



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.

**16 e 17
Marzo
2024**



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.

Il riconoscimento è nato con l'obiettivo di salvaguardare le lavorazioni artigianali di antico prestigio e di 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>



ORARIO D'APERTURA

SABATO 16 MARZO

ore 10:00 inaugurazione

alla presenza delle Autorità

ore 10:00/20:00 mostra mercato

DOMENICA 17 MARZO

ore 10:00/19:00 mostra mercato



**CAMERA DI COMMERCIO
MONTE ROSA LAGHI
ALTO PIEMONTE**

IL PRESIDENTE: **FABIO RAVANELLI**

Dall'arte del fare nascono i prodotti dell'artigianato di eccellenza, prodotti unici e originali che ancora una volta abbiamo voluto rendere protagonisti di questa importante e qualificata manifestazione con l'obiettivo di far conoscere l'affascinante mondo delle realtà artigiane piemontesi.

La Vetrina dell'Eccellenza Artigiana, giunta alla sedicesima edizione, rappresenta un appuntamento imperdibile sia per gli artigiani sia per i visitatori: per gli artigiani, perché grazie ad essa hanno l'opportunità di presentarsi ad un vasto pubblico, dando vita a incontri e possibili collaborazioni professionali; per i visitatori perché possono toccare con mano la qualità dei prodotti artigianali e conoscere il patrimonio artistico e culturale di cui sono espressione concreta.

Manualità e lavoro fatto a regola d'arte sono infatti gli elementi che rendono la manifattura artigiana sempre più richiesta da chi è in cerca di prodotti non solo di qualità superiore, ma capaci di evocare anche storie, tradizioni ed emozioni.

Il mio augurio è che questa iniziativa faccia scoprire, tra le altre, una caratteristica particolare e direi unica dei prodotti artigianali: il saper regalare autentica soddisfazione a chi li crea e a chi li acquista.



**CONFEDERAZIONE NAZIONALE
DELL'ARTIGIANATO PIEMONTE NORD**

IL PRESIDENTE: **MASSIMO PASTERIS**



**CONFEDERAZIONE NAZIONALE
DELL'ARTIGIANATO BIELLA**

IL PRESIDENTE: **GIONATA PIRALI**

L'artigianato è fonte di grande ricchezza economica per il Piemonte, le iniziative come la “nostra” Vetrina dell'Eccellenza Artigiana hanno il pregio di valorizzare e promuovere l'artigianato artistico, tipico e di qualità, di per sé un artigianato di nicchia, ma in grado di fornire prestigio alla nostra Regione attraverso le opere uniche di artigiani in possesso di manualità ed esperienza straordinarie, frutto di anni di lavoro e di tradizione.

Quest'anno la Vetrina dell'Eccellenza Artigiana è arrivata alla sua sedicesima edizione. Pur essendo organizzata in un periodo diverso dell'anno rispetto alle edizioni precedenti, ha comunque raccolto l'interesse di moltissime imprese artigiane provenienti da tutto

il Piemonte.

Ringraziamo la Camera di Commercio Monte Rosa Laghi Alto Piemonte per il consueto impegno organizzativo. Come CNA Piemonte Nord mi preme però evidenziare come non si sia ancora provveduto a livello Regionale a rilanciare il marchio Eccellenza Artigiana: da troppi anni viene impedito alle imprese in possesso dei requisiti di artigianalità, tradizionalità, tipicità e qualità di fregiarsi del marchio.

Auspichiamo una pronta revisione dei disciplinari di settore e delle modalità di acquisizione del riconoscimento, che tengano conto della tradizione, ma che siano proiettati anche verso l'innovazione.

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 eccel-

lenza, 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**

Con piacere, gioia e orgoglio rivolgo il mio saluto e il mio benvenuto alla nuova edizione della Vetrina dell'Eccellenza Artigiana.

Nelle pagine che seguono, e negli stand che animano questa edizione di una rassegna entrata ormai nella tradizione delle expo novaresi, c'è un viaggio affascinante attraverso le opere straordinarie di talentuosi artigiani. Ogni pagina, ogni oggetto, ogni stand è intriso di passione, dedizione, ricerca incessante della perfezione. Valori che caratterizzano il cuore dell'artigianato di qualità.

