

Nel 2001 l'ente parco nella persona della Sua presidente Franca Olmi ebbe l'intelligente idea di organizzare la prima edizione della rassegna enogastronomica "I Sentieri del gusto". Non so se chi mi ha tanto validamente preceduto poteva immaginare che l'iniziativa avrebbe avuto così tanto successo superando le dieci edizioni.

Una rassegna enogastronomica che negli anni è diventata sempre più importante, conciliando la qualità con la filosofia dei prodotti locali a 'chilometro zero'.

Una parte del merito di questa crescita va certamente ai ristoratori che partecipano alla rassegna con entusiasmo, generosi in consigli e culturalmente preparati nella stesura di menù rispettosi della tradizione montana.

Ma fondamentali per la buona riuscita dei "Sentieri del gusto" sono "Le Donne del Parco", che animano la rassegna fin dalla prima edizione e che anche quest'anno avranno il compito di curare e tenere alto il livello di ospitalità e accoglienza.

"Le Donne del Parco" ci conducono in questa sorta di viaggio goloso attraverso i sentieri della Val Grande e della nostra bella provincia, alla scoperta della più autentica tradizione gastronomica di questa terra ricca di panorami splendidi che spaziano tra il lago Maggiore e l'Ossola.

A loro, ai ristoratori, ai produttori e agli enti patrocinatori va il mio grazie per la preziosa collaborazione e il sostegno dato.

Pierleonardo Zaccheo
Presidente Parco Nazionale Val Grande

L'ESTATE DEI SENTIERI DEL GUSTO

- ★ **Agriturismo Il Monterosso (12/08)**
Loc. Cima Monterosso, Verbania
Tel. 0323.556510, cell. 335.6442859
- ★ **Azienda Agricola Corte Merina (26/08)**
Loc. Merina, fraz. Cicogna (Cossogno)
tel. 0323.1975164
(raggiungibile a piedi in 5 minuti su sentiero)
- ★ **Agriturismo Villa Cresta (01/09)**
Loc. Cresta 1, Cossogno
tel. 0323.468185, cell. 340.2316372
- ★ **Rifugio "La Stria Rusa dal Blitz" (08/09)**
Loc. Alpe Blitz, Craveggia
(raggiungibile con 5 minuti a piedi)
cell. 333.9176322
- ★ **Circolo Cooperativa di Ramello (15/09)**
Via Maggiore 24, Fraz. Ramello (Cambiasca)
tel. 0323.559123
- ★ **Rifugio Alpe Parpinasca (23/09)**
Loc. Alpe Parpinasca, Trontano
(raggiungibile solo a piedi)
cell. 345.6143884
- ★ **Agriturismo Ai Miller (29/09)**
Via Cottonificio 28, Verbania Trobaso
tel. 0323.571574 - cell. 338.6398701
- ★ **Circolo F. Cavallotti (30/09)**
Piazza Mugnana, Fraz. Cicogna (Cossogno)
cell. 366.3995052, 338.8826730



I SENTIERI DEL GUSTO

- ★ **Trattoria Delle Alpi (05/10)**
Piazza Chiesa 2, Cardezza (Beura Cardezza)
Tel. 0324.36409 - cell. 342.3520099
- ★ **Hotel Ristorante Miramonti (06/10)**
P.le Diaz 3, Santa Maria Maggiore
Tel. 0324.95013
- ★ **Ristorante Del Vecchio Borgo (12/10)**
Piazza Chiesa 7, Vogogna
Tel. 0324.87504
- ★ **Ristorante Toscano "Da Dino" (14/10)**
Via Cominazzini 20, fraz. Candoglia (Mergozzo)
Tel. 0323.880110
- ★ **Ristorante Belvedere (19/10)**
Via di Mezzo, Isola Pescatori (Stresa)
Tel. 0323.32292
- ★ **Trattoria La Motta (21/10)**
Piazza Fontana 16, Domodossola
Tel. 0324.481041
- ★ **Ristorante Isolino (26/10)**
Piazza San Vittore 3, Verbania Intra
Tel. 0323.53897
- ★ **Trattoria Stazione (28/10)**
Piazza Ferraris 10, Trontano
Tel. 0324.37049
- ★ **Ristorante Piemonte Da Sciolla (30/10)**
Piazza Convenzione 4, Domodossola
Tel. 0324.242633

