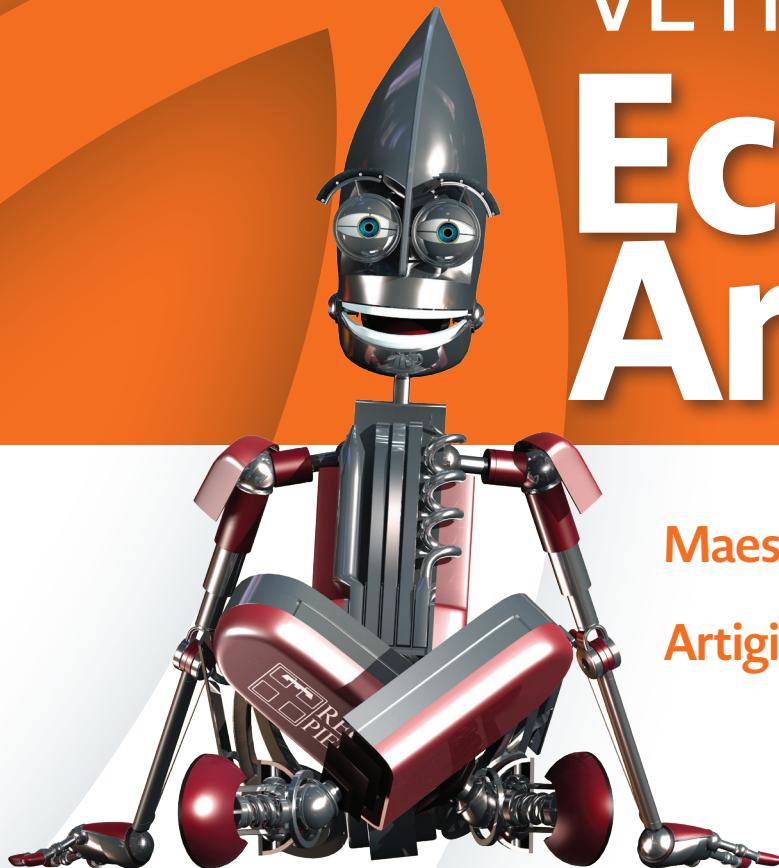




CAMERA DI COMMERCIO
MONTE ROSA LAGHI
ALTO PIEMONTE

PiemonTe
Eccellenza Artigiana
PERCHE' LA QUALITA' RICONOSCIUTA SIA RICONOSCIBILE

VETRINA DELLA **Eccellenza Artigiana**



Maestri di antichi mestieri.
Artigiani d'Eccellenza.

**22 e 23
Novembre
2025**



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 Biella, CNA Piemonte Nord, Confartigianato Biella e Confartigianato Imprese Piemonte Orientale 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 tessitura o delle decorazioni, 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.regenone.piemonte.it/web/temi/sviluppo/artigianato>



ORARIO D'APERTURA

SABATO 22 NOVEMBRE

ore 10:00 inaugurazione

alla presenza delle Autorità

ore 10:00/20:00 mostra mercato

DOMENICA 23 NOVEMBRE

ore 10:00/19:00 mostra mercato



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

IL PRESIDENTE: **FABIO RAVANELLI**

L'eccellenza artigiana, straordinaria sintesi di creatività, tradizione e maestria tecnica, torna ad essere la protagonista assoluta di questa qualificata manifestazione, nata con un obiettivo chiaro, che si è rafforzato edizione dopo edizione: promuovere e far comprendere il valore del tessuto artigiano piemontese.

L'evento, giunto al suo diciassettesimo traguardo, si conferma un'occasione preziosa di incontro e dialogo: per i maestri artigiani rappresenta l'opportunità di presentare la propria identità a un pubblico vasto e interessato, generando sinergie e nuove collaborazioni professionali; per i visitatori è un'immersione diretta nel patrimonio culturale che questi manufatti custodiscono, un'esperienza tangibile di qualità superiore.

È la fusione tra competenza tecnica, visione creativa e precisione esecutiva che definisce il lavoro fatto "a regola d'arte". Questi elementi pongono la manifattura artigiana in perfetta sintonia con le esigenze di un mercato che non cerca solo il pregio estetico, ma desidera oggetti che siano depositari di memorie, espressione autentica di un territorio e fonte di ispirazione.

