



LE STELLE
sul Lago d'Orta

2026



Da ventun anni le stelle tornano sul Lago d'Orta...

Lunedì 26 Ottobre
dalle ore 19.00



STELLE CHE BRILLANO DI LUCE PROPRIA

Ventun'anni non sono un numero. Sono incontri, progetti, sguardi. Sono le persone che hanno creduto nel Comitato delle Stelle e ne hanno fatto una realtà viva, capace di trasformare l'eccellenza in aiuto concreto. Oggi quella storia prende una direzione nuova, senza perdere la rotta. **Ezio Primatesta** sale alla guida dell'associazione, raccogliendo il testimone da suo padre **Oreste**. Non è un semplice passaggio di consegne, ma una scelta di campo: continuare a costruire ponti tra chi ha talento e chi ha bisogno. «**I progetti benefici che hanno segnato questi due decenni non si fermano – dice il neo presidente –. Crescono, si adattano, si rinnovano. La solidarietà è una lingua che si impara in famiglia e si parla guardando avanti**».

E guardare avanti, per il Comitato delle Stelle, significa tornare a L'Apròdo di Pettenasco con una cena che sfida i confini della tradizione. In cucina, due ospiti d'eccezione portano il peso delle tre stelle Michelin conquistate nel mondo: **Michelangelo Mammoliti** e **Giancarlo Perbellini**. Accanto a loro, i pilastri del territorio: **Antonino Cannavacciuolo**, **Giorgio Bartolucci**, **Andrea Monesi**, **Gianni Bertone**. Maestri e ospiti insieme, per dimostrare che il Lago d'Orta non è solo una cartolina, ma un laboratorio dove il gusto si fa lingua universale.

La serata sarà anche l'occasione per scoprire chi disegna il futuro. **Alessio Bordenca**, della Capuccina di Cureggio, riceve il Premio Chef Emergente: la sua cucina è già un manifesto, capace di radicarsi nel territorio e

di spingersi oltre i confini abituali. **Gabriele Carbonati**, de La Vecchia Arona, è il volto del Riconoscimento Valorizzazione del Territorio, perché custodire la memoria del gusto è il primo passo per non perderla. **Simone Gamba**, del Giardinetto di Pettenasco, si aggiudica il riconoscimento, Tradizione e Talento: una cucina che sa onorare le radici senza rinunciare alla propria voce, dimostrando che il futuro passa anche dal rispetto di ciò che ci ha preceduto. Poi, il tempo della gratitudine. Il Premio imprenditore del territorio andrà a **Franco Uzzeni** (originario di Soriso ex grande pilota di rally), anima di U-Power, imprenditore che ha misurato il successo non solo dai bilanci, ma dalle opportunità create per gli altri.

E infine, il senso ultimo della serata. L'intero utile della cena andrà a sostegno di realtà benefiche locali. Perché qui il lusso del piatto si trasforma in pane per chi ne ha bisogno. La cucina diventa azione, il gusto diventa impegno. Il Lago d'Orta aspetta chi sa che le stelle più belle non sono solo quelle sopra i fornelli, ma quelle che accendiamo insieme, ogni volta che scegliamo di condividere.

**EZIO
PRIMATESTA**
Presidente





IL COMITATO ORGANIZZATORE PER L'EDIZIONE 2026

Il Comitato Le Stelle sul Lago d'Orta ha tracciato in questi anni un percorso importante che è il segno di un cammino fatto di persone che hanno deciso di mettere il proprio talento al servizio di qualcosa di più grande di sé.

A guidare la squadra, oggi **Ezio Primatesta** Albergatore, come ieri per vent'anni Oreste Primatesta, Socio Onorario che ventidue anni fa ha avuto questa brillante intuizione con l'Ing. Gianpaolo Ferrari, c'è la passione di chi sa che un piatto stellato può diventare un pasto per chi non ce l'ha.

Roberto Restelli, vice presidente del Comitato e già direttore della Guida Michelin, porta in dote quella conoscenza rara che nasce dall'aver visto nascere le stelle, una a una. La sua presenza è garanzia: qui l'eccellenza non è un vezzo, ma una lingua con cui si parla di rispetto. Con lui, un gruppo che non ama le etichette ma indossa il proprio ruolo con naturalezza. **Matteo Pastrello**, maître sommelier, disegna l'abbinamento perfetto tra vino e solidarietà, trasformando ogni calice in un gesto di condivisione. **Piera Giromini** muove i fili dell'organizzazione contabile con la precisione di chi sa che il lusso vero sta nei dettagli curati con il cuore. La voce della serata è duplice e affiatata: **Marianna Morandi**, giornalista e creatrice di contenuti, e **Alberto Schieppati**, direttore e conduttore, tessono la narrazione della cena come fosse un racconto da tramandare.

Accanto a loro, **Stefania Siani**, direttrice di Villa Crespi e nuova preziosa energia del Comitato, che porta con sé l'eccellenza dell'alta ospitalità per trasformarla in un gesto di pura accoglienza solidale. **Natalia Talpa**, valida collaboratrice, e **Alfredo Godi**, infine, timoniere della segreteria.