- ★ **Ristorante Sant'Antonio (02/11)**
Via Fondotoce 1/B, Bieno (S. Bernardino Verbanò)
cell. 349.5485868
- ★ **Antica Osteria Il Monte Rosso (06/11)**
Via Troubetzkoy 128, Verbania Suna
Tel. 0323.506056
- ★ **Ristorante La Tavernetta (09/11)**
Corso Italia 4, Villadossola
Tel. 0323.54303 - cell. 339.6511980
- ★ **Ristorante La Tavernetta (11/11)**
Via San Vittore 22, Verbania Intra
Tel. 0323.402635
- ★ **Ristorante Marconi (17/11)**
Via dell'Unione 45, fraz. Vocogno (Craveggia)
Tel. 0324.98007 cell. 349.1598812
- ★ **Ristorante La Taverna del Mago (23/11)**
Viale Azari 94, Verbania Pallanza
Tel. 0323.505444

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 menù.



"IL PIATTO DEL PARCO" edizione 2012

"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 dodicesima edizione e, come nel 2010 e 2011, 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", ossia nell'individuazione di piatti della tradizione che possano poi essere presentati ai propri clienti dai ristoratori locali.

Lo scopo della rassegna, oltre alla valorizzazione dei prodotti tipici, è infatti 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 di capra, animale che ancora oggi si alimenta con le erbe di montagna e il cui allevamento è da sempre componente fondamentale dell'economia rurale della valle.

I 23 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 12 agosto ore 12,30

**AZIENDA AGRITURISTICA
IL MONTEROSSO**

Loc. Cima Monterosso (Verbania)
tel. 0323.556510, cell. 335.6442859

Bruschette al patè di capra e calice di benvenuto

Tagliere di salumi di montagna con salamino di capra
Verdure dell'orto all'agretto

Pappardelle di pasta fresca al ragù di capra tagliata al
coltello sfumato al Carolus con aromi del giardino
(Piatto del Parco)

Porchetta della fattoria aromatizzata allo spiedo
Patate dorate al rosmarino, cipolla gratinata

Torta di pane e confettura di prugne

Caffè

Acqua minerale Crodo fonte Lisiel

Vini

Carolus bianco e Primigenia rosso
(Antichi Vigneti di Cantalupo, Ghemme)

25,00 euro

Produttori

Carne e verdura dell'Azienda Agricola Il Monterosso
Salumi dell'azienda Ossola Carni di Ornavasso

Domenica 26 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

Tagliere rustico con salumi, carne secca di capra,
formaggi di capra, verdure grigliate

Tagliatelle con ragù di capretto

Spezzato di capra con patate e fagioli
(Piatto del Parco)

Pasta frolla con crema di ricotta di capra al limone

Caffè

Acqua di fonte

Vini

Colli Novaresi DOC
(Azienda agricola Terrini, Maggiora)

25,00 euro

Produttori

Salumi, formaggi di capra, carne di capra
di produzione dell'Agriturismo



Sabato 1 settembre ore 20,00

AGRITURISMO VILLA CRESTA

loc. Cresta, Cossogno
tel. 0323.468185, cell. 340.2316372
info@agriturismovillacresta.com

Affettati e formaggi ossolani
Misto di sottaceti
Tortino all'ortolana, stuzzichini al forno
Peperoni in agrodolce

Maccheroni con ragù di capra
(Piatto del Parco)
Risotto al Castelmagno

Capretto arrostito in paiolo

Dolce della Casa

Caffè

Acqua minerale Vigizzo fonte Alpia

Vini

Dolcetto d'Alba
Chardonnay Piemonte
(Tenuta La Crosa)

25,00 euro

Produttori

Sottaceti e conserve di produzione dell'Agriturismo
Salumi di Pierino Bona, Santa Maria Maggiore
Carne di F.G. S.n.c. di Ferraris, fraz. Magognino (Stresa)

