



I Sentieri del gusto



Con settembre ha inizio la rassegna enogastronomica "I sentieri del Gusto" giunta alla sua terza edizione.

La rassegna è organizzata dall'Ente Parco Nazionale Val Grande con lo scopo di valorizzare i prodotti e i piatti tipici del Parco.

Vuole essere uno stimolo per produttori e ristoratori a rivalutare antiche ricette e al tempo stesso un omaggio all'operosità di chi ha abitato in passato questa valle.

Vuole favorire soprattutto la conoscenza di un'area protetta di grande valore ambientale e paesaggistico, invitando a visitare i pittoreschi Comuni della Valle e a percorrere i sentieri natura realizzati dall'Ente Parco, naturalmente con prudenza ed attenzione, ricordando sempre che il Parco è selvaggio ed impervio.

I sentieri del Gusto vogliono essere anche occasione per riscoprire il piacere dell'assaggio: assaggiare vuol dire dedicare un momento a se stessi, interrompendo la corsa con il tempo che costituisce sempre più spesso il limite della nostra vita quotidiana.

Le emozioni del gusto e il sapore delle cose risvegliano i ricordi: si evoca l'orto della nonna e i suoi dolci e altri momenti felici.



Agli incontri conviviali parteciperanno alcuni produttori e le Donne del Parco, gruppo culturale nei costumi della tradizione, che mantiene vivi i valori della civiltà alpina. L'iniziativa nata nel settembre 2001 ha avuto successo e costituisce una tappa importante per la politica di valorizzazione del Parco, intesa come strategia dell'accoglienza nel contesto del turismo integrato e di scoperta, sempre più richiesto dal turista moderno.

Al momento del taglio del nastro della rassegna, nel settembre del 2001, l'Assessore al Turismo, Sport e Olimpiadi della Regione Piemonte, Ettore Racchelli, espresse una positiva valutazione che riportiamo:

"I sentieri del Gusto, sono un esempio di proposta turistica che unisce, in un equilibrio davvero esemplare, le esigenze oggi più ricercate dai turisti con la capacità di una terra di offrire il meglio della propria ristorazione e della propria accoglienza. Mi auguro che tanti possano seguire l'esempio".

Franca Olmi

Presidente del Parco Nazionale Val Grande

I RISTORANTI CHE PARTECIPANO ALLA RASSEGNA ENOGASTRONOMICA

- ✦ **Agriturismo Al Motto Parco Natura (12/09)**
Motto Fraz. Comero
Cambiasca - Tel. 0323 559122
- ✦ **Trattoria delle Alpi (14/09)**
Piazza Chiesa
Beura Cardezza - Tel. 0324 36409
- ✦ **Bar Trattoria Belvedere (19/09)**
Piazza Martiri Val Grande, 2
Rovegno (S. Bernardino Verbano) - Tel. 0323 468415
- ✦ **Agriturismo Valle Loana (20/09)**
Valle Loana
Malesco - Tel. 0324 92132 cell. 335 7217993
- ✦ **Osteria del Peso (26/09)**
C.so Italia, 4
Villadossola - Tel. 0324 54088 cell. 347 0351340
- ✦ **Albergo Ristorante "La Baita" (27/09)**
Piazza Alpe Pala, 2
Miazzina - Tel. 0323 494133
- ✦ **Rifugio C.A.I. Pian Cavallone (28/09)**
Gestione Coop. Valgrande -
Tel. 0323/402852 cell. 368/201688
- ✦ **Ristorante "Sacro Monte" (03/10)**
Via Sacro Monte, 5
Orta - Tel. 0322 90220