Non sono nomi su un cartiglio. Sono amici che si sono trovati intorno a un'idea semplice: che la buona tavola possa nutrire anche chi non è seduto a quella tavola.

In vent'anni, questa convinzione ha raccolto quasi un milione di euro, devoluti interamente a realtà che operano sul territorio. Mense per i poveri, progetti di reinserimento per famiglie senza tetto, sportelli di ascolto per donne maltrattate, cani salvavita, iniziative dopo di noi per ragazzi con sindrome di Down, regali di Natale per bambini che altrimenti troverebbero solo il silenzio sotto l'albero.

Ogni edizione è una pagina nuova, scritta da chi crede che il gusto abbia un dovere civile. E quest'anno, la pagina si intitola continuità.





IL MENÙ DELLA SERATA DI GALA 26 OTTOBRE 2026

APERITIVO - dalle ore 19.00

- Ostriche Sardegna by Global pesca
- Champagne Charles Heidsieck brut reserve
- Signature cocktail by GLEP
- Isola di Eros Buratti de la Casera
- Finger food degli chef premiati Gamba, Carbonati e Bordenca

A TAVOLA

- Gambero, fichi e mela
- Melanzana, mandorla e pomodoro
- Ravioli farciti di risotto mantecato al fondente di cipolla, Parmigiano e tartufo
- San Pietro in crosta, spinacino, salsa mediterranea
- Wagyu marinato al miso d'orzo con jus all'alga kombu
- Fragoline di bosco e rabarbaro, cioccolato bianco e melissa

I VINI

- Pouilly Fumè Arret Buffatte 2023 - Domaine Tinel Blondelet
- Langhe bianco Alea 2022 - Cascina Ebreo
- Bianco 2020 - Cascina Eugenia
- Barolo Brunate 2016 - Batasiolo
- Moscata 2023 - Mongioia

Acqua e bibite SAN BERNARDO
Caffè LOLLO
Fine pasto GLEP beverages
Birrificio LA TRESCA



Nato nel 1985 in una famiglia dove la cucina ha sempre avuto un ruolo fondamentale, Michelangelo Mammoliti ha studiato, viaggiato e incontrato chef che hanno cambiato il suo modo di vedere le cose: i francesi Alain Ducasse, Pierre Gagnaire, Yannick Alléno e Marc Meneau. Dal 2014 è tornato in patria e dal 2022 è executive Chef del ristorante La Rei Natura by Michelangelo Mammoliti a Serralunga d'Alba (CN), 3 Stelle Michelin da novembre 2025.





Vicolo Corticella San Marco 3,
37121 Verona
info@casaperbellini.com
www.casaperbellini.com

CHEF GIANCARLO PERBELLINI
Tre Stelle MICHELIN Italia 2026



Nato nel 1964 a Bovolone (VR), Giancarlo Perbellini cresce in una famiglia storicamente legata al mondo della ristorazione e della pasticceria. La vicinanza al nonno Ernesto, grazie al quale Giancarlo sviluppa la passione per la cucina, la scuola alberghiera a Recoaro (VI) e le numerose esperienze sul campo nei grandi ristoranti di Italia e Francia, segnano profondamente la sua formazione. Nel 1989, a 26 anni, firma l'apertura del ristorante "Perbellini" a Isola Rizza (VR), che nel 1996 conquista la prima stella Michelin e nel 2002 la seconda. È l'inizio di un percorso inarrestabile che nasce dalla volontà di reinventarsi costantemente e dall'esigenza di comunicare la propria cifra stilistica come grande maestro dell'alta cucina italiana.

Giancarlo Perbellini è uno dei massimi esempi di chef imprenditore, in Italia e all'estero. Sono nove i locali diversificati che compongono il gruppo e che lo chef gestisce in parte da solo e in parte con soci di fiducia, molti dei quali hanno precedentemente lavorato con lui.

A Verona: il ristorante stellato Casa Perbellini 12 Apostoli, la Locanda Quattro Cuochi, il ristorante di pesce Al Capitan della Cittadella, la ciccherteria Tapasotto, la pizzeria Du de Cope e l'osteria

Mondo d'Oro. Ad essi si aggiunge, dal 2018, la Locanda Perbellini di Milano, che a pochi mesi dall'apertura si è aggiudicata 1 Cappelletto nella "Guida I Ristoranti d'Italia 2019" de L'Espresso e il premio "Eataly Miglior Trattoria Pop" nella guida "I Cento di Milano". A giugno 2020 Giancarlo Perbellini ha inaugurato il bistrot Locanda Perbellini al Mare, sulla spiaggia di Bovo Marina, in provincia di Agrigento e nel mese di maggio 2021 ha aperto la Locanda Perbellini ai Beati a Garda. Dall'autunno 2022 a settembre 2023 Giancarlo Perbellini è stato alla guida del Café e Ristorante Trussardi by Giancarlo Perbellini a Milano, in Piazza della Scala. Da gennaio 2024, in qualità di executive chef del brand Pasta Evangelists firma lo speciale menù del Pasta Bar di Pasta Evangelists all'Harrods Dining Hall di Londra, oltre a una linea di creazioni gourmet per il delivery in tutto il Regno Unito.