Tra le pagine troverete una vasta gamma di creazioni uniche, capaci di fondere maestria antica e design

contemporaneo. Ogni oggetto racconta una storia, riflettendo la ricca tradizione culturale e l'abilità artigianale che definiscono la nostra comunità.

La nostra fiera è quindi molto più di un evento commerciale; è un incontro di menti creative, una celebrazione della creazione artistica e un'opportunità per coltivare un legame più stretto tra la comunità e gli artigiani. Invito ciascuno di voi a esplorare il catalogo con curiosità e a lasciarsi ispirare, visitando l'expo, dalla maestria dei nostri talentuosi artigiani creatori.

Grazie quindi per essere parte di questa straordinaria avventura nell'arte e nell'artigianato di eccellenza.



**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.

LE IMPRESE ARTIGIANE DELL'ALTO PIEMONTE

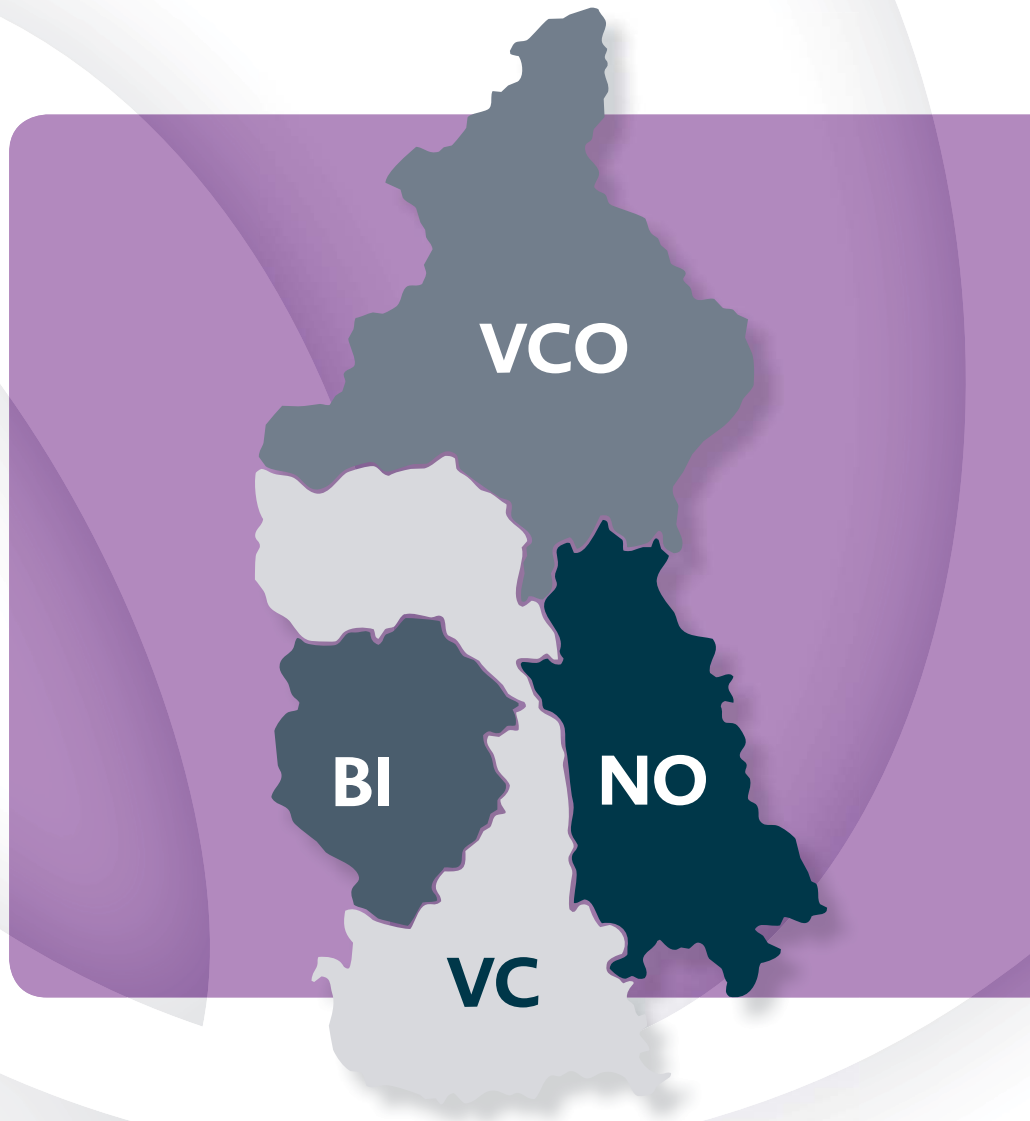
La presenza artigiana risulta tradizionalmente più forte in Piemonte rispetto alla media delle altre regioni italiane: a livello nazionale, infatti, l'artigianato raccoglie il 21,3% delle realtà imprenditoriali, a fronte del 27,1% del territorio piemontese, in cui a fine dicembre 2023 si contano quasi 115mila imprese artigiane.