- ✦ **Ristorante Ramo Verde (04/10)**
Via Conte Mellerio, 5
Malesco - Tel. 0324 95012
- ✦ **Ristorante Del Vecchio Borgo (05/10)**
Piazza Chiesa, 7
Vogogna - Tel. 0324 87504
- ✦ **Ristorante Monte Cimolo (09/10)**
Via Bée, 1
Vignone - Tel. 0323 551403
- ✦ **Ristorante "Centrale" da Franco (10/10)**
Via Chiesa, 1
Trontano - Tel. 0324 37045
- ✦ **Albergo Ristorante Belvedere (11/10)**
Via Cursolo, 15
Loc. Orasso di Cursolo Orasso - Tel. 0323 77136
- ✦ **Hotel Ristorante Miramonti (17/10)**
Piazzale Diaz, 3
S. Maria Maggiore - Tel. 0324 95013
- ✦ **Ristorante La Va Cascia (18/10)**
Via Marconi, 4
Caprezzo - Tel. 0323 469290
- ✦ **Ristorante Piemonte "Da Sciolla" (21/10)**
Piazza Convenzione, 4
Domodossola - Tel. 0324 242633
- ✦ **Agriturismo Villa Cresta (25/10)**
Loc. Cresta, 1
Cossogno - Tel. 0323 468185 cell 340 7650622
- ✦ **Hotel Villa Aurora**
Ristorante "Al Punt Da Sass" (28/10)
Via Brig.C.Battisti, 15
Verbania - Tel. 0323 401482
- ✦ **Agriturismo CA' Dul Cioss (31/10)**
Loc. S. Antonio - Beura Cardezza
Tel. 0324 236998 cell. 348 5523684
- ✦ **La Dislocanda (07/11)**
Strada Cadorna, 26
Manegra di Oggebbio - Tel. 0323 587173
- ✦ **Hostaria Tresoldi (08/11)**
Via Tresoldi Lorini, 12
Premeno - Tel. 0323 587091
- ✦ **Osteria del Divin Porcello (13/11)**
Fraz. Cresta, 11
Masera - Tel. 0324 35035
- ✦ **Ristorante Bocciole (14/11)**
Via Domodossola, 26
Orta S. Giulio - Tel. 0322 90302
- ✦ **Ristorante Antica Stallera (15/11)**
Via P. Zaccheo, 7
Cannobio - Tel. 0323 71595
- ✦ **Ristorante Le Colonne (20/11)**
Piazzale Diaz, 3
S. Maria Maggiore - Tel. 0324 94893
- ✦ **Agriturismo Il Monterosso (22/11)**
Loc. Cima Monterosso
Verbania Pallanza - Tel. 0323 556510
- ✦ **Ristorante "La Piazzetta" (28/11)**
Via Maggiore, 20
Bée - Tel. 0323 56430

*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.*

Per informazioni:
Parco Nazionale Val Grande 0323 557960
www.parcovagrande.it
pvgrande@tin.it



Venerdì 12 settembre ore 20,00

**AGRITURISMO AL MOTTO
PARCO NATURA**

Cambiasca - Fraz. Comero
Tel. 0323.559122

Salumi nostrani
Tortino alle erbe
Cipolle rosse all'agro
Insalata capricciosa
Zucchine e melanzane grigliate

