

*In collaborazione con:*

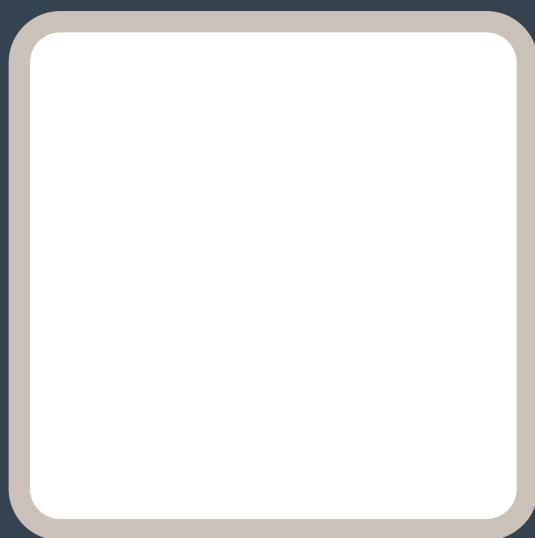


CREATIVI ASSOCIATI



**HOTEL RISTORANTE L'APPRODO**  
C.so Roma, 80 - Pettenasco (NO) - Tel. +39 0323.89345 - Fax +39 0323.89338  
e-mail: [info@hotelapprodo.it](mailto:info@hotelapprodo.it) - [www.lagodortahotels.com](http://www.lagodortahotels.com)

TRENTA NOVEMBRE DUEMILANOVE



HOTEL L'APPRODO - PETTENASCO



Il **30 Novembre 2009** la IVª edizione del "**Le Stelle sul Lago d'Orta**" vedrà sei grandi chef insieme nella splendida cornice dell'Hotel L'Approdo di Pettenasco per realizzare una nuova ed esclusiva cena di gala a scopo benefico.

Luisa Valazza de "**Il Sorriso**" di Soriso, Piero Bertinotti de "**Il Pinocchio**" di Borgomanero, Antonino Cannavacciuolo di "**Villa Crespi**" di Orta San Giulio, Marta Grassi del "**Tantris**" di Novara, Matteo Vigotti di "**Novecento**" di Meina, saranno accompagnati per questa edizione da uno storico chef francese: Jacques Chibois di "**La Bastide Saint Antoine**" di Grasse - Costa Azzurra - invitato per l'occasione per creare insieme un menù d'autore all'insegna della solidarietà.



Come nel 2008 il direttore dell'autorevole rivista di settore "Food & Beverage", **Alberto Paolo Schieppati**, coadiuvato da **Simona Sfratato** presenteranno la serata e i piatti realizzati insieme dai sei chef blasonati delle prestigiose Stelle con le quali la **Guida Michelin**, in uscita il 24 novembre, premia le loro migliori cucine d'Italia. Nella ormai annuale iniziativa benefica realizzata in collaborazione con il **Comitato Clubs Novaresi**, anche quest'anno i proventi della manifestazione, all'insegna della grande cucina e della solidarietà, saranno devoluti alla **Comunità di Sant'Egidio**.

**Come sempre, un menu d'eccezione per una serata d'eccezione.**

Champagne Taittinger con ostriche della Normandia e stuzzicherie de "La Casera" di Eros  
*Accompagnamento al pianoforte del Maestro Alessandro De Bei*

★★★

**Menu della Serata delle Stelle sul Lago D'Orta**  
**30 novembre 2009**

**Mousse di funghi con lamelle di tartufo nero e fegato grasso**  
Champagne Steinbrück cuvée Brut Millisimé 2003

★★★

**Composizione di triglia di scoglio e topinambur con carciofi croccanti, olio all'acciuga e burrata**  
Sauvignon C.O.F. doc "Zuc di Volpe" 2008 - Volpe Pasini

★★★

**Agnolotti al Bettelmatt su passatina di castagne con tartufo bianco d'Alba**  
Chardonnay Valle D'Aosta doc "Cuvée Bois" 2007 - Les Cretes

★★★

**Ricciola al pistacchio, paprika, yogurt, senape e patate blu**  
Pinot Nero A. A. doc "Montigl" 2007 - Cantina Produttori Terlan

