alta quota
2007 Cheese of the Month
2008 Miglior Caprino al mondo "Cappello del Mago"
Campionato mondiale formaggi di qualità (Il Bontà Cremona)
2009 Artigiani Radiosi "Paolo Massobrio"
2010 Miglior burro d'Italia "Gambero rosso"
2011 Prima referenza yogurt Vaccino
e Caprino "Gambero Rosso"
2018 Piemonte Food Awards
"Miglior Caseificio Piemontese"





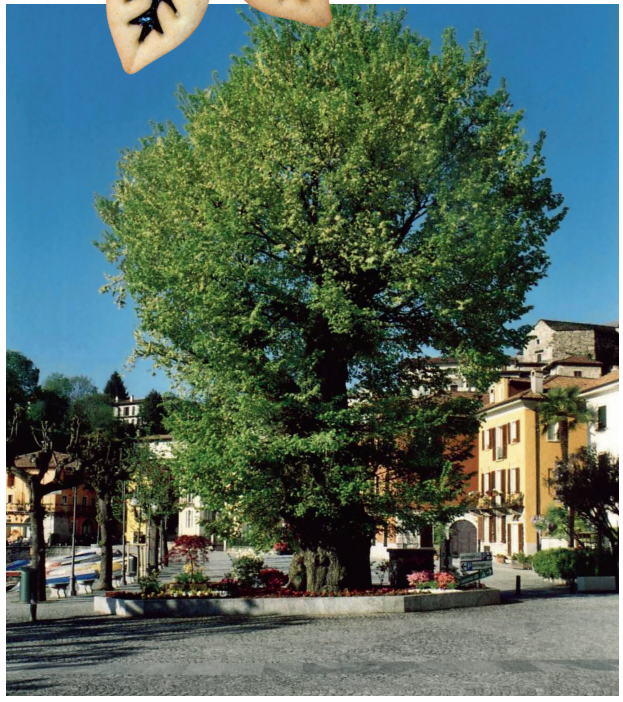


IL FORNO SHOP

IL FORNO SHOP DI GROSSI MORENA & C. SNC
VIA SEMPIONE, 8
28802 MERGOZZO (VB)
TEL.: 0323.80780
CELL.: 338.7090195
E-MAIL: MORENAGROSSI@LIBERO.IT
WWW.ILFORNOSHOP.IT



Accanto alla chiesa parrocchiale, Morena Grossi, proprietaria della panetteria e pasticceria "Il Forno Shop" in un giorno di settembre del 1998, intenta ad osservare il lento cadere delle foglie dell'olmo trasportate dal primo vento autunnale, maturò subito in lei l'idea di creare un biscotto con quella stessa forma.
E così nascono le foglie dell'olmo... biscotti di pasta frolla con un cuore di marmellata d'albicocche, nocciolata, crema caffè, marmellata di mirtillo, ecc...
Accanto alle foglie dell'olmo la caratteristica "fugascia" (focaccia dolce), il nocciolato di bracchio (piccolo amaretto), il biscotto del nonno, ecc.. ed in fine nasce la "la stella alpina" (con ingredienti rustici).
Completano la vasta gamma altre golosità tra le quali è possibile scegliere.







FONTANA RENATO

VIA RISORGIMENTO, 3
28015 MOMO (NO)
TEL.: 0321.926333
E-MAIL: INFO@FUNGHIFONTANA.IT
FACEBOOK:
FUNGHI FONTANA RENATO
E-SHOP: SHOP.FUNGHIFONTANA.IT

Nel 1970 il sig. Fontana Luigi aprì l'azienda che sta alla base dell'attuale. Questa azienda cominciò a confezionare funghi secchi e sott'olio e a distribuire i suoi prodotti nei negozi della nostra zona. Ora sotto la guida di Magistris Lucia e Fontana Stefano, la FONTANA ha completato il suo percorso produttivo raggiungendo l'obiettivo di una specializzazione nel fungo porcino sia secco che sott'olio e nel cuore di carciofo sott'olio. Questa scelta è dettata dalla necessità di dare al cliente un prodotto che abbia la migliore qualità possibile. Fontana Stefano è inoltre esperto micologo e si effettuano consulenze per la commestibilità dei funghi. Siamo aperti dal Lunedì al Venerdì dalle 8 alle 12 e dalle 14 alle 18. Dicembre aperto tutti i giorni.