Risotto ai funghi
Tagliatelle fresche al ragù di selvaggina

Arrosto di cinghiale con patate al forno
Coniglio alle olive con polenta

Crostate d'uva del Motto
Bavarese al mirtillo

Caffè

Amaro Mottarone

Vini
Barbera o Barbera DOC

30,00 Euro

verrà offerta una degustazione
dei migliori vini ditta Gagliardi





Domenica 14 settembre ore 20,00

**TRATTORIA
DELLE ALPI**

Cardezza
Tel. 0324.36409

Il prosciutto della Valle Vigizzo
con sformatine ai porri dell'orto

Il filetto di pesce persico all'aceto di Prunent

La bresaola di cervo con frittatina ai mirtili di Curzora

Il crostone di pane nero di Coimo con lardo al miele

I maltagliati di castagne al grasso d'alpe burro e salvia

Il risottino alla zucca e menta selvatica

Gli involtini di foglia di vite allo stufato di agnello
con patate alla paesana

Il sorbettino del contrabbandiere

Il merluzzo alle mele renette

Il fregait del Devero allo zabaione

Caffè

Vini
Prunent
Bruschet

27,00 Euro



Venerdì 19 settembre ore 20,00

**BAR TRATTORIA
BELVEDERE**

Rovegro - S. Bernardino Verbano
Tel. 0323.468415

Carpaccio di cervo
Salumi di selvaggina con sott'olio
e sott'aceto della casa

Crespelle all'ortica
Tagliatelle al ragu di selvaggina

Arrosti di cervo
Cinghiale in umido
Capriolo in salmi
Contorni di stagione

Torta di castagne e noci
Crostata ai mirtili

Caffè e amaro della casa

Barbera vivace
Dolcetto

30,00 Euro





Sabato 20 settembre ore 12,30

**AGRITURISMO
VALLE LOANA**

cell. 335.7217993

Affettati tipici vigezzini di produzione propria,
con sottaceti

Gnocchi all'ossolana

Polenta con capretto d.o.c. Valle Vigizzo
Spezzatino di manzo
Salsiccia

Formaggi vigezzini caprini e vaccini prodotti
in latteria vigezzina

Dolci produzione propria
Pane latte
Torta alla ricotta
Crostata alle mele

Caffè
digestivo

Vini
Barbera
Nebbiolo
delle colline Borgomaneresi

25.00 Euro



Venerdì 26 settembre ore 20,00

OSTERIA DEL PESO

Villadossola
Tel. 0324.54088 - - 347.0351340

Crostini al sapore di funghi porcini con corona
di carne secca

Pancetta nostrana

Crespelle di fontina Bettelmatt
al profumo di sottobosco

Arrosto di maiale in salsa di mele renette
con corona di patate al latte

Budino di zucchine

Tomini di capra alle erbe

Coppa di mirtilli al prunent

Vino Mercurino Cantina Cantalupo

Caffè

25,00 Euro





Sabato 27 settembre ore 20,30

**ALBERGO RISTORANTE
"LA BAITA"**

Miazzina
Tel. 0323.494133

Stufato di manzo alla piemontese
all'olio tartufato e parmigiano
Prosciutto crudo di montagna
Controfiletto di manzo marinato ai funghi
Carpaccio di cinghiale
Salamino di capra nostrano
Peperoni in agrodolce
Zucchine in carpione
Cipolle della Baita

Pappardelle verdi alla salsiccia di cervo
Gnocchi di patate al pomodoro e pesto pazzo

Bocconcini di cervo della Baita con pure
Brasato di manzo ai porcini con polenta

Assaggio di formaggi nostrani

Mousse di cioccolato all'arancia

Caffè

I Vini
Barbera d'Alba
Barbera d'Asti

30,00 Euro



Domenica 28 settembre ore 12,30

RIFUGIO CAI PIAN CAVALLONE

Rifugio raggiungibile solo a piedi
Tel. 0323.402852 (Coop. Valgrande)
cell. 368.201688

Aperitivo del Pian Cavallone
Formaggini freschi di Cicogna con olio aromatizzato
e verdure crude di stagione

Zuppa di verdure al crescione
Crostoni di pane nero del Martinasc

Polenta con capra della Scala Santa al timo

Panna cotta ai mirtilli della Forcola
Crostatina ai frutti di bosco della Val Grande

Vini
Barbera di Asti d.o.c. (Gagliardi Vini)
sommelier Diego Gagliardi
Roero Arneis doc (Az. Agricola Coscia)
Moscato d'Asti Naturale docg (Guasti Clemente)
Pinot Brut Spumante (Guasti Clemente)

Azienda agricola "Corte Merina" di Cicogna
Prodotti biologici

30,00 Euro





Venerdì 3 ottobre ore 20,00

**RISTORANTE
"SACRO MONTE"**

Orta
Tel. 0322.90220

Aperitivo: il lardo ossolano con il rosso vespolina
Insalatina di campo con trota dorata
all'aceto aromatico

Delicatezze tartufate

Nocette di Sanato piemontese alla cacciatora
Polenta abbrustolita

Tome di Coiromonte con confettura della casa

Dolce Francescano

Vini
Erbaluce doc 2002
Sergio Gattinara
Villa Horta
Colline Novaresi
Doc Vespolina 2002
Antichi vigneti Cantalupo
Gemme DOCG 1998
Antichi vigneti Cantalupo

30,00 Euro



Sabato 4 ottobre ore 20,00

**RISTORANTE
RAMO VERDE**

Malesco
Tel. 0324.95012

Aperitivo della casa con Rundit de Melesco

Prosciutto crudo vigezzino con sottaceti
Salumi nostrani della Valle Vigizzo
Pane nero di Coimo con lardo nostrano
Cotechino nostrano con fagioli
Torta al formaggio d'alpe e speck

Risotto al genepi
Panzarotti di grano saraceno alla ricotta e funghi
In salsa di ragu di cervo

Capretto d.o.c. Valle Vigizzo
glassato al forno
Patate al rosmarino e verdura

Formaggi misti vigezzini

Tris di dolci
Mousse ai frutti di bosco
Torta di pane e latte
Bignè di San Giuseppe

