

*La rassegna "I Sentieri del Gusto", già mirata a far conoscere le professionalità legate al Parco e al suo intorno, oggi tende a far emergere quegli operatori che meritano attenzione per la fantasia, legata alla trasformazione degli ingredienti fissi che il Parco "impone" ai partecipanti, per arrivare alla costituzione del Menù del Parco, nella loro produzione culinaria.*

*Non bisogna accettare supinamente le classifiche e le graduatorie che necessariamente si stilano a fine rassegna: è più costruttivo farne delle proprie sui professionisti della cucina che la Val Grande vuole promuovere insieme ai suoi prodotti.*

*Partecipare a più di una serata, ma anche ritornare in altra data nei luoghi della rassegna, porta a fare sicuramente esperienze che permettono di prolungare per tutto l'anno quel sottile piacere dell'essere a tavola, magari in bella compagnia.*

*Per il futuro ci piace credere che questa rassegna possa farsi conoscere sempre di più, specie presso quei "guru" del palato che per la verità già numerosi ci seguono in incognito, rapiti oltre che dal gusto anche dalla gentilezza e dalla presenza delle portatrici dei valori della Val Grande, ovvero le Donne del Parco.*

*Come sempre, buoni Sentieri del Gusto!*

Alberto Actis

Presidente Parco Nazionale Val Grande

**GLI APPUNTAMENTI  
DELLA RASSEGNA ENOGASTRONOMICA**

★ **Circolo Enal (16/09)**

Via Vittorio Veneto, 19  
Scareno (Aurano) - Tel. 0323 409322

★ **Agriturismo Al Motto (22/09)**

Loc. Motto Fraz. Comero  
Cambiasca - Tel. 0323 559122 cell. 335 5215683  
mottovb@tin.it

★ **Rifugio C.A.I. Pian Cavallone (23/09)**

Gestione Coop. Soc. La Coccinella  
Tel. 0323 405008 cell. 349 2127830

★ **Ristorante Cambius (27/09)**

Via Madonna del Carmine, 12  
Cambiasca - Tel. 0323 571087 cell. 348 5946961  
giuliani.cri@tiscali.it

★ **Ristorante La Baitina (28/09)**

Via Pasquaro, 20  
Druogno - Tel. 0324 93474 cell. 393 9897780

★ **Circolo Fratellanza C.S.A. (29/09)**

Via Roma, 5  
Intragna - Tel. 0323 409162 cell. 348 0442710

★ **Circolo ARCI di Cicogna (30/09)**

Piazza Mugnana  
Cicogna Tel. 0323 581712 cell. 320 2724527

★ **Ristorante Le Colonne (05/10)**

Via Benefattori, 7  
S. Maria Maggiore - Tel. 0324 94893 fax 0324 98132

★ **Agriturismo A Ca' d'Navaroy (06/10)**

Loc. Prata  
Vogogna - Tel. 0324 87010



- ★ **Antica Osteria (07/10)**  
Piazza Vittorio Emanuele II, 8  
Cossogno - Tel. 0323 468199 osteria.cossogno@libero.it
- ★ **Ristorante Gli Antichi Sapori (12/10)**  
Via Marconi, 2  
Caprezzo - Tel. 0323 559025 Cell. 347 1085165
- ★ **Ristorante Centrale da Franco (13/10)**  
Via Chiesa, 1  
Trontano - Tel. 0324 37045 cell. 338 8490928  
rist.centrale@libero.it
- ★ **Ristorante Del Vecchio Borgo (19/10)**  
Piazza Chiesa, 7  
Vogogna - Tel. 0324 87504 albristvecchioborgo@virgilio.it
- ★ **Circolo Cooperativa di Ramello (20/10)**  
Via Maggiore, 24  
Ramello di Cambiasca - Tel. 0323 559123
- ★ **Ristorante Novara (25/10)**  
P.zza Garibaldi, 30  
Pallanza - Tel. 0323 503527 info@hotelnovara.com
- ★ **Trattoria Isola (26/10)**  
Via Provinciale, Loc. Croppo  
Trontano - Tel. 0324 240869 cell. 338 3223579
- ★ **Hotel Villa Luigia (27/10)**  
P.zza Secchi, 3  
Miazzina - Tel. 0323 494436 htlvillaluigia@libero.it
- ★ **Ristorante Ramo Verde (03/11)**  
Via Conte Mellerio, 5  
Malesco - Tel. 0324 95012 e 0324 94118
- ★ **Ristorante Il Campanile (09/11)**  
Via Vittorio Emanuele, 39  
Miazzina - Tel. 0323 494260
- ★ **Ristorante Bocciolo (10/11)**  
Via Domodossola, 26  
Orta S.Giulio - Tel. 0322 90302 pullano2003@libero.it