Al Vecchio Fornaio Pasticcere

AL VECCHIO FORNAIO PASTICCERE

DI BARONI PATRIZIA E PAVESI GIORDANO
VIA FRATTINI EMILIO, 6/A
28802 MERGOZZO (VB)
TEL./FAX: 0323.80136
E-MAIL: INFO@FUGASCINA.IT

Il forno è nato nel 1957 su iniziativa di Osiride Baroni che, con la moglie Giovanna Colombo, rileva un vecchio forno in cui porta tutta la sua esperienza e maestria. Acquisendo dai precedenti proprietari del Forno (famiglia Della Vedova) la ricetta della Fugascina tradizionale, Osiride Baroni continua nella tradizione e diventa un punto di riferimento per gli amanti dei dolci tipici. "Al Vecchio Fornaio Pasticcere" è un forno tradizionale che sa accontentare tutte le richieste e tutte le esigenze.
Il 25 giugno 2017 ha festeggiato i 60 anni di produzione della Fugascina.
Non solo pane, ma anche pasticceria che propone, oltre alla tradizionale Fugascina di Mergozzo, altre squisite specialità.









PASTICCERIA BORIOLO CAV. MARIO

DI BORIOLO ROBERTO
VIA CANOBIO, 14/B
28100 NOVARA (NO)
TEL.: 0321.625167
CELL.: 328.7029144
E-MAIL: ROBERTO.BORIOLO@LIBERO.IT

Bottega fondata nel 1949 da Boriolo Cav. Mario e rilevata dai figli Vittorio e Roberto nel 1976. È presente dal 1964 in Via Canobio 14/b, nel cuore di Novara, con prodotti artigianali legati alla vecchia tradizione, ma con attenzione alle nuove linee alimentari. Premiata dalla città di Torino con il benemerito all'alimentazione nel 1970. La CCIAA di Novara le conferisce la medaglia d'oro per la fedeltà al lavoro nel 1990. Partecipa a varie manifestazioni e fiere in ambito locale e regionale. Le specialità sono: fiocchi di riso, sorrisi e baci (dolci prodotti con sola farina di riso) e il dolce di castagna (prodotto con sola farina di castagna e miele di castagno). Pasticceria dolce e salata, torte classiche e personalizzate, pastine senza zucchero. Servizi e rinfreschi per ogni occasione e ricorrenza.





Café Bonheur

di Strada Silvia & C.
Via Umberto I, 2
13019 Varallo Sesia (VC)
Cell.: 348.4108871
e-mail: corte.carla.60@gmail.com





Il laboratorio è nato nel 2003 per la produzione della "Miaccia". Prodotto tipico valsesiano, è una cialda sottilissima che viene cotta su una doppia piastra di ferro caldissima. Produciamo inoltre dei biscotti tipici valsesiani, i "Canestrini", anch'essi cotti su calde piastre di ferro con disegni tipici valsesiani. Sono sottilissimi e croccanti di vari gusti: dalle nocciole I.G.P delle Langhe, zenzero e cannella, al burro valsesiano o al cioccolato oppure salati al rosmarino, origano o peperoncino e si possono anche degustare con le confetture di nostra produzione. Troverete un piccolo spazio dedicato anche alle nostre grappe artigianali molto particolari con sapori indimenticabili. In Via Umberto I, 2 nel centro di Varallo avrete la possibilità di assaggiare le nostre "Miacce" con menù degustazione, sia dolci che salate. Siamo aperti tutti i giorni, per maggiori informazioni e il menù degustazione a gruppi telefonare al numero 348/4108871.



BORGO MONTI

VIA RISORGIMENTO, 9
28803 PREMOSELLO-CHIOVENDA (VB)
CELL.: 347.4865803
E-MAIL: INFO@BORGOMONTI.COM
WWW.BORGOMONTI.COM
PUNTO VENDITA PRINCIPALE: PIAZZA DELLA CHIESA, 2
28845 DOMODOSSOLA (VB)
FACEBOOK: BORGOMONTI.IT

Borgo Monti è un'azienda ossolana che da oltre quindici anni produce delizie sottovetro (composte di frutta da colazione, mostarde, salse, succhi di frutta) preservando gli aspetti migliori delle tradizioni, uniti alle più recenti tecnologie (produzione in vuoto, a bassa temperatura) per il massimo della qualità.

Fra i riconoscimenti conseguiti, oltre all'Eccellenza Artigiana, figurano le vittorie al 2° e al 4° concorso del Rotary Club di Pallanza Stresa per la "Confettura Extra di Lamponi Gialli" e per i "Cioccolatini alle Confetture", lavorazione manuale che sposa il cioccolato migliore con le straordinarie composte di Borgo Monti.

Nel 2012 la vittoria del premio Bontà a Tavola per la "Mostarda di Ca' d'Maté".