Questa rilevanza risulta ancora più significativa nelle province di Biella, Novara, Vercelli e Verbano Cusio Ossola, dove complessivamente sono presenti 21.522 imprese artigiane, ben il 29,6% di quelle totali.

	imprese registrate	di cui artigiane
Novara	29.252	8.755
Biella	16.120	4.510
Vercelli	14.952	4.270
Verbano Cusio Ossola	12.368	3.987

[fonte: InfoCamere – anno 2023]

Per quanto riguarda i riconoscimenti di Eccellenza Artigiana, complessivamente superano i 2.400, di cui oltre 500 sono stati attribuiti ad imprese dell'Alto Piemonte (in base agli ultimi dati disponibili forniti da Regione Piemonte e aggiornati a novembre 2020).



ALIMENTARE

7



**DECORAZIONE SU
MANUFATTI DIVERSI**

20



**STAMPA TIPOGRAFICA,
LEGATORIA E RESTAURO**

22



LEGNO

23



24



RESTAURO LIGNEO

26



**ALTRE ATTIVITÀ
ARTISTICHE TIPICHE**

29



**TESSITURA,
RICAMO E AFFINI**

GELATERIA IL CHIOSCO DI CATTANEO DANIELA

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



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 dehor all'interno del parco dove si possono organizzare feste 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 carretto 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 loro collaboratrici vi attendono con piacere per coccolarvi con le loro golosità.





SALUMIFICIO DESSILANI A.

DI DESSILANI ALDO PIETRO E PAOLA & C.

VIA ROMA, 74/B

28073 FARA NOVARESE (NO)

TEL.: 0321.829549

CELL: 348.7882444

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 vaccino e caprino 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"

2019 Menzione speciale Piemonte Food Awards - categoria formaggi



IL FORNO SHOP

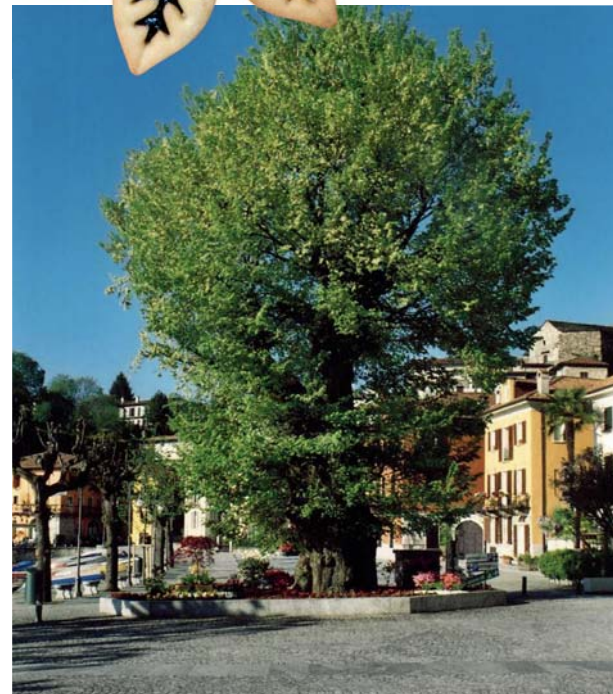
IL FORNO SHOP DI GROSSI MORENA & C. SNC
 Via SEMPIONE, 8
 28802 MERGOZZO (VB)
 TEL.: 0323.80780
 CELL.: 338.7090195
 E-MAIL: MORENAGROSSI@LIBERO.IT
 WWW.ILFORNOSHOP.IT

