



CAMERA DI COMMERCIO  
MONTE ROSA LAGHI  
ALTO PIEMONTE



*Piemonte*  
*Eccellenza Artigiana*



PERCHÉ LA QUALITÀ RICONOSCIUTA SIA RICONOSCIBILE

# Vetrina della **ECCELLENZA ARTIGIANA**



Maestri di antichi mestieri.  
Artigiani d'Eccellenza.

**20 e 21  
Novembre  
2021**



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

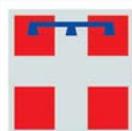
e, in tale ottica, intende salvaguardare e rilanciare, con l'attribuzione del riconoscimento di “Eccellenza Artigiana” alle imprese che ne abbiano i requisiti, lavorazioni artigianali di antico prestigio. Nel contempo, intende offrire opportunità professionali che, pur nel rispetto della tradizione, 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 tipi-

co 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*



PERCHÉ LA QUALITÀ RICONOSCIUTA SIA RICONOSCIBILE

## ORARIO D'APERTURA

**SABATO 20 NOVEMBRE**

ore 10:00 inaugurazione

alla presenza delle Autorità

ore 10:00/20:00 mostra mercato

**DOMENICA 21 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 è diventata con gli anni un appuntamento sempre più atteso ed apprezzato del nostro territorio, sia dai visitatori che dagli espositori, giungendo quest'anno al traguardo della quattordicesima edizione.

Un'edizione particolare, caratterizzata da diversi elementi di novità, a cominciare dal nuovo assetto della Camera di Commercio, che ora abbraccia tutte le province dell'Alto Piemonte: Biella, Vercelli, Novara e Verbano Cusio Ossola.

La manifestazione ha inoltre luogo in una nuova location, collocandosi per la prima volta nella prestigiosa cornice del Castello Visconteo di Novara.

Ma, soprattutto, si tratta della prima edizione dopo lo stop imposto dall'emergenza sanitaria: una rassegna, dunque, con numeri necessariamente diversi dal passato e più contenuti, che parlano di coraggio e resilienza, qualità distintive dei maestri artigiani che ogni giorno affrontano le sfide del fare impresa con intelligenza creativa e sapienza manuale. Doti preziose che questa Vetrina consente di toccare con mano, portando a casa con sé o regalando i prodotti unici in esposizione, veri e propri pezzi di storie d'eccellenza.



**CONFEDERAZIONE NAZIONALE  
DELL'ARTIGIANATO PIEMONTE NORD**

IL PRESIDENTE: **MASSIMO PASTERIS**



**CONFEDERAZIONE NAZIONALE  
DELL'ARTIGIANATO BIELLA**

IL PRESIDENTE: **GIONATA PIRALI**

**D**opo un anno di interruzione dovuta alla pandemia, torna finalmente la manifestazione “Vetrina dell’Eccellenza Artigiana”, una delle più importanti manifestazioni regionali a favore dell’artigianato artistico, tipico e di qualità, seppure in una sede diversa ma ugualmente prestigiosa come il Castello di Novara.

Personalmente è la prima volta in qualità di Presidente della CNA Piemonte Nord che ho il piacere di promuovere questo evento ed è anche la prima volta che la neonata Camera di Commercio Monte Rosa Laghi e Alto Piemonte si è assunta l’onore e l’onere di organizzarlo.

**U**n’esperienza ormai più che ventennale quella della nostra Regione, che ha voluto distinguere con il marchio “Eccellenza Artigiana” il mondo delle micro e piccole imprese ed in particolare di quelle connotate da contenuti artistici, tradizionali e innovativi, che esprimono al meglio la ricchezza e il valore delle produzioni artigiane piemontesi. Si tratta di realtà molto radicate nei territori, con un patrimonio di conoscenze e competenze uniche in Italia, che anche grazie a manifestazioni come questa, sono offerte alla conoscenza da parte dei con-

Nel corso degli anni la Vetrina dell’Eccellenza grazie alla sua riuscitissima formula ha saputo coinvolgere non solo aziende eccellenti novaresi ma anche di tutto il quadrante.

Manifestazioni come queste hanno il pregio di valorizzare un patrimonio culturale e manuale che non deve essere circoscritto ad una ristretta fascia di addetti ai lavori ma al contrario deve rimanere “vivo” e visibile a tutti.