PASTICCERIA PEZZARO DAL 1914

VIA MAZZINI, 86
13836 COSSATO (BI)
TEL.: 015.93626 - FAX 015.9844733
E-MAIL: PEZZARO@PEZZARO.IT
WWW.PEZZARO.IT - WWW.PASTICCERIAPEZZARO.COM



"Il prestigio della tradizione" é la filosofia che ha ispirato un'attività che si tramanda da secoli. Documenti d'archivio attestano che già nel 1576 Giò Pezzaro svolgeva il mestiere di fornaio nel Ricetto di Candelo (BI). Agli inizi del '900 la "bottega" si trasferisce nella casa settecentesca di Cossato, dove tutt'ora ha sede il laboratorio e il punto vendita.
La pasticceria Pezzaro ha un'impostazione tipicamente familiare e prosegue la propria attività adeguandosi alle esigenze di mercato, conservando la stessa passione e la cura di un tempo, assieme ad un nutrito ricettario che contiene ancor oggi idee esclusive.
Grazie a tradizione, creazioni di gusto e all'uso d'ingredienti di altissima qualità, unitamente a un servizio efficiente, la famiglia Pezzaro ha conseguito nel 2003 il premio SLOW FOOD "GRANDI PASTICCIERI DEL PIEMONTE", nel 2004 il diploma di "ECCELLENZA ARTIGIANA" della Regione Piemonte, nel 2013 il riconoscimento "Il Miglior Artigiano 2013" per il contributo dato alla nostra provincia in materia agroalimentare, nel 2017 il Premio "Massimo Alberini 2017" dal Consiglio di Presidenza dell'Accademia Italiana della cucina alle aziende artigianali per la qualità dei prodotti lavorati artigianalmente con ingredienti di qualità eccellente e tecniche rispettose della tradizione del territorio. Numerose le specialità piemontesi offerte: Canestrelli biellesi, Crocanti del Ciavarin, Bottalini (cioccolatini), Baci di Dama, Bicciolani di Vercelli, Ossa da mordere...









La Bottega del Morni

Corso Roma, 146
28887 Gravellona Toce (VB)
Tel.: 0323.848132 - Cell. 392.9262178
e-mail: morni@morni.it
facebook: labottegadelmorni1948

La Bottega del Morni 1948 nasce nel 2005 con lo scopo di dare continuità allo storico laboratorio artigiano Morniroli, fondato nel 1948 a GravellonaToce dove Fermo, appassionato erborista, spinto dalla voglia di innovare e promuovere il proprio territorio iniziò a produrre un'ottima varietà di liquori tipici utilizzando delle selezioni di erbe presenti nelle valli e nelle montagne dell'Alto Piemonte. Nel 2005, vicino al pensionamento e senza figli che potessero proseguire, Fermo cedette l'attività alla famiglia Guglielminetti. L'interesse primo della nuova proprietà è stato quello di mantenere la caratteristica genuinità dei suoi liquori artigianali e a tale scopo Daniele Guglielminetti, che tutt'ora si occupa della produzione, è stato affiancato per un lungo periodo al grande Fermo e questo ha permesso che fossero adeguatamente tramandate sia le tecniche di lavorazione originali che l'attenzione per la ricerca di materie prime di qualità, fattori che rappresentano il vero patrimonio dell'azienda e che hanno permesso alla Bottega del Morni di conseguire il prestigioso riconoscimento di Eccellenza Artigiana Piemontese.
Produrre artigianalmente liquori e soprattutto infusi richiede tempo, pazienza e molta esperienza. Le erbe selezionate e dosate con cura vengono fatte macerare a freddo in alcol e per lunghi periodi, scegliendo i tempi opportuni con piccoli accorgimenti e segreti gelosamente custoditi. Oggi la Bottega del Morni è sinonimo di tradizione, che porta in tavola una storia unica lunga più di 70 anni.





BIRRA ABBÀ dal 2005 Livorno Ferraris

BIRRIFICIO ARTIGIANALE ABBÀ SRL

VIA CONTI DELLA ROCCHETTA, 39
13046 LIVORNO FERRARIS (VC)
TEL: 0161478593
E-MAIL: INFO@BIRRABBA.IT
WWW.BIRRABBA.IT
FACEBOOK: BIRRA ABBÀ

Birra artigianale
Il Birrificio Artigianale Abbà, nasce nel 2005 e si trova a Livorno Ferraris, in provincia di Vercelli. E' sito in una vecchia azienda agricola, interamente ristrutturata per la nuova destinazione d'uso, che offre gli spazi e gli ambienti ideali non solo per la produzione di birre classiche, ma anche per la coltivazione in proprio di alcune piante aromatiche e la sperimentazione di tecniche produttive particolari. Le birre si articolano in una serie più classica, nata dalla reinterpretazione da parte del Birraio di stili classici internazionali a cui si aggiungono birre che utilizzano ingredienti particolari quali il riso, ovviamente a km 0, gli agrumi, il sale e svariate piante aromatiche. Completano l'assortimento birre molto particolari, che prevedono l'affinamento in botti di legno o tecniche di produzione tipiche di stili molto antichi e destinate ad essere consumate durante feste e rievocazioni medievali. Tutte le birre sono normalmente disponibili in bottiglie da 33 cl, 75 cl e fusti destinati ad un uso professionale. E' possibile l'acquisto sul posto il martedì dalle 11 alle 19.













