

Le erbe spontanee sono da sempre una fonte ricca e varia di nutrimento e salute. E le “erbe nel piatto” sono il filo conduttore della proposta gastronomica della IX edizione dei Sentieri del Gusto. Proseguendo nel percorso di scoperta e valorizzazione dei prodotti e piatti tipici dell’ambito culturale, sociale ed ambientale di riferimento del territorio del Parco Nazionale della Val Grande, con il 2009 ci si è voluti indirizzare verso la suggestione dei *menù ai profumi delle erbe*, nella convinzione che a partire dal valore delle erbe spontanee che per secoli hanno fornito sostentamento – oltre che cura della salute – alle fasce più povere della popolazione, possano nascere riscoperte, intuizioni, rivisitazioni e sorprese nell’offerta gastronomica locale. Tutto ciò con l’auspicio che oltre ad *andar per ristoranti* con i Sentieri del Gusto”, nasca la curiosità e la voglia ad *andar per erbe* come capitava un tempo – ce lo ricordano le Donne del Parco che da sempre ci accompagnano nell’iniziativa - di ritorno dalle attività agricole giornaliere.

Tullio Bagnati

*Direttore del Parco Nazionale Val Grande*

**GLI APPUNTAMENTI  
DELLA RASSEGNA ENOGASTRONOMICA**

- ❖ **Domenica 13 settembre ore 13.00**  
**Circolo Scareno**  
Via Vittorio Veneto 19  
Scareno (fraz. di Aurano)  
tel. 0323/409322
  
- ❖ **Sabato 19 settembre ore 20.00**  
**Ristorante La Baitina**  
Via Pasquaro  
Druogno Tel.0324/93474 - cell. 393/9897780
  
- ❖ **Domenica 20 settembre ore 12.30**  
**Circolo Arci di Cicogna**  
Piazza Mugnana  
Cicogna Tel. 0323/581712 - cell. 338/8826730  
e-mail: federico.mazzoleni@gmail.com
  
- ❖ **Venerdì 25 settembre ore 19.30**  
**Ristorante Belvedere**  
Via di Mezzo  
Isola dei Pescatori - Stresa  
0323/32292  
e-mail: ristorante@belvedere-isolapescatori.it
  
- ❖ **Sabato 26 settembre ore 20.00**  
**Agriturismo ai Miller**  
Via Cottonificio, 28  
Verbania Trobaso  
0323/571574 - cell. 338/6398701
  
- ❖ **Domenica 27 settembre ore 13.00**  
**Rifugio CAI Pian Cavallone**  
Rifugio raggiungibile solo a piedi da Intragna,  
Caprezzo o Miazzina  
(gestore Coop. Soc. La Coccinella)  
tel. 0323/407482 – cell. 349/2127830



- ❖ Domenica 27 settembre ore 13,00  
**Rifugio Alpe Parpinasca**  
Loc. Alpe Parpinasca, m 1210 s.l.m. Trontano  
Cell. 333/5708652  
e-mail: info@montagnaenatura.it
  
- ❖ Venerdì 2 ottobre ore 20.00  
**Agriturismo A Ca' di Navaroy**  
Loc. Prata di Vogogna  
Tel. 0324/87010
  
- ❖ Sabato 3 ottobre ore 20.00  
**Trattoria delle Alpi**  
Piazza Chiesa  
Beura Cardezza  
Tel. 0324/36409 - cell. 331/6526646
  
- ❖ Venerdì 9 ottobre ore 19.30  
**Circolo Piemontese Susello**  
C.so Risorgimento 66/A  
Susello di Griffa  
Tel. 0323/516415  
e-mail: circolopiemontese@libero.it
  
- ❖ Sabato 10 ottobre ore 20.00  
**Ristorante "Centrale" da Franco**  
Via Chiesa, 1  
tel. 0324/37045 - cell.339/4768518  
e- mail : rist.centrale@libero.it
  
- ❖ Giovedì 15 ottobre ore 20.00  
**Ristorante Antichi Sapori**  
Via XXV Aprile, 21  
Verbania Intra  
Tel. 0323/52120 - cell. 347/1085165
  
- ❖ venerdì 16 ottobre ore 20.30  
**Ristorante Vecchio Borgo**  
Piazza Chiesa, 7  
Vogogna  
Tel. 0324/87504 fax. 0324/878756  
e-mail: albristvecchioborgo@virgilio.it

- ❖ Sabato 17 ottobre ore 20.00  
**Circolo Cooperativa di Ramello**  
Via Maggiore 24  
Ramello di Cambiasca  
0323/559123
  
- ❖ Domenica 18 ottobre ore 12,30  
**Circolo Operaio ACLI Colloro**  
Premosello Chiovenda  
Tel. 0324/88194
  
- ❖ Giovedì 22 ottobre ore 20,30  
**Ristorante La meta dei Sapori**  
Via gabbione 5 Beura Cardezza  
0324/36493 – 347/4106663  
e-mail: lametadeisapori@live.it
  
- ❖ Venerdì 23 ottobre ore 20.00  
**Ristorante Isolino**  
Piazza San Vittore, 3/A  
Verbania Intra  
tel. 0323/53897
  
- ❖ Sabato 24 ottobre ore 20.00  
**Ristorante Le Colonne**  
Via Benefattori 7  
Santa Maria Maggiore  
tel. 0324/94893 fax. 0324/98132
  
- ❖ Domenica 25 ottobre ore 12.30  
**Ristorante La Nuova Posta**  
Via Strada Vecchia 4  
Mergozzo  
0323/80641 - cell. 393/6173711  
e-mail: nuovaposta.ap@libero.it
  
- ❖ Giovedì 29 ottobre ore 20.00  
**Trattoria Vigezzina**  
Via Strada Statale 337, n.56  
Trontano  
0324/232874 - cell. 347/2529265