Visitando gli stand si ha la possibilità di toccare con mano le straordinarie capacità degli artigiani piemontesi e di conoscere le peculiarità dei territori.

sumatori, affinché possano apprezzare, e perché no, acquistare, prodotti unici, certificati e di qualità. Un modo per valorizzare le singole imprese che sono in possesso di questi importanti requisiti di eccellenza, ma anche un modo di fornire un servizio ai cittadini per facilitare la scelta dei migliori fornitori e di costituire 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**



**CONFARTIGIANATO IMPRESE  
BIELLA**

IL PRESIDENTE: **CRISTIANO GATTI**

## Ripartire, ritrovarsi

**C**redo che bastino questi due verbi a dare il senso vero di questo nuovo appuntamento con la Vetrina dell'Eccellenza artigiana, qui per la prima volta al Castello di Novara.

Ripartire verso una vita normale, che è fatta anche di occasioni di incontro e di festa, di opportunità per stare insieme e apprezzare il bello che è intorno a noi, il bello del nostro artigianato.

E ritrovarsi, non semplicemente mettendo un

po' di persone in un luogo, ma dando senso ai luoghi con il ritrovarsi di persone per uno scopo, con un senso.

E che questo senso, ancora una volta, possa darlo l'artigianato ci rende orgogliosi.

Dunque, benvenuti al pubblico e agli espositori; grazie a chi ha lavorato per rendere possibile questa nuova edizione, nuova anche perché segna una nuova condizione, che ci ritrova tutti insieme e più umani.

Grazie e buona Vetrina dell'Eccellenza artigiana!

---

**R**itorna La Vetrina dell'eccellenza artigiana, l'appuntamento dedicato all'Alto Artigianato, espressione di quel patrimonio di bellezza e autenticità che, partito dalle botteghe rinascimentali, racchiude ancora oggi, arte, cultura e tradizione.

La rassegna è un valido esempio di sinergia che ha creato negli anni un vero e proprio sistema dell'artigianato del nostro territorio. Un momento di partecipazione e coinvolgimento che conferma la artigianalità come uno dei tratti distintivi del made in Italy, dove talento, manualità, tradizione e inno-

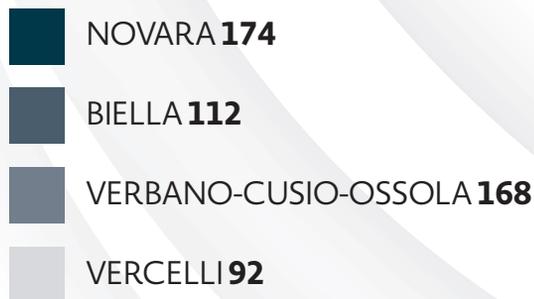
vazione creano valore culturale ed economico.

Invitiamo tutti a non perdere l'occasione di visitare "La vetrina dell'Eccellenza artigiana" nella prestigiosa cornice del Castello di Novara, dove una collettiva di aziende capaci di guardare alla tradizione, accuratamente selezionate, vi forniranno idee originali per i vostri acquisti di Natale e non solo.

L'artigianato è una delle più importanti virtù di questa nostra bella Italia e come tale merita di essere custodito e sempre valorizzato!

## **IMPRESSE DELL'ALTO PIEMONTE RICONOSCIUTE CON IL MARCHIO DI ECCELLENZA ARTIGIANA**

COMPLESSIVAMENTE SONO 2.588  
I RICONOSCIMENTI  
DI ECCELLENZA ARTIGIANA  
(DATI AGGIORNATI A NOVEMBRE 2020;  
FONTE REGIONE PIEMONTE  
ASSESSORATO ALL'ARTIGIANATO)  
DI CUI:





**ALIMENTARE**

**8**



**DECORAZIONE SU  
MANUFATTI DIVERSI**

**20**



**LEGNO**

**23**



**24**



**RESTAURO LIGNEO**

**27**



**ALTRE ATTIVITÀ  
ARTISTICHE TIPICHE**

**31**



**TESSITURA,  
RICAMO E AFFINI**



## 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](mailto:INFO@SALUMIFICIODESSILANI.IT)  
[WWW.SALUMIFICIODESSILANI.IT](http://WWW.SALUMIFICIODESSILANI.IT)