- ★ **Agriturismo Il Monterosso (11/11)**  
Loc. Cima Monterosso  
Verbania - Tel. 0323 556510 ilmonterosso@iol.it
- ★ **Ristorante Piemonte Da Sciolla (13/11)**  
Piazza Convenzione, 4  
Domodossola - Tel. 0324 242633 rist.sciolla@libero.it
- ★ **Ristorante Isolino (16/11)**  
Piazza San Vittore, 3/a  
Verbania Intra - Tel. 0323 53897
- ★ **Ristorante Marconi (17/11)**  
Via dell'Unione, 45 (loc. Vocogno)  
Craveggia - Tel. 0324 98007 cell. 392 6627749
- ★ **Circolo Operaio ACLI (18/11)**  
Via Premosello, 16 (Loc. Colloro)  
Premosello Chiovenda - Tel. 0324 88194
- ★ **Ristorante La Taverna del Mago (23/11)**  
Viale Azari, 94  
Pallanza - Tel. 0323 505444 cell. 333 5831604
- ★ **Ristorante Old River (24/11)**  
Piazza Matteotti, 22  
Verbania Intra - Tel. 0323 404021
- ★ **Circolo La Pastura (30/11)**  
Loc. Biganzolo, Verbania  
Tel. 0323 405008 cell. 349 2127830

*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:*

*Ente Parco Nazionale Val Grande  
Tel. 0323.557960, Email pvgrande@tin.it  
www.parcovallgrande.it*



## **"IL PIATTO DEL PARCO" edizione 2007**

"I Sentieri del Gusto", rassegna enogastronomica per la valorizzazione di prodotti tipici organizzata dal Parco Nazionale della Val Grande, giunge alla 7° edizione.

Anche quest'anno la rassegna ruoterà attorno al costituendo "Menù del Parco": dopo la scelta della Zuppa dei Monti quale primo piatto, è ora la volta di decidere quale sarà il secondo.

In questa edizione non sarà indicato un singolo piatto, bensì un tema, "Il pollame e il suo impiego nella ristorazione di oggi e di domani", all'interno del quale i cuochi potranno esprimere ancor meglio la propria creatività. Una scelta fatta nel rispetto della tradizione e dei valori valgrandini e privilegiando i prodotti locali. Il piatto sarà abbinato a verdure di stagione quali cavolo, rape o zucca.

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".

Il vincitore riceverà un trofeo offerto dalla Federalberghi del VCO che sarà consegnato durante la serata di premiazione.





**Domenica 16 settembre ore 13,00**

**CIRCOLO  
ENAL**

Scareno (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  
Ruspante *murigò*  
con figlie povere dell'orto

Tavolozza di formaggi nostrani  
mille gusti e colori

Dolce della casa

Acqua di Crodo

*Vini*

Bonarda e Barbera  
(Az. Favorita delle Langhe)

34,00 euro

**Sabato 22 settembre ore 20,00**

**AGRITURISMO AL MOTTO**

Cambiasca, fraz. Comero  
Tel. e fax 0323.559122 - cell. 335.5215683  
mottovb@tin.it

Salumi nostrani  
Pesciolini in carpione  
Insalata russa  
Verdure in agrodolce

Risotto al radicchio  
Lasagne al ragù di cinghiale

Gran Misto di arrostiti dell'aia

Bavarese ai frutti di bosco  
Crostatina di marmellata d'uva

Caffè

*Vini*

Barbera del Piemonte doc  
Roero Arneis  
Bonarda  
(Az. Agricola Bruno Franco di Cuneo)

30,00 euro



**Domenica 23 settembre ore 13,00**

**RIFUGIO CAI PIAN CAVALLONE**

*Rifugio raggiungibile solo a piedi da Intragna,*

*Caprezzo o Miazzina*

(gestore Coop. Soc. La Coccinella)

Tel. 0323.405008 - cell. 349.2127830

Pollo farcito all'antica  
Torta salata con verdura giardiniera e pollo  
Insalatina di tacchino e caciotta  
Carpione di gallina  
Chat di rape

*Pasta e bajan rustia*

Pollo al cacciatore con polenta  
Cestini di bosco

Crepes di castagne

*Vini*

Baloss

Prunent

Freisa

(Casa Vinicola Garrone)

30,00 euro

**Giovedì 27 settembre ore 20,30**

**RISTORANTE CAMBIUS**

Cambiasca  
tel. 0323.571087 - cell. 348.5946961  
giuliani.cri@tiscali.it

Aperitivo della casa con stuzzichini  
e verdure in agrodolce  
Spiedini di prugne e lardo al profumo di cannella  
su letto di rucola e salsina alla senape  
Bocconcini di formaggio erborinato  
e goccia di prosciutto  
Lonzino al lardo nostrano e crostini al miele  
Crostino di polenta con acciughe,  
formaggio e peperoni  
Barchetta ai funghi nostrani  
Quadroni di pasta con ricotta e spinaci  
al burro d'alpe e salvia  
Pollo alla marengo con purea di patate e zucca  
Torta agli amaretti e marmellata  
di prugne della casa

Caffè

Grappa alla mela verde  
(distilleria Francioli di Ghemme)