Il mio augurio è che questa nuova edizione permetta di cogliere appieno un valore intrinseco e, a mio avviso, esclusivo del prodotto artigianale: la sua capacità di regalare autentica soddisfazione, unendo l'orgoglio del creatore alla gratificazione di chi, quel pezzo unico, lo fa proprio.



CONFEDERAZIONE NAZIONALE DELL'ARTIGIANATO BIELLA

IL PRESIDENTE: **ANDREA VALENTINI**



CONFEDERAZIONE NAZIONALE DELL'ARTIGIANATO PIEMONTE NORD

IL PRESIDENTE: **LORELLA METALDI**

Con il marchio Eccellenza Artigiana, la Regione Piemonte ha scelto di mettere sotto i riflettori le micro e piccole imprese che rappresentano il cuore pulsante del nostro territorio. Imprese che sanno unire tradizione, creatività e innovazione che portano avanti ogni giorno, un sapere fatto di manualità, passione e cultura produttiva.

Questo riconoscimento non è solo una targa o un titolo: è un segno concreto che distingue chi fa bene, chi lavora con qualità e chi continua a investire nel proprio mestiere. Ed è anche un servizio per i cittadini che pos-

sono scegliere con più consapevolezza prodotti unici, realizzati con cura e garantiti da un sistema serio di certificazione.

Attraverso Eccellenza Artigiana, costruiamo una rete di imprese di valore, un sistema che valorizza chi merita, facilita la scelta dei consumatori e rafforza l'identità del Piemonte come terra di grande artigianato.

Quest'anno la "Vetrina dell'Eccellenza Artigiana" ha raggiunto la diciassettesima edizione, sicuramente un traguardo importante in quanto poche altre manifestazioni legate all'artigianato possono vantare tale longevità.

Sicuramente va ringraziata la nostra Camera di Commercio Monte Rosa Laghi Alto Piemonte per essersi fatta carico, unitamente alle Associazioni Artigiane, della valorizzazione di queste imprese di "nicchia", ma anche un forte ringraziamento e sostegno va dato alle imprese dell'artigianato artistico, tipico e di qualità che, pur tra mille difficoltà, portano avanti il saper fare degli artigiani.

Personalmente penso che visitare gli stand, toccare con mano ciò che gli artigiani piemontesi sono in grado di fare e farsi raccontare dagli artigiani stessi i loro prodotti e le loro storie sia un'esperienza unica.

La CNA Piemonte Nord si augura che la Regione Piemonte ridia ossigeno al marchio Eccellenza Artigiana e dopo anni venga permesso, attraverso nuovi regolamenti e nuovi disciplinari, anche alle nuove imprese in possesso dei requisiti necessari di fregiarsi del riconoscimento.



CONFARTIGIANATO IMPRESE BIELLA

IL PRESIDENTE: CRISTIANO GATTI



CONFARTIGIANATO IMPRESE PIEMONTE ORIENTALE

IL PRESIDENTE: MICHELE GIOVANNARDI

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.

Ecellenza Artigiana. Non è solo un'etichetta ma la definizione più autentica di ciò che siamo.

Dietro ogni laboratorio, ogni bottega, ogni officina c'è una storia che parla del nostro territorio, della nostra cultura e delle persone che, con mani sapienti e passione, la tengono viva ogni giorno.

L'artigianato è identità. È il filo invisibile che unisce passato e futuro, tradizione e innovazione, memoria e creatività. In ogni manufatto c'è un gesto antico che si rinnova, un sapere che si trasmette, un valore che appartiene a tutta la comunità.

Con la Vetrina dell'Eccellenza Artigiana vogliamo rendere omaggio a chi ha saputo custodire questo

patrimonio e a chi oggi lo interpreta in chiave contemporanea, contribuendo alla vitalità economica e culturale del nostro territorio.

Essere artigiani significa saper fare, ma anche saper essere: avere radici solide e lo sguardo aperto sul mondo, con la consapevolezza che l'eccellenza nasce sempre dal legame profondo con la propria terra.