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 GIUNCA



DI GIOVANNACCI BRUNO  
 VIA CIRCONVALLAZIONE SNC  
 13025 FOBELLO (VC)  
 TEL.: 0163.55043  
 CELL.: 338.6158688  
 E-MAIL: LAGIUNCA@YAHOO.IT



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"



## **PASTICCERIA PANETTERIA 7 DELIZIE**

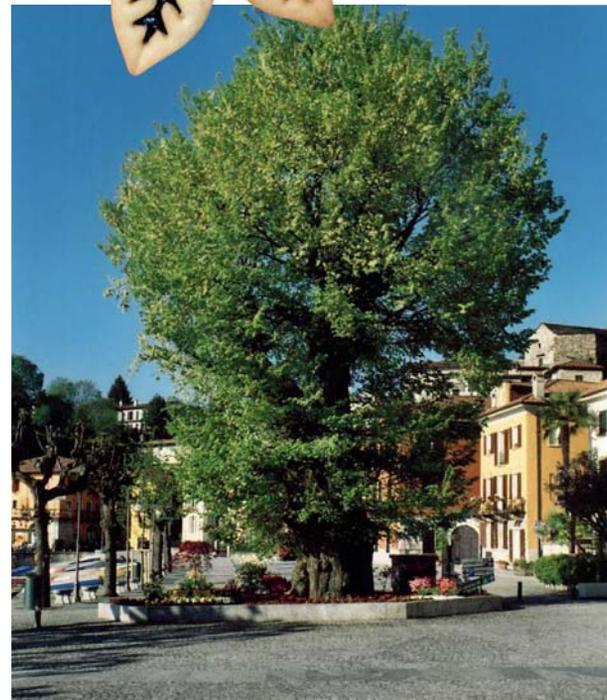
IL FORNO SHOP di GROSSI MORENA & C. SNC  
Via SEMPIONE, 8  
28802 MERGOZZO (VB)  
TEL.: 0323.80780  
E-MAIL: MORENAGROSSI@LIBERO.IT

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 braccio (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](mailto:INFO@FUNGHIFONTANA.IT)

 [FUNGHI FONTANA RENATO](https://www.facebook.com/FUNGHI.FONTANA.RENATO)

E-SHOP: [SHOP.FUNGHIFONTANA.IT](http://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 Magstris 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 BORILO CAV. MARIO

DI BORILO ROBERTO  
 VIA CANOBIO, 14/B  
 28100 NOVARA (NO)  
 TEL.: 0321.625167  
 E-MAIL: ROBERTO.BORILO@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 CCAA 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 valseseiano, è una cialda sottilissima che viene cotta su una doppia piastra di ferro caldissima. Produciamo inoltre dei biscotti tipici valseseiani, i “Canestrini”, anch’essi cotti su calde piastre di ferro con disegni tipici valseseiani. Sono sottilissimi e croccanti di vari gusti: dalle nocciole I.G.P delle Langhe, zenzero e cannella, al burro valseseiano 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.





**BORGOMONTI**

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)

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, Biccholani di Vercelli, Ossa da mordere...





## PASTICCERIA PAVESI

VIA DEI FIORI, 1  
13875 PONDERANO (BI)  
TEL.: 015.2543554 - CELL. 380.7091584  
E-MAIL: INFO@PASTICCERIAPAVESI.COM  
WWW.PASTICCERIAPAVESI.COM

L'esperienza trentennale e la voglia costante di migliorarsi rendono la Pasticceria Pavesi il punto di arrivo di chi cerca la cura, sia nell'estetica quanto nel gusto, di ogni singolo dolce, dal semplice bigné alla wedding cake.

I cavalli di battaglia sono tutti i tipi di lievitati e le torte da cerimonia, quest'ultime consegnate in tutto il Piemonte con mezzi refrigerati.



La Bottega del Morni  
liquorificio artigianale  
dal 1948...