Vini
bianchi e rossi Pimontesi

Caffè

30,00 Euro





Domenica 5 ottobre ore 20,00

**RISTORANTE
DEL VECCHIO BORGO**

Vogogna
Tel. 0324.87504 fax 0324.878756

Tagliere di salumi nostrani
Giardiniera di verdure all'aceto di lamponi
Sfogliatine di formaggi d'alpe

Ravioli di capriolo e funghi porcini
Risotto al fil di fumo

Medaglioni di manzo in crema di spugnole
Gratin di patate

Tortino di pere

Vini
Arneis cantina Pescaja
Ghemme cantina Nervi
Moscato d'Asti cantina Mauro Sebastì

30,00 Euro



Giovedì 9 ottobre ore 20,00

**RISTORANTE
MONTE CIMOLO**

Vignone
Tel. 0323.551403

Lardo aromatizzato su crostini di pane della casa (di cereali)
Prosciutto di cinghiale con pane di mele
Salame di cavallo
Zucchine ripiene gratinate
Cipolline all'aceto balsamico
Fettine di polenta grigliata con lumache al burro "Maitre
d'Hotel"

Insalata di radicchio con noce e toma nostrana

Crespelle di fontina e funghi
Gnocchi verdi di spinaci con prosciutto e salvia

Misto di selvaggina in umido con salsa
al vino barbera e polenta
Scaloppine al limone con budino di castagne

Misto di formaggi nostrani

Bonnet alla piemontese

Caffè

Vino
Dolcetto

28,00 Euro





Venerdì 10 ottobre ore 20,00

**RISTORANTE "CENTRALE"
DA FRANCO**

Trontano
Tel. 0324-37045

Aperitivo con frivolezze all'erba salvia
Prosciutto di Trontano
con pane nero e burro alla nocciola
Lardo al profumo di timo su crostone di " Cradenzin"
Mortadella di fegato e salame con funghi sott'olio
profumato all'aglio
Bresaola all'extravergine con grana e noci
Tortellone farcito alle erbe di Faedo
Polentine con capriolo in salmi

Risotto alla Franco con funghi porcini
Pennette e fagioli all'acqua del Tignolino
e guanciale di maiale

Brasato di fassona al vino Prunent aromatizzato al ginepro
e miele Cestino di patate con purè di marroni

Formaggi locali

Sorbetto ai frutti di rovo

Crostatine casareccie

Caffè con grappa aromatizzata alle erbe

Vini ossolani e piemontesi
Acqua minerale di Vigizzo



Sabato 11 ottobre ore 20,00

**ALBERGO RISTORANTE
BELVEDERE**

Loc. Orasso di Cursolo Orasso
Tel. 0323.77136 - Fax. 0323.77409

Pomodorini e melanzane gratinati
Salumi nostrani
Verdure sott'aceto
Cestini di polenta con bruscitt

Pasta e fagioli della Nonna
Risotto alle castagne e funghi porcini

Gran bollito misto
(cotechino, testina, biancostato e gallina ruspante)
con salsa verde, mostarda e patate

Macedonia di frutti di bosco

Vini bianchi e rossi
delle colline novaresi

30,00 Euro





Venerdì 17 ottobre ore 20,00

**HOTEL RISTORANTE
MIRAMONTI**

Santa Maria Maggiore
Tel. 0324.95013

Mocetta di capra con crescione di fonte
Frittatina ai "brucoi"

Ricottina della Latteria Vigezzina al forno

Ravioli di grano saraceno con salsa di selvaggina

Cosciotto di agnello alle erbe fini
con contorni di stagione

Assaggio di grasso d'alpe con miele

Torta di noci con panna fresca

Vini
Antichi vigneti di Cantalupo - Ghemme

Caffè vigezzino

30,00 Euro



Sabato 18 ottobre ore 20,30

**RISTORANTE
LA VA CASCIA**

Caprezzo
Tel. 0323.469290

Violino di capra con insalata di patate tiepida
e pan briosch

Trota di fiume marinata al sambuco
Tortino di baccalà e polenta al tartufo

Riso carnaroli al barolo con ragù di lepore
Gnocchetti di castagne al bacon croccante e porcini

Fassone alla finanziaria con verdure di stagione

Pere Martine al moscato con zabaione
e mousse di marzapane

Vini
Cortese di Sizzano
Nebbiolo Pratogrande Colline Novaresi

Caffè

30.00 Euro





Martedì 21 ottobre ore 20,00

**RISTORANTE
PIEMONTE "DA SCIOLLA"**

Domodossola
Tel. 0324.242633

Insalatina di piccione, funghi porcini e rapa rossa
Timballo di patate e zucca con fonduta
al formaggio d'alpeggio