A tutti gli artigiani che partecipano a questa rassegna, e a chi ne condivide i valori, va il mio ringraziamento sincero. Con il vostro lavoro e la vostra presenza qui oggi rendete concreta l'idea di un futuro in cui tradizione e innovazione coesistono e sono valori preziosi.

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 21,2% delle realtà imprenditoriali, a fronte del 27,1% del territorio piemontese, in cui a fine settembre 2025 si contano oltre 113mila imprese artigiane.

Questa rilevanza risulta ancora più significativa nelle province di Biella, Novara, Vercelli e Verbano Cusio Ossola, dove complessivamente sono presenti 21.305 imprese artigiane, ben il 29,5% di quelle totali.

	imprese registrate	di cui artigiane
Novara	29.260	8.677
Biella	15.922	4.450
Vercelli	14.813	4.246
Verbano Cusio Ossola	12.263	3.932

[fonte: InfoCamere – dati aggiornati al 30/09/2025]

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).



INDICE DEI PARTECIPANTI

ALIMENTARE	GELATERIA IL CHIOSCO	Pag. 7
ALIMENTARE	SALUMIFICIO DESSILANI ANTONIO	Pag. 8
ALIMENTARE	GRAPPERIA ARTIGIANALE ALI - SPIRITI ARTIGIANALI	Pag. 9
ALIMENTARE	IL FORNO SHOP	Pag. 10
ALIMENTARE	FONTANA RENATO	Pag. 11
ALIMENTARE	AL VECCHIO FORNAIO PASTICCERI	Pag. 12
ALIMENTARE	PASTICCERIA BORIOLO CAV. MARIO	Pag. 13
ALIMENTARE	CIOCCOLATERIA MARINA	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
ALIMENTARE	LA MIACCERIA	Pag. 20
STRUMENTI MUSICALI	ALDO ILLOTTA LIUTAIO	Pag. 21
DECORAZIONE SU MANUFATTI DIVERSI	DECORATORE MARIO ANDREA BOTTINO	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
ALTRÉ ATTIVITÀ ARTISTICHE TIPICHE	CHIARA BO "GIOIELLI D'ARTISTA"	Pag. 26
ALTRÉ ATTIVITÀ ARTISTICHE TIPICHE	PREZIOSI D'AUTORE DI ARIANNA RAINAUDO	Pag. 27
TESSITURA, RICAMO E AFFINI	COMAR CLAUDIA	Pag. 28
TESSITURA, RICAMO E AFFINI	KINTHIA DI DE MARCO CINZIA	Pag. 29
TESSITURA, RICAMO E AFFINI	GB DI BRUZZESE GIANLUCA M.	Pag. 30

GELATERIA IL CHIOSCO DI CATTANEO DANIELA

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



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 oltre a semifreddi e cioccolate calde nei periodi più freschi dell'anno. 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 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 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 FARÀ NOVARESE (NO)
TEL.: 0321.829549
E-MAIL: INFO@SALUMIFICIODESSILANI.IT
WWW.SALUMIFICIODESSILANI.IT
FACEBOOK: SALUMIFICIO DESSILANI ANTONIO SNC



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.



GRAPPERIA ARTIGIANALE ALI - SPIRITI ARTIGIANALI

VIALE INDIPENDENZA 110,112,114,116
14053 CANELLI (AT)
TEL.: 0141.823440 - CELL.: 320.1545293

E-MAIL: INFO@ARTEGRAPPA.IT

WWW.SPIRITIARTIGIANALI.COM - WWW.ARTEGRAPPA.IT

FACEBOOK: GRAPPERIA ARTIGIANALE ALI

INSTAGRAM: [@spiriti_artigianali](https://www.instagram.com/@spiriti_artigianali)



SPIRITI ARTIGIANALI®
WWW.SPIRITIARTIGIANALI.COM

Siamo un LIQUORIFICIO / GRAPPERIA di stampo artigianale e familiare. Questa nostra peculiarità ci permette di preparare piccole partite di LIQUORI e GRAPPE con nostre ricette tipiche o anche con ricette del cliente. Inoltre, svolgendo tutte le operazioni manualmente, diamo la possibilità al cliente di scegliere il confezionamento e l'etichettatura del prodotto secondo i propri gusti e/o esigenze.