*Vini*

Bonarda, Barbera d'Asti, Cortese doc  
(Cantine Gagliardi)

Piemonte Moscato doc "Vigne Rare"  
(Vinghio & Vaglio Serra)

29,00 euro



**Venerdì 28 settembre ore 20,00**

**RISTORANTE  
LA BAITINA**

Druogno  
Tel.0324.93474 - cell. 393.9897780

Prosciutto crudo della Valle affumicato  
con pane di Coimo

Mortadella di fegato con crostoni  
al patè di carciofi

Tortino di asparagi al Bettelmatt  
Millefoglie ai porcini

Risotto Carnaroli mirtili e funghi  
Tagliatelle di castagne ai tre arrosti

Sella di vitello alle nocciole tonde piemontesi  
Petto di faraona al Barolo con verze  
e polentina concia

Sformatino al gianduia e zabaglione caldo

*Vini*

Ca' d'Matè

(Casa vinicola Garrone di Domodossola)

Vino dell'Abate (Ca' de Santi)

Cortese Alto Monferrato

32,00 euro

**Sabato 29 settembre ore 20,30**

**CIRCOLO  
FRATELLANZA C.S.A.**

Intragna  
0323.409162 - cell. 348.0442710

Carpaccio di manzo con grana, noci  
e cuore di sedano  
Pane nero della Valle Intrasca con lardo  
nostrano e miele di Intragna  
Tortino di funghi porcini e polenta  
con crema di toma nostrana  
Crespelle con asparagi di montagna  
Ravioli alle erbe burro e salvia  
Cosciotto di galletto nostrano arrosto  
con rape brasate  
Crocchette di zucca e nidi di cavolo  
Assaggi di formaggi misti con miele locale,  
noci e mousse di castagne  
Crostata ai frutti di bosco  
Torta della nonna  
Caffè  
*Vini*  
Barbera d'Asti  
Dolcetto d'Alba  
26,00 euro



**Domenica 30 settembre ore 12,30**

**CIRCOLO ARCI  
"F. CAVALLOTTI"**

Cicogna (Cossogno)  
Tel. e fax 0323.581712 - cell. 320.2724527

Aperitivo di benvenuto  
Salumi nostrani  
Cipolline in agro dolce  
Pinzimonio

Gnocchi di zucca  
Risotto ai funghi porcini

Involtini di petto di tacchino  
Faraona al brandy

Formaggi nostrani locali

Torta ai frutti di bosco

Caffè

Acqua minerale Vigizzo

*Vini*  
Barbera d'Asti

25,00 euro

**Venerdì 5 ottobre ore 20,00**

**RISTORANTE  
LE COLONNE**

Santa Maria Maggiore  
Tel. 0324.94893 - fax 0324.98132

Patata farcita con ricotta nostrana alle erbe,  
tuorlo d'uovo intero e fonduta di Bettelmatt  
Crema di pane nero di Coimo con croccante  
di pancetta, creste di gallo e cialde al Prunent  
"formaggio macerato in vinacce di Prunent"

Triangoli ripieni d'oca con salsa alle noci e  
cipollotti nostrani

Assaggio di formaggi delle valli

Gallina ruspante disossata ripiena di funghi,  
arrotolata in foglie di verza e bollita, servita  
con purea di patate, rape  
e sformatino di zucca

Fantasia di mele della valle

Caffè

Acqua minerale Vigezzo

*Vini*

Nebbiolo Colline Novaresi 2004  
(Azienda Agricola Ioppa, Romagnano Sesia)

35,00 euro



**Sabato 6 ottobre ore 20,00**

**AGRITURISMO**  
**"A' CA' D'NAVAROY"**

Prata di Vogogna  
Tel. 0324.87010

Prosciutto crudo con verdure  
della casa in agrodolce  
Nervetti con fagioli borlotti  
Frittatina alle ortiche  
Polpettine di carne  
Tortino salato alla toma e pancetta ossolana  
Risotto mantecato al Bettelmatt  
e crema di zucca  
Gnocchetti di ricotta al pomodoro e basilico  
Polanca in umido con funghi porcini  
Tagliata di petto d'anatra con burro  
ai profumi dell'orto  
Verze gratinate  
Patate al forno  
Semifreddo al croccante di noci e miele  
Caffè  
Digestivo della casa  
Acqua minerale Vigizzo  
*Vini*  
Barbera e Bonarda del Monferrato  
30,00 euro

**Domenica 7 ottobre ore 12,00**

**ANTICA OSTERIA**

Cossogno

Tel. e fax 0323.468199

Email: osteria.cossogno@libero.it

Antipasto di salumi nostrani

Paniscia

Zuppa dei Monti

Nidi di polenta con funghi e formaggi

Ossibuchi di tacchino lardellati  
agli antichi sapori

Mini verdure ripiene di stagione

Torta di pane alle dieci gocce

Offelle di Cossogno

*Vini*

Barbera del Piemonte

Ossolanum

(Casa Vinicola Garrone di Domodossola)