Sabato 8 settembre ore 12,30

RIFUGIO ALPINO
LA STRIA RUSA DAL BLITZ

(raggiungibile a piedi in 5 minuti)

Loc. Alpe Blitz (Craveggia)

cell. 333.9176322 - info@lastriarusabl.com

Aperitivo della casa con *Stinchéi*

Antipasti nostrani con salamino di capra

Verdure grigliate

Filetto di trota in agrodolce

Ravioli caprini

Crespelle alle erbe di montagna e toma di capra

Capretto di montagna alle erbe alpine (Piatto del Parco)

Polenta e bagiane arrostiti

Crostata della casa ai frutti di bosco

Caffè

Amaro alle erbe della *Stria*

Acqua minerale Vigizzo fonte Alpia

Vini

Ossolanum

(Casa Vinicola Garrone, Domodossola)

25,00 euro

Produttori

Panetteria Rota, Tocco

Ossola Salumi e Formaggi, Domodossola



Sabato 15 settembre ore 20,00

**CIRCOLO
COOPERATIVA DI RAMELLO**

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

Bianco della casa con tartine

Salumi assortiti con verdure all'agro e insalata russa
Tartina di pane nero e lardo
Spiedino di pancetta e prugna
Pomodorino ripieno e tortino di patate

Pennette alla "Marcelle"
Zuppa dei monti

Capra brasata con patate duchessa e medaglioni di mais
(Piatto del Parco)
Involtino di pollo con verdure
Assaggi di formaggi con confetture e miele

Sformato di pesca
Torta di Pane

Caffè

Acqua minerale Vigezzo fonte Alpia

Vini

Barbera, Moscato
(Casa Vinicola Garrone, Domodossola)

25,00 euro

Produttori

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

Domenica 23 settembre ore 13,00

RIFUGIO ALPE PARPINASCA

(raggiungibile solo a piedi)

Loc. Alpe Parpinasca (Trontano)

cell. 345.6143884,

cooperativa@lacoccinella.vb.it

Violino e salame di capra

Tagliatelle al ragù di capra
(Piatto del Parco)

Arrosto lardellato e insalatina
Capra bollita con patate alle erbe

Assaggio di formaggi (tome e tomini)

Dolce della casa

Caffè

Acqua di fonte

Vini

Ossolanum

(Casa Vinicola Garrone - Domodossola)

25,00 euro

Produttori

Latteria Vigezzina, Santa Maria Maggiore
Azienda Agricola Le Giuggirole, Crevoladossola
Stalla Portea, Anzola d'Ossola



Rifugio del Parco "Alpe Parpinasca", 1210 m s.l.m.
22 posti letto con servizi igienici, doccia e acqua calda.
Ristorante con 50 coperti e menù a base di prodotti tipici.
Apertura: da aprile ad ottobre.
Posizione ottimale per escursioni di una o più giornate
da/per il Parco Nazionale Val Grande.
Pagina Facebook: Rifugio Parpinasca



Alpe Parpinasca (Trontano)

Sabato 29 settembre ore 20,00

AGRITURISMO "AI MILLER"

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

Tomini di capra alle spezie
Torta salata alle verdure
Assortimento di salumi e verdure in agrodolce
Zucchine fondenti
Uova appetitose

Ravioli al brasato
Chicche scure con fonduta di formaggi della fattoria

Capretto nostrano al forno agli aromi dell'orto
(Piatto del Parco)
Bocconcini di vitellone allevato in azienda
Polenta cotta sul fuoco a legna

Dolce della Casa
Caffè
Digestivo della casa
Acqua minerale Vigezzo fonte Alpia

Vini
Barbera d'Asti
(Azienda agricola Brondolo, Cortiglione d'Asti)

25,00 euro

Produttori
Carne ed aromi di produzione propria
Panificio Antonini Marco, Fraz. Ramello (Cambiasca)