La nostra produzione varia dalla liquoristica alle grappe tradizionali, novelle o invecchiate oltre 12 mesi in botti di legno, fino alle Grappe aromatizzate con erbe e radici. Per non dimenticare le produzioni particolari come le zollette di zucchero aromatizzate con spezie sotto alcol, da mangiarsi sgocciolate per un gusto più alcolico o dopo la fiammatura per un gusto più delicato. Si accettano anche ordini minimi con etichettatura personalizzata a marchio del cliente, senza costi aggiuntivi.



27/11/13	500 Coffe 30 = 2.25%
Giusto a 99,3 = 19.812,12 = Andrea 1024	
Erbe = x 0,560 = " 26	
Erbe = " 2,560 = " 1052	
Zucchero lg 15,5 = " 31,320	
Cioglio = " 100	
Cioglio Aguglie grano 100	

28/11/13	100 Veleno C. fatta 35 = 2.20%
Giusto a 99,3 = 19.360,00 = Andrea 3476	
Borsig. fatta = " 0,260 = " 16	
" Paraff. = " 0,250 = " 20	
Zucchero lg 20 = " 12	
Erbe = " 51,520	
Cioglio = " 100	
Cioglio vergine ce 150	

29/11/13	100 Erbe 20 = 2.25%
Giusto a 99,3 = 19.200,00 = Andrea 1594	
Erbe = " 4,100 = " 166	
Borsig. lg 25 = " 15	
Erbe = " 62,450	
Cioglio = " 100	



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

FACEBOOK: PASTICCERIA IL FORNO SHOP

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 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 produciamo la caratteristica "fugascia" (focaccia dolce), il nocciolato di Bracchio (piccolo amaretto), il biscotto del nonno ed infine nasce "la Stella alpina" (con ingredienti rustici).

Completano la vasta gamma altre golosità tra le quali è possibile scegliere.





FONTANA RENATO

DI MAGISTRIS LUCIA E
FONTANA STEFANO SNC
VIA RISORGIMENTO, 3
28015 MOMO (NO)
TEL.: 0321.926333
E-MAIL: INFO@FUNGHIFONTANA.IT
WWW.FUNGHIFONTANA.IT
FACEBOOK:
FUNCHI FONTANA RENATO
INSTAGRAM: [@FUNGHIFONTANA](https://www.instagram.com/funghifontana)

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 MEROZZO (VB)
TEL: 0323 80136
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.



CIOCCOLATERIA MARINA

DI CRAPANZANO MARINA
VIA PIETRO NENNI, 19
28060 CASALINO - FRAZ. CAMERIANO (NO)
CELL: 338.9198342
E-MAIL: CIOCCOLATERIAMARINA@GMAIL.COM
WWW.MARINACIOCCOLATERIAARTIGIANALE.IT



Ogni cioccolatino è un viaggio attraverso il tempo che ti porta alle radici dell'eccellenza artigianale.

Le mie prelibatezze sono il risultato di un processo artigianale che combina sapienza e creatività. I sapori delicati dei frutti secchi tostati, l'aroma avvolgente delle spezie esotiche e la dolcezza perfetta si fondono armonicamente per offrire un'esperienza di gusto unica.



MARINA
CIOCCOLATO ARTIGIANALE



Borgo Monti

BORGOMONTI SNC

DI CAMISASCA MATTEO & C.
 VIA RISORGIMENTO, 9
 28803 PREMOSELLO-CHIOVENDA (VB)
 PUNTO VENDITA PRINCIPALE: PIAZZA DELLA CHIESA, 2
 28845 DOMODOSSOLA (VB)
 CELL: 347.4865803
 E-MAIL: INFO@BORGOMONTI.COM WWW.BORGOMONTI.IT
 FACEBOOK: BORGOMONTI - INSTAGRAM: [@BORGOMONTI](https://www.instagram.com/borgomonti)



Borgo Monti è un'azienda ossolana che da oltre vent'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'Mate".

Nel 2024 il premio a Golsaria per il punto vendita di Domodossola, come "una delle migliori boutique del gusto" in Italia.