30,00 euro



**Venerdì 12 ottobre ore 20,00**

**RISTORANTE  
GLI ANTICHI SAPORI**

Caprezzo  
Tel. 0323.559025 - Cell. 347.1085165

Aperitivo con tartine miste

Coscette d'anatra in confit

Composizione di insalate aromatiche dell'orto  
con aceto balsamico tradizionale

Zuppa dei monti

Raviolini di zucca con burro,  
castagne e parmigiano

Risottino con bocconcini di coniglio e timo

Petto di pollo glassato ripieno  
di zucca e amaretti

Ciuffetti di cavolo all'agro  
Tronchetti di rapa al vino rosso  
e burro chiarificato

Zuppetta tiepida di frutti di bosco  
in cialda croccante

Gelato artigianale alla crema di latte

Caffè e Biscottini

*Vini*

Langhe rosso 2005

Chardonnay 2005

Moscato d'Asti

(Az. Boroli, Alba)

35,00 euro

**Sabato 13 ottobre ore 20,00**

**RISTORANTE  
CENTRALE DA FRANCO**

Trontano

Tel. e fax 0324.37045 - cell. 338.8490928

rist.centrale@libero.it

Prosciutto nostrano con pane di segale  
e burro di Trontano alle castagne  
Salame, mortadella, lardo  
Giardiniera all'aceto d'uva americana  
Lingua di manzo in salsa verde  
Involtini di verza con salsiccia  
Cestini di granoturco ripieni di faraona e finferli

Risotto alla Franco

Gnocchetti di zucca con ragù d'agnello

Suprême di pollo ossolano farcito  
ai sapori autunnali su letto di cavolo  
e julienne di pancetta affumicata

Rape farcite con verdure alla paesana

Formaggi locali

Crostatine ai frutti della Val Grande

Caffè corretto

Acqua minerale Vigizzo

*Vini*

Arneis Bricco D'Oro Doc (Cantine Dante Rivetti)

Barbera d'Alba Mara Doc (Cantine Dante Rivetti)

Tarlap (Casa Vinicola Garrone di Domodossola)

Moscato d'Asti

35,00 euro



**Domenica 14 ottobre ore 12,30**

**RIFUGIO DEL PARCO  
ALPE PARPINASCA**

Trontano (raggiungibile solo a piedi)  
cell. 333,5708652 - info@montagnaenatura.it

Tagliere di Parpinasca  
Giardiniera di fine estate  
Crescenzin con spuma di lardo  
Tortino di zucca ai profumi del bosco  
Carpaccio d'oca emulsionato all'olio di ginepro  
Verze con gallo nostrano caramellate  
all'aceto balsamico

Carnaroli con le quaglie al rosmarino  
Pansotti con grasso d'alpe e "per martit"  
saltati al burro cotto

Fagianella del Tignolino su sformatine di bramata  
Giardino di verdure alla paesana

Bocconcini d'alpeggio con miele e confetture

Composizione dolce con salsa vaniglia

Caffè vigezzino con "gnocchi all'ossolana"

*Vino*

*Acqua*

**32,00 euro**



Rifugio del Parco "Alpe Parpinasca"



**Venerdì 19 ottobre ore 20,30**

**RISTORANTE  
DEL VECCHIO BORGO**

Vogogna

Tel. 0324.87504 - [albristvecchioborgo@virgilio.it](mailto:albristvecchioborgo@virgilio.it)

Fagottini di crudo Vigezzino

ripieni alle noci

Formaggio e miele

Tartare di trota salmonata con pane alle erbe

Gnocchi di castagne in crema di Bettelmatt

Zuppa d'orzo con crostini di pane nero

Ruspante al vino rosso

con ratatouille della Val Grande

Tris di torte di pane

Caffè

*Vini*

Motziflon Colline Novaresi Doc

(Az. Vinicola Brigatti)

Arneis Langhe Montebertotto Doc

(Az. Vinicola Castello di Neive)

35,00 euro

**Sabato 20 ottobre ore 20,00**

**CIRCOLO COOPERATIVA  
DI RAMELLO**

Ramello (Cambiasca)  
Tel. 0323.559123

Aperitivo di benvenuto

Antipasto paesano con mortadella, lardo,  
salame nostrano, pane nero e focaccine tiepide

Rape e peperoni in agrodolce, cipolle ripiene  
gratinate, fagottino di verdure filante

Risotto alla zucca con pancetta croccante

Tortino filante

Zuppa dei Monti

Pollo ruspante ripieno "alla Valle Intrasca"  
con cavolo, rape brasate e duchessa di zucca

Filettino di Prunent con patate  
e porcini di casa nostra

Assaggi di formaggi locali con miele  
e marmellata di zucca

Dolce casalingo con flute di Fragolino

(Tenuta "La Piana" di Ramello)

Caffè

*Vini*

Barbera 2006

Tarlap 2005

Cà d'Matè 2004

(Casa Vinicola Garrone di Domodossola)