LA CULMA
MICROLIQUORIFICIO ARTIGIANALE *Creativo*

LA CULMA

VIA RONDO, 38
13866 CASAPINTA (BI)
TEL.: 340.2350596
E-MAIL: INFO@LACULMA.IT
WWW.LACULMA.IT
FACEBOOK-INSTAGRAM:
LACULMAMICROLIQUORIFICIO

LA CULMA è un MicroLiquorificio con sede operativa e punto vendita in Cossato (BI) in via Matteotti 10. Tutte le lavorazioni vengono effettuate a mano, dalla raccolta delle erbe aromatiche fino all'imbottigliatura e all'etichettatura; le infusioni sono realizzate in contenitori di diversi materiali a seconda del prodotto e si lascia che il tempo faccia il proprio dovere: estrarre tutti i sapori, i profumi e i colori per poterli racchiudere nelle bottiglie. La Culma non si dedica solo alla realizzazioni di liquori con prodotti locali, ma la sfida più difficile e allo stesso tempo più affascinante, è quella della rivisitazione in chiave più moderna e creativa di alcuni liquori della tradizione italiana; alcuni esempi sono: Culmino, digestivo alle erbe aromatiche delle Prealpi Biellesi, Violetta, un perfetto mix di sapori e profumi tra liquirizia e violetta, dalla consistenza cremosa, ottima sul gelato e in abbinamento a dolci e tante altre tipologie.
La continua ricerca e sperimentazione porta "La Culma" ad offrire sempre novità accattivanti; l'inconsueta "micro" dimensione permette allo stesso tempo la realizzazione di liquori esclusivi, partendo da un'idea o da un prodotto fornito dal cliente. Uno dei punti di i forza del liquorificio è la "linea PERSONALIZZATA" dove si realizzano con speciali etichette lavabili personalizzazioni per qualsiasi evento: matrimonio, cresima, anniversario, compleanno, laurea, etc , per eventi sportivi o associativi; un modo nuovo per farsi ricordare nel tempo. L'attività del microliquorificio si svolge principalmente partecipando a eventi enogastronomici piemontesi, con l'obbiettivo di promuovere il prodotto direttamente al consumatore finale, spiegando con entusiasmo e competenza come vengono realizzati.













GELATERIA IL CHIOSCO DI CATTANEO DANIELA

VIALE CICOGNA
28069 TRECATE (NO)
CELL. 338.8828470
E-MAIL: FAMILYGHELFI@GMAIL.COM
FACEBOOK E INSTAGRAM : GELATERIA IL CHIO

Gelateria artigianale all'ingresso di un bellissimo parco verde, Il Chiosco che dal 2018 ha ottenuto il riconoscimento "Eccellenza Artigiana", offre ai suoi clienti un'ampia scelta di gusti gelato, prodotti con materie fresche e selezionate con cura. Ai classici gusti creme si affiancano gusti frutta, gusti nuovi da scoprire per grandi e piccini, granite, ghiaccioli, milk shake, torte gelato personalizzate su prenotazione e nei periodi più freschi semifreddi e cioccolate calde. L'angolo bar ben fornito dà la possibilità di sorseggiare caffè, cappuccini, affogati, bibite, birre, succhi di frutta e altro, stando comodamente seduti nel dehors all'interno del parco dove si possono organizzare festi di compleanno o feste a tema.
Non mancano crepes, panini e piadine; e per gli amici a quattro zampe gelato artigianale anche per loro. Il chiosco possiede un carrettino dei gelati, la classica bicicletta del gelataio di una volta, disponibile per feste private, matrimoni, compleanni, lauree ecc.
I titolari Oscar e Daniela e le loto collaboratrici vi attendono con piacere per coccolarvi con le loro golosità.











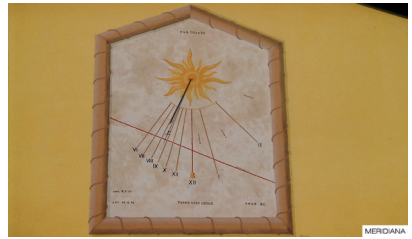


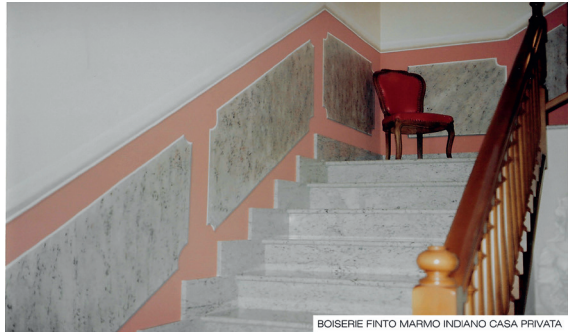
DECORATORE MARIO ANDREA BOTTINO

VIALE RIMEMBRANZA, 21
13044 CRESCENTINO (VC)
TEL.: 0161.842594
CELL. 368.3612569
E-MAIL: MARIOBOTTINO67@LIBERO.IT
WWW.DECORAZIONIBOTTINO.IT

