

Anche quest'anno, come è consuetudine, con l'estate e l'autunno arrivano "I Sentieri del Gusto", un appuntamento che il Parco Nazionale Val Grande offre a tutti gli amanti della buona cucina.

Una rassegna enogastronomica che ogni anno che passa diventa sempre più importante, conciliando la qualità con la filosofia dei prodotti a 'chilometro zero': una caratteristica per noi assolutamente qualificante.

Un'iniziativa di questo tipo è però fondamentale anche per il turismo: è un invito ad arrivare qui, in queste terre tra laghi e monti, ricche di bellezze naturali, storia e tradizione.

Alle finalità di tutela e salvaguardia dell'ambiente si affiancano infatti una serie di attività di promozione e valorizzazione delle tradizioni e produzioni locali.

Il prodotto per eccellenza scelto per l'edizione 2011 è la carne suina, che un tempo, in occasione delle principali festività, accompagnava i piatti principali della cucina alpigiana, come ben si legge nelle antiche ricette raccolte dal gruppo culturale "Le Donne del Parco".

Proprio "Le Donne del Parco", come sempre, avranno il compito di curare e tenere alto il livello di ospitalità e qualità e offriranno a tutti i partecipanti un simpatico e utile omaggio.

Ringrazio tutti gli operatori, ristoratori e organizzatori, che anche quest'anno hanno rinnovato il loro impegno per mantenere alto il livello di questa iniziativa.

Pierleonardo Zaccheo
Presidente Parco Nazionale Val Grande

L'ESTATE DEI SENTIERI DEL GUSTO

★ **Agriturismo Il Monterosso (07/08)**

Loc. Cima Monterosso, Verbania

Tel. 0323.556510, cell. 335.6442859

★ **Azienda Agricola Corte Merina (21/08)**

Loc. Merina, fraz. Cicogna (Cossogno)

tel. 0323.1975164, cell. 335.5947526

(raggiungibile a piedi in 5 minuti su sentiero)

★ **Circolo Operaio ACLI (28/08)**

Via Premosello 16, fraz. Colloro (Premosello Ch.)

Tel. 0324.88194

★ **Rifugio "La Stria Rusa dal Blitz" (09/09)**

Loc. Alpe Blitz, Craveggia

(raggiungibile con 5 minuti a piedi)

cell. 333.9176322

★ **Circolo Cooperativa di Ramello (10/09)**

Via Maggiore 24, Fraz. Ramello (Cambiasca)

tel. 0323.559123

★ **Circolo F. Cavallotti (18/09)**

Piazza Mugnana, Fraz. Cicogna (Cossogno)

cell. 366.3995052, 338.8826730

★ **Agriturismo Ai Miller (24/09)**

Via Cotonificio 28, Verbania Trobaso

tel. 0323.571574 - cell. 338.6398701



I SENTIERI DEL GUSTO

- ★ **Trattoria Delle Alpi (07/10)**
Piazza Chiesa 2, Cardezza (Beura Cardezza)
Tel. 0324.36409 - cell. 342.3520099
- ★ **Albergo Ristorante Novara (09/10)**
Piazza Garibaldi 30, Verbania Pallanza
Tel. 0323.503527
- ★ **Ristorante Belvedere (14/10)**
Via di Mezzo, Isola Pescatori (Stresa)
Tel. 0323.32292
- ★ **Trattoria La Motta (20/10)**
Piazza Fontana 16, Domodossola
Tel. 0324.481041
- ★ **Ristorante Sant'Antonio (21/10)**
Via Fondotoce 1/B, Bieno (S. Bernardino Verbano)
cell. 349.5485868
- ★ **Hotel Ristorante Miramonti (22/10)**
P.le Diaz 3, Santa Maria Maggiore
Tel. 0324.95013
- ★ **Ristorante La Nuova Posta (23/10)**
Via Strada Vecchia 4, Mergozzo
Tel. 0323.80641
- ★ **Ristorante Gli Antichi Sapori (27/10)**
Via XXV Aprile 21, Verbania Intra
Tel. 0323.52120 - cell. 347.1085165
- ★ **Ristorante Vecchio Borgo (28/10)**
Piazza Chiesa 7, Vogogna
Tel. 0324.87504
- ★ **Ristorante La Tavernetta (30/10)**
Via San Vittore 22, Verbania Intra
Tel. 0323.402635

