



Slow Food
Italia

ORGANIZZAZIONE
WEEK-END
CON LA BIONDA

20-21
SETTEMBRE

**FONTANETO
D'AGOGNA**
PIAZZA UNITÀ D'ITALIA

10⁰⁰27²⁸
Fiera
della
Cipolla Bionda
di Cureggio e Fontaneto

Slow Food
Presidia

**Mangèè 'd straa
cum scigula**

STAND GASTRONOMICI
BIRRE ARTIGIANALI
VINI DELLE COLLINE NOVARESI
MERCATO DELLA TERRA
DELLE COLLINE NOVARESI
MUSICA DAL VIVO
ANIMAZIONE PER I PIÙ PICCOLI



ore 14.00
APERTURA FIERA

SABATO
20

dalle ore 14.00 A SERA
MERCATO DELLA
TERRA

ore 18.30
TAGLIO DELLA BRUJA
alla presenza di autorità
locali e maschere
allegoriche

dalle ore alle ore
19.30 - 24.00
CUCINA APERTA
e MUSICA DAL VIVO
con
"IL SINISTRO TRIO"

Orari

DOMENICA
21

ore 10.00
APERTURA FIERA

dalle ore alle ore
10.00 - 18.00
MERCATO DELLA
TERRA

dalle ore alle ore
12.30 - 18.00
CUCINA APERTA

*La Cucina della Fiera
gusta la Bionda
con*

- CIPOLLE IN PASTELLA
- ZUPPA DI CIPOLLE
- AGNOLOTTI
- PANISCIA
-Pro Loco Galliate-
- LA BIONDA E LA SALSICCIA
-Pro Loco Cureggio-
- POLENTA E TAPULONE
-Associazione 9 settembre - Allegra brigata-
- LA PORCHETTA DI MARCHETTI
- INSALATA DI FAGIOLI CON LA BIONDA
- PIZZE & FOCACCE
- MIACCE
- BIRRE ARTIGIANALI
- VINI DELLE COLLINE NOVARESI

[La Fiera è per sua natura aperta al pubblico, con LIBERO INGRESSO, pertanto NON è PREVISTA alcuna tipologia di PRENOTAZIONE]

Possibilità di ASPORTO per tutti i piatti,
tranne che per le cipolle in pastella.