

6^{EDIZ.}

naturale!



CUREGGIO

9-10 maggio 2026

nella storica cornice dell'Antica Pieve

Piazza Giovanni XXIII

prolococureggio - slowfood.collinovenaresi



Segui l'evento su

sabato

9

ORE 15.00 - 19.00



il CAMMINO
delle COLLINE
NOVARESI

presentazione
timbro



Percorso ad anello verso il Castellazzo

ORE 19.00

DEGUSTAZIONE IN PIEVE

l'apericena gourmet

la collina: vini e cucina

domenica

10

ORE 10-19



Slow Food®

Mercati della Terra

COLLINE NOVARESI

MOSTRE e SHOW COOKING



Slow Food®

Mercati della Terra

COLLINE NOVARESI

14° mercato
edizione

naturale!



DOMENICA 10 MAGGIO

DALLE 10.00 ALLE 19.00

ANTICA PIEVE DI CUREGGIO

PIAZZA GIOVANNI XXIII, CUREGGIO (NO)

In occasione della Festa della Mamma, una nutrita squadra di piccoli produttori locali e artigiani del cibo vi aspetta in centro paese a Cureggio, per una spesa con prodotti a chilometro zero, sani, locali e di stagione, venite a scoprire e gustare le eccellenze del nostro territorio.

Accanto troverete anche il punto ristoro, e durante tutta la giornata animazione per i più piccoli e tanti altri microeventi.

VUOI FARE UNA SPESA BUONA, LOCALE E SOSTENIBILE? TI ASPETTIAMO AL MERCATO DELLA TERRA DELLE COLLINE NOVARESI!

edizione: **NATURALE!**

DOMENICA 10 MAGGIO 2026
DALLE 10.00 ALLE 19.00
ANTICA PIEVE DI CUREGGIO
PIAZZA GIOVANNI XXIII, CUREGGIO (NO)

**BIRRA ARTIGIANALE,
E CHIOSCHI CON CIBO LOCALE**

**PUNTO RISTORO E SHOW COOKING
SPECIALITÀ GOURMET DI TERRITORIO
CON INGREDIENTI DEL MERCATO.
CHEF MATTEO GIORIA DI GALATEO**



I PRODUTTORI PRESENTI

- La Chiocciola di Prato Sesia** - Prato Sesia
Chioccioline per gastronomia
- Az. Agr. Rabelotti Stefano** - Galliate
Farine, riso e snack salati
- Az. Agr. Alle Cascine** - Cureggio
Composta di cipolla bionda di Cureggio e Fontaneto
- Fermat un Atim** - Nonio - Dolci artigianali
- Croce di Malto** - Trecate - Birra artigianale
- Casa Verde orto biologico** - Gattico - Ortofrutta
- Az. Agr. Corbàh*** - Varallo Pombia - Frutta e trasformati
- Az. Agr. Proglia Mario*** - Diano D'Alba - Nocchie
- Az. Agr. Enrico Covolo** - Coggiola - Zafferano
- Fattoria Sparacia** - Marano Ticino - Formaggi caprini
- Az. Agr. Il Maggiociondolo*** - Casale Corte Cerro
Formaggi vaccini
- Il Paniere** - Scopello - Pane artigianale
- Apicoltura Ignazio e Lyudmyla*** - Fontaneto d'Agogna
Miele
- Amaro del Bacca*** - Roasio - Liquori
- Az. Agr. Cascina La Grà*** - Donato
Vermut ed erbe officinali
- Antica Torre** - Pella - Gelato artigianale
- Pasta e Co.** - Santhià - Pasta fresca
- Cascina Losetta*** - Rosta - Gallina bianca Saluzzo e
trasformati di pollo e coniglio
- Soc. Agr. Risicoltori di Razza** - Novara - Riso Razza77
- Mercalli Mauro** - Carpignano Sesia
Trasformati di lavanda
- * produttore ospite

Presenti anche altri gruppi associativi e realtà del territorio

Margherite Bianche, Cureggio -
Fiori e Festa della Mamma

Animazione e truccabimbi con Ottavia e Matilde!

Sapore di gioco (tutto il giorno)
I segreti del buon cibo (15.00 : 17.00) - ingresso gratuito

Laboratorio di panificazione
con Melissa Gonella (16.30 : 17.30)
Prenotazione obbligatoria: 327 6796072



IL MERCATO DELLA TERRA DELLE COLLINE NOVARESI ruota su diverse località del territorio del medio novarese e fa parte di una rete internazionale di mercati Slow Food, che lavorano in accordo con i principi del grande movimento della chiocciola impegnato a promuovere un cibo buono, pulito e giusto per tutti, il diritto al piacere come parte della ricerca della prosperità e della felicità per tutti i territori, per l'umanità attuale e futura e per l'intera rete del vivente. I protagonisti di questo grande progetto sono i piccoli produttori e gli artigiani del cibo.