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 Brachio (piccolo amaretto), il biscotto del nonno, ecc... ed in fine nasce "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

WWW.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, l'impresa 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 effettua 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 SNC
Via FRATTINI EMILIO, 6/A
28802 MERGOZZO (VB)
CELL: 349.4773706
E-MAIL: INFO@FUGASCINA.IT
WWW.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 E C. SNC
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.



LA MIACCERIA **LABORATORIO ARTIGIANALE**

DI STRADA SILVIA & C.
PIAZZA CALDERINI
13019 VARALLO SESIA (VC)
CELL.: 348.4108871
E-MAIL: SILVIA.STRADA.30@GMAIL.COM



Il laboratorio nasce nel 2003 per la produzione della miaccia, prodotto tipico della tradizione valsesiana.

Cialda sottilissima, cotta con apposito ferro, detto "ferro delle miacce". Produciamo inoltre la versione dolce di questo prodotto, usando materie prime di qualità e preferibilmente del nostro Piemonte.

Abbiamo una produzione anche di confetture con profumi e sapori particolari, abbinamento di frutta con spezie, fiori ed erbe della nostra valle.

Il laboratorio si trova in Piazza Calderini nel centro storico della nostra bella Varallo e avrete la possibilità di assaggiare le famose miacce con menù degustazione e gustare prodotti tipici della Valsesia con collaborazioni di altri produttori del territorio.

Specialità, gusto e tradizione...

Tutto questo è: La Miacceria!





BORGOMONTI SNC

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'Matè".





PASTICCERIA PEZZARO DAL 1914

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



“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 pie-

montesi offerte: Canestrelli biellesi, Crocanti del Ciavarin, Bottalini (cioccolatini), Baci di Dama, Biccicolani di Vercelli, Ossa da mordere...



IMPRESA STORICA D'ITALIA



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 realizzazione 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, quali 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 i prodotti direttamente al consumatore finale, spiegando con entusiasmo e competenza come vengono realizzati.



TORREFAZIONE CAFFÈ NOALITO DI DALPONTE PAOLO & C. SNC

VIA VERBANO, 231
28100 NOVARA (NO)
TEL.: 0321.471726 - 335.7424671
E-MAIL: NOALITOCAFE@VIRGILIO.IT
WWW.NOALITO.IT

Una famiglia di artigiani del caffè

La vocazione artigianale è il nostro valore più importante: produciamo caffè come una volta, seguendo attentamente ogni fase della lavorazione del caffè, nel rispetto della materia prima.

Dal 1958 lavoriamo per offrirvi le migliori miscele, frutto di accurata e costante ricerca.

Alla produzione e alla vendita al dettaglio presso la nostra sede a Veveri, affianchiamo la distribuzione del caffè per bar e ristoranti che comprende la zona del novarese, l'hinterland milanese e la Valle d'Aosta.

Noalito®
CAFE'



PASTICCERIA CERUTI

Madonnina - Serralunga di Crea (AL)
Tel. 0142 940184



**TARTUFO
BIANCO**



DEL MONFERRATO

PANETTONI ARTIGIANALI SU ORDINAZIONE

PASTICCERIA CERUTI MADONNINA

FRAZ. MADONNINA, 62
15020 SERRALUNGA DI CRE (AL)
TEL: 0142.940184
CELL.: 346.0329356
E-MAIL: INFO@PASTICCERIACERUTI.COM



La Pasticceria CERUTI MADONNINA si trova a Serralunga di Crea (AL) in frazione Madonnina, ai piedi del Sacromonte, patrimonio dell'Unesco.