Domenica 30 settembre ore 12,30

CIRCOLO FELICE CAVALLOTTI

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

Salumi misti della valle
Sfogliatine alle erbe spontanee di montagna
Melanzane grigliate
Salvia croccante
Bruschette di caprino agli aromi

Cannelloni di zucca e formaggio di capra

Stufato di capra valgrandina con patate di Cicogna
(Piatto del Parco)

Assaggi di formaggi nostrani con salse e marmellate

Coppa variegata ai frutti di bosco

Caffè

Acqua della fonte e frizzante

Vini

Barbera d'Asti
(Azienda agricola Cascina Vigna, Cortiglione d'Asti)

25,00 euro

Produttori

Azienda Agricola Cottini Marisa, Premosello Chiovenda

I Sentieri
del
gusto



Venerdì 5 ottobre ore 20,30

TRATTORIA DELLE ALPI

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

Insalata con terrina di coniglio,
Salamino di capra, crostini con il lardo,
Polenta con fonduta, tortino di patate e cipolle,
Fagottino con erbette e ricotta di capra

Risotto con toma dello spazzacamino
Ravioli di cosciotto di capra al burro e timo
(Piatto del Parco)

Capretto al forno con patate cipollate e
verdura di stagione
Filetto di maiale gratinato al sesamo, con patate
in insalata e peperoni grigliati

Torta di mele con salsa alla vaniglia e
gelato alla panna

Caffè

Acqua minerale Vigezzo fonte Alpia

Vini

Erba Luce

Vespolina

(Azienda Agricola Rovellotti, Ghemme)

35,00 euro

Produttori

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

Sabato 6 ottobre ore 20,00

**HOTEL RISTORANTE
MIRAMONTI**

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

Aperitivo della casa

Stinckett con burro d'alpe

Risottino S. Andrea alle erbe della Val Grande
Raviolo aperto con ragù di capra
e julienne di porri e zucca
(Piatto del Parco)

Noce di vitello al forno con castagne e uva
Assaggi di formaggi ossolani
con miele del Devero

Torta di riso e ricotta di capra
con fonduta al cioccolato nero

Caffè vigezzino

Acqua minerale Vigezzo fonte Alpia

Vini

Ossolanum

(Casa vinicola Garrone, Domodossola)

Dolcetto d'Alba

(Azienda agricola Montearibaldi, Barbaresco)

35,00 euro

Produttori

Apicoltura Prina, Baceno



Venerdì 12 ottobre ore 20,30

RISTORANTE VECCHIO BORGO

Piazza Chiesa 6, Vogogna
tel. 0324.87504
albristvecchioborgo@virgilio.it

Aperitivo della casa

Bocconcini di bresaola di capra e formaggio
Tortino ai funghi porcini

Ravioli di polenta e nostrano con ragù di capra
(Piatto del Parco)
Zuppa di pasta e lenticchie

Baccalà con patate, cipolle e latte
Medaglione di maiale al caprino glassato al Prunent
con patate al forno

Mousse di castagne e miele

Caffè

Acqua

Vini

Gavi DOCG

Barbera d'Asti DOCG
(Cantine Amerio, Canelli)

35,00 euro

Produttori

Macelleria Simonetta, Beura
Azienda Agricola Cottini Marisa, Premosello Chiovenda

Domenica 14 ottobre ore 12,30

**RISTORANTE TOSCANO
"DA DINO"**

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

Violino di salamini di capra, filetti di trota in agrodolce,
giardiniera e cipolline glassate

Tortelli alle erbe profumati alla salvia
con burro d'alpe, ricotta e noci
Fetuccine caserecce con funghi porcini

"La capra... sotto la panca" in umido con polenta
grigliata e patate in buccia
(Piatto del Parco)

Formaggella di capra in salamoia di olio di oliva ed erbe
aromatiche e schegge di caprino stagionato

Dolce alle noci e fugascina di Mergozzo

Caffè

Acqua minerale Crodo fonte Lisiel

Vini

Bacan

(Casa vinicola Nebiolo, Piedimulera)