"Decoratore Mario Andrea Bottino" è un'impresa individuale e punto di riferimento assoluto a Crescentino (VC), per quanto riguarda il settore del restauro e della decorazione in generale.
Decoratore da oltre 38 anni, ho iniziato la mia esperienza lavorativa nel 1981 affiancando mio padre Domenico che aveva aperto l'attività "ditta Bottino", nel lontano 1956. Da oltre mezzo secolo, insomma, il nome Bottino è il simbolo della decorazione artigiana in Crescentino, dove ancora oggi ho sede operativa.
Grande appassionato di arte, casa e design sono fondamentalmente specializzato in decorazioni e restauri. Effettuo lavori con prodotti acrilici, tinta calce, terre naturali e ossidi, marmorino e smalti.
Opero anche con tappezzerie, paglia vinilica e carta.


MERIDIANA


MERIDIANA


BOISERIE FINTO MARMO INDIANO CASA PRIVATA


BOISERIE FINTO MARMO CASA PRIVATA DEL 1900


DECORO "ANNUNCIAZIONE" CASA PRIVATA


PENNACCHIO SFERICO CHIESA DI SAN MARTINO A TRONZANO VERCELLESE


SOFFITTO DECORATO CAMERA CASA PRIVATA


PARTICOLARE SOFFITO CASA PRIVATA DEL 1900

GAZZARA COSTRUZIONI

DI GAZZARA MORIS ANDREA
VIA PRINCIPALE, 3
28060 COMIGNAGO (NO)
TEL.: 389.9782194
E-MAIL: GAZZARACOSTRUZIONI@TISCALI.IT

Gazzara Costruzioni di Moris Andrea Gazzara è un'impresa edile, nata nel 2003 proseguendo l'attività del padre, imprenditore dal 1974, che si occupa sia di costruire o ristrutturare, sia di "inventare" la vostra nuova casa. Dal 2011 si è rinnovata entrando nel campo delle finiture, incorporando le attività di cartongessi e isolamenti termici a cappotto; inoltre ha investito molto nelle soluzioni decorative in cemento diventando partner di **Ideal Work**, leader di settore nella lavorazione del calcestruzzo stampato e pavimentazioni a basso spessore in micro-topping, una speciale formula polimero-cementizia. La qualità del nostro operato è garantita da tre fattori di estrema importanza: **tradizione**, **professionalità** e **tecnologia**. Tradizione nella lunga esperienza pluridecennale nel campo dell'edilizia, con un vasto portfolio di opere di ogni tipologia. Professionalità del nostro personale: artigiani specializzati che vantano tutti una formazione di altissimo livello con continui corsi di aggiornamento. Tecnologia nell'estrema qualità delle nostre infrastrutture e macchinari e ricerca costante di ogni tipo di innovazione all'avanguardia nei materiali e nelle metodologie.









Falegnameria Frialdi

ARREDAMENTI SU MISURA

FALEGNAMERIA FRIALDI DI FRIALDI ANDREA

VIA UGO FOSCOLO N. 5
28060 SAN PIETRO MOSEZZO
ZONA INDUSTRIALE - NOVARA
CELL.: 339.7387381
E-MAIL: FALEGNAMERIAFRIALDI@GMAIL.COM
FALEGNAMERIAFRIALDI.COM
INSTAGRAM: FALEGNAMERIAFRIALDI
FACEBOOK: FALEGNAMERIA FRIALDI



LIPPI ENZO
RESTAURO E DORATURE

DI LIPPI ENZO
VIA BRIGATE GARIBALDI, 2
13019 VARALLO SESIA (VC)
TEL.: 0163.54378 - CELL.: 347.4347917
E-MAIL: ENZO_LIPPI@YAHOO.IT
WWW.LIPPIRESTAURI.IT

La ditta è attiva dal 1978, opera nel settore del restauro e conservazione di dipinti antichi su tela, manufatti in legno policromi e dorati. Sono stati svolti in diversi cantieri (Varallo: Sacro Monte, Pinacoteca, alta e bassa Valsesia) attività di apprendistato nel campo del restauro su opere pittoriche. Approfondimento della tecnica della doratura a foglia "tecnica a guazzo", tenuto presso la Scuola Barolo di Varallo. L'esperienza lavorativa nel campo della doratura e del restauro su legno è proseguita ed è stata approfondita sino agli anni '90 su opere di provenienza privata e lavori dalla Regione Valle d'Aosta. Dall'inizio degli anni '90 l'attività lavorativa e professionale ha luogo nel laboratorio sito a Varallo, dove si svolgono lavori nel campo del restauro conservativo ed estetico su opere (dipinti su tavola e su tela) del periodo compreso tra il XVI e XX secolo di numerosi artisti (Gianoli, P.V.Thys, Tanzio da Varallo, P.C. Gilardi, G. DeNittis, C. Maggi, V. Corcos, etc.) e del restauro su opere e manufatti lignei. Dal 2000 la ditta è stata insignita e riconosciuta con il marchio Piemonte Eccellenza Artigiana della Regione Piemonte per il settore restauro manufatti lignei.