- ❖ Venerdì 30 ottobre ore 20.30  
**Ristorante Vecchia Roma**  
Via Roma, 1  
Beura  
0324/36480  
e-mail: silvia.stelitano@alice.it
  
- ❖ Sabato 31 ottobre ore 20.00  
**Albergo Ristorante Marconi**  
Via dell'Unione, 45  
Vocogno di Craveggia  
0324/98007 - cell. 392/6627749
  
- ❖ Domenica 1 Novembre ore 20.00  
**Agriturismo al Motto**  
Loc. Motto Fraz. Comero  
mottovb@tin.it  
Tel 0323/559122
  
- ❖ Sabato 7 novembre ore 20.00  
**Albergo Ristorante Ramo Verde**  
Via Conte Mellerio,5  
Malesco  
Tel. 0324/95012 - 0324/94118  
e-mail: ramoverdemalesco@yahoo.it
  
- ❖ Domenica 8 novembre ore 12.30  
**Trattoria della Stazione**  
Piazza Ferrarsi, 9  
Trontano  
0324/ 37049  
e-mail: asformaggi@tiscalinet.it
  
- ❖ Martedì 10 novembre ore 20.30  
**Ristorante "Piemonte da Sciolla"**  
Piazza Convenzione, 4  
Domodossola  
0324/242633  
e-mail: rist.sciolla@libero.it

❖ Sabato 14 Novembre ore 20,00

**Ristorante Old River**

Piazza Matteotti, 22

Verbania Intra

0323/404021

❖ Venerdì 20 Novembre ore 20.30

**Ristorante La Taverna del Mago**

Viale Azari, 94

Verbania Pallanza

Tel. 0323/505444

❖ Sabato 21 Novembre ore 12.30

**Agriturismo Il Monterosso**

Loc. Cima Monterosso

Verbania

Tel. 0323/556510

e-mail: ilmonterosso@iol.it

❖ Domenica 22 novembre ore 12.30

**Ristorante Cambius**

Via Madonna del Carmine, 12

Cambiasca

tel. 0323/571087 - cell. 348/5946961

e-mail: giuliani.cri@tiscali.it

❖ Sabato 28 novembre ore 20.30

**Circolo di Caprezzo**

Via Marconi, 4

Caprezzo

Tel. 338/2021094

**Evento di Premiazione**

Giovedì 14 Gennaio 2010 ore 20.00

Via Boldrini, 38

Villadossola

Tel. 0324/53041

*I pranzi e le cene dovranno essere prenotati preferibilmente  
48 ore prima direttamente presso i ristoranti.*

*L'organizzazione non si ritiene responsabile  
di eventuali variazioni del programma e dei menu.*



## **"IL PIATTO DEL PARCO AL PROFUMO DI ERBE"**

"I Sentieri del Gusto", rassegna enogastronomica per la valorizzazione di prodotti tipici organizzata dal Parco Nazionale della Val Grande, giunge alla 9a edizione. Anche quest'anno la rassegna ruoterà attorno al costituendo "Menù del Parco": dopo la scelta della "Zuppa dei Monti" quale primo piatto, la "Fagianella al Tignolino su sformatine di bramata" come secondo piatto e la "Torta di Pane e Latte" come terzo piatto, è ora possibile gustare i piatti con le erbe, appositamente studiati dagli chef del territorio.

L'edizione 2009 del concorso è rivolta alla preparazione di una portata che utilizzi le erbe spontanee presenti nel VCO. La preparazione dovrà esaltare le tradizioni e i prodotti tipici del territorio, soffermandosi adeguatamente su preparazioni che utilizzino erbe commestibili non comunemente oggi utilizzate.

Oggi è quasi una moda utilizzare piante aromatiche per insaporire ricette, ma il loro uso ha radici che affondano in un passato remoto, specialmente in zone dove si viveva dei prodotti della terra e la mancanza di risorse costringeva le massaie ad utilizzare tutto quanto di commestibile la terra metteva a disposizione.

Varie erbe spontanee venivano infatti raccolte e trasformate in gustose frittate, delicati condimenti, saporiti intingoli che sapevano sopperire alla cronica carenza di carne e alla scarsa varietà delle materie prime. La sapienza popolare, poi, riusciva spesso a coniugare l'esigenza del palato con la necessità di preservare la salute, prevenendo alcune malattie e curandone altre, grazie alle benefiche proprietà di certe piante.

Con il passare del tempo, il mutare delle abitudini, il miglioramento delle condizioni economiche, l'uso di molte erbe aromatiche si è andato perdendo e sono state sostituite da spezie non autoctone e altri ingredienti divenuti col tempo alla portata di tutti.

Quest'anno punto fondamentale della rassegna è quindi il concorso per la valorizzazione della migliore ricetta realizzata con erbe aromatiche.

Il piatto realizzato sarà valutato da ciascun partecipante alla serata, che compilerà un'apposita scheda. I primi cinque finalisti accederanno poi ad un evento finale, durante il quale saranno chiamati a cucinare e presentare le proprie ricette presso un istituto alberghiero della provincia. Nel corso della serata la Giuria del concorso individuerà e proclamerà il miglior "Piatto del Parco al profumo delle erbe della Val Grande".