30,00 euro



**Giovedì 25 ottobre ore 20,00**

**RISTORANTE  
NOVARA**

Verbania Pallanza  
Tel. 0323.503527 - info@hotelnovara.com

Involtini di carne marinata con crema  
di formaggella della Val Formazza  
al profumo di tartufo  
Prosciutto della Val Vigezzo  
con kiwi, noci e miele

Gnocchetti di ricotta alle ortiche sfumati  
al burro e salvia  
Vellutata di asparagi selvatici

Supreme di fagianella profumata  
ai funghi porcini in crosta di pane casareccio  
Flan di zucca

Delizia al cioccolato con fragole  
e salsa mascarpone

Caffè

Digestivo

*Vini*

Arneis Doc  
Barbera d'asti Doc

35,00 euro

**Venerdì 26 ottobre ore 20,00**

**TRATTORIA  
ISOLA**

Croppo di Trontano  
Tel. e fax 0324.240869 - cell. 338.3223579

Piatto di salumi nostrani con cipolle all'agro  
*Crescenzin di Truntan* con lardo e miele  
Peperoni in bagna cauda  
Ricotta stagionata con bresaola

Pasta e fagioli alla moda vecchia con pancetta  
e cotiche di maiale

Risotto con spinaci e formaggio di Cosasca

Gallo del Pietro arrosto con verze all'aceto

Formaggio di Cosasca e di Trontano  
con marmellata di pere

Budino con latte delle mucche della Marina

*Vini*

Barbera D'Asti

Pinot Chardonnay

Moscato

(Cà dei Tecla, Cantine Bisoglio)

30,00 euro



**Sabato 27 ottobre ore 20,00**

**HOTEL  
VILLA LUIGIA**

Miazzina

Tel. 0323.494436 - htlvillaluigia@libero.it

Tris di bruschette calde con patè di carni dell'aia  
Affettato delicato di petto d'oca  
con verdure in agro  
Salame d'oca accompagnato  
con vol-au-vent alla crema di zucca

Risottino alla verdure mantecato  
alla toma ossolana

Maccheroncini della casa dal sapore affumicato

Tris di arrostiti del pollaio: faraona, pollo ruspante  
e anatra muta con contorni di stagione  
Assaggio di formaggi di capra  
della Valle Intrasca

Tris di assaggi di gelato alle creme artigianali  
con salsa di mirtilli del Piancavallone

Caffè

*Vini*

Grignolino e Barbera

(Casa vinicola Laiolo, Monferrato d'Asti)

Spumante Prosecco Serena

35,00 Euro

**Sabato 3 novembre ore 20,30**

**RISTORANTE  
RAMO VERDE**

Malesco  
Tel. 0324.95012/0324.94118

Aperitivo di benvenuto con *rundit de Malesck*

Prosciutto crudo Vigezzino con sottaceti

Salumi nostrani Valle Vigizzo

Pane nero di Coimo con lardo

Cotechino con fagioli

Filetto di trota in carpione di verdure

Risotto alle noci

Gnocchi ossolani al sugo d'arrosto

e grasso d'alpe

Brasato di Piemonte ai funghi porcini

con polenta

Bocconcini di pollo alle verdure

con verza brasata allo speck

Toma nostrana Vigizzo

Crostata alla marmellata di mirtilli

Caffè

Acqua minerale Vigizzo

*Vini*

Barbera (Az. Agr. Solco di Acqui Terme)

Gavi Castelnuovo Belbo (Az. Cossetti)

35,00 euro



**Venerdì 9 novembre ore 19,30**

**RISTORANTE  
IL CAMPANILE**

Miazzina  
Tel. 0323.494260

Prosciutto crudo della Valle Vigezzo  
Medaglioni di salame crudo nostrano  
Involtini di bresaola di puledro  
al quartiolo d'alpeggio  
Salmerino marinato all'aneto  
e rucola al lemoncello

Gnocchetti filanti al formaggio dell'alpe  
Perle della bassa... Carnaroli  
alla marronata di castagne

Cosciotto di capriolo all'acquavite e arneis con  
cappelle di funghi porcini grigliati  
Anatra brasata al nebbiolo  
e medaglioni di mais dorato

Coppa di pere al sorbetto

*Vini*

Chardonnay delle Langhe  
(Tenuta Arnulfo - Monforte d'Alba)

Arcaplà

(Costa di Bussia, Tenuta Arnulfo - Monforte  
d'Alba)

30,00 Euro

**Sabato 10 novembre ore 20,00**

**RISTORANTE  
BOCCIOLO**

Orta S. Giulio  
Tel. 0322.90302 - pullano2003@libero.it

Aperitivo di benvenuto

Prosciutto steso della Val Grande e fichi  
Insalata di capriolo su letto di verdure  
Maltagliati ai funghi porcini del Mottarone  
risotto alla moda mantecato alla toma

Pollo in umido della Teresina  
Spumoni di zucca e patate  
Pollo ruspante cotto a legna  
Cavolo rosso al forno