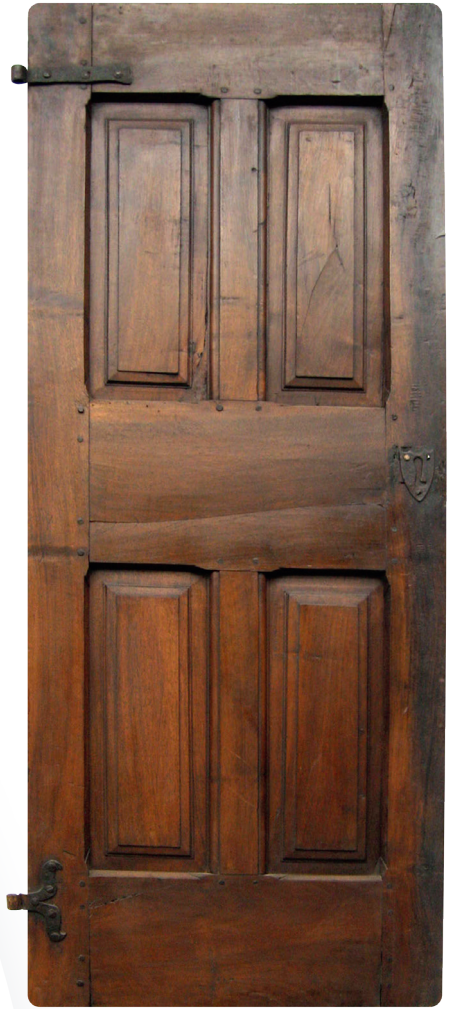


Erbetta Alessandro

Via Dante, 7
28060 Cureggio (NO)
Cell.: 329.9892351
e-mail: rescigu@alice.it

La ditta "Erbetta" ha inizio negli anni Ottanta. Dopo un apprendistato in vari settori lignei del restauro, si è specializzata in restauri di porte, portoni e infissi antichi, prediligendo la massima serietà nei preventivi e nell'esecuzione.
Ha seguito sviluppi tecnologici, specializzandosi nella pulizia e nel recupero di supporti lapidei e lignei, dedicando sempre massima cura e rigore nell'esecuzione.





N.B. Antichità e Restauro

di Nicola Bozzola
Via Novara, 38
28021 Borgomanero (NO)
Tel.: 0322.843933
Cell.: 338.1733108
e-mail: nicola.bozzola@libero.it
facebook: antichità e restauro

Dopo l'Accademia di Belle Arti, l'esperienza della Bottega Scuola e un periodo di formazione presso la Scuola di Restauro di Palazzo Spinelli a Firenze, Nicola Bozzola ha avviato nel 2005 l'attività in proprio e nel 2008 ha aperto, nel cortiletto di via Novara 38 a Borgomanero, l'Atelier, laboratorio dedicato al restauro di mobili antichi, cornici, porte e finestre d'epoca, soffitti a cassettoni, statue policrome, lampade, oggettistica, ferri battuti, gessi, marmi. Il lavoro viene svolto interamente a mano utilizzando le tecniche tradizionali per restituire al manufatto le caratteristiche originarie nel rispetto dello stile e dell'epoca di creazione. Le varie fasi di recupero, in dipendenza delle scelte decise con il cliente, possono consistere ad esempio nella sverniciatura, trattamento antitarlo, consolidamento, ricostruzione degli elementi mancanti, coloritura, lucidatura a cera o a tampone piuttosto che laccatura o doratura. Restaurare un manufatto antico significa conservare ricordi e testimonianze del passato, ridonando bellezza e solidità al legno, materiale meraviglioso e inimitabile, arricchendo la vostra casa anche se arredata in stile moderno.