PASTICCERIA PEZZARO DAL 1914

DI RICCARDO PEZZARO S.A.S.
VIA MAZZINI, 86
13836 COSSATO (BI)
TEL.: 015.93626 CELL: 335.6056368
E-MAIL: PEZZARO@PEZZARO.IT
WWW.PEZZARO.IT - WWW.PASTICCERIAPEZZARO.COM
FACEBOOK: PASTICCERIA PEZZARO



“Il prestigio della tradizione” è 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 PASTICCERI DEL PIEMONTE”, nel 2004 il riconoscimento 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...



IMPRESA STORICA D'ITALIA



LA CULMA

VIA FIORA, 8
13835 LESSONA (BI)
TEL.: 340.2350596
E-MAIL: INFO@LACULMA.IT
WWW.LACULMA.IT
FACEBOOK: LA CULMA MICROLIQUORIFICIO ARTIGIANALE "CREATIVO" BIELLA
INSTAGRAM: [@LA_CULMA_LIQUORIFCIO_](https://www.instagram.com/@la_culma_liquirifcio_)



L'ANIMA DEL GUSTO

LA CULMA è un microLiquorificio artigianale di bevande spiritose, liquori, liquori a base di grappa e grappe, nato dalla passione per la tradizione unita alla creatività ed alla ricerca di nuove sensazioni: nascono così liquori alle erbe delle Prealpi Biellesi, ai frutti, elisir e grappe aromatizzate, ecc...
Tutto il sistema di produzione è rigorosamente artigianale e ogni fase di lavorazione viene effettuata a mano, con particolare attenzione alla selezione delle materie prime utilizzate.
Eleganti bottiglie contengono sublimi sapori e profumi che li rendono singolari e indimenticabili.

OCCASIONI SPECIALI

La personalizzazione delle nostre speciali etichette rendono un evento indimenticabile. Ideali per eventi sportivi, associazioni, locali, ceremonie (matrimoni, lauree, ricorrenze come compleanni, pensionamenti, ecc..) partendo da una singola etichetta in poi.

PERSONALIZZIAMO

Creiamo il tuo liquore personalizzato scegliendo tra Gin, Amari e fine pasto, Bitter o Grappe aromatizzate. Il tuo liquore verrà prodotto con materie prime di qualità o se sei un'azienda agricola utilizzando un tuo prodotto. Possiamo creare qualcosa di unico mettendo in bottiglia la tua idea unita alla nostra creatività!

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
FACEBOOK: CAFFÈ NOALITO
INSTAGRAM: @NOALITOCAFFE

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 offrivi 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'interland milanese e la Valle d'Aosta.



Noalito®
CAFFÈ



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 CREA (AL)
TEL: 0142.940184
CELL: 346.0329356
E-MAIL: INFO@PASTICCERIACERUTI.COM
FACEBOOK: PASTICCERIA CERUTI - INSTAGRAM: [@PASTICCERIA CERUTI](https://www.instagram.com/pasticceriaceruti)



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 pasta frolla a forma di "baffo" creati in onore di re Vittorio Emanuele, prodotto tipico del Monferrato, 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, avvolti 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 bianca.
- 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.



LA MIACCERIA

LABORATORIO ARTIGIANALE

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



20



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 !





Italian
guitars

ALDO ILLOTTA LIUTAIO

VIA PANACEA CANTONE, 5
13011 BORGESIA (VC)
CELL.: 347.8132121
E-MAIL: ALDOILLOTTA@GMAIL.COM
FACEBOOK: ALDO ILLOTTA LIUTAIO
INSTAGRAM: @ALDO_ILOTTA_GUITARS

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 mi occupo 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.



DECO^RAZIONE SU MANUFATTI DIVERSI

DECORATORE MARIO ANDREA BOTTINO

VIALE RIMEMBRANZA, 21
13044 CRESCENTINO (VC)
CELL. 368.3612569
TEL: 0161 842594

E-MAIL: MARIOBOTTINO67@LIBERO.IT
WWW.DECORAZIONIBOTTINO.IT

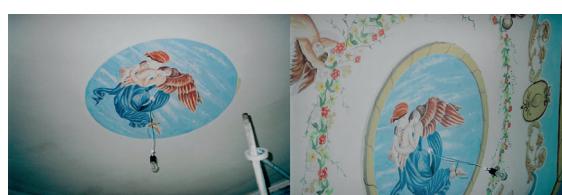
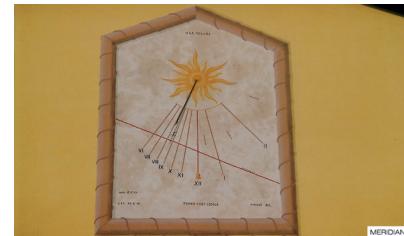


“Decoratore Mario Andrea Bottino” è un’impresa individuale e punto di riferimento assoluto a Crescentino (VC), per quanto riguarda il settore del restauro e della decorazione in generale.