- ★ **Ristorante Toscano "Da Dino" (04/11)**
Via Cominazzini 20, fraz. Candoglia (Mergozzo)
Tel. 0323.880110
- ★ **Ristorante Piemonte Da Sciolla (08/11)**
Piazza Convenzione 4, Domodossola
Tel. 0324.242633
- ★ **Antica Osteria Il Monte Rosso (10/11)**
Via Troubetzkoy 128, Verbania Suna
Tel. 0323.506056
- ★ **Ristorante Isolino (11/11)**
Piazza San Vittore 3, Verbania Intra
Tel. 0323.53897
- ★ **Trattoria Stazione (13/11)**
Piazza Ferraris 9, Trontano
Tel. 0324.37049
- ★ **Ristorante La Taverna del Mago (18/11)**
Viale Azari 94, Verbania Pallanza
Tel. 0323.505444
- ★ **Ristorante Marconi (19/11)**
Via dell'Unione 45, fraz. Vocogno (Craveggia)
Tel. 0324.98007 cell. 349.1598812
- ★ **Ristorante Divin Porcello (25/11)**
Fraz. Cresta 11, Masera
Tel. 0324.35035

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" edizione 2011

"I Sentieri del Gusto", rassegna enogastronomica per la valorizzazione dei prodotti tipici locali organizzata dall'Ente Parco Nazionale della Val Grande, giunge quest'anno alla undicesima edizione e come per la precedente agli appuntamenti nei ristoranti e trattorie in calendario da ottobre a novembre, si aggiungeranno, con "L'estate dei Sentieri del Gusto", quelli in programma nei rifugi, agriturismi e circoli dall'inizio di agosto alla fine di settembre.

Nel segno della continuità si prosegue con la creazione del "Menù del Parco": dopo la scelta del "Tortino di germogli e fiori estivi" come antipasto, della "Zuppa del Parco" come primo piatto, della "Fagianella al Tignolino su sformatine di bramata" come secondo e della "Torta di pane e latte" come dolce.

Lo scopo della rassegna, oltre alla valorizzazione dei prodotti tipici locali, è la scoperta dell'ambito culturale, sociale e ambientale del territorio del Parco Nazionale Val Grande. Per questo motivo il tema del "Piatto del Parco" scelto per quest'anno è la carne suina, che un tempo rappresentava uno degli alimenti base della cucina tradizionale anche in Val Grande.

I 25 esercizi partecipanti proporranno pertanto almeno una portata che preveda l'utilizzo di tale prodotto e ospiteranno, in occasione della serata, un produttore locale, nonché alcune componenti del comitato de "Le Donne del Parco", che cureranno l'intrattenimento degli ospiti e l'allestimento dei locali secondo usi e costumi tradizionali.

L'Estate
dei **Sentieri**
del
gusto



Domenica 7 agosto ore 12,30

**AZIENDA AGRITURISTICA
IL MONTEROSSO**

Loc. Cima Monterosso (Verbania)
tel. 0323.556510, info@ilmonterosso.it

Trancio di piadina al crudo di montagna

Lonzino su insalatina e petali di ricotta
Salame nostrano e pancetta tesa
aromatizzata alle foglie di faggio
Zucchine alla agro dolce

Tagliolini di pasta fresca alla salsiccia e rosmarino

Carne di maiale cotta al churrasco (spiedo):
coppa di maialino al rosmarino; filetto di maialino;
verzini con trancio di polenta su fuoco a legna
con fonduta di Toma ossolana (Piatto del Parco)

Coppa con sorbettino delicato e frutti di bosco freschi

Caffè

Acqua minerale Crodo fonte Lisiel

Vini

Carolus e Primigenia
(Antichi Vigneti di Cantalupo - Ghemme)

25,00 euro

Produttori

Salumi e carni dell'Azienda Agricola Il Monterosso

Domenica 21 agosto ore 12,30

AZ. AGRICOLA CORTE MERINA

(raggiungibile a piedi in 5 minuti)

Loc. Merina, fraz. Cicogna (Cossogno)
tel. 0323.1975164 - info@cortemerina.it

Verdure in agro

Tagliere con salumi di carni suine: culatello, lonza, coppa, mortadella di fegato, salame, pancetta dolce.