35,00 euro

Produttori

Azienda Agricola Cottini Marisa, Premosello Chiovenda

Panificio Conti, Druogno

Macelleria Simonetta, Beura

Al Vecchio Fornaio Pasticcere di Baroni e Pavesi, Mergozzo



Venerdì 19 ottobre ore 20,00

**ALBERGO RISTORANTE
BELVEDERE**

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

Vol-au-vent con spuma al fegato d'anatra

Sformato caldo di lavarello
con crema di peperoni rossi all'agrodolce

Risotto allo zafferano, uva bianca e lardo vigezzino
Ravioli di grano saraceno al ripieno di caprino, zucca e
burro ai semi di papavero

Spiedino di trota in cartoccio al finocchio
Coscia di capretto arrostita al limone e pepe verde
con purea di cannellini (Piatto del Parco)

Monte bianco

Caffè di Altromercato

Acqua

Vini

Barbera d'Alba DOC (Sori della Pernice, Oleggio)

Arneis "Serraminiana"

(Az. vinicola Marsaglia, Castellinaldo)

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)

Domenica 21 ottobre ore 19,30

TRATTORIA LA MOTTA

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

Stuzzichini alla Motta

Bruschette con formaggio di capra e radicchio
Spiedino di capra

Zuppa d'orzo con bocconcini di capra
Risotto ai datteri e formaggio di capra

Fagioli e capra
(Piatto del Parco)

Tris di mousse di formaggi con miele nostrano

Mela caramellata con gelato al latte di capra

Caffè

Acqua minerale Crodo fonte Lisel

Vini

Barbera

(Tenuta Carretta, Piobesi d'Alba)

35,00 euro

Produttori

Apicoltore Mottini Paolo, Domodossola
Gelateria Amarena, Domodossola



Venerdì 26 ottobre ore 20,00

RISTORANTE ISOLINO

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

Sformato di caprino
Confettura di cipolla rossa di Tropea
Salame di testa nostrano, lenticchie stufate
Violino di capra (Piatto del Parco)

Gnocchi alle ortiche saltati al burro d'alpe
Maccheroncini freschi ai funghi porcini e salsiccia

Brasato di manzo con crostoni di polenta
Degustazione di formaggi nostrani

Torta rustica alla farina di castagne e mele,
salsa alla vaniglia

Caffè

Acqua microfiltrata

Vini

Vespolina 2011, Nebbiolo Pratogrande 2009
Ghemme 2006
(Azienda vinicola Monsecco di Sergio Zanetta, Sizzano)

35,00 euro

Produttori

Azienda agricola A.Z. di Arami Emilia, Montecrestese

Domenica 28 ottobre ore 13,00

TRATTORIA DELLA STAZIONE

Piazza Ferraris 9, Trontano
tel. 0324.37049

Aperitivo della casa al kiwi

Mocetta di capra in letto di songino

Prosciutto crudo di Vigizzo

Fantasia di salumi nostrani con delizie in agrodolce

Crostone di pane di segale con lardo e miele ossolano

Zucchine e melanzane marinate all'aceto balsamico

Risotto Carnaroli ai funghi porcini di Trontano

Ravioli di ricotta di capra e ortiche

Capra in umido alle erbe di montagna (Piatto del Parco)

Roast-beef olio e limone

Patate al rosmarino, spinaci al burro

Selezione di formaggi

Strudel d'autunno

Caffè corretto

Acqua Crodo fonte Lisiel

Vini

Bianco rustico

(Cantine Castiglione, Canelli)

Rosso Ossolanum

(Casa vinicola Garrone, Domodossola)

35,00 euro

Produttori

Macello Berini, Beura

Latteria Turnaria di Trontano



Martedì 30 ottobre ore 20,30

**RISTORANTE
PIEMONTE DA SCIOLLA**

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

Violino di capra con pane nero di Coimo

Carne salata con robiola di capra, pinoli, tartufo nero e mele
Millefoglie alle mele "Gambafina" caramellate alla
ricotta di capra con cannella e miele

Maccheroni alle 4 farine antiche con ragù di capra
Brodo di capra con caramelle ripiene di patate,
castagne e dragoncello