★★★

**Pluma e secreto di Pata Negra iberico alle spezie e melograno**  
Brunello di Montalcino docg "Vigna La Casa" 2004 - Tenuta Caparzo

★★★

**Nocciola e croccante, crema gelata alla vaniglia, infuso al caffè**  
Acininobili Veneto IGT 2004 - Azienda Agricola Maculan

★★★

**Piccola Pasticceria**

Tavoletta di Cioccolato di Modica Quetzal con Passito Bella Estate delle Terre da Vino

★★★

Espresso Lavazza

*Intermezzo musicale del fisarmonicista Sergio Scappini del Teatro "La Scala" di Milano*



Il menu  
della serata

## Hotel Ristorante **Al Sorriso**



Ristorante Hotel "Al Sorriso"  
Via Roma 18 - 28018 Soriso (NO)  
Tel. 0322 983228 - Fax 0322 983328  
E-mail: [sorriso@alsorriso.com](mailto:sorriso@alsorriso.com)  
[www.alsorriso.com](http://www.alsorriso.com)

In un ambiente intimo ed elegante, con un servizio impeccabile, il **Sorriso** presenta un equilibrio perfetto tra ricerca e tradizione che si ripropone anche nella cucina e che non tralascia alcun piatto, dall'eccelso antipasto all'importantissimo dolce.

I coniugi Angelo e Luisa Valazza, i primi ristoratori d'Italia, si prendono cura dei loro ospiti deliziandoli con

una cucina che, pur ispirandosi alla tradizione piemontese, si spinge oltre ogni confine grazie all'inventiva e

alla straordinaria abilità della sua creatrice.

Era infatti il 1981 quando **Luisa Marelli Valazza** debuttò coraggiosamente come cuoca al Sorriso, studiando da autodidatta sui libri di cucina fino a diventare uno chef affermato, con una filosofia destinata a fare scuola e

che è valsa al suo ristorante il riconoscimento delle ambite tre stelle Michelin.



## Ristorante **Pinocchio**



Ristorante "Pinocchio"  
Via Matteotti 147 - 28021 Borgomanero (NO)  
Tel. 0322 82273 - Fax 0322 835075  
E-mail: [bertinotti@ristorantepinocchio.it](mailto:bertinotti@ristorantepinocchio.it)  
[www.ristorantepinocchio.it](http://www.ristorantepinocchio.it)

L'ambiente elegante ed importante diventa subito caldo, cordiale ed ospitale grazie alla sorridente accoglienza della famiglia Bertinotti.

Non a caso dal 1962 il Ristorante **Pinocchio** è un punto di riferimento dove gustare le specialità novaresi rivisitate con fantasia e originalità. "La tradizione italiana in veste di alta cucina" è infatti il motto di **Piero Bertinotti**, storico chef stellato dalla guida Michelin, che elabora i suoi piatti con il giusto tocco di classe e modernità partendo sempre dal gusto e dai sapori della buona tavola italiana. Sapori raffinati e genuini che possono essere degnamente esaltati da un



buon vino, scelto fra la vasta selezione di etichette custodite nell'enoteca. Nelle due squisite sale ogni tavolo è un'iso-



la di convivialità, immersa in un'atmosfera di piacevole intimità dove Paola, Andrea e Laura guidano i loro ospiti nella scelta di menu e abbinamenti, assicurando loro il piacere di un'esperienza sensoriale davvero indimenticabile.



## Hotel Ristorante **Villa Crespi**



Ristorante Hotel "Villa Crespi"  
Via Fava 8/10 - 28016 Orta San Giulio (NO)  
Tel. 0322 911902 - Fax 0322 911919  
E-mail: [info@villacrespi.it](mailto:info@villacrespi.it)  
[www.hotelvillacrespi.it](http://www.hotelvillacrespi.it)

Il riconoscimento della seconda stella nella Guida Michelin 2007, insieme alla conferma delle tre Forchette del Gambero Rosso e alla Guida dell'Espresso 2010 (miglior pranzo dell'anno) ha sancito il successo della cucina moderna mediterranea di **Antonino Cannavacciuolo**, che sposa i



prodotti della tradizione piemontese con le preparazioni e i sapori tipici del suo Sud Italia, primo fra tutti il pesce.