Le ricette si tramandano di padre in figlio da tre generazioni, così da mantenere un carattere artigianale e la scelta accurata degli ingredienti per prodotti di qualità.

Le nostre specialità sono:

KRUMIRI AL GRIGNOLINO: biscotti di fragrante pastafrolla, a forma di "baffo", prodotto tipico del Monferrato, creati in onore di re Vittorio Emanuele, irrobustiti dal vino principe del Monferrato Casalese, il Grignolino. La lavorazione viene fatta interamente a mano: dal taglio di 5 cm, alla curvatura fino al confezionamento, in scatole da 400 gr. Su prenotazione si può degustare anche la Mousse al Grignolino.

TORTA RUSTICA MONFERRINA: dolce molto friabile composto da: Nocciole Piemonte, mandorle, noci, pasta frolla. Ottimo per accompagnare la degustazione di vini.

TARTUFI DOLCI: creati ispirandosi alla raccolta dei tartufi in quanto ne riprendono la forma, incartati a mano, nella carta che ricorda il tovagliolo in cui vengono messi dal Trifulau. Sono di due tipi:

- Tartufo dolce di Moncalvo, con Nocciole Piemonte, cioccolato fondente, avvolti nella carta blu e bianca.
 - Tartufo bianco del Monferrato, con mandorle e cioccolato bianco, incartato nella carta rosso e bianco.
- Questi sono prodotti da Ottobre a Maggio.

Per una maggiore qualità dei prodotti è gradita la prenotazione per: pasticceria secca e fresca, salatini, panettoni e colombe pasquali, torte di compleanno, torte nuziali.





ARTEIDEA DI MATTEO LIBANORO

VIA CATULO, 19 B
13045 GATTINARA (VC)
CELL. 347.0596956
E-MAIL: INFO@ARTEIDEA.INFO
WWW.ARTEIDEA.INFO
FACEBOOK: ARTEIDEADIMATTEOLIBANORO
INSTAGRAM: MATTEO.LIBANORO

Matteo Libanoro, nato a Gattinara nel '75, diplomato al Liceo artistico di Novara, specializzato all'Accademia delle Arti Applicate a Milano in diverse tecniche pittoriche ex-novo e recupero della pellicola pittorica, restauro di dipinti murali per interni ed esterni, è artigiano con Eccellenza nazionale, eccellenza dall'OMA Osservatorio dei Mestieri d'Arte e Riconoscenza Wellmade della Fondazione Cologni in Firenze. Dal 1999 frequenta diversi corsi tenuti dal Maestro Silvio Dellavedova sull'antica tecnica del Marmo Artificiale o Marmo d'Arte in scagliola, "impasti" per creare le venature di marmi pregiati esistenti e non, pietre preziose come Lapislazzulo blu e Malachite verde. Successivamente specializzandosi negli anni a sua volta, insegna con il Maestro Silvio e inizia a tenere personalmente i corsi sulla tecnica: insegnante presso il suo laboratorio privato per addetti al settore, restauratori o



persone amanti dell'arte e tradizione artigianale; insegnante presso vari Istituti d'Arte; insegnante in corsi presso Athena Art di Torino; insegnante presso laboratori della Scuola di Artigiani Restauratori M. Rossi; laboratori di Restauro di Venaria Reale di Torino. Arrivando ad oggi, dopo tanta dedizione, ha ricevuto la conferma di docenza nella Scuola delle Arti e Mestieri della Fabbrica di S. Pietro in Vaticano. Nella sua bottega in Corso Vercelli, 5 a Gattinara sono esposte diverse opere in Marmo d'Arte.



DECORATORE MARIO ANDREA BOTTINO

VIALE RIMEMBRANZA, 21
13044 CRESCENTINO (VC)
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 il nome Bottino è il simbolo della decorazione artigiana in Crescentino, dove ancora oggi l’impresa ha la 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.