Crespelle vegetariane con verdure,
funghi e formaggi caprini

Arrostito di maiale al latte con salsa di noci
e patate al forno (Piatto del Parco)

Ricotta di capra con frutti di bosco
Crostatina di frutta di stagione

Caffè casalingo con la moka

Acqua di fonte

Vini

Nebbiolo colline novaresi
Dolcetto Piemonte

25,00 euro

Produttori

Formaggi, carne e salumi suini
di produzione dell'Agriturismo

- Pranzo a buffet -



Domenica 28 agosto ore 12,30

CIRCOLO OPERAIO ACLI

Via Premosello 16, Fraz. Colloro (Premosello Ch.)
tel. 0324.88194

Delizia di cascina ossolana, pane nero di Coimo
con lardo e miele, primizie all'agrodolce
Trtino salato alle erbette

Trisi di primi: ravioli ripieni alle ortichine e ricotta
nostrana con burro e salvia, tagliatelle al sottobosco,
lasagne di pasta fresca gratinata al forno

Misto di carne suina (maiale e cinghiale)
glassata al vino bianco e cotta
nel forno a legna accompagnata con patate
(Piatto del Parco)

Torta del pane alla Colloro

Caffè

Acqua Minerale

Vini

Barbera d'Alba

Dolcetto d'Alba

(Azienda vinicola Patrizzi, Cuneo)

Moscato Piemonte

(Azienda vinicola Monfartalba Cantien Marene, Alba)

25,00 euro

Produttori

Azienda Agricola Cottini Marisa, Premosello Chiovenda

Venerdì 9 settembre ore 19,30

RIFUGIO ALPINO

LA STRIA RUSA DAL BLITZ

(raggiungibile a piedi in 5 minuti - portare pila)

Loc. Alpe Blitz (Craveggia)

cell. 333.9176322 - info@lastriarusabl.com

Aperitivo della casa con *Stinchei*

Misto di salumi vigezzini, verdure grigliate,
insalatina capricciosa, cotechino con puré di lenticchie,
frittelle di mele, formaggio dell'alpe
e prosciutto di Vigizzo grigliati

Risotto con salsiccia e funghi porcini
Gnocchetti di spinaci selvatici "brucöi"
e pancetta croccante

Porchetta ripiena alla "fantasia della stria"
con contorni di cavolo rosso brasato e patate alle erbe
del Blitz (Piatto del Parco)

Crostata di mirtilli

Caffè

Amaro alle erbe della *Stria*

Acqua minerale Vigizzo fonte Alpia

Vini

Cortese bianco, Ossolanum
(Casa Vinicola Garrone - Domodossola)

25,00 euro

Produttori

Panetteria Rota, Tocco



Sabato 10 settembre ore 20,00

**CIRCOLO
COOPERATIVA DI RAMELLO**

Via Maggiore 24, Fraz. Ramello (Cambiasca)
tel. 0323.559123

Aperitivo della casa

Salumi misti con verdure, Crostino di lardo, Involtino di porro e prosciutto "gratin", Tartella saporita

Crespella filante
Zuppa dei monti

Spalla di maialino ripiena al forno
con patate e castagne (Piatto del Parco)
Rotolo di pollo all'uva con radicchio

Misto di formaggi con confettura e miele

Cestino di frutta fresca con gelato
Torta di Pane

Caffè

Acqua minerale Vigizzo fonte Alpia

Vini

Barbera, Moscato
(Casa Vinicola Garrone - Domodossola)

25,00 euro

Produttori

Panificio Antonini Marco, Fraz. Ramello (Cambiasca)
Ossola Carni Srl, Ornavasso

Domenica 18 settembre ore 12,30

CIRCOLO FELICE CAVALLOTTI

Piazza Mugnana, Fraz. Cicogna (Cossogno)
cell. 366.3995052 - 338.8826730
federico.mazzoleni@gmail.com

Affettati misti nostrani
Pomodori freschi con crema al basilico
Fagottini di bresaola al caprino
Crema di yogurt
Zucchine in agrodolce

Risotto profumato ai porri e toma piemontese

Scaloppine di maiale con crema di nocciole e funghi
con patate al rosmarino (Piatto del Parco)

Tris di formaggi caprini e miele della valle

Delizia al cucchiaino

Caffè

Acqua della fonte e frizzante

Vini

Barbera d'Asti
(Azienda agricola Castiglione d'Asti)