Italian Guitars

Aldo Illotta
Liutaio

Via Panacea Cantone, 5
13011 Borgosesia (VC)
Cell.: 347.8132121
e-mail: illotta@italianguitars.com
www.italianguitars.com

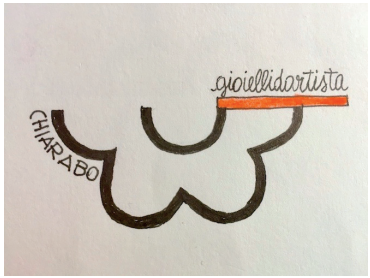
"L'amore per la musica e l'interesse per la lavorazione del legno mi hanno avvicinato al meraviglioso mondo della liuteria a tal punto da trasformare quella che era una passione in professione." Diplomato "liutaio e restauratore" presso la Civica Scuola di Liuteria di Milano. Oltre che della costruzione di strumenti, da anni si occupa di ricerca e formazione. Chitarre classiche, acustiche, baritone, basse e 12 corde per musicisti e collezionisti.
La costante ricerca del suono, delle forme semplici e della funzionalità al servizio dei musicisti

CHIARA BO "GIOIELLI D'ARTISTA"

LUCE, ARMONIA E COLORE PER RENDERTI PIÙ BELLA

ABITAZIONE E LABORATORIO: VIA OBERDAN, 5
13900 BIELLA (BI)
CELL.: 328.6845562
E-MAIL: CHIARABO.ARTE@LIBERO.IT
VENDITE ONLINE SU
GIOIELLIDARTISTA.COM - ARTIMONDO.IT AMAZONHANDMADE.IT

Mi chiamo Chiara Bo e vivo a Biella da molti anni; la mia strada è stata artistica da sempre: liceo artistico, Accademia di Belle Arti di Brera, Milano. Il colore mi ha sempre affascinata e, oltre alla pittura ad acquerello che è la mia grande passione, mi ha avvicinata alla creazione di gioielli il cui tratto distintivo è il mescolare forme e materiali differenti, dal più nobile (argento, pietre dure, perle) al più improbabile (per es. rametti di madrepora raccolti su spiagge lontane). Per mia scelta io non disegno o progetto quasi mai un gioiello: sono i materiali stessi che accendono la mia fantasia con l'accostamento di colori e forme scelti per armonia o per contrasto, come la ceramica da me lavorata a mano a partire dalla terra. Produco solo pezzi unici o in piccolissima serie. Nelle mie creazioni ritengo che gli elementi più importanti siano la LUCE, l'ARMONIA e soprattutto il RITMO.



















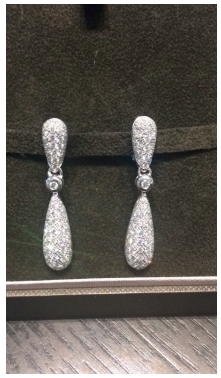
GIOIELLERIA LA BOTTEGA ORAFA

LUCE, ARMONIA E COLORE PER RENDERTI PIÙ BELLA

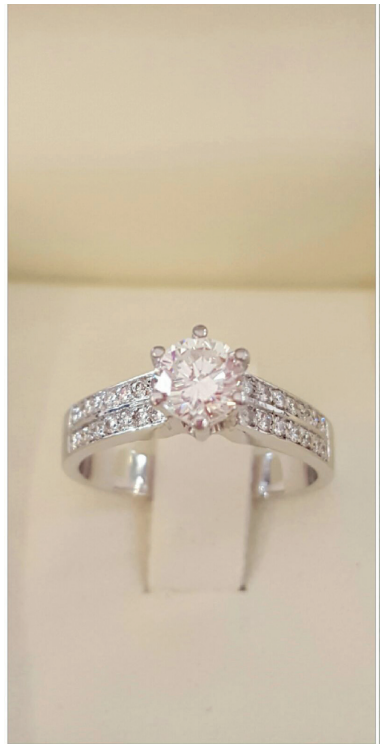
VIA MATTEOTTI, 42
28069 TRECATE (NO)
TEL.: 0321.777051
CELL.: 333.8795195
E-MAIL: LABOTTEGAORAFA@VIRGILIO.IT

La Bottega Orafa è nata sulla base di un'esperienza maturata negli anni. Nell'elegante sede di Trecate si possono trovare, oltre agli oggetti di gioielleria anche gioielli di produzione artigianale. I nostri clienti possono contare su standard di alto livello che assicurano il valore degli acquisti nel tempo. Nel nostro punto vendita potete trovare fedi nuziali e da anniversario, tutte personalizzabili, un vasto assortimento di trilogy, solitari, bracciali tennis e punti luce. La Bottega Orafa saprà accontentare anche i clienti più esigenti. Il titolare, Maestro Orafo, riconosciuto come Artigiano Orafo D'eccellenza dalla Regione Piemonte, soddisferà ogni vostro desiderio in base alle vostre richieste.