LEGATORIA E RESTAURO

DI ANITA PEROLIO

Via FARINI, 5
13040 SALUGGIA (VC)
CELL.: 388.4614373

E-MAIL: INFO@ANITAPEROLIO.IT

WWW.ANITAPEROLIO.IT

FACEBOOK: LEGATORIA E RESTAURO DI ANITA PEROLIO

INSTAGRAM: LEGATORIA.DI.ANITA.PEROLIO

L'antica arte della legatoria viene mantenuta: unici strumenti sono mani, ago e filo. Le copertine sono rivestite da tradizionali prodotti, da stoffe provenienti da terre lontane, da tessuti marmorizzati a mano. Fantasia e tradizione danno vita a prodotti esclusivi. Agende, rubriche, ricettari, scatole e quaderni sono realizzati con cura nei dettagli. La tecnica tipografica della stampa a caldo impreziosisce il libro, rendendolo unico. Nel laboratorio si producono carta e tessuti marmorizzati, tecnica del III sec., che viene rivisitata in chiave moderna. Si offre servizio di rilegatura di tesi di laurea.

Soffitte e librerie sono piene di libri e documenti degni di attenzioni: che siano oggetti di valore monetario o affettivo il restauro garantisce un futuro a questi materiali, che verranno goduti da chi li riceverà dopo di noi. Restaurare non è solo "riparare", ma rispettare e salvaguardare la memoria di coloro che hanno vissuto con questi oggetti.





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

WWW.FALEGNAMERIAFRIALDI.COM

INSTAGRAM: FALEGNAMERIAFRIALDI

FACEBOOK: FALEGNAMERIA FRIALDI





LIPPI ENZO RESTAURO E DORATURE

DI LIPPI ENZO
Via G. GENIANI, 10
13019 VARALLO SESIA (VC)
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.





N.B. ANTICHITÀ E RESTAURO

DI NICOLA BOZZOLA
 VIA NOVARA, 38/40
 28021 BORGOMANERO (NO)
 CELL.: 338.1733108
 E-MAIL: NICOLA.BOZZOLA@LIBERO.IT
 FACEBOOK: ATELIER ANTICHITA 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 e 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.



CHIARA BO "GIOIELLI D'ARTISTA"

LUCE, ARMONIA E COLORE PER RENDERTI PIÙ BELLA

VIA OBERDAN, 5 - 13900 BIELLA (BI)

CELL.: 328.6845562

E-MAIL: CHIARABO.ARTE@LIBERO.IT

WWW.GIOIELLIDARTISTA.COM

FACEBOOK: GIOIELLI D'ARTISTA DI CHIARA BO

INSTAGRAM: GIOIELLI.DARTISTA

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 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.



PREZIOSI D'AUTORE

DI ARIANNA RAINAUDO

VIA DEL PINO, 11

10064 PINEROLO (TO)

CELL.: 366.8121298

E-MAIL: PREZIOSIDAUTORE@GMAIL.COM

WWW.ORAFOPINEROLO.IT

FACEBOOK: PREZIOSI D'AUTORE

INSTAGRAM : PREZIOSIDAUTOREJEWELS



Preziosi d'Autore è un laboratorio orafa e gemmologico, situato nel centro storico di Pinerolo, a due passi da Torino.

Da oltre 15 anni ci impegniamo a creare gioielli artigianali unici e di grande qualità, degni di un'eccellenza orafa.