**Domenica 13 settembre ore 13.00**

**CIRCOLO SCARENO**

Via Vittorio Veneto 19  
Scareno (fraz. di Aurano)  
tel. 0323/409322

Lardo, pancetta, salame, mortadella nostrani  
accompagnati da pane di fichi di Scareno e  
pane nero della Valle Intrasca  
Cotechino su di un letto di lenticchie

Campanelle al sugo di lepre  
Zuppa dei monti

Cinghiale alle verdure con gratin  
Uova ai sapori dei pascoli di montagna  
(Piatto del Parco)

Tavolozza di formaggi nostrani  
mille gusti e colori

Torta di pane e latte  
Caffè  
Digestivo della casa

*Acqua Minerale di Crodo  
Bonarda, Barbera e Favorita  
(Az. Bongiovanni Colosso)*

€ 35.00

**Sabato 19 settembre ore 20.00**

**RISTORANTE LA BAITINA**

Via Pascquaro  
Druogno Tel.0324/93474 - cell. 393/9897780

Bresaola di cavallo con ricotta ed erba cipollina  
Prosciutto vigezzino con castagne e pane di Coimo  
Frittatine alle erbe e fiori di campo  
Cotechino su letto di patate con crema di lenticchie

Risotto al radicchio con speck altoatesino  
mantecato al taleggio  
Ravioli all'ortica al burro e salvia

Filettino di maiale alla radice di rabarbaro  
profumati al timo (Piatto del Parco)  
Cosciotto di agnello salsa alla menta  
Verdure di stagione

Panna cotta al genepì di montagna con babà al  
limoncello e lingue di gatto al cioccolato

*Acque Minerale Vigizzo*

*Vini Selezionati*  
*(Cantalupo di Gemme)*

*Barbera d'Asti*

*(Vigneti Castello del Poggio)*

€ 35.00

*Produttori: Erba Bona del VCO*  
*Erbe officinali della Valle*



**Domenica 20 settembre ore 12.30**

**CIRCOLO ARCI DI CICOGNA**

Piazza Mugnana  
Cicogna Tel. 0323/581712 - cell. 338/8826730  
e-mail: federico.mazzoleni@gmail.com

Affettati misti della valle  
Tortino di caprino in foglie di castagno  
Alici marinate in carpione  
Croissant salato con sorpresa

Cannelloni alle erbe aromatiche su un letto di  
crema di asparagi selvatici (Piatto del Parco)  
Pasta alle "7 P"

Carne mista al cartoccio con patate

Tris di formaggi con miele di castagno  
Torta fondente con pesche all'amaretto

Caffè

*Acqua Minerale Vigizzo*  
*Barbera d'Asti*  
*Bianco Cortese*  
*(Cascina Vigna di Costigliole Asti)*

€ 30,00

**Venerdì 25 settembre ore 19.30**

**RISTORANTE BELVEDERE**

Via di Mezzo - Isola dei Pescatori - Stresa

Tel. 0323/32292

e-mail: ristorante@belvedere-isolapescatori.it

Crema di canellini con gambero lardellato

Lavarello bacche di ginepro e alloro

(Piatto del Parco)

Gardon all'aceto di mele

Trota rosa in rosso con verdure

Trota bianca in bianco con verdure

Straccetti al profumo di lago e ravioli di luccio

alle pere e grappa Rossi d'Angera

Lavarello spaccato al burro di alpeggio e salvia

con verdure

Farcita di frutta con salsa al moscato d'Asti

*Acqua Minerale*

*Ganè Nervi (Nebbiolo vinificato in bianco)*

*Dolcetto del Monferrato d.o.c.*

*(Azienda Agricola Franco Roero)*

Caffè

Produttore: Cooperativa pescatori professionisti del Lago Maggiore

€ 40,00

*(incluso il trasporto in motoscafo dal lido di Stresa  
(Carciano partenza funivia per il Mottarone)*



**Sabato 26 settembre ore 20.00**

**AGRITURISMO AI MILLER**

Via Cottonificio, 28  
Verbania Trobaso  
0323/571574 - cell. 338/6398701

Crostini saporiti  
Tagliere della fattoria  
Quiche di verdure  
Melanzane sott'olio  
Cipolle in agrodolce  
Bocconcini alla crema di formaggio alle erbe fini  
Uova farcite

Ul risot ad la mamà Clementa  
Chicche scure con fonduta di formaggi

Stufato al barbera  
Capretto alla salvia e rosmarino

Polenta cotta sul fuoco di legna

Duetto di rabarbaro selvatico (Piatto del Parco)

Caffè  
Digestivo della casa

*Acqua minerale Vigezzo*

*Moscato Canto Alto*

*(Cantine f.lli Guidetti)*

*Barbera d'Asti*

*(Azienda Agricola Brondolo)*

€ 30.00

**Domenica 27 settembre ore 13.00**

**RIFUGIO CAI  
PIAN CAVALLONE**

Rifugio raggiungibile solo a piedi da Intragna,  
Caprezzo o Miazzina (gestore Coop. Soc. La Coccinella)  
tel. 0323/407482 – cell. 349/2127830

Frittatine di ortica e luppolo  
Torcetto di sfoglia e toma al papavero  
Mousse all'acetosella

Cannelloni con ricotta d'alpeggio,  
brucoi e amaranta (Piatto del Parco)

Portafoglio di carne bianca con lardo alle erbe  
Marmellata di cipolle  
Tortino di topinarnbour

Crostata di mirtilli e panna

Caffè

Acqua naturale del rifugio  
Barbera d'Asti  
Dolcetto  
(Cantine Ghiottone Pettenasco)

€ 30.00



**Domenica 27 settembre ore 13,00**

**RIFUGIO ALPE PARPINASCA**

Loc. Alpe Parpinasca, m 1210 s.l.m. Trontano

Cell. 333/5708652

E-mail: info@montagnaenatura.it

Tagliere del pastore  
Cipolline caramellate  
Sfogliatine di grasso d'alpe  
Tartrà ai porcini

Mezze lune di cinghiale con burro  
al timo selvatico  
Carnaroli mantecato alle erbe del Parco  
(Piatto del Parco)

Punta di vitello al rosmarino  
Verdure saltate  
Stracotto di manzo al ginepro  
Timballo di bramata

Formaggi  
Torta di carote miele e mandorle

Caffè

Acqua del Rifugio  
Rus dul plà Monferrato doc  
(Viticoltore Produttore Capra Paolo Monferrato)