Il risultato sono piatti ricercati e innovativi, espressione di quella che è stata definita "la ristorazione allo stato dell'arte", combinati in menù ricchi e fantasiosi che trovano il giusto complemento in una carta dei vini composta

da più di mille etichette.

L'**Hotel Villa Crespi**, diretto dalla moglie di Antonino, Cinzia, si trova nell'incanto di uno splendido palazzo moresco da mille e una notte: una cornice senza eguali in una posizione privilegiata sulle sponde del Lago d'Orta.



## Ristorante **Tantris**



Ristorante "Tantris"  
Corso Risorgimento 384 - 28100 Novara  
Tel. e Fax 0321 657343  
E-mail: [tantris.ristorante@libero.it](mailto:tantris.ristorante@libero.it)

“Una cucina contemporanea che rivisita e modifica la tradizione con creatività”: è così che **Marta Grassi** definisce la sua cucina, che gli ospiti del **Tantris** hanno ora il privilegio di gustare nel nuovo locale alle porte di Novara.

Dal giorno in cui decise di dedicarsi a tempo pieno alla passione per la cucina, Marta ha perfezionato sempre più il proprio innato talento frequentando stages presso i nomi di maggiore spicco della tradizione gastronomica italiana,

fino a meritarsi il riconoscimento della famosa stella Michelin.

Il risultato sono piatti che uniscono l'assoluta freschezza e qualità degli ingredienti all'originalità degli abbinamenti in un'armonia di sapori, profumi e colori.

Proposte squisite ed uniche, accompagnate da una raffinatezza nelle preparazioni e nelle decorazioni tale da appagare la vista tanto quanto il gusto.

Come vuole la vera cucina d'autore.



## Ristorante **Novecento**



Ristorante "Novecento"  
Viale Bonomi, 13 - 28046 Meina (NO)  
Tel. 0322 669600 - Fax 0322 669154  
E-mail: [info@nov-ece-nto.it](mailto:info@nov-ece-nto.it)  
[www.nov-ece-nto.it](http://www.nov-ece-nto.it)

È il 1970 quando **Matteo Vigotti** nasce ad Arona. Dopo gli studi alberghieri e la collaborazione con colui che definirà il suo grande ispiratore e maestro, Sergio Mei, approfitta di tutte le occasioni che gli si presentano per seguire i più grandi chef, da Alain Ducasse a Juan Mari Arzak, frequentare stage di formazione e partecipare ad alcuni tra i più importanti concorsi gastro-



nomici, dal Bocuse d'Or al Marchesi Award.

Il passaggio dalla cucina di albergo alla ristorazione, con il ritorno sulle sponde del Lago Maggiore e l'apertura del **Novecento**, offre a Matteo la continua possibilità di mettere alla prova le sue basi tecniche sperimentando sempre

nuovi concetti e metodologie di lavorazione fino a una nuova importante svolta, nel 2009, con il riconoscimento di una prestigiosa stella Michelin e la miglior performance nel 2009 per la Guida dell'Espresso.



## Ristorante **La Bastide Saint Antoine**



Ristorante "La Bastide Saint Antoine"

48, avenue Henri-Dunant - 06130 Grasse (*Alpes Maritimes*) - France

Tel. +33 (0) 493709494 - Fax +33 (0) 493709495

E-mail: [info@jacques-chibois.com](mailto:info@jacques-chibois.com)

[www.jacques-chibois.com](http://www.jacques-chibois.com)

Mirto, gelsomino, rosa, fiori d'arancio selvatico e mimosa...  
Essenze che hanno contribuito a fare di Grasse la capitale mondiale dei profumi.

Aromi a cui **Jacques Chibois** si ispira per mettere in scena ogni giorno, nei piatti serviti alla **Bastide**, la raffinata anima gourmande del Sud.

Con l'attenzione di un esperto alchimista e la fantasia di un appassionato cuosinier, Chibois combina erbe, ortaggi, fiori ed altri tesori della Provenza in una cucina che contiene tutti i profumi del Mediterraneo e che dal 1997 vale al suo ristorante 2 prestigiose stelle Michelin.