La sua vocazione imprenditoriale gli vale il primo premio nella categoria "Diversificazione" e il primo premio nella categoria "Internazionalizzazione" agli Oscar della Ristorazione, i Foodcommunity Awards, edizioni 2017 e 2018. Nel 2019 si aggiudica anche il primo premio nella categoria "Best Practice Management Internazionale".

Giancarlo Perbellini è autore di quattro volumi, attraverso i quali ha scelto di raccontare la sua storia e il suo patrimonio di conoscenze. Nel 2014 ha pubblicato "Casa Perbellini. Arte nella classicità", edito da Giunti e "In acqua e a vapore". Dalla pasta al riso, dal pesce alla carne, dalle uova ai dolci. Tutti i segreti della cottura in H2O" edito da Italian Gourmet. Nel 2018 è uscito "Millesfoglie", pubblicato da Italian Gourmet: una raccolta di 50 ricette dolci e salate che rappresentano la sua personale interpretazione della preparazione base "per eccellenza" della cucina italiana: la pasta sfoglia. Nel 2023, sempre per Italian Gourmet, ha pubblicato il volume "Classico Contemporaneo". Un viaggio nella storia, dai grandi maestri del passato alle rivoluzioni del presente, e nella tecnica, con oltre 60 ricette ispirate alla memoria del gusto.





Via Fava, 18 Orta San Giulio (NO)
T. +39 0322 911902
info@villacrespi.it
www.villacrespi.it

CHEF ANTONINO CANNAVACCIUOLO
Tre Stelle MICHELIN Italia 2026

In cucina, lo Chef Antonino Cannavacciuolo scrive la sua storia, quella di tanti: chi parte e saluta la propria Terra d'origine è destinato a grandi cose, ma non potrà mai dimenticare l'eredità culturale e affettiva del passato.

E così i suoi piatti diventano una celebrazione della Campania, con i suoi ingredienti genuini, portatori di ricordi e storie d'infanzia.

Questi si uniscono ai migliori prodotti del Piemonte, che per lo Chef è ormai casa. La terza stella Michelin per il suo ristorante Villa Crespi sul lago d'Orta arriva nel 2023, portandolo di diritto nell'Olimpo dei migliori Chef d'Italia. Dedizione e sguardo imprenditoriale lo conducono all'apertura di altri cinque ristoranti tra Piemonte, Campania e Toscana, quasi a disegnare un percorso che desidera abbracciare l'intera penisola.

Cannavacciuolo, Chef Patron del ristorante 3 stelle Michelin, dell'hotel 5 stelle lusso Villa Crespi, a Orta San Giulio. Una cucina, la sua, che celebra l'importanza della materia prima, che può essere lavorata e trasformata senza mai perdere la sua identità.

L'incontro tra Campania e Piemonte è la fonte creatrice dei suoi piatti, uno specchio della sua filosofia di accostamenti e sapori.





Via Olina, 18, Orta S. Giulio (NO)
T. +39 0322 905188
info@locandadiorta.com
www.locandadiorta.com

CHEF ANDREA MONESI
Una Stella MICHELIN Italia 2026

La cucina di Andrea Monesi, una Stella Michelin, è passione, tecnica e interpretazione.

Arrivato a dirigere una grande cucina a soli 26 anni, lo chef novarese, con origini piemontesi e venete, ha saputo confermare la stella Michelin alla Locanda di Orta e dare un'impronta precisa e decisa al suo stile e al suo modo di creare emozioni.

Piatti diretti, capaci di stupire e di dare piacere. In un ambiente raccolto, intimo, con pochi coperti per dare la massima attenzione al servizio e alla cura del cliente, sono esaltate le materie prime della grande tradizione della gastronomia, che cambiano nel corso delle stagioni. Per disegnare percorsi gourmet in cui si ritrovano sapori di un tempo, si incontrano innovazione e tecniche nuove.

Si gode del piacere di stare a tavola, di condividere, di sperimentare nuovi sapori e accostamenti per appagare i propri sensi.





Nato ad Isernia, Gianni Bertone sviluppa sin da piccolo la passione per la cucina, anche grazie agli insegnamenti della nonna.

Tra libri di cucina e brevi esperienze estive a Rimini e Misano Adriatico, continua a coltivare il suo sogno di diventare Chef e aprire un ristorante, ma senza mai rinunciare agli studi in Economia all'Università Sapienza di Roma. Nel 2015 un amico lo iscrive ai casting della quinta edizione di Masterchef Italia, dove per la prima volta incontra lo Chef Cannavacciuolo.

Un'esperienza che segnerà il suo futuro professionale, perché poco dopo si ritroverà al suo fianco in Villa Crespi come Junior Sous Chef, e crea legami indissolubili con coloro che diventeranno i suoi punti di riferimento in cucina.

Chef Cannavacciuolo, notandone il talento innato e la passione, lo sceglie nel 2021 per guidare la cucina del suo ristorante di Laqua by the Lake, nuova struttura del gruppo Laqua Collection a Pettenasco, sul lago d'Orta, romantico angolo di paradiso vista lago, dove Bertone unisce la genuinità dei prodotti più freschi del territorio alla creatività di abbinamenti sorprendenti e vivaci.