€ 35.00

**Venerdì 2 ottobre ore 20.00**

**AGRITURISMO  
A CA' DI NAVAROY**

Loc. Prata di Vogogna  
Tel. 0324/87010

Tagliere di salumi ossolani  
Lingua di bue in salsa verde  
Insalata russa  
Melanzane grigliate alla menta  
Fiori di zucca dorati  
Erba salvia in pastella  
Cipolle rosse in agrodolce  
Frittata alle cime di luppolo

Risotto mantecato alle ortiche  
Gnocchi all'ossolana al grasso d'alpe

Bocconcini di faraona nostrana al timo (Piatto del Parco)

Formaggio nostrano d'Aleccio con miele e noci

Semifreddo al cioccolato e zenzero

Caffè

Acqua Bognanco  
Barbera Monferrato  
Favorita del Piemonte  
(Cantina Tre Pile di Monforte d'Alba)

Produttori:  
Marmellate e Conserve  
Az. Agricola Borgomonti  
Cuzzago di Premosello Chiovenda

€ 30.00





**Sabato 3 ottobre ore 20.00**

**TRATTORIA DELLE ALPI**

Piazza Chiesa  
Beura Cardezza  
Tel. 0324/36409 - cell. 331/6526646

Involtini di coppa ripieni di primo sale d'alpeggio con  
insalata di mele renette

Prosciutto della valle con tortino caldo alla cicoria  
selvatica

Crostone di pane alle noci con lardo nostrano di  
Montecrestese al miele di Castagno

Timballetto di topinambur con fonduta di grasso  
d'alpe e trito di menta

Tagliolini grezzi con erbe selvatiche, patate nostrane  
al burro e salvia (Piatto del Parco)

Gnocchetti verdi con ragù di persico, pomodorini e  
borragine

Vitello cotto nel latte con uva bianca nostrana caramellata

Filettino di trota di montagna con purea di fave

Sorbetto al caco

Torta di pane con fichi al sapore di cannella

Caffè della nonna

Tisane del Consorzio Erba Bona

Acque Vigizzo

Vino Rosso del Piemonte

Vino Bianco del Piemonte

Bacan Vino Ossolano

(Casa Vinicola Nebiolo di Piedimulera)

€ 35.00

**Venerdì 9 ottobre ore 19.30**

**CIRCOLO PIEMONTESE SUSELLO**

C.so Risorgimento 66/A  
Susello di Griffa - Tel. 0323/516415  
e-mail: circolopiemontese@libero.it

Carpaccio di bresaola dell'Ossola all'erba cipollina  
guarnito con frittatine di menta e malva

Carpione con filetto di Gordon  
ai sapori dell'orto

Risotto profumato ai petali di rosa canina  
(Piatto del Parco)

Pennette zafferano e ricotta

Coregone al cartoccio  
Carote e patate all'aglio dolce  
Insalatina

Misto di formaggi nostrani con miele  
e marmellate

Glassata di pere  
Caffè

Acqua minerale di Crodo  
Barbera

Grignolino d'Asti d.o.c.  
Chardonnay  
(Cantina S. Rocco Vigliano d'Asti)

€ 30.00

Produttori: Erba Bona del VCO  
Erbe Officinali della Valle



**Sabato 10 ottobre ore 20.00**

**RISTORANTE "CENTRALE"  
DA FRANCO**

Via Chiesa, 1  
tel. 0324/37045 - cell.339/4768518  
e.mail. rist.centrale@libero.it

Patè di trota del fiume Graglia su insalatine autunnali  
emulsionate all'erba cipollina  
Fetta di pane di segale con lardo venato al miele di castagno  
Salumi nostrani misti  
Verdurine all'aceto di "mericana"

Pomodori con ratatouille e salsiccia al forno profumati al timo  
Crostone con mousse di sottobosco  
e cappello di fungo  
Tradizionale polentina con capriolo in salmì di Prunent

Risotto alla Franco con funghi porcini  
Crespelle ai formaggi ossolani ed erbe dell'orto (Piatto del Parco)

Fagottino di lonza farcita con boleti in salsa di finferli  
Patate ripiene con purea di borlotti e pancetta affumicata

Disco di pera marinato alla grappa William con mousse di  
gorgonzola di Anzola, noci e uvette

Dolce autunnale Monte Tignolino con crema al sapore di mentuccia

Caffè corretto con grappa aromatizzata al ginepro

Acqua Minerale Vigizzo  
Bianco Arneis d.o.c  
Barbera "Mara"  
Ossolanum  
Moscato d'Asti "Riveto"

(Cantine Dante Rivetti)

(Azienda Vinicola di Garrone di Domodossola)

€ 35.00

19

*Produttori: Salumi della Macelleria Simonetta di Beura*

**Giovedì 15 ottobre ore 20.00**

**RISTORANTE ANTICHI SAPORI**

Via XXV Aprile, 21  
Verbania Intra  
Tel. 0323/52120 - cell. 347/1085165

Aperitivo con tartine miste e Brut Rosè  
Costaripa

Petto di anatra marinata al balsamico ed asparagi  
Bouquet di erbe aromatiche ed insalatine  
dell'orto  
Vinaigrette ai lamponi

Risottino al Barbera e timo mantecato al  
Bettelmatt

Tortelloni di ricotta e ortiche selvatiche al burro,  
salvia, nocciole tostate e parmigiano  
(Piatto del Parco)

Tagliata di lombata di Cervo  
Tortino di patate ed erbe di campo

Soufflè ghiacciato al moscato e rosmarino  
Gelato artigianale alla rosa canina  
Salsina al caramello

Caffè e biscottini  
Acqua minerale

Dolcetto Madonna di Como 2006 (Boroli)  
Sauvignon 2007 (La Tunella)  
Moscato d'Asti 2008 (Guasti Clemente)