Torta al formaggio  
Gelato al mosto d'uva

*Vini*

Barbera del Monferrato (Az. Vicara)  
Roero Arneis Cascina (Az. Chicco)  
Nettare del Paradiso (Az. Vicara)

35,00 euro



**Domenica 11 novembre ore 12,30**

**AGRITURISMO  
MONTEROSSO**

Loc. Cima Monterosso - Verbania Pallanza  
Tel. 0323.556510 - ilmonterosso@iol.it

Crostini saporiti e calice di benvenuto

Sfogliatina ai funghi porcini  
Lardo venato al rosmarino su fette di segale

Tagliere di salumi della Fattoria

Cipolle rosse all'agretto

Acciughe al verde su falda di peperone

Risotto al Barbera e dondolini

di zucca con pancetta

Fagottini gratinati ai carciofi e ricotta

Faraona al cocchio su letto di cavolo e rape

Cosciotto di vitellone steccato

alle erbe aromatiche

Patate dorate

Strudel di frutta invernale

Caffè e digestivo

*Vini*

Mimorosè Rosè

Vespolina Bianco

(Cantine Cantalupo di Ghemme)

29,00 Euro

**Martedì 13 novembre ore 20,30**

**RISTORANTE  
PIEMONTE DA SCIOLLA**

Domodossola

Tel. e fax 0324.242633 - rist.sciolla@libero.it

Focaccina al rosmarino, timo e pancetta

Insalata di faraona e fegato grasso

d'oca, uova di quaglia e pinoli

Filetti di coniglio in carpione

al vino "greco" passito e menta

Flan di patate e peperoni alla mousse

di salmone con finocchietto

Strudel di trota, topinambur e porri alla salsa di basilico

Tortelloni di baccalà e patate su spuma

di zafferano con cannellini e uva passa

Stracci di segale spadellati al burro con erbe fini,

finferli e rigaglie di gallina

Oca in umido al sidro di mele con patate, rape e uva

Fagottino di galletto ripieno di salsiccia, patate

e tartufo su letto di cavolo verza

I formaggi dei sette alpeggi del bettelmatt con pane di

segale all'uva passa e mostrada d'uva

Pere martin sec caramellate al Brachetto e cannella

con cialda di gelato al miele di castagno

su salsa di piccoli frutti

Torta di castagne e frutta candita con cioccolato caldo

e granella di nocciole e torrone

Caffè

Liquori e grappe

*Vini*

Bianco colline novaresi 2006 (Az. Agricola F.Ili Rovellotti)

Tarlap 2006 (Ass. Produttori Agricoli Ossolani)

Boca 1992 (Az. Agricola Poderi ai Valloni)

35,00 euro



**Venerdì 16 novembre ore 20,00**

**RISTORANTE  
ISOLINO**

Verbania Intra  
Tel. 0323.53897

Terrina di faraona brasata con lardo,  
pistacchi, vellutata di rape

Flan di zucca

Fonduta di toma nostrana ossolana

Tortelli di zucca casarecci al burro e mandorle

Spezzato d'oca in guazzetto di verdure

Cavolo rosso brasato

Torta Isolino al cioccolato

Salsa alla vaniglia

*Vini*

Langhe Anna

Chardonnay Bell'Ami

Moscato

(Casa Vinicola Boroli)

32,00 euro

**Sabato 17 novembre ore 19,30**

**RISTORANTE  
MARCONI**

Vocogno di Craveggia  
Tel. 0324.98007 - cell. 392.6627749

Aperitivo e stuzzichini della Casa con  
*Stinchèt* di Vocogno

Tavolozza di nostranità del Marconi  
con pane nero di Coimo  
(Mortadella, insaccati di suino e di capra)  
Magatello salato su letto di verze verdi e rosse  
Gelatina di pollo

Zuppa dei Monti  
Perline del Novarese alla Marconi  
mantecate al Gorgonzola  
Gnocchetti alle ortiche della Val Grande  
al burro e salvia

Faraona ruspante glassata al forno  
su letto di *Pasèi* di Villette  
Vecchio cappone ripieno alla Marconi  
con purea di zucca Mammut

Assaggi di formaggi misti dei nostri alpeggi

*Fiacia* della Matilda  
Torta di panelatte del paese

Caffè  
Amaro dello Spazzacamino

*Vini*  
Ossolanum (Casa Vin. Garrone di Domodossola)  
Chardonnay (Ist. Agrario di Crodo)

30,00 euro



**Domenica 18 novembre ore 12,30**

**CIRCOLO OPERAIO  
ACLI COLLORO**

Colloro (Premosello Chiovenda)  
Tel. 0324.88194

Aperitivo Valgrande

Fettine di pane nero con *masarett*

Antipasto di salumi misti nostrani

Frittatine alle erbe di stagione, sottaceti

Polenta in *fragai* accompagnata da  
verze e *cu'dighin*, ricotta fresca

Formaggi vari

*Brûsarô*

Risotto ai funghi

Pollo alla cacciatora

Insalata grossa

Formaggi misti e di capra

Torta del pane di Colloro

Caffè

Amaro Collorese

*Vini*

Bonarda Doc e Barbera Doc

(Casa Vinicola Bisoglio di Villadossola)