Capra bollita con patate, rape e verdure di stagione
(Piatto del Parco)
Crema brulè "pane e formaggio"

Vassoio di formaggi vaccini e caprini con mieli

Torta di pere Martinone alla piemontese
Semifreddo alla grappa

Caffè

Acqua Crodo fonte Lisiel

Vini

Terrazzi antichi
(I.P.S.A.A "S. Fobelli", Crodo)
Rosso Crossiggia
(Crossiggia, Domodossola)

35,00 euro

Produttori

Macello Berini, Beura
G. Hötten, Montecrestese - F. Bernardini, Viceno (formaggi)
Molinamarini - Mottini - Daoro (produzione miele)

Venerdì 2 novembre ore 20,30

RISTORANTE S. ANTONIO

Via Fondotoce 1/B, Bieno (S. Bernardino Verbano)
cell. 349.5485868 - 0323.342423

Violino di agnello farcito al lardo
con polenta alle erbe di montagna
Torta salata con patate, cipolle e ricotta di capra
Flan di carciofi con fonduta al Bettelmatt
Insalata di pollo, castagne, funghi, grana e radicchio

Capricci al ragù di capra (Piatto del Parco)

Risotto al limone

Stufato di capra e fagioli

Brasato al Prunent e funghi

Crostata di pere e salsa gianduia

Torta di ricotta e gocce di cioccolato

Caffè

Acqua microfiltrata

Vini

Nebbiolo, Fior di luce
(Cantine Rogiotto, Boca)

33,00 euro

Produttori

F.G. Snc di Ferraris, fraz. Magognino (Stresa)



Martedì 6 novembre ore 20,30

**ANTICA OSTERIA
IL MONTE ROSSO**

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

Mocetta di capra con timballo tiepido alla "sola di capra" aromatizzato al ginepro, carpaccio di spalla di capra marinato ai frutti rossi con soffione di erborinato

Cappellacci ripieni al "Testun" (semistagionato di capra Langhe) con piccola finanziaria alleggerita
Riso "re Carlo" alla zucca e mortadella di fegato ossolana

Carrè di capra ossolana al forno con salsa all'uva, gratin di patate e funghi porcini, pera al vino rosso
(Piatto del Parco)

Selezione di formaggi di capra e pecora con pane di Coimo e mostarda di fichi

Tortino di castagne e morbido ai frutti di bosco con salsa alla vaniglia

Caffè

Acqua gassata o naturale

Vini

Uva rara (Antico Borgo dei Cavalli, Cavallirio)
Carlin Nebbiolo (Boniperti Vignaioli, Barengo)
Boca (Cascina Montalbano, Boca)
Passito di Ruchè (Montalbera, Castagnole Monferrato)
Alta Langa spumante metodo classico
(Ettore Germano, Serralunga d'Alba)

35,00 euro

Produttori

Formaggi La Casera di Eros Buratti, Verbania
F.G. S.n.c. di Ferraris, Fraz. Magognino (Stresa)

Venerdì 9 novembre ore 19,30

RISTORANTE LA TAVERNETTA

Corso Italia 4, Villadossola
tel. 0324.54303 - cell. 339.6511980

Coni di lonzino stagionato con crema al caprino, miele e rosmarino, bocconcini di mozzarella tiepida al prosciutto crudo croccante, sformatino di patate e funghi con crema alla toma antigoriana

Tagliolini di pasta fresca al ragù di capra cotto a bassa temperatura, zucchine croccanti e pomodori essiccati alle erbe aromatiche (Piatto del Parco)

Ravioli caserecci alla crema di vitello e pinoli tostati

Filetto di maialino avvolto al lardo speziato e verza con contorno di patate gratinate e scalogno caramellato al timo

Coniglio disossato ripieno ai pistacchi avvolto al crudo

Mousse ai tre cioccolati con croccante alle nocciole

Caffè

Acqua minerale di Vigizzo fonte Alpia

Vini

Ossolanum, Ca' d'Matè

(Casa Vinicola Garrone - Domodossola)