€ 35,00



**venerdì 16 ottobre ore 20.30**

**RISTORANTE VECCHIO BORGO**

Piazza Chiesa, 7 - Vogogna  
Tel. 0324/87504 fax. 0324/878756  
e-mail albristvecchioborgo@virgilio.it

Millefoglie al rosmarino e pane nero  
Trota della Valgrande in carpione  
Tortino di lumache e fagioli

Pappardelle pancetta e erbe (Piatto del Parco)  
Merluzzo patate, latte e cipolle

Sorbetto alla menta piperita

Carrè d'agnello al timo  
Verdure di stagione

Torta di more  
Caffè  
Acqua minerale

Mottobello Vitigno Erbaluce Colline Novaresi  
Uva Rara Colline Novaresi  
(Cantine Francesco Brigatti)

€ 35,00

**Sabato 17 ottobre ore 20.00**

**CIRCOLO COOPERATIVA  
DI RAMELLO**

Via Maggiore 24 - Ramello di Cambiasca  
Tel. 0323/559123

Aperitivo

Salumi misti e pane nero con verdure all'agro  
Bocconcini del casaro con olio di Ramello  
Insalatine di pere e toma  
Vol-au-vent in crema erborinata  
Frittatina con ortiche

Gnocchi rustici in salsa di nocciole  
Zuppa dei monti

Capretto di montagna ripieno alle erbe fini con  
patate al rosmarino (Piatto del Parco)  
Rollè di tacchino con funghi trifolati

Spiedino di formaggi misti con miele e marmellata  
Torta di pane e latte

Coppetta delizia all'amaretto

Digestivo alla camomilla di montagna

Caffè

Acqua minerale Vigizzo

Barbera  
Tarlup  
Moscato

*(Casa Vinicola Garrone di Domodossola)*



**Domenica 18 ottobre ore 12,30**

**CIRCOLO OPERAIO ACLI  
COLLORO**

Premosello Chiovenda  
Tel. 0324/88194

Pane nero collorese lardo, miele e *masaret*  
Tabiu'al di salumi nostrani misti  
Caprino cremoso alle erbe  
Varietà di sott'aceti caserecci  
Frittatina ali brucoi di stagione

Ravioli ripieni alle ortichine e ricotta nostrana  
(Piatto del Parco)  
Polenta fragai verze, cotechino  
Brusaro' ripieno di formaggio grasso nostrano

Cinghiale arrosto accompagnato da patatine al  
forno e insalata di stagione

Tabiu'al di formaggi misti caprini e vaccini

Torta pan e lacc di Colloro

Acqua minerale

Bonarda doc e Barbera doc  
(Az. Bisoglio di Villadossola)

Produttori Formaggi  
Caprini: Az. Agricola Cottini, Premosello  
Vaccini: Az. Agricola Pella, Macugnaga

€ 28,00

**Giovedì 22 ottobre ore 20.30**

**RISTORANTE LA META DEI SAPORI**

Via gabbione 5 Beura Cardezza  
0324/36493 – 347/4106663  
e-mail: lametadeisapori@live.it

Aperitivo di benvenuto

Nostrano e pane nero della Val Vigizzo  
Composizione di salumi di Beura con caprino  
della Val Grande

Risotto mantecato ai funghi porcini con cialda  
croccante e timo serpillio

Tenero di maialino in crosta di ginepro , con  
patate di Coimo e castagne in riduzione al  
prunent (Piatto del parco)

Sfogliatina calda alle pere con crema di ricotta  
alle noci

Caffè  
Acqua minerale

Dolcetto d'Alba d.o.c.  
La Valletta - Chardonnay Piemonte d.o.c.  
Riveto - Moscato d'Asti d.o.c.g

Az. Dante Rivetti di Neive (Cn)

€ 32,00





**Venerdì 23 ottobre ore 20.00**

**RISTORANTE ISOLINO**

Piazza San Vittore 3/A

Verbania Intra

Tel. 0323/53897

Tartrà piemontese alle erbe fini  
Pane nero di coimo al lardo Ossolano

Patè dello chef, confettura di cipolla rossa e crostini

Tortelli caserecci di ricotte delle valle Vigezzo e  
foglie di limoncella (Piatto del Parco)

Gnocchetti caserecci saltati al gran ragù di lepre

Spezzato di cinghiale in salmì  
Crostone di polenta

Delizia di crostata alla marmellata di rabarbaro

Caffè

Chardonnay del Piemonte  
Grignolino d'Asti  
Freisa del Monferrato  
(Azienda Vinicola F.Illi Natta)

€ 35.00

*Produttori: Azienda Vinicola F.Illi Natta*

**Sabato 24 ottobre ore 20.00**

**RISTORANTE LE COLONNE**

Via Benefattori 7  
Santa Maria Maggiore  
tel. 0324/94893 fax. 0324/98132

Tortino di germogli e fiori estivi  
Crema d'aglio orsino con palline di ricotta  
nostrana  
Fagottini di ortiche e spinaci selvatici con pesto  
di borragine e zucchine (Piatto del Parco)

Gallina nostrana ripiena bollita servita con  
purea di patate e rape

Savarin di rosa canina e sorbetto al pino mugo

Caffè

Acqua Minerale Vigezzo  
Cà d'Mate  
Bruschett

(Casa Vinicola Garrone di Domodossola)

€ 35.00



**Domenica 25 ottobre ore 12.30**

**RISTORANTE LA NUOVA POSTA**

Via Strada Vecchia 4 - Mergozzo  
0323/80641 - cell. 393/6173711  
e-mail: nuovaposta.ap@libero.it

Gamberi di fiume con fagioli cannellini e polpa  
di arancio

Barchetta di pasta sfoglia con funghi porcini e  
formaggio di Crodo

Duetto di salame di cinghiale e salame di cervo

Risotto alla camomilla mantecato con alloro e  
profumo di limone (Piatto del Parco)