Piazza G. Matteotti, 36, Domodossola (VB)
T. +39 0324 481326
info@eurossola.com
www.eurossola.com

CHEF GIORGIO BARTOLUCCI
Una Stella MICHELIN Italia 2026

L'ambizione di Giorgio Bartolucci, la stella Michelin nel 2020 e l'entrata nei Jeunes Restaurateurs d'Europe anch'essa nello stesso anno, non sono che il risultato di un lungo periodo di crescita professionale e personale.

Reso il progetto Atelier con l'hotel Eurossola una realtà ormai realizzata con ottimi risultati, è ora il momento di proseguire verso l'esterno, mettendosi a disposizione per altri progetti internazionali.

L'idea è quella di esportare la propria filosofia di cucina e di organizzazione in un progetto esterno che metta a frutto tutte le esperienze acquisite, dall'ottima conoscenza delle materie prime abbinate alle più moderne tecnologie di preparazione, sino ad arrivare al solido controlling del food cost e delle marginalità dei ricavi; senza dimenticare poi la capacità di gestire anche grandi brigate per grandi numeri, peculiarità non marginale e spesso non attuabile in una cucina stellata.

«Mi piace scoprire, conoscere, confrontarmi e stupire... per questo creo continuamente situazioni che mi permettano di venire a contatto con qualcosa di nuovo. Sono un eterno curioso, adoro imparare e meravigliarmi di fronte a tutto ciò che ancora non conosco... umile ma determinato con il giusto tocco di follia che non guasta mai...»





Corso Guglielmo Marconi, 17,
28041 Arona NO

T. +39 0322 242469
info@vecchiaarona.it
www.vecchiaarona.it
CHEF GABRIELE CARBONATI

Riconoscimento
Valorizzazione del Territorio
2026





Capuccina
Str. Capuccina, 7, Cureggio (NO)
T. +39 0322 839930
info@lacapuccina.it
www.capuccina.it

CHEF ALESSIO BORDENCA

Alessio Bordenca, classe 1994, originario di Fara Novarese, si forma all'Istituto Alberghiero "G. Pastore" di Gattinara e muove i primi passi nelle cucine del Novarese, tra le quali l'Osteria Rosso di Sera a Castello sopra Ticino, dove in due anni apprende i fondamenti della cucina tradizionale.

Spinto dalla curiosità verso scenari più internazionali, approda al VUN di Milano (2 stelle Michelin), quindi in Svizzera, a La Bottega di Ginevra (1 stella Michelin), e successivamente a Londra, dove trascorre sei mesi all'Hotel Zetter e altri sei nella brigata di Gordon Ramsay. Dopo un rientro in Italia per una stagione alla Locanda di Orta, intraprende un'importante esperienza olttralpe: nove mesi nella cucina della celebre Anne-Sophie Pic, tre stelle Michelin. Torna poi a Milano, dove si concretizza un incontro con lo chef Andrea Aprea, e nel nuovo ristorante (2 stelle Michelin), ricopre per due anni e mezzo il ruolo di sous chef.

Nella primavera 2025, Alessio Bordenca torna nella sua terra come chef della Capuccina, portando con sé un bagaglio di esperienze internazionali e una cucina contemporanea, profondamente radicata nell'orto e nella memoria del territorio. E ha un obiettivo ben preciso: valorizzare le eccellenze agricole locali, sostenere le realtà produttive del territorio e promu-

vere una cucina genuina, responsabile e profondamente radicata nella tradizione.

Con uno sguardo maturo e consapevole sul patrimonio culinario del Novarese e dell'intero Piemonte, ricco di piatti simbolo e di prodotti d'eccellenza, lo chef ha costruito una proposta gastronomica che guarda alla memoria, ma si lascia guidare dal ritmo della natura e da ciò che l'orto e il frutteto della tenuta offrono ogni giorno, secondo la stagionalità.

La sua cucina si nutre di materie prime fresche coltivate in loco - tra cui la celebre cipolla bionda di Cureggio e Fontaneto (Presidio Slow Food) - e si arricchisce grazie alla collaborazione con piccoli produttori locali per ingredienti chiave come riso, latticini e formaggi, carni e pesce.

Le proposte in menu seguono i ritmi della natura e si articolano in tre percorsi: Racconto Libero - otto portate a sorpresa, tra ispirazione e stagionalità (€90), Terra Fuoco Aria Acqua - cinque portate per riscoprire i sapori del territorio (€70), Voci dall'Orto - sei portate che nascono dal raccolto della tenuta (€65). È disponibile anche un menu à la carte con tre opzioni per ciascuna portata.

Chef
emergente
2026





Via Provinciale, 1,
28028 Pettenasco NO

T. +39 0323 89118
info@giardinettohotel.com
www.giardinettohotel.com
CHEF SIMONE GAMBA

Riconoscimento
Tradizione e Talento
2026



Simone Gamba è uno chef piemontese con una solida formazione nel settore della ristorazione. Dopo aver conseguito il diploma presso l'Istituto Alberghiero G. Pastore di Gattinara, è entrato fin da subito nel mondo del lavoro, maturando diverse esperienze professionali in ristoranti e strutture ricettive del territorio.