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.





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
FACEBOOK: FALEGNAMERIA FRIALDI
INSTAGRAM: @FALEGNAMERIAFRIALDI

Realizziamo arredi su misura, pensati e cuciti in base alle esigenze del nostro cliente. Il progetto ed i materiali di realizzazione dei nostri mobili sono i protagonisti principali del nostro lavoro.





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 dal riconoscimento Piemonte Eccellenza Artigiana della Regione Piemonte per il settore restauro manufatti lignei.





N.B. ANTICHIÀ E RESTAUR

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

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.





⑩ ALTRE ATTIVITÀ ARTISTICHE TIPICHE

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 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 madrepaura 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. Producendo 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 atelier orafo fondato nel 2019 a Pinerolo, vicino a Torino, da Arianna Rainaudo e Sergiu Gabriel Ionescu, orafi e gemmologi con oltre quindici anni di esperienza, periti esperti accreditati e iscritti al ruolo presso la Camera di Commercio di Torino.

Riconosciuto come laboratorio di Eccellenza Artigiana per la lavorazione di metalli e gemme preziose, unisce l'alta formazione tecnica a una profonda passione per l'arte della gioielleria. Ogni creazione nasce da una sapiente fusione di tradizione orafo e innovazione tecnologica, dando vita a gioielli unici e interamente realizzati a mano in platino, oro e argento, impreziositi da gemme naturali selezionate.

Ogni pezzo è pensato per raccontare una storia e riflettere la vera identità di chi lo indossa. Il laboratorio offre anche servizi professionali di riparazione gioielli, infilatura di pietre e perle, analisi gemmologiche, consulenze, stime e perizie certificate per successioni ereditarie.



COMAR CLAUDIA

VIA FORNACE, 30
10040 VALDELLATORRE (TO)
CELL.: 340.6603375
E-MAIL: COMARCLAUDIA@VIRGILIO.IT
FACEBOOK: CLAUDIACOMAR
INSTAGRAM: @COMAR.CLAUDIA



Claudia Comar

Artigiana magliaia

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

Artigiana magliaia di 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.





KINTHIA DI DE MARCO CINZIA

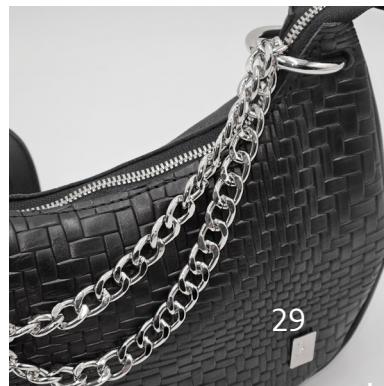
VIA BIXIO, 3
10082 CUORGNÈ (TO)
CELL.: 348.2580631
E-MAIL: INFO@KINTHIA.IT
WWW.KINTHIA.IT
FACEBOOK: KINTHIA
INSTAGRAM: [@KINTHIA](https://www.instagram.com/kinthiabag)

Kinthia®



**Dal 2010, Kinthia Bag:
L'Eleganza Sostenibile Ispirata alle Grandi Firme**

Benvenuti nel mondo di Kinthia Bag, dove l'eccellenza artigianale italiana incontra la sostenibilità di lusso. Dal 2010 creiamo borse uniche realizzate con passione e maestria a partire da pregiate materie prime 'Made in Italy', provenienti dalle eccedenze di iconici marchi del lusso. Ogni creazione Kinthia Bag è un omaggio all'eleganza senza tempo ispirata ai grandi nomi della moda e pensata per chi apprezza la qualità superiore e un design sofisticato. Scopri la nostra esclusiva collezione, dove la responsabilità ambientale si sposa con l'esclusività, dando vita ad accessori che raccontano una storia di stile consapevole e ricercato.