Crespelle al filetto di pesce persico con vellutata  
di lago

Costolette di agnello al finocchietto selvatico  
Patate rustiche saltate con julienne di cipolle  
rosse

Formaggio ossolano

Torta di fichi con sciroppo alla cannella

Caffè

Acqua minerale Crodo  
Tarlapp  
Ossolanum

(Casa Vinicola Garrone di Domodossola)

€ 34.00

**Giovedì 29 ottobre ore 20.00**

**TRATTORIA VIGEZZINA**

Via Strada Statale 337, n.56 - Trontano  
0324/232874- cell. 347/2529265  
e-mail: info@trattoriavigezzina.com

Medaglione di trota di Coimo su guazzetto di  
zucca e funghi porcini

Risottino mantecato alla calendula  
(Piatto del Parco)

Filettino di maiale alla camomilla di montagna  
su crostoni di polenta fritti

Doppio mantecato vaniglia con castagne glas-  
sate

Caffè

Acqua Minerale Vigezzo  
Cà d'Matè  
Vini ossolani  
(Casa Vinicola Garrone di Domodossola)

€ 35.00



**Venerdì 30 ottobre ore 20.30**

**RISTORANTE VECCHIA ROMA**

Via Roma, 1 - Beura Cardezza  
Tel. 0324/36480  
e-mail: silvia.stelitano@alice.it

Crostini in salsa di ortiche e scaglie di pecorino  
Peperoni filettati ripieni di purea di acciughe  
Millefoglie di polenta con radicchio e speck  
Mousse di ricotta con asparagi selvatici

Lasagnetta di pasta fresca con zucca e porcini  
Gnocchettini al sugo di zucchine e i suoi fiori

Sorbetto ai sapori di menta

Fesa di maiale alle ortiche (Piatto del Parco)  
Purea di patate  
Verdura di stagione

Torta di pane e latte  
Caffè  
Genepi

Acqua Minerale di Crodo  
Barbera d'Asti  
Ca' dei Tecla  
(Azienda Vinicola Bisoglio di Villadossola)

Produttori : Macelleria Simonetta di Beura

€ 35.00

**Sabato 31 ottobre ore 20.00**

**ALBERGO RISTORANTE MARCONI**

Via dell'Unione, 45  
Vocogno di Craveggia  
0324/98007 - cell. 392/6627749

Aperitivo della Casa

Affettati tipici vigezzini di produzione propria  
Prosciutto affumicato vigezzino  
Frittata alle erbe di montagna  
(Piatto del Parco)

Pasta *rustida* alla vigezzina  
Gnocchetti di castagne e zucca aromatizzati al  
burro e salvia  
Zuppa dei monti

Bocconcini di cinghiale con salsa al Prunent ai  
frutti di bosco e polenta  
Faraona ruspante al forno

*Pasei dai vilet* gratinati al forno

Carrello di formaggi vigezzini

Torta di pane e latte  
Fiacia vigezzina  
Caffè

Acqua Vigizzo  
Ossolanum  
(Casa Vinicola Garrone di Domodossola)  
Chardonnay  
(Ist. Agrario di Crodo)

€ 35.00



**Domenica 1 Novembre ore 20.00**

**AGRITURISMO AL MOTTO**

Loc. Motto Fraz. Comero

mottovb@tin.it

Tel 0323/559122

Aperitivo con crostone con lardo

Salumi nostrani  
Carote in agrodolce al rosmarino  
Verdure grigliate  
Insalata russa  
Sfogliatine alle erbe selvatiche

Risotto mantecato alle erbe fini  
Lasagnette alla boscaiola

Arrosto di vitello agli aromi con patate  
al rosmarino  
Stufato di capriolo al ginepro con polenta  
(Piatto de Parco)

Buffet di torte della nonna Marisa  
Caffè  
Amaro

Acqua Minerale Vigizzo  
Dolcetto dei Colli Tortonesi  
Roero Arneis  
(Azienda Vinicola del Cerabino di Tortona)

€ 30.00

**Sabato 7 novembre ore 20.00**

**ALBERGO RISTORANTE  
RAMO VERDE**

Via Conte Mellerio, 5 - Malesco  
Tel. 0324/95012 - 0324/94118  
e-mail: ramoverdemalesco@yahoo.it

Aperitivo di benvenuto con *Rundit de Melesck*

Salumi nostrani Valle Vigizzo  
(prosciutto crudo, salame, pancetta, mortadella e  
carne secca)

Pane nero di Coimo con lardo e miele

Frittatine con erbe di montagna

Vol-ou-vent al gorgonzola di capra

Risotto al limone e rosmarino

Maccheroncini fatti in casa al ragù di cervo

Zuppa alle ortiche con crostoni di pane

(Piatto del Parco)

Filetto di maiale in crosta con salsa di funghi

Patate cotte nel brodo al forno

Torta di pane e latte

Caffè

Acqua Minerale Vigizzo

Barbera del Piemonte

Bianco Cortese

(Cantina Solco)

€ 35.00





**Domenica 8 novembre ore 12.30**

**TRATTORIA DELLA STAZIONE**

Piazza Ferrarsi, 9 - Trontano  
0324/ 37049  
e-mail: asformaggi@tiscalinet.it

Aperitivo della casa

Prosciutto della Val d'Ossola con ventaglio di pere  
Lardo di Montecrestese su crostone di segale e  
miele ossolano  
Mortadella, salame e pancetta nostrana con ver-  
dure dell'orto  
Cestino di polenta con funghi porcini di Trontano

Risotto alla *Trontina*  
Gnocchi walzer al burro fuso d'alpe e maggiorana  
di Verigo

Bocconcini di cervo in umido con *patati a tocc*  
Arrostato di vitello al bianco di Crodo e timo

Verdure di stagione

Degustazione di formaggi della latteria di  
Trontano

Meringata ai marroni di Trontano

Caffè  
Acqua Minerale Vigizzo  
Ossolanum  
Tarlap  
(Casa Vinicola Garrone di Domodossola)