Nel corso della sua crescita professionale ha affinato competenze tecniche, organizzative e gestionali, sviluppando una cucina attenta alla qualità delle materie prime, alla stagionalità e alla valorizzazione del territorio. Il percorso più significativo della sua carriera si è svolto presso l'Hotel Giardinetto, sulle rive del Lago d'Orta, dove ha ricoperto inizialmente il ruolo di sous chef per poi assumere la guida della cucina come chef. In questa posizione ha consolidato uno stile gastronomico che coniuga tradizione e innovazione, proponendo piatti curati nell'estetica e nell'equilibrio dei sapori.

Grazie alla passione, alla dedizione e all'esperienza maturata sul campo, Simone Gamba si è affermato come professionista capace di guidare una brigata di cucina e di offrire un'esperienza gastronomica di alto livello, valorizzando i prodotti del territorio attraverso una visione contemporanea della cucina.





Via Borgomanero 1,
28040 Paruzzaro (NO) | Italia
T. +39 0322 539401
www.u-power.ai

FRANCO UZZENI
Visione, innovazione e passione
nel mondo del lavoro

Franco Uzzeni, originario di Soriso è un imprenditore italiano che ha saputo trasformare una visione in un progetto concreto e di successo. Alla guida di U-Power, ha contribuito a ridefinire il concetto di scarpe e abbigliamento da lavoro, portandolo oltre la sola funzione tecnica e rendendolo sinonimo di comfort, design e identità. Il suo percorso professionale è caratterizzato da una costante ricerca dell'eccellenza e da una forte capacità di innovare. Sotto la sua leadership, U-Power ha conosciuto una crescita significativa, espandendo la propria presenza in numerosi mercati europei ed internazionali e affermandosi come uno dei brand più riconoscibili nel settore del workwear europeo. L'introduzione di tecnologie avanzate nei prodotti, unita a un'attenzione sempre maggiore allo stile, ha permesso all'azienda di

distinguersi in un ambito tradizionalmente orientato alla sola funzionalità. Ciò che rende il percorso di Franco Uzzeni particolarmente distintivo è anche l'approccio umano all'impresa: la valorizzazione delle persone, la costruzione di un'identità aziendale forte e la capacità di anticipare i cambiamenti del mercato. La sua visione ha portato U-Power a investire anche nella comunicazione e nello sport, rafforzando il legame tra performance, energia e spirito di squadra. Determinazione, intuito e passione sono i tratti che definiscono il suo stile imprenditoriale. Grazie a questi valori, Franco Uzzeni continua a guidare U-Power verso nuove sfide, mantenendo saldo l'obiettivo di migliorare la qualità della vita dei lavoratori attraverso prodotti che uniscono sicurezza, innovazione e stile.



Premio
alla Carriera
2026

TUTTI I NUMERI DELLA GUIDA MICHELIN 2026



Con il ristorante La Rei Natura by Michelangelo Mammoliti dell'omonimo chef, salgono a 15 i ristoranti tre Stelle MICHELIN in Italia. 2 i nuovi due Stelle e 22 le nuove una Stella MICHELIN per un totale di 394 stelle distribuite in tutta la penisola; 5 nuovi ristoranti sono entrati a far parte della community delle Stelle Verdi MICHELIN. La selezione 2026 comprende un totale di circa 2000 ristoranti.

Dopo aver celebrato il 70° anniversario della Guida MICHELIN Italia, la presentazione della selezione 2026 segna l'inizio dei festeggiamenti per i 120 anni di Michelin nel nostro Paese. La 71^ edizione diventa così il punto di partenza di una lunga celebrazione, che durerà tutto l'anno, valorizzando lo storico legame tra Michelin Italiana e il territorio, dove l'azienda si distingue come il più grande datore di lavoro e principale produttore nazionale per capacità produttiva nel settore.

Nel complesso, la selezione 2026 della Guida MICHELIN Italia comprende 394 ristoranti stellati, distribuiti su tutta la penisola. Questa nuova selezione riflette l'eccellente energia e l'inventiva dei protagonisti della gastronomia italiana. Animati dalla passione e da un grande savoir-faire, produttori, artigiani e chef fanno brillare l'Italia grazie a materie prime d'eccezione e ad una notevole capacità di innovazione. I nuovi ristoranti che quest'anno entrano a far parte della Guida, insieme a quelli che confermano la propria presenza, arricchiscono un patrimonio culinario unico, unendo tradizione e creatività. Grazie a questa ricchezza e all'impegno di questi professionisti, la Guida MICHELIN Italia rimane un riferimento internazionale e un invito ad esplorare ed apprezzare sapori memorabili.

