

## PRO LOCO DI BIANZÈ (VERCELLI)

# Antipasti tipici

*Ingredienti:* prugne, pancetta, porri, speck, bruschette, lardo, nocciole, miele.

La preparazione degli ingredienti è molto semplice, e prevede il loro trattamento mediante una semplice scottatura alla piastra, alla quale si sottopongono prugne, pancetta, porri e speck, che vengono quindi assemblati in forma di spiedino.

Sulla medesima piastra si abbrustolisce lievemente il pane per la bruschetta, sulla quale vengono disposti il lardo, il miele ed il trito di nocciole.

*L'Associazione Turistica Pro Loco di Bianzè' è stata fondata nel 1994, e attualmente conta 93 soci. Lo scopo dell'Associazione è il far riscoprire le tradizioni del paese. Attualmente le manifestazioni organizzate dalla Pro Loco sono la Festa Patronale ed il Carnevale, oltre ad altri eventi di minor rilievo.*

*Fondamentale, per l'Associazione, è promuovere lo spirito di coesione della comunità, intorno a eventi e momenti di festa che, sovente, valorizzano aspetti della tradizione locale, promuovendo inoltre scambi e incontri con altre realtà simili che agiscono sul territorio.*

*Il direttivo è attualmente composto da 10 persone, che ricoprono le seguenti cariche:  
Presidente: Laura Eusebietto; Vice Presidenti: Elena Mezzano, Daniele Fossati; Segretario: Elisa Solinas; Tesoriere: Eleonora Vigani; Consiglieri: Elisa Bruni, Luca Tonziello, Federico Lodi, Davide Eusebietto, Hilary Bellinelli.*

*Contatti: tel. 3319060594 (presidente); 3334340614 (segretario).  
Mail [bianzeproloco@gmail.com](mailto:bianzeproloco@gmail.com)  
Facebook: [pro loco bianzè'](https://www.facebook.com/prolocobianze)*



## PRO LOCO DI BRUSNENGO (BIELLA)

# Risotto al Bramaterra e Gorgonzola

*Ingredienti:* riso Carnaroli, vino Bramaterra D.O.C., Gorgonzola, Grana Padano, burro, cipolla, olio d'oliva, brodo di carne, sale q.b.

Far rosolare la cipolla nell'olio d'oliva; una volta rosolato aggiungere il riso e tostare. Aggiungere una parte di vino Bramaterra e far evaporare. Aggiungere il brodo di carne e far cuocere il riso; quasi a cottura ultimata aggiungere il gorgonzola a tocchetti il burro e il Grana Padano grattugiato e ultimare la cottura.

Nel frattempo, a parte, mettere il restante vino in un tegame e far restringere. Una volta finita la cottura del riso impiattare e mettere un filo di ristretto di vino.

*La pro loco, nata da dieci anni cerca di far conoscere il territorio e il vino tipico di Brusnengo soprattutto durante la festa "Assaggi di pro loco", proponendo una passeggiata tra vigne e cantine con degustazione dei vini. Brusnengo è un comune di grande tradizione vitivinicola, compreso nell'area della d.o.c. del Bramaterra e delle Coste della Sesia. Merita senza dubbio una sosta per visitare innanzitutto il centro e i caratteristici cantoni di via Forte e frazione Caraceto, per poi risalire verso le suggestive colline delle "rive rosse" e le vigne.*

*La pro loco organizza la festa patronale dei "S.S. Pietro e Paolo", evento di diversi giorni che si conclude nella piazza in centro, proponendo, orgogliosamente, gli Sbandieratori e le majorettes - gruppi nati nel nostro paese - e la tipica corsa con le botti.*

*Ma il suo impegno non è solo per le feste poichè organizza anche spettacoli teatrali, gite e collabora con le altre associazioni presenti in paese. Inoltre è sensibile alle esigenze della scuola acquistando materiale e attrezzature necessari per la buona riuscita delle lezioni.*

*La pro loco ha un organico di undici persone, il presidente, il vice presidente, il segretario e otto consiglieri, oltre ai tesserati e molti collaboratori che si impegnano nelle varie attività durante l'anno.*

Contatti: [info@prolocobrusnengo.it](mailto:info@prolocobrusnengo.it)  
vice presidente stefano 3338603654  
pagina facebook PRO LOCO BRUSNENGO



## COMITATO BURONZESE FESTE E CULTURA - BURONZO (VERCELLI)

# Bunet

*Ingredienti:* latte, zucchero, cacao, amaretti, uova, rhum.

Bollire il latte con la scorza di limone grattugiata, sbattere le uova con zucchero e cacao, aggiungere il latte ed amalgamare energicamente. Versare il composto ottenuto in stampo rettangolare cosparso di zucchero caramellato, aggiungere amaretti sbriciolati, inumiditi nel rhum. Cuocere a vapore, in forno a 180° per 35'. Lasciare raffreddare e servire.