€ 35.00

*Produttori: Prodotti Caseari di Negrini Roberto*

**Martedì 10 novembre ore 20.30**

**RISTORANTE PIEMONTE  
DA SCIOLLA**

Piazza Convenzione, 4 - Domodossola  
Tel. 0324/242633  
e-mail: rist.sciolla@libero.it

Aperitivo della casa

Pan brioche speziato con acciughe al verde

Insalata tonno di coniglio con ovoli e scaglie d'ossolano

Saracca alle cipolle con polenta dorata

Cotechino ubriaco in crosta di pane, verze e semi di  
senape

Gnocchi verdi alle erbe di campo con gorgonzola di  
capra e noci

Ravioli al mirtillo con sugo di fingerli prosciutto di  
Vigizzo e tartufo nero

Cosciotto d'agnello ai fiori del fieno maggengo e  
miele di rododendro Patate sabbiose Cipolline rape e  
carote all'agrodolce (Piatto del Parco)

Ricotta del fieno aromatizzata al pepe nero, cannella,  
finocchietto e caffè

Fichi e pere martin sec caramellati all'ippocrasso con  
gelato alla panna e coulis di ribes e lamponi

Caffè

Liquore al genepi e timo serpillio

Acqua Minerale Vigizzo

Bianco delle Colline Novaresi (Az. Agr. F.lli Rovellotti)

Rosso da Tavola Ossolano (A.P.A.O)

Passito Valdenrico (Az. Agr. F.lli Rovellotti)

**€ 35.00**

*Produttori: Formaggi e ricotte Storno Massimo Varzo*

*Miele Mottini Paolo Domodossola*

*Animali da cortile Az. Agr. E. Patrone*

*Macello e laboratorio carni Berini Giorgio Beura*

*Erboristeria Tantardini Valeria Domodossola*



**Sabato 14 Novembre ore 20,00**

**RISTORANTE OLD RIVER**

Piazza Matteotti, 22  
Verbania Intra  
0323/404021

Antipasti con salumi misti della Val Grande

Gnocchetti alle ortiche al burro d'alpe  
(piatto del Parco)

Risotto al radicchio mantecato con la Toma  
del pastore

Chiocchie della Valgrande "alla moda vegia"  
con polenta

Dolce con castagne della Valle Intrasca accom-  
pagnato da semifreddo al fondente  
Caffè

Acqua Minerale di Crodo  
Bonarda del Piemonte  
Barbera d'Asti

(Azienda Vinicola Gagliardi)

Roero Arneis

(Azienda Vinicola Guasti)

€ 30.00

**Venerdì 20 Novembre ore 20.30**

**RISTORANTE  
LA TAVERNA DEL MAGO**

Viale Azari, 94  
Verbania Pallanza  
Tel. 0323/505444

Erbazzone alla Papaverina  
Mocetta nostrana condita con olio alla  
Limoncina  
Involtini di verza e foglie di vite coi fegatini

Ravioli di pasta fresca con borragine  
(Piatto del Parco)  
Zuppa di zucca, borlotti e rosmarino

Carbonata di manzo piemontese al Nebbiolo in  
cestino di polenta  
Flan di radicchio su coroncina di robiola

Mousse alle Noci su tegolino di "Fugascina"  
Ossolana

Caffè

Acqua Minerale  
Primigenia Nebbiolo Uva rara  
Villa Horta Vespolina  
(Antichi Vitigni di Cantalupo)  
Moscato d'Asti  
(Casa Vinicola Sergio Vada)

€ 35.00



**Sabato 21 Novembre ore 12.30**

**AGRITURISMO IL MONTEROSSO**

Loc. Cima Monterosso - Verbania

Tel. 0323/556510

e-mail: ilmonterosso@iol.it

Aperitivo

Focaccia al rosmarino e frizzantino

Fantasia di salumi

Spicchi di zucca gratinati e crudo montano con kiwi

Sfoglia di carciofi e grana

Carpaccio di manzo sulla rucola

Frittatine aromatiche

Cipolle rosse all'uvetta

Mantecato di riso carnaroli al tarassaco

Tagliolini di pasta fresca alle erbe fini

Cosciotto di cinghiale dorato al battuto di erbe

del monte e polenta al profumo alpino tiepido

nel coccio di tuberi (Piatto del Parco)

Crostata di mirtilli e panna fresca

Caffè

Digestivo

Acqua Minerale di Crodo

Nebbiolo Mimo Rosè

Vespolina Villa Horta

(Cantine Cantalupo di Ghemme)

€ 30.00

**Domenica 22 novembre ore 12.30**

**RISTORANTE CAMBIUS**

Via Madonna del Carmine, 12 - Cambiasca  
tel. 0323/571087 - cell. 348/5946961  
e-mail: giuliani.cri@tiscali.it

Tortino caldo ai funghi porcini con vellutata ai  
formaggi  
Bis di rotella bianca e salmonata al vino rosso e  
bianco in carpione  
Dadi di prosciutto cotto e carciofi  
Lonzino nostrano al lardo  
Involtino di prosciutto cotto e asparagi  
Garganelli al profumo di lago con rucola  
Risotto alle erbe (Piatto del Parco)  
Rotondino di coscia in crosta con intingolo  
Patate sabbiate e fagiolini allo speck  
Torta della casa

Acqua Minerale Vigizzo  
San Pietro "Nebbiolo d'Alba" d.o.c.  
(Cantina Marsaglia)

€ 35,00



**Sabato 28 novembre ore 20.30**

**CIRCOLO DI CAPREZZO**

Via Marconi, 4  
Caprezzo  
Tel. 338/2021094

Aperitivo della Casa

Bruschettina con pomodorini e aromi  
Bruschettina con lardo tricolore ossolano  
Tagliere di salumi nostrani e tortino di sfoglia  
alle erbe

Risottino alle erbe e provola affumicata  
(Piatto del Parco)

Lombatina di maialino alla crema di latte agli  
aromi con patate

Tiramisù al marsala

Acqua Minerale Vigizzo  
Barbera d'Asti d.o.c. "La Vignone"

(Az. Agricola Pico Maccario Mombaruzzo Asti)

Dolcetto d'Asti d.o.c.