IL PANORAMA STELLATO DELLA GUIDA MICHELIN ITALIA 2026

Tre Stelle MICHELIN Italia 2026	15	ristoranti	(1 novità)
Due Stelle MICHELIN Italia 2026	40	ristoranti	(2 novità)
Una Stella MICHELIN Italia 2026	339	ristoranti	(22 novità)



Lunedì 26 Ottobre 2026

INFO E PRENOTAZIONI



+39 3394824347



booking.lestellesullagodorta@gmail.com



www.lestellesulladorta.com

Il costo della cena di Gala è di
350 p.p

La prenotazione sarà confermata
in seguito al prepagamento tramite bonifico bancario a:
IT 67K050344543 00000000 21222



I PERNOTTAMENTI DOPO LA SERATA DI GALA

Sarà possibile soggiornare presso il rinnovato Hotel L'Approdo, prenotando camere vista lago a prezzi speciali per gli ospiti:

Camera doppia lato strada,
colazione a buffet inclusa € 125,00

Per utilizzo singolo € 100,00

Camera doppia lato lago,
colazione a buffet inclusa € 155,00

Per utilizzo singolo € 130,00

Junior suite vista lago,
colazione a buffet inclusa,
sia come doppia
che per utilizzo singolo € 185,00

La prenotazione andrà effettuata direttamente presso l'Hotel



Hotel Ristorante L'Approdo - Lago d'Orta
C.so Roma, 80 - Pettenasco (NO)
Tel. +39 0323 89345
info@approdohotelorta.it
www.approdohotelorta.com





MAIN SPONSOR DELLA SERATA DI GALA 2026



COMPETENZA
E PROFESSIONALITÀ. SEMPRE.

Banca Generali è una banca privata leader in Italia nella pianificazione finanziaria e nella tutela patrimoniale dei clienti, forte di una rete di consulenti-private bankers ai vertici del settore per competenze e professionalità. La strategia della società si basa su quattro elementi chiave: la consulenza qualificata di professionisti specializzati nella protezione della ricchezza delle famiglie e nel supporto alla pianificazione del loro futuro; un portafoglio prodotti all'avanguardia con soluzioni su misura per le esigenze personali, servizi innovativi nel wealth management per la cura del patrimonio non solo finanziario, e strumenti innovativi che tramite la tecnologia valorizzano la relazione di fiducia tra consulente e cliente.

La mission della banca evidenzia il ruolo di Persone di fiducia al fianco del cliente nel tempo per costruire e prendersi cura dei suoi progetti di vita. Quotata alla Borsa di Milano dal novembre del 2006 gestisce 105 miliardi di euro di masse (dati al 30 giugno 2023) per conto di oltre 300 mila clienti. Presente in modo capillare sull'intero territorio nazionale dispone di 48 filiali bancarie e 171 uffici a disposizione degli oltre 2200 consulenti finanziari, e di un evoluto digital contact service per l'operatività.

COMOLI FERRARI DAL 1929
L'IMPIANTISTICA DEL FUTURO

Comoli Ferrari, da oltre 95 anni distributore di soluzioni per l'impiantistica, è un'azienda interamente italiana, nata a Novara nel 1929. Oggi è presente su gran parte del territorio nazionale con 113 punti vendita, distribuiti in otto regioni: Piemonte, Lombardia, Liguria, Valle d'Aosta, Emilia-Romagna, Marche, Toscana, e Sardegna. E, da settembre 2024, anche in Veneto, entrata a far parte della compagine societaria dell'Azienda VIME srl. Conta in tutto oltre 1100 collaboratori e ha registrato, nel 2023, un fatturato di 660 milioni di euro, rappresentando circa il 10% del mercato italiano. Terza generazione alla guida della società, Paolo Ferrari - classe '80 - insieme alle cugine Margherita e Anastasia Ferrari, è Amministratore Delegato unico dal 2016 e, attualmente, vicepresidente di FME, la Federazione Nazionale Grossisti Distributori Materiale Elettrico. Ad oggi ha trasformato l'impresa di famiglia in una struttura manageriale, attivando il percorso per un nuovo posizionamento che vede Comoli Ferrari evolversi da solo distributore di materiali per l'impiantistica in Trusted Solution Partner, integrando, in questo modo, la propria identità come fornitore di servizi. L'obiettivo? Identificare la migliore soluzione impiantistica integrata in risposta ai nuovi bisogni emergenti di un mercato in trasformazione, allo scopo di poter essere, per il professionista, un punto di riferimento a 360 gradi. Da sempre focalizzata sull'integrazione di tecnologia e competenza, ha fatto della sostenibilità, dell'innovazione e del coinvolgimento delle persone, i fattori chiave per misurare il successo della propria impresa.

DAL LAGO MAGGIORE
ALL'AVANGUARDIA DEL CIBO

Tutto comincia nei primi del Novecento sulle sponde dell'Isola dei Pescatori, dove la famiglia Ruffoni trasforma la pesca notturna in un legame di fiducia con i ristoranti del Lago Maggiore. Con il passare delle generazioni, quella dedizione artigianale si trasforma in visione d'impresa: nel 1972 nasce Globalpesca, una realtà pionieristica che dalla lavorazione del pesce espande rapidamente il proprio raggio d'azione all'intera gastronomia d'eccellenza.