CERERIA ROTA
DI ROTA PAOLO & C. SNC

PRODUZIONE: VIA PAGANI, 2
NEGOZIO: C.SO ROMA, 58
28021 BORGOMANERO (NO)
TEL.: 393.3869839 / 0322.81533
E-MAIL: INFO@CERERIAROTA.IT
WWW.CERERIAROTA.IT
FACEBOOK E INSTAGRAM: CERERIA ROTA

CERERIA ROTA
CANDELE ARTIGIANALI dal 1905



La Cereria Rota nasce nel 1905, produce candele artigianali con materie prime selezionate di qualità certificata, profumate e colorate di qualsiasi forma e dimensione dalle linee moderne e pulite alle più artistiche, estrose e creative in grado di arredare e rendere unico ogni ambiente. Produce candele d'arredo, veri e propri complementi di design originali ed eleganti, lanterne di cera ideali per creare una calda atmosfere, lampade di cera, oggetti esclusivi interamente fatte a mano, dotate internamente di impianto elettrico, versatili per tutti gli spazi. Tutti i prodotti sono unici, curati nei minimi dettagli con particolari ricercati, disponibili in vari colori, con ampia scelta di fragranze made in Italy e nelle tre texture lisci, graffiata, marmorizzata. Possibilità di personalizzazione su richiesta.













Nel 1958, a Galliate (No), apre la Sartoria G.Bruzzese. In Piemonte, in particolare nel biellese operano le più prestigiose aziende di tessuti. Da queste Giuseppe Bruzzese si rifornisce, creando per i suoi clienti abiti su misura pregiati e unici, da uomo e da donna. Negli anni Settanta la Sartoria G.Bruzzese, a conduzione famigliare, risente della concorrenza delle grandi industrie di confezione di abbigliamento in serie e della distribuzione nei grandi magazzini; nel 1982, l'attività si trasforma radicalmente, specializzandosi nella produzione di costumi da bagno, produzione portante del distretto oleggese (No). Dal 1996 all'attività produttiva si dedica il figlio Gianluca, grazie all'aiuto dei genitori e alla maestria di Antonia Ottolini e del personale dipendente. Nel 2006, partecipando al progetto Made in No in collaborazione con la Cooperativa Sociale Fair di Genova e "Cristiana Casagrande" Associazione ONLUS di Novara, e col sostegno di un nutrito gruppo di GAS (Gruppi di Acquisto Solidale) crea e produce una collezione di intimo in cotone da agricoltura biologica ed equosolidale, diventando il cuore produttivo del progetto. Nel 2021 lancia il nuovo marchio commerciale "alosa", come rinnovata espressione di artigianalità, tracciabilità, trasparenza, coniugandola con la tutela dell'ambiente e della salute.

GB
DAL 1958

VIA NOVARA, 62
28066 GALLIATE (NO)
TEL.: 0321.862305
CELL.: 339.4650790
E-MAIL: INFO@ALOSA.IT
WWW.ALOSA.IT







ALOSA
by GB since 1958



Maglieria intima in cotone da agricoltura biologica

Indice dei partecipanti

ALIMENTARE	Salumificio Dessilani Antonio	Pag. 8
ALIMENTARE	La Giunca'	Pag. 9
ALIMENTARE	Il Forno Shop	Pag. 10
ALIMENTARE	Fontana Renato	Pag. 11
ALIMENTARE	Al Vecchio Fornaio Pasticcere	Pag. 12
ALIMENTARE	Pasticceria Boriolo Cav. Mario	Pag. 13
ALIMENTARE	Café Bonheur	Pag. 14
ALIMENTARE	Borgo Monti	Pag. 15
ALIMENTARE	Pasticceria Pezzaro Dal 1914	Pag. 16
ALIMENTARE	La Bottega Del Morni	Pag. 17
ALIMENTARE	Birrificio Artigianale ABBA'	Pag. 18
ALIMENTARE	Liquorificio La Culma	Pag. 19
ALIMENTARE	Gelateria Il Chiosco	Pag. 20
DECORAZIONE SU MANUFATTI DIVERSI	Decoratore Mario Andrea Bottino	Pag. 21
DECORAZIONE SU MANUFATTI DIVERSI	Gazzara Costruzioni	Pag. 22
LEGNO	Falegnameria Frialdi	Pag. 23
RESTAURO LIGNEO	Lippi Enzo Restauro e Dorature	Pag. 24
RESTAURO LIGNEO	Erbetta Alessandro	Pag. 25
RESTAURO LIGNEO	N.B. Antichità e Restauro	Pag. 26
RESTAURO LIGNEO	Aldo Illotta Liutaio	Pag. 27
ALTRE ATTIVITÀ ARTISTICHE TIPICHE	Chiara Bo "Gioielli d'Artista"	Pag. 28
ALTRE ATTIVITÀ ARTISTICHE TIPICHE	Gioielleria La Bottega Orafa	Pag. 29
ALTRE ATTIVITÀ ARTISTICHE TIPICHE	Cereria Rota	Pag. 30
TESSITURA, RICAMO E AFFINI	GB di Bruzzese Gianluca M.	Pag. 31

A cura di:
Camera di Commercio
Monte Rosa Laghi Alto Piemonte