25,00 euro

Produttori

Azienda Agricola Mazzoleni Federico, Cicogna



Sabato 24 settembre ore 20,00

AGRITURISMO "AI MILLER"

Via Cotonificio 28, Verbania Trobaso
tel. 0323.571574 - cell. 338.6398701

Quiche di verdure, bruschetta saporita,
salumi nostrani, sottaceti della Casa,
bocconcini di formaggio alle erbe,
uova farcite, cake alle olive

Ul Risot ad la mama Clementa (Piatto del Parco)
Gnocchetti ai formaggi

Brasato al Barbera
Capretto al forno
Polenta cotta sul fuoco a legna

Dolce della Casa

Caffè

Acqua minerale Vigezzo fonte Alpia

Vini

Barbera d'Asti
(Azienda agricola Brondolo - Cortiglione, At)

Digestivo della casa

25,00 euro

Produttori

Panificio Antonini Marco, Fraz. Ramello (Cambiasca)
Riseria Molino Fratelli Capittini snc, Galliate (No)

I Sentieri
del
gusto



Venerdì 7 ottobre ore 20,00

TRATTORIA DELLE ALPI

Piazza Chiesa, Cardezza (Beura Cardezza)
tel. 0324.36409 - cell. 342.3520099
trattoriadellealpi@gmail.com

Sfogliatina di scarola e fonduta,
orologio di salumi, insalata russa,
cipolle all'aceto balsamico,
stinco di maiale in insalata con julienne di verdure,
cotechino caldo con puré di patate

Tagliatelle di castagne al ragù bianco
Gnocchi di zucca con verdure stufate e pecorino

Lombata di maiale stufata con salsiccia e porcini
Guancia di maiale brasato con polenta
(Piatto del Parco)

Panna cotta con castagne al miele

Caffè

Acqua minerale Vigizzo fonte Alpia
e Crodo fonte Lisiel

Vini

Estrosa bianco del Monferrato
Lavignone Barbera d'Asti
(Pico Maccario, Mombaruzzo, Asti)

35,00 euro

Produttori

Castagna s.r.l. Selezione Formaggi, Ornavasso
Macelleria Simonetta, Beura

Domenica 9 ottobre ore 20,00

**ALBERGO RISTORANTE
NOVARA**

Piazza Garibaldi 30, Verbania Pallanza
tel. 0323.503527 - info@hotelnovara.com

Aperitivo della casa con frivolezze

Carpaccio di fassone al gorgonzola
Misto del lago

Risotto al persico
Crespelle di magro (spinaci e Formazza)

Maialino da latte alla moda dello chef
(Piatto del Parco)

Carrello di formaggi delle valli

Sorbetto da bere

Strudel di sfoglia con salsa vaniglia e cioccolato

Caffè

Acqua

Vini

Colline novaresi DOC bianco Erbavoglio
Colline novaresi DOC nebbiolo Tre confini
(Torraccia del Piantavigna, Ghemme)

35,00 euro

Produttori

Lovino Michele formaggi, Verbania



Venerdì 14 ottobre ore 20,00

**ALBERGO RISTORANTE
BELVEDERE**

Via di Mezzo, Isola Pescatori (Stresa)
tel. 0323.32292 - info@belvedere-isolapescatori.it

Spuma di lavarello su biscotto di Stravecchio d'Alpe

Polpette di gardon su vellutata di cannellini

Mezze lune di brasato alla piemontese

Risotto al persico reale del Maggiore
con mela e filetti di mandorla

Trancio di lucioperca alla pancetta
con fascina di fagiolini al burro

Filetto di maiale allo Zola di Vagadore
con patate rosolate (Piatto del Parco)

Mini delizie dello Chef

Caffè del commercio equo

Acqua

Vini

Accordo Roero Arneis DOC metodo Classico Marsaglia

Roero Arneis "Serramiana" Marsaglia

Barbera "San Cristoforo" Marsaglia

(Azienda Vinicola Marsaglia - Castellinaldo, Cn)

35,00 euro

*escluso 5 euro per trasporto
in motoscafo dal lido di Stresa-Carciano
(presso la partenza funivia per il Mottarone),
imbarco ore 19,30*

Produttori

Cooperativa Pescatori del Lago Maggiore
F.G. Snc di Ferraris, fraz. Magognino (Stresa)