Oggi Globalpesca è un punto di riferimento per il settore Ho.Re.Ca., con oltre 4.000 clienti, strutture automatizzate in grado di gestire 18.000 colli al giorno e una flotta di autocarri refrigerati di proprietà. Guidata dalle nuove generazioni, l'azienda continua a guardare al futuro attraverso l'innovazione tecnologica, custodendo intatti i valori e la storia di chi ha saputo trasformare una tradizione di famiglia in un'eccellenza del territorio.

ACQUA S. BERNARDO
DALLE ALPI MARITTIME, DAL 1926

S. Bernardo rappresenta la perfetta unione di qualità, tradizione ed eleganza. La sua fonte ha origine nelle Alpi Marittime, a un'altezza di 1.300 m, in un ambiente sano e incontaminato. Conosciuta sin dal 1926 per la sua leggerezza e per le eccellenti caratteristiche organolettiche, dagli anni Novanta è anche espressione del design italiano, grazie alla sua inconfondibile bottiglia "Gocce", disegnata da Giorgetto Giugiaro, ancora oggi icona di stile. S. Bernardo, che rappresenta la lunga tradizione tutta italiana di qualità e di stile, da maggio 2015 è entrata a far parte del Gruppo Montecristo. S. Bernardo, nel compimento del suo lavoro, agisce nel rispetto e nella tutela dell'ambiente: gli stabilimenti sono alimentati a energia eolica e solare, i packaging sono sostenibili, con un ampio utilizzo di alluminio, plastica riciclata e vetro a rendere. Nel 2026, anno del suo primo centenario, raggiungerà la neutralità carbonica grazie anche ai progetti di compensazione delle emissioni studiati in collaborazione con Slow Food e Terra Madre attraverso la tutela di prati stabili; la riqualificazione di aree boschive e la realizzazione di boschi di città. L'impegno dell'azienda verso il raggiungimento dell'impatto zero entro il 2026 è frutto di azioni concrete volte a ridurre l'impronta ecologica e valorizzare il territorio. Il percorso dell'azienda si snoda attraverso quasi un secolo di storia, testimoniando una crescita costante che ha visto l'adozione di nuove tecnologie e l'evoluzione delle pratiche produttive, che non mancano mai di rispettare l'uomo e l'ambiente.

AGAZZONE,
CARNI PER VERI INTENDITORI

È a Bogogno, un paesino di campagna in provincia di Novara, che nel 1960 Mario e Danilo Agazzone, due fratelli, unirono la loro esperienza e abilità nell'allevamento e nella lavorazione delle carni. Oggi, grazie anche all'aiuto dei figli, Agazzone Carni srl opera nell'acquisto diretto e nella vendita, rivolta alla ristorazione e al dettaglio, di carni nazionali ed estere, bovine, suine, ovine, equine, pollame e selvaggina. L'attuale strategia aziendale propende per una sempre maggiore attenzione alla qualità del prodotto: le carni vengono selezionate sapientemente e poi lavorate per garantire al cliente un servizio "su misura". Nel nostro laboratorio infatti vengono disossate e sezionate carni nazionali ed importate, direttamente dai Paesi di origine. Ogni nostra consegna viene effettuata da una rete di mezzi refrigerati di proprietà. Ogni nostro prodotto è accompagnato da una certificazione di tracciabilità, comprendente il paese di nascita, di ingrasso e tutti i dati relativi alla vita dell'animale fino alla macellazione. Nel centro di Bogogno si apre la nostra bottega, un punto vendita di carni al dettaglio, di generi alimentari e di prodotti per veri intenditori.

«BERE BENE» PER I PROFESSIONISTI
DELLA RISTORAZIONE

Fondata nel 1916 a S. Maurizio D'Oglio giunta alla quarta generazione, Zoppis rappresenta un punto di riferimento per i professionisti della ristorazione, dell'intrattenimento e dell'alta hotelierie, oltre che per tutti gli amanti del "Bere Bene". Grazie all'esperienza maturata negli anni e alla professionalità di tutto il team, Zoppis risponde alle necessità dei suoi clienti con un assortimento di circa 6.000 prodotti, distribuiti fra vini, birre, super-alcolici e analcolici. Qualità del servizio, ricerca, affidabilità e consulenza sartoriale sono gli elementi che permettono a Zoppis di distinguersi nel proprio mercato e di continuare a svolgere un ruolo da leader nel mondo della distribuzione Ho.ReCa. Oggi la storia prosegue, grazie alla passione e alle abilità di un ampio gruppo di professionisti, che forti delle storiche radici, stanno conducendo l'azienda nelle sfide della contemporaneità.



MAIN SPONSOR DELLA SERATA DI GALA 2026



GUSTO, PASSIONE ED ESPERIENZA

Lollo Caffè rappresenta uno dei fiori all'occhiello della tradizione napoletana dell'espresso in Italia e nel mondo, in costante espansione ma sempre legato all'originaria professionalità e passione.

Nasce a Scisciano, vicino a Napoli nel 1990 e lo sviluppo è stato imminente e propulsivo ha trasformato l'azienda in un sistema produttivo tra i più importanti, integrati della Campania.