I formaggi sono forniti  
dall'Az. Agricola Cottini di Premosello

24,00 euro

**Venerdì 23 novembre ore 20,30**

**RISTORANTE**  
**LA TAVERNA DEL MAGO**

Verbania Pallanza  
Tel. 0323.505444 - cell. 333.5831604

Involtini di Mocetta nostrana  
con caprino all'aneto  
Fegatini di pollo in foglia di verza  
Crostinino di pane nero con patè  
di lumache di Crevoladossola  
Lingue di Coimo all'uvetta con lardo nostrano  
Cappellacci di castagne con ripieno di gallina  
nostrana in salsa d'arrosto  
Risotto al rosmarino al profumo di noci  
Arrostino di vitello annegato  
in salsa al Prunent  
Anatra ripiena glassata al ginepro  
Patate agli aromi  
Misticanza di stagione  
Torta di riso di Novara ai frutti di bosco

*Vini*

Barbera del Monferrato vivace (Az. Vicara)  
Vespolina del Novarese (Torraccia del Piantavigna)

30,00 euro



**Sabato 24 novembre ore 20,00**

**RISTORANTE  
OLD RIVER**

Verbania Intra  
Tel. 0323.404021

Antipasto Rustico della Valle

Risotto con speck e pere mantecato con toma  
del pastore e burro d'alpe

Tagliatelle al ragù di cervo e funghi porcini

Cosce di pollo alla cannella con purea di mele  
con contorno di patate rustiche

Torta di pane uvetta e castagne

Caffè

Acqua di Crodo

*Vini*

Nebbiolo d'Alba

(Cantine Franco Molino)

Pinot Grigio

(Cantine Santa Margherita)

Moscato D'Asti

30,00 euro

**Venerdì 30 novembre ore 20,00**

**CIRCOLO  
LA PASTURA**

Verbania Biganzolo  
(gestore Coop. Soc. La Coccinella)  
Tel. 0323.405008 - cell. 349.2127830

Galletto freddo all'agro piemontese  
La soça sformato di carne di pollo,  
patate, toma, cavolo, burro  
Bigné di patate fondenti  
Cornetti di carne salata e mascarpa  
Mortadella ossolana con rape marinate  
Acciughe in salsa verde  
Giardiniera in agrodolce

Riso latte e zucca  
Tortelli della vigilia

Gallina ripiena con castagne  
Gran bollito con mostarda

Crostata di zucca  
Torta mele e noci

*Vini*

Baloss (Casa Vinicola Garrone di Domodossola)  
Prunent (Casa Vinicola Garrone di Domodossola)  
Freisa d'Asti

35,00 euro



## **"IL PIATTO DEL PARCO" edizione 2006**

Con una cerimonia tenutasi il 15 marzo 2007 nella suggestiva cornice di Villa San Remigio si è conclusa ufficialmente la VI edizione della rassegna enogastronomica organizzata dal Parco Nazionale Val Grande "I Sentieri del Gusto".

Momento principale della cerimonia è stata la premiazione della miglior zuppa dei monti. Ricordiamo che la zuppa (che ha come ingredienti base formaggi locali, spinaci selvatici – i cosiddetti "brucoi" –, patate, pane e latte) era stata proposta in ognuno dei 30 appuntamenti della rassegna. È spettato poi ai partecipanti dare il proprio giudizio attraverso una scheda di valutazione e secondo tre criteri: presentazione, gusto e abbinamento con il vino scelto dal ristoratore.

La giuria, presieduta da Anna Sacchi (Direttrice del Formont di Villadossola) e composta da Alberto Actis (Presidente del Parco Val Grande), Alberto Alfano (Responsabile della condotta Slow Food di Milano), Giuseppe Bottini (rappresentante dell'Associazione Cuochi di Novara e VCO), Ivano Pollini (docente dell'Istituto Rosmini di Domodossola), Enzo Scodes (docente dell'Istituto Maggia di Stresa) e Gian Maria Vincenzi (Presidente di Federalberghi VCO), ha in seguito provveduto allo spoglio delle schede e alla compilazione della classifica.

Il premio, un grande piatto realizzato e dipinto a mano dalla ceramista Patrizia Piodella di Cavandone, è andato al Circolo Cooperativa di Ramello, frazione del Comune di Cambiasca.