Giovedì 20 ottobre ore 20,00

TRATTORIA LA MOTTA

Piazza Fontana 16, Domodossola
tel. 0324.481041- corrado.olmi@alice.it

Soufflé di patate e funghi porcini
con lonzino di maiale affumicato

Risotto Carnaroli (Riserva Bianchetti)
con pere e Bettelmatt
Pasta e bajan

Filetto di maiale lardellato con mele, mirtilli e miele
(Piatto del Parco)

Assortimento di formaggi locali

Castagne flambé

Caffè

Acqua minerale Crodo fonte Lisiel

Vini

Dolcetto d'Alba
(Tenuta Carretta)

32,00 euro

Produttori

Mottini Paolo, miele



Venerdì 21 ottobre ore 20,00

RISTORANTE S. ANTONIO

Via Fondotoce 1/B, Bieno (S. Bernardino Verbano)
cell. 349.5485868

Spiedini di prugne e pancetta farciti al Bettelmatt

Crudo di Vigezzo con verdure marinate
Lonzino lardellato con castagne caramellate
Crostone di pane ai 5 cereali con lardo alle erbe

Capricci all'uovo con radicchio e pancetta croccante
(Piatto del Parco)

Risotto alla salsiccia mantecato al burro d'alpeggio

Gran Misto di costine, salsiccia e bracioline
con patate spazzacamino

Selezione di formaggi delle nostre valli

Crostata ai mirtilli

Caffè

Amaro della Valgrande
(Bottega del Morny - Gravellona Toce)

Acqua minerale Crodo

Vini

Nebbiolo, Fior di Luce
(Cantine Rogiotto - Boca, No)

33,00 euro

Produttori

F.G. Snc di Ferraris, fraz. Magognino (Stresa)
Latteria Sociale Antigioriana, Crodo

Sabato 22 ottobre ore 20,00

**HOTEL RISTORANTE
MIRAMONTI**

P.le Diaz 3, Santa Maria Maggiore
tel. 0324.95013 - info@almiramonti.com

La pancetta e il lardo alla moda dello zio Teo

Fagottino di sfoglia ripieno di verdure
e *summer* di Formazza
Tagliatelle di grano saraceno al sugo di arrosto
con salsiccia e pomodorini

Lombata di maiale al miele,
in crosta di patate e funghi (Piatto del Parco)
Contorni di stagione

Assaggi di formaggi delle valli ossolane
con miele ossolano

Fiascia vigezzina con crema di latte e frutti di bosco

Caffè vigezzino

Acqua minerale Vigizzo fonte Alpia

Vini

Ossolanum e Tarlap
(Casa Vinicola Garrone - Domodossola)

35,00 euro

Produttori

Formazza Agricola, Valdo
Macelleria Puliani Paolo, Craveggia
Azienda Agricola Apicoltura Prina, Baceno



Domenica 23 ottobre ore 12,30

**RISTORANTE
LA NUOVA POSTA**

Via Strada Vecchia 4, Mergozzo
tel. 0323.80641 - nuovaposta.ap@libero.it

Cannoli di zucchine
Melanzane e peperoni con caprino speziato
e controfiletto di manzo affumicato
con riduzione di aceto balsamico
Arborelle in carpione

Pennette tricolore al ragù d'asino
Riso venere con crema di pomodoro agli agrumi
e gamberi di fiume al cognac

Tournedos di maiale al pepe rosa
con zucca gratinata al forno (Piatto del Parco)
Filetto di lucioperca al vapore con cipollata monferrina

Trittico di dolci piemontesi
(Bônnet – baci di dama – semifreddo al torroncino)

Caffè

Acqua minerale Crodo fonte Lisiel

Vini

Piemonte Doc Cortese, Tarlap
(Casa Vinicola Garrone - Domodossola)

35,00 euro

Produttori
Azienda Agricola Cottini Marisa, Premosello Chiovenda

Giovedì 27 ottobre ore 20,00

RISTORANTE GLI ANTICHI SAPORI

Via XXV Aprile 21, Verbania Intra
tel. 0323.52120 - cell. 347.1085165
gli_antichisapori@hotmail.com

Flute di benvenuto

Petto di anatra Barberie marinato al balsamico
Insalatine aromatiche di asparagi e patate croccanti