Tortelloni ripieni di mascarpa e biette
alla crema di tartufo bianco

Zuppa di castagne, riso e latte al profumo di noce moscata

Agnello di Crosetti al vecchio Piemonte
con patate alla grappa

Faraona farcita con salsiccia in salsa alle castagne
e pere Martin Sec

Gelato al Bettelmatt di Morasco
con cioccolato bianco e mentuccia

Bonèt alle nocciole in crema di fondente all'infuso d'arancio

Caffè

Vini

Bianco delle Colline Novaresi di Az. Agr. F.lli Rovellotti 2002

Vino rosso di Trontano Baloss di Oreste Margaroli

Acqua delle Fonti di Bognanco Gaudenziana

Distillati, grappe e liquori: Zanetta

30,00 Euro

Intervengono alla serata:

Giardina F. Delizie ossolane Rurale

F.lli Garrone Produttori del vino Cà Matè

Fabio Messineo Produttori formaggi di capra



Sabato 25 ottobre ore 20,00

**AGRITURISMO
VILLA CRESTA**

Località Cresta - COSSOGNO
Tel. 0323.468185 - 340.7650622

Bocconcini di pane alle noci con lardo affumicato
Filatini della casa avvolti nella carne secca vigezzina

Crostini di pane al vino bianco con tris di lardo
Affettati misti della Val Vigezzo con assaggi di tome

Risotto al gorgonzola d'Anzola
Pasta e fagioli

Bracioline di agnello impanate
Lonza al ginepro con contorno

Macedonia di verdure al forno

Strudel della casa

Vino della casa
Barbera

Dolcetto

Bianco Trebbiano

27,00 Euro





Martedì 28 ottobre ore 20,00

**HOTEL VILLA AURORA
Ristorante "AL PUNT DA SASS"**

Verbania Intra
Tel. 0323.401482

Gratine di crostini di pane di Coimo alla toma ossolana ed acciughe

Risotto ai mirtilli

Delizie caserecce in bagna cauda, peperoni e noci

Lombatine di maiale alla "punt da sass"

Asparagi gorgonzola e toma di Crodo

Cosciotto di agnello in guazzetto

Patate fondenti

Caprino nostrano con miele di rododendro

Torta allo yogurt e pere con cioccolato fondente

Vini

Cortese dell'Alto Monferrato

Dolcetto d'Alba

30.00 Euro



Venerdì 31 ottobre ore 20,00

**AGRITURISMO
"CÀ DUL CIOSS"**

Loc. S. Antonio - Beura Cardezza
Tel. 0324.236998 - cell. 348.5523684

Benvenuti con salame nostrano crudo e bianco cortese

Antipasto caldo di salamelle e mortadella di fegato
accompagnati dai fasoei dl'occ

Polenta con castrato in umido e funghi trifolati

Formaggi della valle

Torta della nonna

Vini

Barbera

Caffè

25,00 Euro





Venerdì 7 novembre ore 20,00

LA DISLOCANDA

Manegra di Oggebbio
Tel. 0323.587173 - Fax. 0323.571187

Prosciutto crudo della Valle Vigezzo con cipolline
all'aceto balsamico

Toma dell'Ossola con miele di castagno

Tagliatelle fresche ai funghi porcini

Costolette di cervo al brandy e salsa di castagne
Patate saltate con cipolle

Torta di mele e salsa vaniglia

Caffè

Vini

Ditta: Mauro Sebaste
Barbera d'Alba Santa Rosalia 2000
Nebbiolo Parigi 2000
Moscato d'Asti D.O.C.G 2002

23,00 Euro



Sabato 8 novembre ore 20,00

HOSTERIA TRESOLDI

Premeno
Tel. 0323.587091

Insalatina tiepida di luccio e gamberi di fiume
Lombatina di coniglio e purea di castagne

Raviolo "aperto" al ragù di piccione e fave

Sella di cervo all'uva fragola e pere martin
Cappelle di funghi in foglia di vite

Trionfo di formaggi ossolani e dintorni
Confetture e mieli di noster part

Mousse di castagne in salsa di cachi

Caffè

Vini

Erbaluce di caluso
Gattinara: Vigneto Molsino Azienda Agricola Nervi

30,00 Euro





Giovedì 13 novembre ore 20,00

**RISTORANTE
DIVIN PORCELLO**

Frazione Cresta di Masera
Tel. 0324.35035 - Cell. 348.2202612

Mocetta di Capra alla ricottina aromatizzata
Salame di Testa tiepido su crostone di segale
Tortino ai funghi porcini