## 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 Vigizzo.*

*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. Le loro mamme che hanno affrontato con coraggio e determinazione la vita in montagna, sono state le imprenditrici coraggiose di quell'epoca.*

*A loro era affidata la Valle quando, all'apparire della primavera, percorrendo i sentieri impervi ed assola-*





*ti, conducevano le greggi al pascolo, superando le difficoltà quotidiane con notevole forza d'animo e affidandosi alla fede.*

*“Le Donne del Parco” possiedono una notevole carica umana e grande capacità di comunicare. Sia che presentino l'antico mestiere della filatura e della torcitura della lana usando i vecchi attrezzi, sia che presentino i loro preziosi ricami, sia che offrano i prodotti e i piatti tipici locali, sia che, al suono della fisarmonica, cantino canzoni popolari o improvvisino danze, la loro spontaneità è tale da creare un ambiente familiare caldo e accogliente.*

*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.*

## I NUMERI DELLA RASSEGNA ENOGASTRONOMICA

### I edizione - 2001

numero di ristoratori partecipanti: 18

di cui 12 nei Comuni del Parco

(17 ristoranti/trattorie e 1 agriturismo)

*Distribuzione geografica*

zona Verbano-Valle Intrasca: 6

zona Ossola: 5

zona Vigizzo: 2

zona Cannobina: 1

zona Laghi: 4

### II edizione - 2002

numero di ristoratori partecipanti: 20

di cui 11 nei Comuni del Parco

(16 ristoranti/trattorie e 4 agriturismi)

*Distribuzione geografica*

zona Verbano-Valle Intrasca: 6

zona Ossola: 6

zona Vigizzo: 4

zona Cannobina: 1

zona Laghi: 3

### III edizione - 2003

numero di ristoratori partecipanti: 27

di cui 14 nei Comuni del Parco

(21 ristoranti/trattorie, 5 agriturismi e 1 rifugio alpino)

*Distribuzione geografica*

zona Verbano-Valle Intrasca: 10

zona Ossola: 7

zona Vigizzo: 4

zona Cannobina: 2

zona Laghi: 4



#### **IV edizione - 2004**

numero di ristoratori partecipanti: 27

di cui 14 nei Comuni del Parco

(19 ristoranti/trattorie, 5 agriturismi, 2 rifugi, 1 circolo)

*Distribuzione geografica*

zona Verbano-Valle Intrasca: 10

zona Ossola: 7; zona Viguzzo: 4

zona Cannobina: 2; zona Laghi: 4

#### **V edizione - 2005**

numero di ristoratori partecipanti: 30

di cui 19 nei Comuni del Parco

(21 ristoranti/trattorie, 4 agriturismi, 2 rifugi, 3 circoli)

*Distribuzione geografica*

zona Verbano-Valle Intrasca: 12

zona Ossola: 7

zona Viguzzo: 3

zona Cannobina: 2

zona Laghi: 6

#### **VI edizione - 2006**

numero di ristoratori partecipanti: 30

di cui 18 nei Comuni del Parco

(19 ristoranti/trattorie, 4 agriturismi, 2 rifugi, 5 circoli)

*Distribuzione geografica*

zona Verbano-Valle Intrasca: 14

zona Ossola: 6

zona Viguzzo: 4

zona Cannobina: 1

zona Laghi: 5

#### **VII edizione - 2007**

numero di ristoratori partecipanti: 28

di cui 15 nei Comuni del Parco

(18 ristoranti/trattorie, 3 agriturismi, 1 rifugi, 6 circoli)

*Distribuzione geografica*

zona Verbano-Valle Intrasca: 11

zona Ossola: 6

zona Viguzzo: 4

zona Laghi: 7

Fondazione

# Banca Popolare di Novara

per il territorio

La Fondazione Banca Popolare di Novara per il Territorio viene costituita e comincia ad operare nel 2002 con l'obiettivo di contribuire a sostenere – grazie a fondi, sempre maggiori, provenienti dal Banco Popolare di Verona e Novara (dal 1° di luglio 2007, con la fusione con Banca Popolare Italiana, semplicemente “Banco Popolare”) – interventi e iniziative a favore del territorio, finanziando centinaia di enti e associazioni con un impegno costantemente crescente.

La Fondazione persegue la sua attività in assoluta autonomia, operando nell'area storica in cui è tradizionalmente presente la Banca Popolare di Novara (Piemonte, Lombardia occidentale, Liguria e vaste zone del Centro e Sud Italia). La sua missione è di essere fattore di spinta propulsiva per idee e progetti finalizzati allo sviluppo del territorio, nel solco della tradizione delle banche cooperative.

La tipologia e l'entità degli interventi è quanto mai varia: dal sostegno a manifestazioni organizzate da sodalizi di diverso genere, al contributo per finalità istituzionali di associazioni ed enti, all'apporto per l'acquisto di mezzi e strumenti necessari allo svolgimento di attività di assistenza sociale, fino alle erogazioni destinate a manutenzioni e restauri di immobili aventi valore storico o religioso.

Particolare attenzione è rivolta agli enti e alle iniziative aventi lo scopo di tutelare e promuovere le realtà locali nei loro aspetti naturali e paesaggistici, attraverso la valorizzazione della storia, delle tradizioni e delle peculiarità, anche enogastronomiche, del territorio.

La Fondazione non eroga contributi a favore di privati, di società aventi scopo di lucro e di associazioni che svolgano la propria attività al di fuori dei confini nazionali.