Tortelloni di ricotta e ortiche selvatiche
al burro e salvia croccante
Risottino al radicchio mantecato al Bettelmatt

Schiena di maialino da latte al forno
con aromi dell'orto e piccole verdure
(Piatto del Parco)

Tortino di patate alle crema

Piccola degustazione di formaggi dell'Ossola
Cougnà d'uva

Finissima alle mele caramellate
Gelato artigianale alla vaniglia

Caffè e biscottini

Acqua

Vini

Langhe Arneis 2009
Dolcetto Madonna di Como 2007
(Boroli Vini - Alba)

35,00 euro

Produttori

Mazzurri Alberto, fraz. Pontetto (Montecrestese)



Venerdì 28 ottobre ore 20,00

RISTORANTE VECCHIO BORGO

Piazza Chiesa 7, Vogogna
tel. 0324.87504
albristvecchioborgo@virgilio.it

Aperitivo della casa

Antipasto con culatello ossolano
con sfogliatine al caprino
Baccalà affumicato su letto di verdure grigliate

Ravioli "carbonari"
Zuppa di patate, spinaci con julienne di carne salata

Involcini di persico alla pancetta e contorno

Sorbetto

Medaglioni di maiale con gorgonzola d'Anzola
e Bacan (Piatto del Parco) e contorno
Spiedino di formaggi ossolani con marmellata di fichi

Semifreddo alla grappa

Caffè

Acqua gassata e naturale purificata

Vini

Bacan

(Associazione produttori agricoli ossolani)

Gavi DOCG

(Cantine Amerio, Canelli)

35,00 euro

Produttori

Macelleria Simonetta, Beura
Stalla Portea, Anzola D'Ossola

Domenica 30 ottobre ore 20,00

RISTORANTE LA TAVERNETTA

Via San Vittore 22, Verbania Intra
tel. 0323.402635

Lonza di maiale marinata al sale grosso, ginepro, mele
e rosmarino con sformatino caldo ai porcini

Paniscia con mortadella di fegato del "Divin Porcello"
(Piatto del Parco)
Zuppa di patate e porri
con crostino di pane nero di Coimo

Filetto di maialino avvolto nel porro con salsina al
nebbiolo su schiacciata di patate e cipolla caramellata
Selezione di tome mucca e capra
con composte di frutta

Antica coppa di Seirass alla piemontese
con coppa di moscato di Perrone

Caffè

Acqua microfiltrata

Vini

Erbaluce di Caluso - bianco Nebbiolo
(Cooperativa Produttori Erbaluce di Caluso)
Vespolina Colline Novaresi
(Azienda Agricola Gilberto Boniperti, Barengo)

35,00 euro

Produttori

Azienda Agricola Cottini Marisa, Premosello Chiovenda
La Casera di Eros Buratti, Verbania Intra
Azienda "I Salumi del Divin Porcello", Masera



Venerdì 4 novembre ore 20,00

**RISTORANTE TOSCANO
"DA DINO"**

Via Cominazzini 20, fraz. Candoglia (Mergozzo)
tel. 0323.880110 - giuseppina.difino@gmail.com

Foglie dorate

Assortimento di salumi con verdure in agrodolce
Stuzzichini e crostini caldi

Fettuccine ruvide al ragù di "ganasin" di porchetta
(Piatto del Parco)
Zuppa di verdure dell'orto

Carrè di maiale steccato con rosmarino di Colloro con
patate in buccia saltate e fagioli insaporiti con cotenna

Formaggi dell'Alpe e caprino aromatizzato con erbe

Sapore autunnale: dolce di castagne

Caffè

Acqua minerale di Crodo

Vini

Il Mimo, Colline Novaresi Doc
Agamium, Colline Novaresi Doc
(Antichi vigneti di Cantalupo, Ghemme)

35,00 euro

Produttori

Azienda Agricola Cottini Marisa, Premosello Chiovenda
Panificio Conti, Fraz. Coimo (Druogno)
Macelleria Simonetta, Beura Cardezza

Martedì 8 novembre ore 20,30

**RISTORANTE
PIEMONTE DA SCIOLLA**

Piazza Convenzione 4, Domodossola
tel. 0324.242633 - rist.sciolla@libero.it

Salumi Ossolani (pancetta tesa, salame di testa, mortadella ossolana, salame, guanciale, lonzino, prosciutto)
Verdure sottolio e pane di segale