Tecniche di produzione all'avanguardia, coniugate con la classica tostatura artigianale, esaltano gli aromi del caffè proteggendone la fragranza.

Gli innovativi sistemi di confezionamento in cialda e capsula monodose, infine, custodiscono inalterati il gusto e l'aroma del caffè Lollo.

Il gusto e la qualità sono i pilastri intorno ai quali ruotano la ricerca e l'innovazione: "Ricerchiamo la sintesi perfetta tra l'aroma ed il piacere della tradizione e l'eccellenza del progresso tecnologico in termini di produzione e sviluppo".

TUTTA LA BONTÀ DEL RISO

Oltre alle sue qualità organolettiche e nutrizionali, il riso prodotto a Casalbeltrame, nella tenuta «La Mondina» della famiglia Luigi Guidobono Cavalcini, ha dalla sua parte la forza della tradizione, una tradizione che viene da lontano, iniziata sul finire del XVII sec. quando la nobile famiglia dei Gautieri, lasciata la contea di Nizza, venne a stabilirsi in queste terre novaresi, introducendo, nel tempo, importanti ristrutturazioni soprattutto nei metodi d'irrigazione e nelle forme di coltivazione. Una tradizione che è continuata, a seguito di successioni ereditarie, prima con i marchesi Cuttica di Cassine e, attualmente, con i baroni Guidobono Cavalcini.

La tradizione trae la sua forza non soltanto dallo scorrere dei decenni: essa diventa vera forza motrice nella misura in cui si accompagna con i sacrifici di generazioni, con l'attaccamento al proprio territorio, con l'amore verso la natura e il suo assoluto rispetto, con l'impegno a raggiungere livelli sempre più elevati di qualità e con l'ambizione, quindi, di soddisfare sempre di più i gusti di una clientela che vogliamo esigente.

Il riso che produciamo è di eccellente levatura: il suo maggior pregio e, quindi, il nostro orgoglio provengono dal giudizio di chi finora l'ha apprezzato.

LA FRUTTA PIÙ BUONA CHE CI SIA

Eden della Frutta nasce 40 anni fa con l'obiettivo di effettuare un servizio accurato per tutti coloro che cercano prodotti dal buon sapore e di giusto valore.

Eden della frutta fornisce sia i privati, sia ristoranti, alberghi, campeggi, negozi, comunità e scuole. Siamo specialisti dell'ingrediente!

Garantiamo un servizio sempre efficiente e un rapporto di fornitura studiato su misura per i clienti che necessitano di un supporto più strutturato nella fase di scelta dei prodotti.



I PARTNER DELLA SERATA DI GALA 2026





I VINI DELLA SERATA DI GALA



Charles Heidsieck, fondata a Reims nel 1851, è una delle Maison di Champagne più prestigiose e riconoscibili. Celebre per l'eleganza e la complessità dei suoi vini, esprime l'identità dei grandi terroir della Champagne attraverso lunghi affinamenti, selezione rigorosa delle uve e una vinificazione orientata a profondità, equilibrio e carattere.



Domaine Tinel-Blondelet è una storica maison familiare della Loira, con oltre quattro secoli di tradizione vitivinicola. Guidato da Annick Tinel-Blondelet e dalla figlia Marlène, il domaine coltiva 16 ettari tra Pouilly-Fumé, Sancerre e Pouilly-sur-Loire, valorizzando diversi terroir e l'autenticità delle varietà Sauvignon Blanc, Chasselas e Pinot Noir.



Cascina Ebreo nasce nel 1992 a Novello, nel cuore delle Langhe, dal progetto visionario di Peter Weimer. Oggi è un laboratorio vitivinicolo libero e sperimentale, dedicato a vini autentici e non convenzionali. Nei vigneti della MGA Ravera, coltivati con approccio naturale, lieviti indigeni e minimo intervento, il terroir diventa protagonista.



Cascina Eugenia nasce a Pratolungo, sulle colline del Lago d'Orta, da un progetto di Alberto Alessi dedicato alla valorizzazione di un territorio vitivinicolo poco conosciuto. I vigneti, condotti secondo principi biodinamici, esprimono Pinot Nero e Chardonnay di grande personalità, unendo sensibilità artigianale, ricerca, eleganza e rispetto per il terroir.



Batasiolo è una storica cantina delle Langhe, fondata dalla famiglia Dogliani nel 1978. Con oltre 140 ettari di vigneti, interpreta alcuni dei più importanti terroir del Barolo, tra cui Cerequio, Brunate e Boscareto. Tradizione piemontese, esperienza e innovazione guidano una produzione capace di esprimere vini eleganti, autentici e longevi.



Mongioia è una cantina familiare di Santo Stefano Belbo, nelle Langhe, con sei generazioni di storia e una profonda vocazione per il Moscato. Riccardo Bianco porta avanti una filosofia che unisce tradizione, ricerca e sostenibilità, sperimentando tecniche innovative come la vinificazione in anfora e valorizzando il vitigno in diverse espressioni.

Progetto grafico e ideazione:



Realizzazione di stampa:





LE STELLE
sul Lago d'Orta

2026