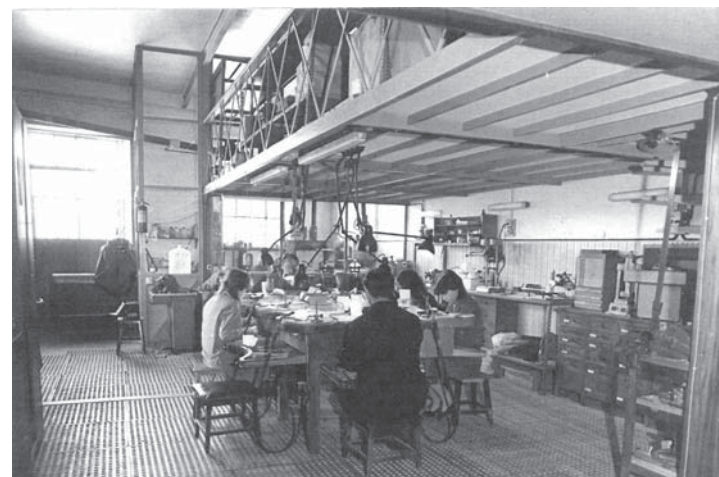
Ogni gioiello è realizzato con passione e dedizione, interamente nel nostro laboratorio.

Creiamo gioielli su misura in argento, oro, platino e gemme preziose.



**BOTTEGA
ORAFI
ARTIGIANA
DI ELENA ARNALDI**

VIA REPUBBLICA, 16
13900 BIELLA (BI)
TEL.: 015.20040
CELL.: 340.5563233
E-MAIL: ELENAARNALDI@LIVE.IT
INSTAGRAM: ARNALDIGIOIELLI



La Bottega Orafa Artigiana di Elena Arnaldi è un laboratorio orafa con il negozio annesso aperto al pubblico, a conduzione familiare, fondato dal maestro orafo Mario Arnaldi nel 1960. A partire dal 2008 l'attività prosegue attraverso la gestione dell'attuale titolare Elena Arnaldi, con la collaborazione di Anna Arnaldi, designer e orafo.

La Bottega Orafa è stata riconosciuta dalla Regione Piemonte come Eccellenza Artigiana dei metalli preziosi, che mantiene dal 2001.

L'attività del laboratorio è caratterizzata da una consapevole filosofia storico-artistica, a partire dalla prima attività del fondatore Mario Arnaldi, che ha compiuto un'attenta ricerca fra i modelli e i canoni dell'oreficeria popolare, realizzando manufatti orafi espressamente ispirati alla tradizione locale e delle Prealpi Biellesi.

La Bottega Orafa Artigiana di Elena Arnaldi produce a mano monili in oro e argento realizzati con varie tecniche di lavorazione. Si tratta di opere di oreficeria storica, di gioielleria artistica e di gioielleria

classica. Le tecniche di lavorazione sono quelle "al banco", da quelle meccaniche (laminazione, traforo, stampa, ecc...) alla fusione all'osso di seppia, a quella a cera persa. Una menzione particolare per questa antichissima tecnica: la cera viene scolpita come una microscultura e poi, dopo una serie di passaggi, tra gesso e forno ad alta temperatura, la fusione liquida del metallo pregiato prende la forma desiderata della cera andata perduta.

L'oreficeria storica include: il "Lüchëtt", un fermaglio d'oro a forma di prisma; i "Dorini", sferette d'oro sfaccettate; i "Semi", dai diversi disegni.

Le Collezioni artistiche sono progettate in maniera personalizzata: fra queste la "Rosa", premiata e riconosciuta ad un'esposizione valenzana.

ATELIER GUIDA - GUIDAONDEMAND DAL 1958

GUIDA DESIGN

SHOP

PIAZZA VITTORIO VENETO, 14

10123 TORINO

CELL. 393.5590995

MARIKA@MARIKAGUIDA.COM

ATELIER GUIDA

SHOWROOM

LUNGO PO ALESSANDRO ANTONELLI, 7

10153 TORINO ITALY

CELL. 351.7814608

WWW.GUIDAONDEMAND.EU

La sostenibilità incontra l'autentico stile italiano e le alte tecnologie. Forti della nostra ricca tradizione di design italiano, siamo orgogliosi di offrire capi estetici e creativi nella tutela del pianeta e della nostra comunità.

Al centro del nostro marchio c'è il benessere di chi l'indossa. Ecco perché selezioniamo meticolosamente tessuti e materiali locali, supportiamo gli artigiani e mettiamo il massimo impegno nel ridurre il nostro impatto inquinante.