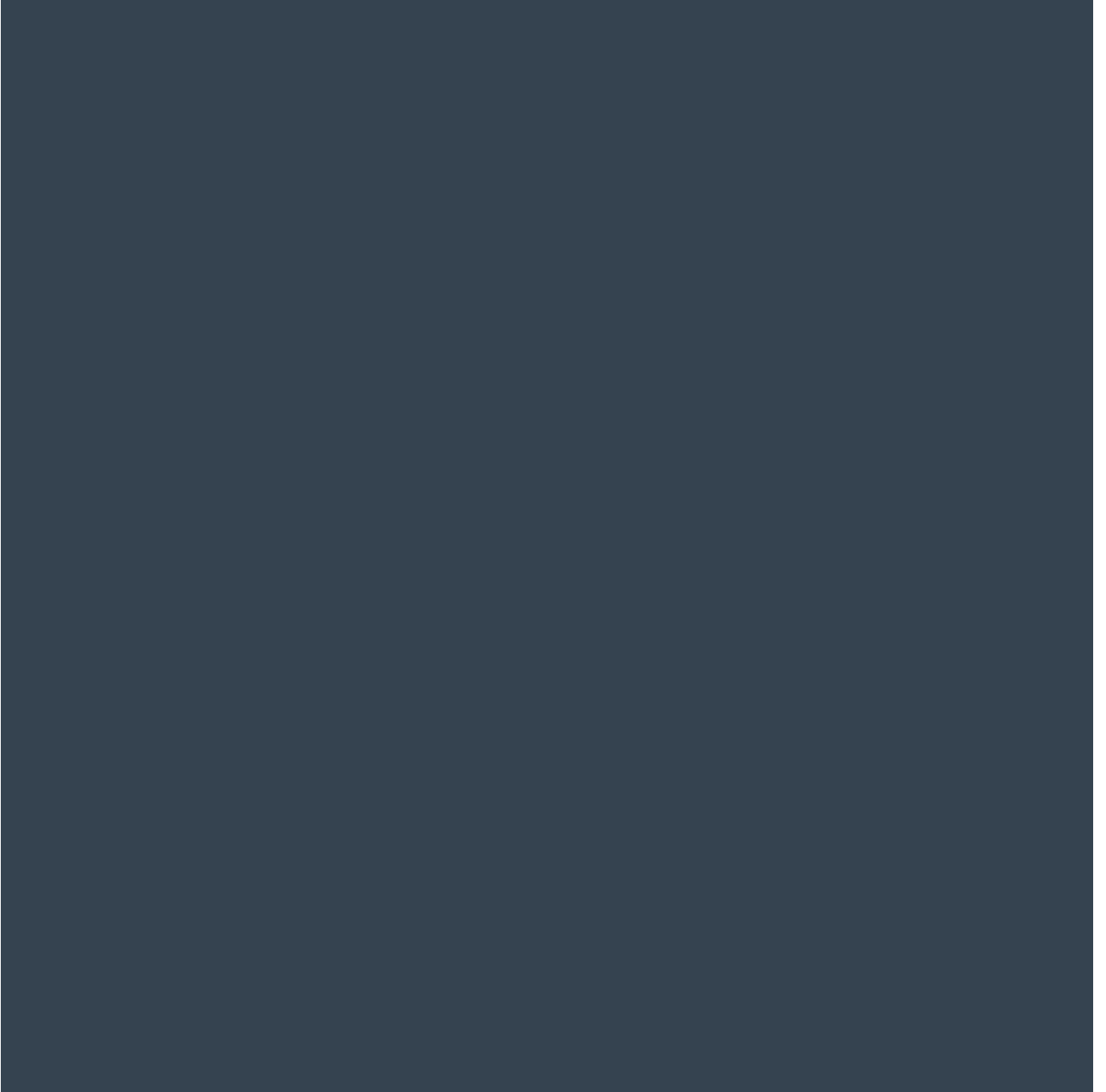


Il suo sorbetto al mandarino e marmellata di gelsomino o il filetto di sogliola e scorze di limone candito ai fiori di ginestra non potrebbero trovare ambientazione



migliore delle antiche e romantiche sale della Bastide, in un'atmosfera di semplicità conviviale che è autentica testimonianza dell'arte di vivere sotto il sole della Provenza.