La Bottega del Morni

## LA BOTTEGA DEL MORNI

CORSO ROMA, 146  
28887 GRAVELLONA TOCE (VB)  
TEL.: 0323.848132 - CELL. 392.9262178  
E-MAIL: MORNIM@MORNIM.IT  
FACEBOOK: LABOTTEGADELMORNI1948

La Bottega del Morni 1948 nasce nel 2005 con lo scopo di dare continuità allo storico laboratorio artigiano Mornioli, fondato nel 1948 a GravelлонаToce 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.





# LA CULMA

MICROLIQUORIFICIO  
ARTIGIANALE

*Creativo*

**LA CULMA**

VIA RONDO, 38  
13866 CASAPINTA (BI)  
TEL.: 340.2350596

E-MAIL: [INFO@LACULMA.IT](mailto:INFO@LACULMA.IT)  
[WWW.LACULMA.IT](http://WWW.LACULMA.IT)

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 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'obiettivo di promuovere il prodotto direttamente al consumatore finale, spiegando con entusiasmo e competenza come vengono realizzati.



## ELIA RESTAURI

DI ELIA G. ANTONIO & C. SNC  
VIA SANT'ANTONIO DA PADOVA, 28  
28068 ROMENTINO (NO)  
TEL.: 0321.860625 - FAX: 0321.860993  
E-MAIL: INFO@ELIARESTAURI.IT  
WWW.ELIARESTAURI.IT



Dal 1973 qualità ed esperienza...

L'Elia Restauri, affermata nel settore del recupero, del restauro e delle decorazioni degli edifici, monumenti e chiese, è fortemente legata alle proprie tradizioni ed al prezioso bagaglio d'esperienze accumulate in oltre quarant'anni.

Nel 2008 l'Azienda riceve un doppio riconoscimento di Eccellenza Artigiana, dalla Regione Piemonte, in merito alla "Conservazione e Restauro in Edilizia" e alla "Decorazione su Manufatti Diversi". La nostra azienda oggi, in campo lavorativo, è molto concentrata sul territorio novarese con interventi che variano dai più comuni, come manutenzioni di case e palazzi, ad interventi più particolari eseguiti su Palazzi d'epoca vincolati, Chiese e Campanili. Il Titolare, Antonio Elia, è delegato di Sezione Decoratori e Vice Presidente di Confartigianato Piemonte Orientale.



## 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.



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 SOFFITTO CASA PRIVATA DEL 1900

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.

### GAZZARA COSTRUZIONI

DI GAZZARA MORIS ANDREA  
VIA PRINCIPALE, 3  
28060 COMIGNAGO (NO)  
TEL.: 389.9782194

E-MAIL: GAZZARACOSTRUZIONI@TISCALI.IT



## FALEGNAMERIA SANTACROCE

LABORATORIO E PROGETTAZIONE:  
VIA DELLE CAMELIE, 17  
28062 CAMERI (NO)  
TEL.: 0321.518573 - FAX: 0321.510318  
SHOW ROOM: VIA CAVOUR, 5 - 28062 CAMERI (NO)  
E-MAIL: [INFO@FALEGNAMERIASANTACROCE.IT](mailto:INFO@FALEGNAMERIASANTACROCE.IT)  
 FALEGNAMERIA SANTACROCE  
[WWW.FALEGNAMERIASANTACROCE.IT](http://WWW.FALEGNAMERIASANTACROCE.IT)



**SANTACROCE**  
FALEGNAMERIA MADE IN ITALY

ARREDAMENTI, MOBILI SU MISURA,  
PORTE E SERRAMENTI

La Falegnameria Santacroce è un'azienda costituita all'inizio del 2006, con un'esperienza trentennale nel settore. L'azienda mette a disposizione del cliente le proprie competenze e professionalità, per seguirlo dalla progettazione alla realizzazione del mobile, dell'arredamento, del complemento di arredo su misura per ogni ambiente della casa o dell'ufficio e anche per la realizzazione di porte interne, porte blindate, serramenti, scale, soppalchi e tettoie. Ogni prodotto della falegnameria è studiato per rispondere alle esigenze del cliente, rispettandone il gusto e il modo di essere. Il vantaggio del lavoro artigianale su misura è che non c'è nessun limite per quanto riguarda dimensioni, finiture e scelta tra le diverse essenze di legno.