35,00 euro

Produttori

Latteria Sociale Antigoriana, Crodo
Macello Berini, Beura

Ossola Salumi e Formaggi, Domodossola



Domenica 11 novembre ore 20,00

RISTORANTE LA TAVERNETTA

Via San Vittore 22, Verbania Intra
tel. 0323.402635

Fagottino di bresaola farcito di caprino fresco e pere
su insalatina di rucola

Gnocchi di patate al gorgonzola stagionato
con nocciole e gocce di pere al vino rosso

Maltagliati di pasta al sugo di polpa di capra e verza
conditi con pecorino stagionato
(Piatto del Parco)

Il cosciotto di capra farcito alle erbe aromatiche
e pancetta nostrana cotto a bassa temperatura avvolto
nel fieno con salsina al profumo di zafferano
e schiacciata di patate all'olio

Funghi porcini con patate e battuto di pomodoro
fresco, basilico, timo e maggiorana

Crema caramella con salsa all'arancia e flûte di moscato

Caffè

Acqua microfiltrata

Vini

Gattinara e Spanna (Azienda agricola Nervi, Gattinara)
Moscato d'Asti (Az. agricola Perrone, Castiglione Tinella)

35,00 euro

Produttori

Azienda Agricola Cottini Marisa, Premosello Chiovenda
La Casera di Eros Buratti, Verbania Intra
Macelleria Crosetti, Crodo

Sabato 17 novembre ore 20,00

**ALBERGO RISTORANTE
PIZZERIA MARCONI**

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

Aperitivo alla Marconi
Tavolozza di nostranità della casa
Violino di capra

Tagliatelle fresche al ragù di capra
(Piatto del Parco)
Zuppa dei monti

Ravioloni di grano saraceno con ricotta di capra e timo

Cosciotto di camoscio vigezzino glassato
con salsa ai frutti di bosco
Arista di maialino lardellata
profumata alle erbe del parco

Bocconcini di formaggio caprino vigezzino

Torta di Pane e Latte

Caffè dul pariulin

Acqua minerale Vigezzo fonte Alpia

Vini

Terrazzi antichi
(I.P.S.A.A "S. Fobelli", Crodo)

35,00 euro

Produttori

Macelleria Puliani Paolo, Craveggia
Latteria Vigezzina, S. Maria Maggiore



Venerdì 23 novembre ore 20,00

LA TAVERNA DEL MAGO

Viale Azari 94, Verbania Pallanza
tel. 0323.505444

Sfilacci di maiale fumè su cipollotti caramellati
in cestino croccante

Violino di capra al coltello in focaccina calda
Verdure croccanti in Bagna Cauda

Tjarin al salmerino affumicato
e burro d'alpeggio

Lasagnetta al radicchio trevigiano e toma di capra

Tonnè di capretto tiepido servito su letto di verdure
"alla piemontese" (Piatto del Parco)

Carpaccio di Lavarello e pomodorino nappato
all'olio alla limoncina

Tortino di pasta frolla ripieno di ricotta di capra
e riduzione di cioccolato all'arancia

Caffè

Acqua minerale Fonte Lursia

Vini

Vespolina

Rosato uve Nebbiolo Damegè

Chinato Prato Grande

(Azienda vinicola Lorenzo Zanetta, Sizzano)

35,00 euro

Produttori

Azienda vinicola Lorenzo Zanetta, Sizzano



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. 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.

CERAMICA KAMARES

Via Garibaldi 43 Crevoladossola

Tel. 0324338639

www.kamares.it

e-mail: kamares@alice.it



LE CERAMICHE DELLA VALLE DELL'OSSOLA



Sacchettificio Centro Cucito

Sacchetti in tessuto



Tasche porta bicchieri per sagre

Borse in cotone personalizzate



*Tovaglie in tessuto e plastificate
per bar e ristoranti*



Biancheria per la casa



*Via San Sebastiano n°6 - 28877 ORNAVASSO
Tel. e Fax +39 0323 837598
E-mail : info@centro-cucito.it - cencuc@libero.it
www.centro-cucito.it*



PARCO NAZIONALE
ValGrande

Arrivederci
alla prossima edizione!