*Il Comitato Buronzese Feste e Cultura è stato fondato nel 1995 e i soci attivi al momento sono circa una ventina. Gli scopi principali del Comitato sono quello di mantenere viva la tradizione della Festa Patronale e – in particolare – quello di valorizzare il centro di Buronzo, che, pur essendo di piccole dimensioni, presenta numerose opportunità da sfruttare, fra le quali il Castello Consortile.*

*Le attività organizzate annualmente sono la Festa dei Coscritti nel periodo di Carnevale (l'impegno è quello di mantenere viva una tradizione che ha luogo ormai da molti anni), la partecipazione alla manifestazione primaverile "Il castello delle Sorprese", la Festa dei Giovani a maggio (con la speranza che l'edizione 2016 sia la prima di una lunga serie), la Festa del Riso di Baraggia a metà giugno, ormai arrivata all'undicesima edizione, la Festa Patronale a fine agosto, la collaborazione con l'Amministrazione Comunale in occasione dell'evento "Il Castello e i suoi Sapori" a settembre, la castagnata per tutti a ottobre, ed infine – a Natale – gli auguri di buone feste con uno spettacolo teatrale o musicale. Frequente è inoltre la partecipazione ad eventi organizzati da altre associazioni.*

*Il Comitato può contare su soci motivati nel proseguire le attività intraprese e la partecipazione ad esse del pubblico; basilari sono la presenza di tanti giovani, che collaborano a vario titolo, e l'apporto dell'Amministrazione Comunale. L'obiettivo comune è un costante miglioramento nella valorizzazione di Buronzo.*

Contatti: Piera Carla Botto (tel. 0161851449); Luisella Maffezzoni (tel. 3385843095).  
facebook: <https://www.facebook.com/comitato.buronzese>



## PRO LOCO DI CAMERI (NOVARA)

# Arrosto alla crema di Gorgonzola D.O.P.

*Ingredienti:* carne di maiale, olio, burro, sedano, carote, cipolla, vino rosso, Gorgonzola D.O.P. “Latteria Sociale di Cameri”

Si prepari un pezzo di carne di maiale, preferibilmente il taglio che comprende lonza e capocollo, legandolo così da mantenere un pezzo compatto durante la cottura.

A parte si prepari il necessario per un buon soffritto: sedano, carote e cipolla che verranno fatti rosolare con abbondante olio e qualche noce di burro.

Si aggiunga il pezzo di carne ed a fuoco vivace si faccia rosolare girando per evitare che la carne aderisca alla pentola di cottura; aggiungendo vino rosso si prosegue con la brasatura sino alla sua totale evaporazione. Si aggiunga buona quantità di brodo per continuare la cottura sino al termine, avendo cura di mantenere un quantitativo di intingolo tale da favorire, dopo averne frullato la verdura contenuta, il riscaldamento delle fette di arrosto tagliate.

Durante la fase di preparazione all'impattamento, lasciare riscaldare l'arrosto con il suo brodo di cottura e dadi di gorgonzola per almeno 10 minuti. Impiattare e ricoprire con la crema di gorgonzola precedentemente preparata a parte.

*L'Associazione Turistica Pro Loco di Cameri è stata fondata nel 1995 in sostituzione del precedente Comitato Festeggiamenti Patronale, ed attualmente conta quasi 250 soci. Essa nasce dalla volontà di un primo gruppo di sei cittadini attenti a quello che il futuro avrebbe potuto riservare alla Comunità. Forti dell'esperienza maturata con il precedente “Comitato pro festeggiamenti Patronale di Cameri”, hanno saputo puntare sui cardini della potenzialità turistica e sulla solidità culturale del territorio e della sua Comunità.*

*Gli obiettivi che l'Associazione si prefigge di perseguire sono unire in associazione tutti coloro che hanno interesse allo sviluppo turistico del territorio, svolgere fattiva opera per organizzare turisticamente la località, tutelare e valorizzare le bellezze naturali ed il patrimonio storico-monumentale ed ambientale, promuovendo iniziative di solidarietà sociale. Valori fondanti, fra gli altri, sono lo sviluppo dell'ospitalità e dell'educazione turistica d'ambiente, la promozione delle attività nel settore sociale e del volontariato a favore della popolazione.*

*Il momento culminante per le attività è la Festa Patronale: una settimana di eventi si susseguono a ritmo incalzante con il coinvolgimento dell'intera popolazione, per chiudersi nel giorno del Palio degli Asini, risalente – come prima edizione – al 1947.*

Contatti: Sito web: [www.prolococameri.altervista.org](http://www.prolococameri.altervista.org)  
e-mail: [cameri.proloco@libero.it](mailto:cameri.proloco@libero.it); pec : [cameri.proloco@pec.it](mailto:cameri.proloco@pec.it)  
Facebook: Gruppo ProLoco Cameri