L'uso di tecnologia 3d ci aiuta nel fornire un servizio molto accurato e nel risparmio di tempi e materiali per la prototipia.





Claudia Comar

Artigiana magliaia

Tutti i prodotti che portano questo logo sono stati realizzati
con materiali naturali e a filiera corta e controllata

COMAR CLAUDIA

VIA FORNACE, 30
10040 VALDELLATORRE (TO)
CELL.: 340.6603375

E-MAIL: COMARCLAUDIA@VIRGILIO.IT

FACEBOOK: CLAUDIA COMAR

INSTAGRAM: COMAR.CLAUDIA

Artigiana magliaia, Valdellatorre, realizzo BERRETTINI, SCIARPE, SCALDACOLLO utilizzando filati a filiera corta e controllata, ottenuti da alpaca e pecore allevati in Italia.

Sono pezzi unici o a produzione molto limitata.

Tingo personalmente la lana con colori naturali, mentre i filati d'alpaca hanno la colorazione naturale del vello.



GB DI BRUZZESE GIANLUCA 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. Negli anni Settanta la Sartoria a conduzione familiare risente della concorrenza delle grandi industrie di confezione di abbigliamento in serie e della distribuzione nei grandi magazzini e nel 1982, l'attività si trasforma radicalmente, specializzandosi nella produzione di costumi da bagno, produzione portante del distretto olegnese (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, "Cristiana Casagrande" Associazione ONLUS di Novara e col sostegno di un nutrito gruppo di GAS (Gruppi di Acquisto Solidale), l'impresa crea e produce una collezione di **intimo in cotone da agricoltura biologica ed equo-solidale**, diventando il cuore produttivo del progetto. Nel 2021 lancia il nuovo marchio commerciale "ALOSA", come rinnovata espressione di artigianalità, coniugandola con la tutela dell'ambiente e della salute.



INDICE DEI PARTECIPANTI

ALIMENTARE	GELATERIA IL CHIOSCO	Pag. 7
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	LA MIACCERIA	Pag. 14
ALIMENTARE	BORGO MONTI	Pag. 15

ALIMENTARE	PASTICCERIA PEZZARO DAL 1914	Pag. 16
ALIMENTARE	LIQUORIFICIO LA CULMA	Pag. 17
ALIMENTARE	TORREFAZIONE CAFFÈ NOALITO	Pag. 18
ALIMENTARE	PASTICCERIA CERUTI MADONNINA	Pag. 19
DECORAZIONE SU MANUFATTI DIVERSI	ARTEIDEA DI MATTEO LIBANORO	Pag. 20
DECORAZIONE SU MANUFATTI DIVERSI	DECORATORE MARIO ANDREA BOTTINO	Pag. 21
TIPOGRAFIA, LEGATORIA E RESTAURO	LEGATORIA E RESTAURO DI ANITA PEROLIO	Pag. 22
LEGNO	FALEGNAMERIA FRIALDI	Pag. 23
RESTAURO LIGNEO	LIPPI ENZO RESTAURO E DORATURE	Pag. 24

RESTAURO LIGNEO	N.B. ANTICHITÀ E RESTAURO	Pag. 25
ALTRE ATTIVITÀ ARTISTICHE TIPICHE	CHIARA BO "GIOIELLI D'ARTISTA"	Pag. 26
ALTRE ATTIVITÀ ARTISTICHE TIPICHE	PREZIOSI D'AUTORE DI ARIANNA RAINAUDO	Pag. 27
ALTRE ATTIVITÀ ARTISTICHE TIPICHE	BOTTEGA ORAFA ARTIGIANA DI ELENA ARNALDI	Pag. 28
TESSITURA, RICAMO E AFFINI	ATELIER GUIDA GUIDAONDEMAND	Pag. 29
TESSITURA, RICAMO E AFFINI	COMAR CLAUDIA	Pag. 30
TESSITURA, RICAMO E AFFINI	GB DI BRUZZESE GIANLUCA M.	Pag. 31

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





IN COLLABORAZIONE CON:

CON IL PATROCINIO DI:



Comune di Novara