Cotechino ubriaco alla grappa di prunent
Salamino con marroni di Greggio. Cotiche in umido con fagioli borlotti. Sanguinaccio e patate

Risotto del norcino
Zuppa di ceci neri e costine (Piatto del Parco)
Arista di maialino glassata al miele di tiglio con purea di mele. Patate, rape e carote al vapore

Selezione di formaggi d'alpeggio e di latteria
Mostarda d'uva e di mele cotogne

Semifreddo di castagne alla crema di cachi

Caffè

Acqua minerale Vigezzo fonte Alpia

Vini

Erbaluce Colline Novaresi 2010
Ossolano rosso 2007 "Nebbiolo"
Passito Valdenrico

35,00 euro

Produttori

Berini Giorgio (Beura Cardezza) - Simonetta Vincenzo (Beura Cardezza) - F.lli Pollini (Trontano) - Borlini Massimo e Jelmoli Giuseppe (Crevoladossola) - De Giuli Giuseppe (Crevoladossola)
Sartoretto Mara (Divin Porcello, Masera)
Azienda Agricola Patrone Elisa (verdure e allevamento).



Giovedì 10 novembre ore 19,30

**ANTICA OSTERIA
IL MONTE ROSSO**

Via Troubetzkoy 128, Verbania Suna
tel. 0323.506056 - estremaduracafe@alice.it

Entratina a sorpresa dello Chef

Lucioperca affumicato con insalatina
di lenticchie aromatizzate all'arancia
Carpaccio di filetto di maialino in crosta di semi

Risotto alla zucca e ragout di salsiccia
Gnocchetti di patate con tapelucco di lago

Carrè di maialino arrosto con salsa di mele selvatiche
(Piatto del Parco)

Selezione di formaggi nostrani

Bavarese ai cachi con crema di amaretti

Caffè

Acqua gassata o naturale

Vini

Spumante brut metodo classico
(Azienda Deltetto, Canale)

Rosé Coste del Sesia

(Azienda Bricco Lorella Antoniolo, Gattinara)

Nebbiolo Doc Carlin 2008

(Azienda Agricola Gilberto Boniperti, Barengo)

35,00 euro

Produttori

F.G. S.n.c. di Ferraris, Fraz. Magognino (Stresa)

Venerdì 11 novembre ore 20,00

RISTORANTE ISOLINO

Piazza San Vittore 3, Verbania Intra
tel. 0323.53897 - ristoranteisolino@libero.it

Aperitivo di benvenuto

Timballo di broccoli con fonduta al grasso d'alpe
Tortino di pasta sfoglia ai funghi porcini

Gnocchetti di patata caserecci al gorgonzola d'Anzola
Pennette dello chef "Isolino"

Medaglioni di maialino, salsa alle prugne e brandy
(Piatto del Parco)

Degustazione di tome nostrane

Mousse al cioccolato bianco e nero

Caffè

Acqua fine alla spina microfiltrata

Vini

Grignolino d'Asti

Barbera d'Asti

(Vini Vinchio e Vaglio Serra di Vinchio, Asti)

35,00 euro

Produttori

Castagna s.r.l. Selezione Formaggi, Ornavasso



Domenica 13 novembre ore 13,00

TRATTORIA DELLA STAZIONE

Piazza Ferraris 9, Trontano
tel. 0324.37049

Aperitivo della casa

Tagliere di salumi locali

Risotto ai funghi porcini
Pennette prosciutto crudo Vigizzo
zafferano e mascarpone

Coppa di maialino al forno (Piatto del Parco)
Bocconcini di cervo in salmì

Formaggi della Latteria di Trontano

Frutta cotta al vin brulè

Caffè

Acqua minerale di Crodo

Vini

Tarlap

(Casa Vinicola Garrone, Domodossola)

Bianco rustico

(Cantine Castiglione, Canelli)

35,00 euro

Produttori

Macello M.B. di Berini Giorgio, Beura Cardezza
Latteria Azienda Agricola Negrini, Domodossola

Venerdì 18 novembre ore 20,30

LA TAVERNA DEL MAGO

Viale Azari 94, Verbania Pallanza
tel. 0323.505444

Gnocchetto fritto al lardo ossolano

“Carbunà” polpettine di maiale cotte alla brace
Filettini di trota salmonata marinati all’erba cipollina