TESSITURA RICAMO E AFFINI

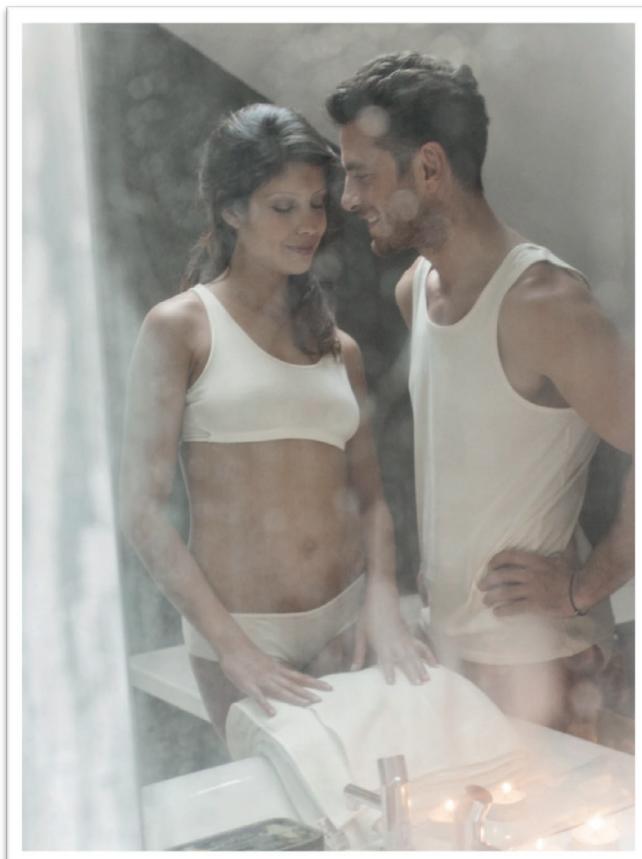
GB DI BRUZZESE GIANLUCA DAL 1958

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

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 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, "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 equosolidale**, 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.



ALOSA
by GB since 1958



RUBEN BERTOLDO - ARTISTA OSPITE

RUBEN BERTOLDO

E-MAIL: ART@RUBENBERTOLDO.IT
WWW.RUBENBERTOLDO.IT
FACEBOOK: RUBEN BERTOLDO
INSTAGRAM: @RUBENBERTOLDO



Ruben Bertoldo, artista e maestro della forgiatura dei metalli, fonde artigianato e concettualità in ogni custode. Le figure sono realizzate in corten e inox, materiali resistenti e simbolici, capaci di dialogare con il paesaggio e mutare nel tempo. Ogni opera è unica, ma parte di un ciclo coerente e narrativo.

Le custodi delle vie d'acqua è un progetto di arte pubblica diffusa ideato da Ruben Bertoldo, che celebra il legame profondo tra territorio, comunità e risorse idriche. Le sculture monumentali, realizzate in metallo e collocate lungo fiumi, rogge e paesaggi rurali, rappresentano figure femminili simboliche: custodi della memoria, della bellezza e della responsabilità verso la natura.

Ogni opera è composta da frammenti metallici che simboleggiano la collettività: cittadini, enti e amministrazioni diventano parte integrante del processo creativo. Il messaggio è chiaro: **ognuno di noi è parte del paesaggio e responsabile della sua tutela.**

www.lecustodidellevieledacqua.it



DIFFUSIONE TERRITORIALE

- 244 Comuni coinvolti
- 4 Province: Vercelli, Biella, Novara, Pavia
- 8 Custodi già installate
- 2 in fase di realizzazione

Le installazioni si trovano lungo le antiche vie d'acqua che hanno storicamente connesso comunità e favorito scambi culturali ed economici. Ogni custode è accompagnata da eventi, concerti e momenti di riflessione collettiva.

IN COLLABORAZIONE CON:



Artigiani
Imprenditori
d'Italia

Biella



Artigiani
Imprenditori
d'Italia

Piemonte Nord



ASSOCIAZIONE ARTIGIANI E PICCOLE IMPRESE
RIFILA



Confartigianato Imprese Piemonte Orientale

CON IL PATROCINIO DI:



Comune di Novara