## 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)  
 TEL.: 0322.839070  
 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



Nicola Bozzola, dopo l'Accademia di Belle Arti, l'esperienza della Bottega Scuola e un periodo di formazione a Firenze, nel 2005 ha avviato un'attività in proprio. Nel cortiletto di via Novara 38 a Borgomanero, potete trovare "L'Atelier", laboratorio dedicato al restauro di mobili antichi, cornici, porte e finestre d'epoca, oggettistica ed anche ferri battuti, gessi, marmi. Al manufatto vengono restituite le sue caratteristiche originarie nel rispetto della sua storia attraverso le varie fasi di recupero: trattamento antitarlo, consolidamento, ricostruzione degli elementi mancanti, coloritura, lucidatura a cera a tampone, dorature. Accanto al laboratorio un piccolo spazio esposizione.



## RUBEN BERTOLDO

VIALE MARCONI, 13  
13045 GATTINARA (VC)  
CELL.: 347.370 3436  
WWW.RUBENBERTOLDO.IT



Amo interpretare temi di cultura locale ma anche suggerire e suscitare sentimenti e sensazioni emotive attraverso una poetica composizione di singoli elementi autonomi che accostati diventano un racconto materico. Vuoti e pieni alternati con contrasti netti, sviluppando trame dense di potere narrativo. Il gioco dei pesi abbinato ora alla ruggine del corten, ora alla brillantezza dell'alluminio, sviluppa delle forze dinamiche che creano nell'opera una spinta di movimento. Vivo e lavoro a Gattinara dove ho sviluppato diverse opere pubbliche monumentali. Partecipo a eventi d'arte, oltre che lavorare per committenze private.



### 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 affascinato e, oltre alla pittura ad acquerello che è la mia grande passione, mi ha avvicinato 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: LABOTTEGAORAF@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

VIA PAGANI, 2  
28021 BORGOMANERO (NO)  
TEL.: 393.3869839 / 0322.81.533  
E-MAIL: INFO@CERERIAROTA.IT  
WWW.CERERIAROTA.IT  
FB - IG 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 atmosfera, 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.



## SARTORIA PERRERA

DI UMBERTO MICHELE PERRERA  
 VIA BOGGIANI, 13  
 28100 NOVARA (NO)  
 TEL./FAX: 0321.466788  
 E-MAIL: UMBERTOMP@LIBERO.IT



Nel 1960 a Casale Monferrato nasce la Sartoria dei F.lli Perrera diretta dal Maestro sarto Pino Perrera (Membro dell'Accademia dei Sartori di Roma e detentore del Centimetro d'Oro al concorso "Forbici d'Oro"). Nel 1974 Michele Perrera si trasferisce a Novara dove apre il proprio Atelier di Viale Roma 19. Da quella data a tutto il 1988, partecipa a prestigiose sfilate in tutta Italia: Torino, Milano, Roma e al Festival della moda italiana di S. Remo (in concomitanza con il Festival della canzone). Nello stesso periodo viene premiato a Torino con l'Oscar della creatività. Nel 2004 collabora con c.f.p. IAL di Novara per corsi di sartoria. Nel 2005 riceve dalla Regione Piemonte l'Eccellenza Artigiana; dal 2006 collabora con la "Bottega - scuola Piemonte" ospitando nel proprio atelier un allievo per il corso di sartoria e dal 2010 è docente alla Scuola I.P.S.I.A. Bellini. Nel 2012 è stato invitato a partecipare alla mostra-evento "Torino città della Moda" organizzata al Museo Nazionale dell'Automobile. Oggi con immutata passione Perrera continua nella sua straordinaria attività sartoriale a Novara in via Boggiani 13.



**GB**

**DAL 1958**

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

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 familiare, 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.

**alosa.**  
by GB since 1958



Maglieria intima in cotone da agricoltura biologica

**L'INTIMO TRASPARENTE**  
- perchè puoi vedere cosa c'è "sotto" -

**100%** filati in **cotone da agricoltura biologica** certificato, coltivato senza l'uso di fertilizzanti, erbicidi, pesticidi e defolianti chimici.