Agnolotti al ragù di selvaggina
Risotto al Prunent

Salmi di cervo con polenta

Sfogliatine di mele calde

Caffè

Grappino di Masera

Vini

Az. Vit. Dessilani di Fara Novarese

30.00 Euro



Venerdì 14 novembre ore 20,00

**RISTORANTE
BOCCIOLO**

Orta S. Giulio
Tel. 0322.90302 - Fax. 0322.905926

Aperitivo della casa alcolico e analcolico
Buffet di benvenuto

Bagna Cauda

Mezzelune ripiene di
Ricotta e radicchio gratinate al forno
Gnocchi alla piemontese

Cinghiale al forno con contorni di stagione

Tome Mottarone

Dessert della casa

Vini cantina Cantalupo - Fontanafredda

30.00 Euro





Sabato 15 novembre ore 20,00

**ALBERGO RISTORANTE
ANTICA STALLERA**

Cannobio
Tel. 0323.71595

Tortino di verdura brasata con noci e formaggella
Mousse di coniglio
Prosciutto della Valle Vigizzo

Tagliatelle con pomodoro secchi
Ravioli di taleggio al profumo di tartufo (fatti in casa)

Arrosto di asina al latte
Ossobuco di vitello della casa
con sformatino di patate, funghi e bitto

Mousse di mele

Caffè

Vini al bicchiere: Gavi - Nebbiolo - Bracchetto

30,00 Euro



Giovedì 20 novembre ore 20,00

**RISTORANTE
"LE COLONNE"**

S. Maria Maggiore
Tel. 0324.94893 - Fax 0324.98132

Stuzzichino della casa

Antipasto misto nostrano:
Bresaola con ricotta
Lardo affumicato

Crostone di pane nero con testina di vitello
Salame nostrano, lingua di vitello
Insalatina di funghi su letto di rucola e scaglie di grana

Zuppa dei poveri (brodo, cipolle, crostone di pane
e formaggella)
Gnocchetti di castagne e zucca con funghi misti di stagione

Cosciotto d'agnello cotto nel fieno ed erbe aromatiche
patate al forno e verdure

Formaggio d'alpe "Pierino Cottini" stagionato nella paglia
con pane ai fichi e pere

Fiocca con mirtilli nostrani

Vini della cantina Dessilani

30.00 Euro





Sabato 22 novembre ore 12,30

**AGRITURISMO
MONTEROSSO**

Verbania
Tel. 0323.556510 - cell. 335.6442859

Aperitivo di benvenuto

Tagliere di salumi della Fattoria
Verdure dell'orto all'agro
Insalatina invernale alle noci
Torta salata ai funghi porcini

Risotto alla Fiamma
Crespelle delicate al profumo di bosco

Cosciotto di vitello al rosmarino
Porchetta allo spiedo
Patate sabbiate e carciofini gratinati

Assaggio di formaggi con miele di castagno

Crostata alla marmellata di fichi

Vini
Vespolino "Villa Orta" 2001 Cantalupo
"Mimo" 2001 Cantalupo

Moka e liquorino

27.00 Euro



Venerdì 28 novembre ore 20,00

**RISTORANTE
"LA PIAZZETTA"**

Bèe
Tel. 0323.56430

Spuma di gamberi di fiume
con pane di Coimo alla griglia
Prosciutto di Colle di Manegra (24 mesi di stagionatura)
Cipolla farcita con battuto d'asinello

Lasagne con carboncelli selvatici

Capretto allo spiedo in crosta d'erbe

Incontro di castagne: d'acqua e di terra

Caffè e piccola pasticceria

Vini
Cortese "La balera" 2002 Icardi
Tarlup Merlot dell'Ossola 2001 Garrone
Ca' de Mate' 2000 Garrone
Moscato "La rosa selvatica" 2002 Icardi

30.00 Euro

Produttori presenti alla serata:
Ossolana acque (gamberi di fiume)
Az. Agr. Canetta di Bèe (prosciutto e carni)
F.Ili Garrone (vini dell'Ossola)
Sig. Galanti Ist. Idrobiologia di Pallanza
(castagne d'acqua)

