



Borgomanero, 1 Dicembre 2025

*Preg.me CONFRATERNITE
Preg.mi SOCI/SOCIE e SIMPATIZZANTI
VOSTRA SEDE*

*Siete tutti invitati alla
FESTA DEL **XXIII**° COMPLEANNO DELLA ANTICA CUNSURTARIJA DAL TAPULON*

Il programma sarà così articolato:

domenica 25 gennaio 2026

Ore 10: Ritrovo presso il "Bar In" - Località Prato delle Gere a Briga Novarese, attiguo al Municipio di Briga Novarese (ampio parcheggio). Ricevimento degli ospiti, ricca colazione, preparata dai volontari del "Bar In".

Ore 10,30 - Cerimonia ufficiale con i saluti del Presidente della Antica Cunsurtarija dal Tapulon, del Sindaco di Briga Novarese, del Sindaco di Borgomanero e/o di un suo delegato, del rappresentante della FICE (Federazione italiana Confraternite eno gastronomiche) e di altri rappresentanti istituzionali.

Ore 11,15 - Visita guidata all'antica Chiesa di San Tommaso sempre a Briga Novarese (distante poche centinaia di metri, raggiungibile a piedi)

Ore 12,15 - fine della parte istituzionale e trasferimento al ristorante.

- Ore 12,30 - arrivo al ristorante "Tre Stelle" (Via Borgomanero n. 185 - Briga Novarese)

Aperitivo a Buffet e sistemazione ai tavoli

- Ore 13:00 - inizio pranzo del 23° compleanno nel corso del quale avrà luogo la cerimonia di intronizzazione dei nuovi soci e lo scambio dei doni con le Confraternite presenti.

- Ore 16,30 - Chiusura della riunione conviviale.

Il Presidente - Primus Comes

Carlo Panizza

RISTORANTE "TRE STELLE (Il Gobbo)
Domenica 25 Gennaio 2026

Nel segno della tradizione

SPARTITO DEL 23° COMPLEANNO

Al vostro arrivo a buffet l'APERITIVO DELLA CASA

Ai tavoli

Carpaccio di Tonno, Pesce Spada e Salmone affumicati

Affettati assortiti

Insalata russa

Cotechino con lenticchie

Risotto con funghi porcini

Tapulone con le verze e polenta

Polenta e Gorgonzola

Torta Millefoglie

Caffè e Amari

Vini in abbinamento

Bianco Arneis

Rosso Nebbiolo

Spumante Brut e Moscato

Acqua Minerale a Go – Go

Liscia e anche Gassata

Sul retro del menù la ricetta originale del Tapulone



Antica Cunsurtarija dal Tapulon di Borgomanero

RICETTA ORIGINALE DEL TAPULONE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 KG. DI POLPA D'ASINO MACINATA GROSSA, 2 SPICCHI DI AGLIO, 1 RAMETTO DI ROSMARINO, 2 FOGLIE DI ALLORO, ½ LITRO DI VINO ROSSO POSSIBILMENTE DI BOCA, 50 GRAMMI DI LARDO, 1 NOCE DI BURRO, 2 CUCCHIAI DI OLIO DI OLIVA, SALE E PEPE.

PREPARAZIONE

Sul tagliere batto il lardo con un coltello pesante.

In una casseruola metto il lardo, l'olio, l'aglio un po' schiacciato con le mani, l'alloro e il rosmarino e li faccio rosolare dolcemente.

Una volta dorato tolgo l'aglio.

Aggiungo la carne d'asino con sale e pepe e la cuocio, separandola con i rebbi di una forchetta, finché non si asciuga.

Unisco ora, fino a coprire la carne, il vino rosso. Quando il vino prende bollore, abbasso il fuoco.

Cuocio a fuoco lento per circa 45/60 minuti, finché la carne risulta abbastanza asciutta.

Aggiusto di sale e pepe e rinfresco con una noce di burro. Dopo avere tolto gli aromi, l'alloro e il rosmarino, servo il tapulone caldo.



INDICAZIONI & RACCOMANDAZIONI

Il "Bar In" annesso al Municipio di Briga Novarese è situato in regione Prato delle Gere a Briga Novarese (ampio parcheggio) e dista da Borgomanero 4 chilometri. Dall'uscita dell'Autostrada (Casello di Borgomanero) ci si impiega max 10 – 15 minuti.

Il Ristorante "Tre Stelle" si trova nel Comune di Briga Novarese (Via Borgomanero n.185) e dista da Borgomanero quattro Km. E' situato lungo la SS 229 del Lago d'Orta tra Borgomanero e Gozzano. Dotato di ampio parcheggio.

Siete invitati a prenotare la vostra partecipazione entro e non oltre Sabato 17 gennaio 2026 telefonando (mercoledì escluso) al n. 0322 – 81649 (Trattoria del Ciclista, via Rosmini 34 – Borgomanero, Sede della Cunsurtarija) indicando il numero esatto e i nominativi dei partecipanti.

il Vostro contributo (pro-capite) è di € 45,00

*faremo il possibile per accontentare le vostre richieste:
indicate in fase di prenotazione chi avete eventualmente piacere di avere al vostro tavolo.*

anche il ristoratore vi vuole accontentare e chiede di sapere per tempo se ci sono persone con intolleranze alimentari.