**100%** della filiera **tracciabile**, nel rispetto dei lavoratori lungo tutta la filiera.

**100%** **naturale**, senza l'utilizzo di nessuna sostanza tossica in tutte le fasi di produzione.

**alosa.**  
by GB since 1958

GB di Bruzzese Garibica - Via Novara, 62 - 28066 GALLIATE (NO) - Tel. 0321/862305  
www.alosa.it - info@alosa.it

**alosa.**  
by GB since 1958

**Filiera produttiva**

In collaborazione con altre aziende del nostro territorio, nel raggio di 30 km. al confine tra Piemonte e Lombardia, ci occupiamo delle lavorazioni successive alla filatura, garantendo l'intero processo produttivo.

La nostra azienda, oltre a selezionare i migliori filati per tessitura, disponibili nel mercato italiano, definisce struttura e caratteristiche del tessuto, con le aziende partner. All'interno della nostra struttura produttiva, il tessuto, viene trasformato in capi destinati alla vendita. Sviluppo prodotto, taglio e cucito, sono le nostre principali competenze interne, che si tramandano dalla fondazione a oggi.

**alosa.**  
by GB since 1958

GB di Bruzzese Garibica - Via Novara, 62 - 28066 GALLIATE (NO) - Tel. 0321/862305  
www.alosa.it - info@alosa.it

**alosa.**  
by GB since 1958

**Filiera produttiva**

I filati in cotone da agricoltura biologica certificato provengono da filiere controllate.

I filati sono prodotti da Cotonificio Olcese Ferrari S.P.A. di Adro (BS) dal 1919. Nel dopoguerra l'azienda si specializza nella filatura e torcitura di cotone, importando le materie prime dai principali paesi di produzione. <https://www.olceseferrari.it>

Il tessuto viene smacchinato da Novatex, che da oltre trent'anni produce tessuti a maglia conto terzi destinati all'industria dell'abbigliamento e dell'arredamento. In particolare è specializzata nel settore della produzione di tessuti rigatori a base jersey, pique e felpa. <https://www.novatexas.com/>

Per il finissaggio ci affidiamo a Ticino Maglia che dal 1990 è specializzata nel finissaggio di tessuti ortogonali e maglia. Nella nuova sede di Busto Arsizio dal 2015 ha iniziato anche l'attività di tintoria. <https://ticinomaglia.it/>

**alosa.**  
by GB since 1958

GB di Bruzzese Garibica - Via Novara, 62 - 28066 GALLIATE (NO) - Tel. 0321/862305  
www.alosa.it - info@alosa.it

# INDICE DEI PARTECIPANTI

ALIMENTARE	SALUMIFICIO DESSILANI	Pag. 8
ALIMENTARE	LA GIUNCÀ	Pag. 9
ALIMENTARE	PASTICCERIA- PANETTERIA 7 DELIZIE	Pag. 10
ALIMENTARE	FONTANA RENATO	Pag. 11
ALIMENTARE	AL VECCHIO FORNAIO PASTICCERE	Pag. 12
ALIMENTARE	PASTICCERIA BORIOLLO CAV. MARIO	Pag. 13
ALIMENTARE	CAFÉ BONHEUR	Pag. 14
ALIMENTARE	BORGO MONTI	Pag. 15
ALIMENTARE	PASTICCERIA PEZZARO DAL 1914	Pag. 16

ALIMENTARE	PASTICCERIA PAVESI	Pag. 17
ALIMENTARE	LA BOTTEGA DEL MORNÌ	Pag. 18
ALIMENTARE	LA CULMA	Pag. 19
DECORAZIONE SU MANUFATTI DIVERSI	ELIA RESTAURI	Pag. 20
DECORAZIONE SU MANUFATTI DIVERSI	DECORATORE MARIO ANDREA BOTTINO	Pag. 21
DECORAZIONE SU MANUFATTI DIVERSI	GAZZARA COSTRUZIONI	Pag. 22
LEGNO	FALEGNAMERIA SANTACROCE	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
ALTRE ATTIVITÀ ARTISTICHE TIPICHE	RUBEN BERTOLDO	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	SARTORIA PERRERA	Pag. 31
TESSITURA, RICAMO E AFFINI	GB DI BRUZZESE GIANLUCA M.	Pag. 32



Confederazione Nazionale  
dell'Artigianato e della Piccola  
e Media Impresa  
*Piemonte Nord*  
NOVARA - VERCELLI - VCO

IN COLLABORAZIONE CON:



CON IL PATROCINIO DI:



Comune di Novara