

Tornano i "Gorgonzola Days": 3 giorni per (de)gustare il formaggio novarese

Data: 25/02/2025
Fonte: NovaraToday
Link: https://www.novaratoday.it/eventi/gorgonzola_blu_days_novara_2025.html

Redazione

25 febbraio 2025 15:47

Dopo una prima edizione di successo, nel 2025 torna l'appuntamento con i "Gorgonzola Blu Days", tre giorni per (de)gustare il formaggio principe della tradizione enogastronomica locale nei ristoranti di Novara e provincia.

Le date sono state già fissate: dal 10 al 12 aprile in oltre 40 ristoranti e agriturismi novaresi il gorgonzola potrà essere assaporato, a pranzo e a cena, grazie a menù speciali al prezzo unico di 30 euro. La formula sarà la stessa dell'edizione 2024, che è quella già rodada dei "Paniscia Days": ogni locale propone uno o più piatti che abbiano come protagonista il gorgonzola, declinato secondo la proposta individuale, dall'antipasto al dolce.

Al patrocinio di Slowfood Novara, che conferma la sua collaborazione con Fipe Confcommercio, e a quello del Consorzio per la Tutela del formaggio gorgonzola, si aggiungono quest'anno anche i patrocini di Regione Piemonte, Provincia di Novara e Comune di Novara.

"Forti dei numeri in continua crescita dei Paniscia days, che si svolgono da cinque anni nel mese di ottobre e consapevoli dell'interesse dimostrato dal pubblico e dai ristoratori - ha commentato Massimo Sartoretti, presidente di Fipe Confcommercio Alto Piemonte - nel 2024 abbiamo voluto promuovere un'iniziativa analoga dedicata a un'altra ricchezza alimentare novarese. Mancava d'altra parte sul nostro territorio un evento che coniugasse questo splendido prodotto con la ristorazione locale. L'obiettivo è di continuare a crescere nel tempo, magari arrivando a realizzare, accanto ai menu nei locali, un evento ricorrente che consacri la nostra provincia come capitale del gorgonzola. Tra l'altro, il riconoscimento a Novara del titolo di 'Città del formaggio 2025' è un'occasione da cogliere tutti insieme per valorizzare i nostri settori di punta, dalla produzione alla ristorazione alla vendita alimentare. Siamo felici che i nostri Gorgonzola blu days aprano, di fatto, le celebrazioni e gli eventi previsti nel corso dell'anno".

L'elenco dei ristoranti e degli agriturismi

Osteria del Maniero ad Agnellengo (Momo)

Paleosette ad Arona

Ristorante Mottarone a Briga Novarese

Craveo Osteria Contemporanea a Caltignaga

La Tana a Cameri

Pane, Amore, Poderia a Casalbeltrame

La Boheme a Castellazzo Novarese

La buca degli artisti a Garbagna Novarese

La Torre tra i Carpini a Garbagna Novarese

Gustamente a Gozzano

Brandosteria a Grignasco

Bar Osteria "La Lucciola" a Maggiora

Macallè Ristorante Hotel a Momo

Burro e Ferrovia Ristorante a Novara

Bollicine Winebar a Novara

Da Ciccio a Novara

A' Marechiaro a Novara

La Vecchia Brace a Novara

BarTali a Novara

4 Tavoli in salumeria Moroni a Novara

Ristorante Piazzano a Novara

Buono Meat & Lobster a Novara

La Locanda delle due suocere a Novara

Ateno a Novara

Umberto I a Novara

Bue di Picche a Novara

Fracandò a Novara

Antica Osterie ai vini a Novara

La Braceria dei Giusti a Novara

Circolo della paniscia a Novara

Osteria della Zorze a Novara

Osteria Bicocca a Novara

Gunther Stube a Novara

Trattoria Cavallino Bianco a Novara

Bistrot ai Giardini a Oleggio

Il pozzo caffè & food a Orta San Giulio

Trattoria Castello a Prato Sesia

La Brenta a Tornaco

Salubarmeria Zanardi a Vaprio d'Agogna

La trattoria del popolo a Vespolate

Ristorante al 7.4 a Vicolungo

Agriturismo La Biula a Carpignano Sesia

Agriturismo Molino del Sabbione a Paruzzaro

Al Pum Rus a Sozzago

```
<!?php if ( SF_DOMAIN == 'citynews-bruxellestoday' || SF_DOMAIN == 'citynews-cagliaritoday' || SF_DOMAIN ==  
'citynews-sassaritoday' || SF_DOMAIN == 'citynews-tarantotoday' || SF_DOMAIN == 'citynews-viterbotoday' ||  
SF_DOMAIN == 'citynews-ferraratoday' ): ?> <!?php endif; ?>
```

[Contenuto troncato per lunghezza]

Articolo originale:

https://www.novaratoday.it/eventi/gorgonzola_blu_days_novara_2025.html

Generato da armandopassaro.it il 17/06/2026 20:53

Email: passaroarmando@gmail.com | Cell. +39 339 5356532