Vendono ciò che producono e trasformano e possono garantire e raccontare in prima persona la qualità dei loro prodotti locali, freschi e stagionali; rispettano l'ambiente e il lavoro dei produttori; sono proposti a prezzi equi, per chi compra e per chi vende. I Mercati della Terra non sono solo luoghi dove acquistare prodotti di alta qualità, ma anche spazi per costruire comunità, creare scambio e fare educazione.

6
ore

naturale!



sabato

9

ore 15.00 - 19.00



il CAMMINO delle COLLINE NOVARESI

partecipazione gratuita
max. 50 persone

presentazione
timbro



Escursione in collaborazione con **Il Cammino delle Colline Novaresi**

info e prenotazioni obbligatorie: **Sofia Cavraro** (guida ufficiale del Cammino) **379 1879869**

Percorso ad anello verso la collina del Castellazzo (inserita in "La Via della Sesia" - Terza Tappa)

Presentazione del timbro, della credenziale e del Testimonium

- Ritrovo in Pieve. Inaugurazione del Cammino con la presenza del sindaco Angelo Barbaglia e delle autorità.
- Breve visita guidata al Battistero a cura di Angela Guglielmetti con proiezione videomapping
- Inizio camminata (circa 2 ore). Breve sosta al Castellazzo, ad attenderci Mattia Giustina viticoltore al Castellazzo.
- Arrivo al TAM, punto acqua

visita libera



ore 19.00

DEGUSTAZIONE IN PIEVE

l'apericena *gourmet*

la collina: vini e cucina

a ritmo di Jazz

Al sax Marco Maestri



Chef **Claudio Picozzi**



TRADIZIONE DI SAPORI

Formaggi e Salumi

VINI del territorio e vini ospiti

Presentazione de "il Castellazzo"
il Nebbiolo di Mattia Giustina
di Casa Verde Orto Biologico

prenotazioni: **alimentari SAVOINI 335 8786937 e Pro Loco DONATO 335 8449007**

6

naturale!



domenica

10



Slow Food®

Mercati della Terra

COLLINE NOVARESI

ore 10.00 - 19.00 in Pieve

Mercato della Terra Slow Food Colline Novaresi

ore 10.15 - INAUGURAZIONE con la presenza di:

*Angelo Barbaglia Sindaco di Cureggio**Massimo Carlotto Presidente Slow Food Colline Novaresi**Luca Platini Coordinatore MdT Colline Novaresi*

ore 10.00 - 18.00 in Pieve

RISTORO MERCATO – show cooking

Sfizio per tutta la giornata, risotto a mezzogiorno

Specialità gourmet di territorio con ingredienti del mercatoInfo e prenotazioni: **366 5489842** anche whatsapp*Chef Matteo Gioria
di Galateo***Risotto agli asparagi
e salsa alla birra****(Casa Verde e Birrificio
Croce di Malto)****ore 12.00 e ore 13.30****Prenota!**

ore 14.30 - 18.00

MOSTRA D'ARTE diffusa - SCORCI NATURALI

Tecniche miste: inchiostri acrilici, acquerelli, pittura a olio

Collettiva degli artisti: Dino Zapelloni e Lara Zapelloni

ore 15.30 Comune Sala Vassallo

PANE: CIBO PER L'IMMORTALITÀ.

La necropoli romana di Cureggio, Cascina Prati.

Conferenza a cura di Angela Guglielmetti, Curatrice del TAM

ore 16.30 - 17.30 Cà Giò

IL TUO PAN BAULETTO - Laboratorio di panificazione

*A cura di Verdemelissa con farine Rabellotti (Mercato della Terra Slow Food Colline Novaresi)***Segreti e preparazione dell'impasto, da cuocere poi comodamente a casa.**

Durata di 1 ora intensa e divertente. Impasteremo insieme passo dopo passo.

Porterai a casa il tuo pan Bauletto pronto per essere cotto!

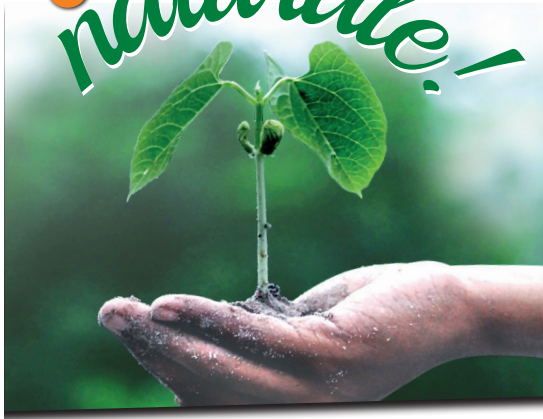
Posti limitati: solo 20 posti disponibili - 16 partecipanti minimi per confermare il laboratorioInfo e prenotazioni: **327 6796072** whatsapp**25 euro**

sabato

9

6
ore

naturale!



domenica

10



con il patrocinio di



con la collaborazione