Raviolone al brasato di Nebbiolo in riduzione d’arrosto
Tortino di riso al pesce persico e zucchine

Filetto di maiale lardato al patè su letto di patate
(Piatto del Parco)

Turbante di salmerino farcito in salsa al limone

Mousse di castagne in cestino di sfoglia al cioccolato

Caffè

Acqua minerale Fonte Lurisia

Vini

Il Bianco della Taverna del Mago

“Cortado” 2010 bianco aromatico

(Azienda agricola Vada, Coazzolo)

“Chioso dei Pomi” 2004 Ghemme DOCG

“Valderrico” Passito di Erbaluce

(Azienda agricola Rovellotti, Ghemme)

35,00 euro



Sabato 19 novembre ore 20,00

**ALBERGO RISTORANTE
PIZZERIA MARCONI**

Via dell'Unione 45, fraz. Vocogno (Craveggia)
tel. 0324.98007, cell. 349.1598812

Aperitivo della casa
Salumi nostrani fatti in casa
Crostoni di pane di segale con miele e lardo venato
Cotechino con fagioli
Quiche alle verdure con ricotta di capra

Mezzemaniche al lardo (Piatto del Parco)
Zuppa dei monti
Gnocchetti di castagne al grasso d'alpe
e fonduta di Bettelmatt

Arrosto di maialino profumato alle erbe del parco
con giardinetto di verdure
Bocconcini di cervo marinato
al vino ossolano con polenta

Bocconcini di formaggio della Valle Vigizzo

Torta di Pane e Latte
Caffè
Acqua minerale Vigizzo fonte Alpia

Vini
Terrazzi antichi dell'Istituto Agrario di Crodo
Barbera

35,00 euro

Produttori
Macelleria Berini, Beura; Macelleria Puliani Paolo, Craveggia
Latteria Vigezzina, S. Maria Maggiore; Pastificio Ossolano, Malesco
Panificio Conti, Fraz. Coimo (Druogno)

Venerdì 25 novembre ore 20,30

RISTORANTE DIVIN PORCELLO

Frazione Cresta 11, Masera
tel. 0324.35035 - info@divinporcello.it

Aperitivo di benvenuto nelle cantine storiche
Bruschetta con insalatina di maiale al balsamico

Bouquet di salumi di mastro Giovanni
Intingolo del norcino

Risotto al Bettelmatt e zucchine
"Piciocul" ai mirtilli"

Filetto di maiale alle nocciole (Piatto del Parco)

Mele al burro d'alpeggio
Patate di Coimo al rosmarino

Tagliere di formaggi ossolani

Torta di una volta alla vaniglia

Caffè e grappino di Masera

Acqua microfiltrata

Vini

Prunent della Cresta
Cà d'Matè
(Casa Vinicola Garrone - Domodossola)

35,00 euro

Produttori

Azienda Agricola Cottini Marisa, Premosello Chiovenda
Azienda "I Salumi del Divin Porcello", Masera



IL GRUPPO CULTURALE "LE DONNE DEL PARCO"

Il gruppo culturale "Le Donne del Parco", costituito da oltre 100 donne provenienti dai Comuni del Parco, si è costituito il 4 ottobre 1998, in occasione della dedizione del Parco alla Madonna miracolosa venerata nel Santuario di Re, in Valle Vigezzo.

Con "Le Donne del Parco" l'Ente Parco intende valorizzare alcuni aspetti più significativi della civiltà alpina come i vecchi mestieri (es. la lavorazione della lana) e riproporre i piatti semplici, ma gustosi, della mensa degli alpigiani.

Sono splendide protagoniste della tradizione e del passato della Valle. A loro era affidata la Valle quando, all'apparire della primavera, percorrendo i sentieri impervi ed assolati, conducevano le greggi al pascolo, superando le difficoltà quotidiane con notevole forza d'animo e affidandosi alla fede.

Ad esse l'Ente Parco ha affidato il compito di far conoscere le bellezze della Valle, l'animo fiero della sua gente, i valori della cultura alpina e della tradizione.

"Le Donne del Parco" partecipano agli appuntamenti della rassegna "I Sentieri del Gusto" fin dalla prima edizione.



CERAMICA KAMARES

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



LE CERAMICHE DELLA VALLE DELL'OSSOLA