Bianco Cortese

(Az. Agricola Smeraldo Calamandrana Asti)

€ 28.00

**Giovedì 14 Gennaio 2010 ore 20.00**

**EVENTO DI PREMIAZIONE**

Via Boldrini, 38 - Villadossola  
Tel. 0324/53041



Piccole delizie Formont  
Roselline di punta d'anca con ricotta aromatiz-  
zata alla lippia e salvia  
Piccoli sformati di ortiche  
Millefoglie di polenta, sciriuii e grasso d'alpe  
Crocchette di patate e funghi  
Flan di zucca e rosmarino

Zuppa del parco in crosta di sfoglia

Straccetti di castagne con carciofi di Colloro e  
ragù di cotechino

Piatto del Parco

Fagianella del Tignolino

Bocconcini di pane e latte con rustica di mele e  
formontini con crema bicolore

Acqua Frizzante e Naturale  
Moscato d'Asti

(Casa Vinicola Dogliotti)

Vini offerti dall'Azienda Agricola Nonnolino di Zanola

€ 32,00





## CERAMICA KAMARES

Via Garibaldi 43 Crevoladossola  
Tel. 0324338639  
www.kamares.it  
e-mail: kamares@alice.it



LE CERAMICHE DELLA  
VALLE DELL'OSSOLA

## Azienda Vinicola Nonnolino

*di Zanola Marco*



Sede: Via Vallarolo n. 11 Fraz. S. Antonio  
15020 Odalengo Grande (AL)

Tel. 0141 949122

Uffici: Via S. Rocco 11 - 13011 Borgosesia (VC) - Tel. fax: 0163.22918 - e.mail: info@itlonline.it

## MOSTRE E SERATE TRA I SEGRETI DELLA VAL GRANDE

*Dal Santuario al territorio.*

*Segni e percorsi devozionali alla Madonna di Re*

**MOSTRA FOTOGRAFICA**

dal 25 luglio al 6 settembre

Centro Visita di Buttogno, frazione di Santa Maria Maggiore (VB)

*Val Grande, Parco delle Stelle*

**MOSTRA FOTOGRAFICA**

dal 11 luglio al 30 agosto presso il Centro Visita a Intragna (VB)

**IMMAGINI E SUGGERIMENTI** Interviene il fotografo Sergio Fantoni

21 agosto, ore 21

presso l'Acquamondo, Cossogno (VB)

*Val Grande Wilderness. I colori ed i misteri della montagna dell'area selvaggia più grande d'Italia.*

**MOSTRA FOTOGRAFICA** di Giancarlo Parazzoli e Paolo Crosa Lenz

dal 24 maggio al 26 luglio presso l'Acquamondo a Cossogno

dal 1 agosto al 27 settembre Casa del Parco a Cicogna

**SUGGERIMENTIVA PROIEZIONE DI IMMAGINI** a cura di [www.fotografiavco.it](http://www.fotografiavco.it)

13 agosto, ore 21 all'aperto nella piazza del Circolo Arci, Cicogna

*Miniatura del Santuario di Re,*

realizzata in tre anni da Valerio Patrìtti in pietra ollare

In esposizione anche le immagini delle fasi della costruzione

dal 27 giugno al 6 settembre, al Museo archeologico di Malesco (VB)

### **MALESCORTO**

Decimo Festival Internazionale cortometraggi

Dal 3 al 8 agosto

Venerdì 7 agosto ore 21

Il Parco Nazionale Val Grande propone la proiezione del film

"Terra Madre" di Ermanno Olmi

INFO: [www.malescorto.it](http://www.malescorto.it)



## ALLA SCOPERTA DEL PARCO

### **Giovedì 13 agosto**

DER NATIONALPARK DES VAL GRANDE: WILDE BERGLANDSCHAFT AM LAGO MAGGIORE

*Di Rolf Platen, editore Wiedemann*

*Escursione da Cappella Fina al Piancavallone*

*Parteciperà all'escursione Rolf Platen, autore del libro*

Difficoltà: media

Ritrovo: Alpe Pala (Miazzina)

Ore: 9.00

Guida: Renato Bavagnoli guida ufficiale del Parco

Costo escursione: € 8.00 a persona

### **Domenica 23 agosto**

ALPEGGI ALPIGIANI FORMAGGI DAL MOTTARONE ALLA FORMAZZA

*Di Daniele Barbaglia, Renato Cresta, Claudio Monti, Alberti Libraio Editore*

*Escursione da Cicogna all'Alpe Prà*

*Parteciperanno all'escursione Daniele Barbaglia, Renato Cresta, Claudio Monti, guide del Parco e autori del libro*

Difficoltà: media

Ritrovo: Rovegro, piazza Martiri della Valgrande

Ore: 8.00

Guida: Daniele Barbaglia, Renato Cresta guide ufficiali del Parco

Costo escursione: € 8.00 a persona

### **Sabato 27 settembre**

DAL SANTUARIO AL TERRITORIO SEGNI E PERCORSI DI DEVOZIONE ALLA MADONNA DI RE

*Edito dal Parco Nazionale Val Grande*

*Escursione da Trontano a Verigo*

*Parteciperanno all'escursione Gianni Pizzigoni e Tullio Bagnati, coautori del libro*

Difficoltà: facile

Ritrovo: Trontano Piazza Municipio

Ore: 9.00

Guida: Gruppo Guide Ufficiali del Parco ( Coop. Valgrande)

Costo escursione: € 8.00 a persona