Le passate Edizioni





Le Stelle Novaresi  
Edizione 2005

Ramada Ticinum Hotel  
5 dicembre 2005  
Oleggio (NO)





Le Stelle del Lago d'Orta  
Edizione 2007

Hotel L'Approdo  
3 dicembre 2007  
Pettenasco (NO)





Stelle del Lago d'Orta  
Edizione 2008

Hotel L'Approdo  
27 ottobre 2008  
Pettenasco (NO)

Le prenotazioni alla serata possono essere effettuate presso L'Hotel Ristorante "L'Approdo" di Pettenasco (NO) al numero telefonico +39 0323.89345-6- Fax +39 0323.89338 e-mail: [info@hotelapprodo.it](mailto:info@hotelapprodo.it) - [www.lagodortahotels.com](http://www.lagodortahotels.com)

**Il costo del Gala è di 200,00 Euro a persona.**  
Ogni coppia partecipante verrà omaggiata della Guida Michelin 2010



Con la prenotazione è richiesto il numero di Carta di Credito o deposito.

**Aperitivo dalle ore 19.30 - Cena ore 21.00**

*Il comitato organizzatore:*  
Oreste Primatesta - *Presidente*  
Francesca Blench - *Responsabile Marketing*  
Giampaolo Ferrari  
Angelo Valazza  
Andrea Mezzanoglio



Le Stelle sul Lago d'Orta  
Edizione 2009

Le prenotazioni

## L'avventura della Guida Michelin in 10 date...



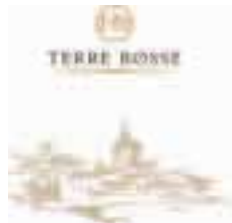
- 1900: Esce la prima Guida Michelin Francia; al servizio degli autisti viene loro offerta gratuitamente.
- 1920: La Guida Michelin Francia diventa a pagamento (7 franchi all'epoca); i fratelli Michelin scoprono, in un garage, che le guide vengono utilizzate anche per pareggiare i banconi da lavoro, spesso instabili.
- 1926: Nasce la stella di buona tavola. Nel 1931, appaiono le 2 e le 3 stelle
- 1956: Prima edizione della Guida Michelin Italia; andava solo dalle Alpi a Siena.
- 1957: La selezione della Guida Michelin Italia viene estesa all'intera Penisola.
- 1959: La Guida Michelin Italia si arricchisce delle stelle di buona tavola.
- 2005: I cinque impegni della Guida sono chiaramente espressi nelle pagine introduttive di ognuna delle 15 edizioni; visita anonima degli esercizi, indipendenza degli ispettori nella loro selezione, selezione dei migliori esercizi per ogni categoria di comfort e prezzo, aggiornamento annuale dell'informazione, omogeneità della selezione tra i paesi.
- 2006: La Guida Michelin Italia compie 50 anni!
- 2007: Per la prima volta, sono pubblicati, nelle pagine d'introduzione i 5 criteri d'attribuzione delle stelle: scelta dei prodotti, creatività, controllo delle cotture e dei sapori, rapporto qualità/prezzo e regolarità.
- 2009: Un solo Paese nel 1900, distribuita oggi in 23 nazioni.

*Presentazione della Guida Michelin Italia 2010 il 24 novembre 2009 presso La Triennale di Milano*



Special Thanks ai collaboratori e ai partners della serata benefica:





*Un ringraziamento particolare a Ruffoni per i preziosi regali.*

# RUFFONI



*Con il Patrocinio di:*





Le Stelle sul Lago d'Orta  
Edizione 2009

Per la notte della Serata  
de "Le Stelle sul Lago d'Orta 2009  
L'Hotel L'Approdo riserverà agli ospiti  
tariffe speciali per le camere.  
Cena con pernottamento in camera doppia  
Euro 250,00 a persona

Cena con pernottamento in camera doppia  
per uso singolo  
Euro 280,00 a persona

Gli ospiti delle passate edizioni **premiati dalla Regione Piemonte**

**Marco Sacco**  
Piccolo Lago - Mergozzo (VB)



**Davide Scabin**  
Combat.Zero - Rivoli (TO)



**Gennaro Esposito**  
Torre del Saracino - Vico Equense (NA)



**Giancarlo Perbellini**  
Perbellini - Isola Rizza (VR)



**Ilario Vinciguerra**  
Antica Trattoria di Montecostone  
Galliate Lombardo (VA)



