

il Cibo delle Alpi
...custode della biodiversità

i Sentieri del gusto

edizione speciale EXPO



da Maggio ad
Ottobre 2015



PARCO NAZIONALE
ValGrande



MILANO 2015
1 MAGGIO • 31 OTTOBRE
NUTRIRE IL PIANETA
ENERGIA PER LA VITA



MINISTERO DELL'AMBIENTE
E DELLA TUTELA DEL TERRITORIO E DEL MARE

PARCO NAZIONALE VALGRANDE

GRUPPO CULTURALE LE DONNE DEL PARCO



C/O PARCO NAZIONALE VAL GRANDE
VILLA BIRAGHI
28805 VOGOGNA (VB)

Prefazione

Il Parco Nazionale Val Grande, area wilderness più estesa d'Italia, propone ai visitatori di Expo 2015 un assaggio della tradizione enogastronomica alpigna e uno spunto per visitare questo luogo dai panorami splendidi che spaziano dal Lago Maggiore al Monte Rosa, a solo un'ora di distanza dal sito espositivo di Milano.

Dall'1 maggio al 31 ottobre in una quarantina tra rifugi di montagna, circoli, trattorie e ristoranti situati nei 13 Comuni del Parco e territori limitrofi si potrà assaggiare il "Cibo delle Alpi... custode della biodiversità": menu diversificati, anche nel prezzo, che presentano piatti tramandati di generazione in generazione dalle "Donne del Parco", custodi di queste terre durante lunghi secoli di emigrazione stagionale degli uomini in cerca di lavoro in aree più ricche.

Dai deliziosi formaggi delle latterie turnarie e salumi serviti con pane di segale o alle noci, ai primi piatti insaporiti con le erbe di montagna, dalle carni accompagnate da gustose verdure dell'orto, ai pesci di fiume o di lago cucinati secondo antiche ricette, ai dolci dove anche il pane raffermo diventa ingrediente prelibato: tutti i prodotti hanno una storia affascinante e provengono da piccole aziende locali che con tenacia portano avanti una tradizioni secolare nel rispetto della natura e dei suoi ritmi "slow".

La rassegna enogastronomica rientra nell'ambito della manifestazione "I Sentieri del Gusto" - alla sua 15ª edizione - e fa parte del progetto "Dalla tutela della biodiversità le produzioni di qualità dei cibi italiani" del Ministero dell'Ambiente, predisposto, con i parchi nazionali e le aree marine protette, nell'ambito dell'Accordo di Programma Quadro (APQ) Stato-Regioni in attuazione della Delibera CIPE "Dall'Expo ai territori".

Notizie utili...

Nell'anno di Expo Milano 2015 il Parco Nazionale Val Grande organizza, da maggio a ottobre, la rassegna "I Sentieri del Gusto". Sono coinvolti 41 ristoranti che proporranno "Il Menu del Parco" con piatti e prodotti della cucina tradizionale del territorio. Il periodo in cui il menu sarà disponibile è indicato nella pagine dei singoli locali. Per valorizzare la cultura e le tradizioni enogastronomiche i ristoranti hanno organizzato anche piccoli eventi e incontri con esperti.

- Ogni partecipante al progetto sarà identificabile da una vetrofania de "I Sentieri del Gusto Speciale Expo".

- Anche se non obbligatoria, si consiglia la prenotazione dei pranzi e delle cene direttamente ai ristoranti.

- In base alla stagionalità e reperibilità dei prodotti saranno possibili piccole variazioni nei menu.

- Il Parco Nazionale Val Grande, promotore dell'iniziativa e della sua divulgazione, declina ogni responsabilità in merito all'organizzazione di pranzi, cene e animazione da parte dei ristoranti.

During Expo Milano 2015 the Val Grande National Park organizes, from May to October, the food festival "Trials of Taste". 41 restaurants will present "The Park's Menu" with delicious recipes and products of the local cuisine. In the booklet you'll find for each restaurant the period in which the menu is available. To enhance knowledge and culinary traditions restaurants have also organized small events and speeches with experts.

- Each restaurant will be easily identified by a sticker of "Trials of Taste Special EXPO".

- Reservations, directly to the restaurants, are recommended.

- Minor changings to menus might happen according to season and availability of products.

- Val Grande National Park declines all responsibilities related to the organization of the lunches, dinners and entertainment in the restaurants.

Elenco dei partecipanti

- Azienda Agricola Corte Merina** pag. 8
Località Merina - frazione Cicogna - Cossogno
(Comune del Parco) Tel. 0323 1975164
- Rifugio Fantoli** pag. 9
Alpe Ompio - S. Bernardino Verbano (Comune del Parco)
Tel. 347 2250602
- Agriturismo Rossolampone** pag. 10
Via Bellavista 20 - San Bernardino Verbano (Comune del Parco)
Tel. 328 2155421
- Ristorante Griglia di Tano** pag. 12
Via Fondotoce 1 - San Bernardino Verbano (Comune del Parco)
Tel. 340 7376559
- Ristorante Pizzeria Cambius** pag. 13
Via Madonna del Carmine 12 - Cambiasca Tel. 348 5946961
- Agriturismo Al Motto** pag. 14
Via in Lunga 7 - Cambiasca - Loc. Motto Tel. 0323 559122
- Hotel Ristorante Villa Luigia** pag. 15
Piazza Secchi 3 - Miazzina (Comune del Parco)
Tel. 0323 494436
- Hotel Ristorante Il Campanile** pag. 16
Via Vittorio Emanuele 39 - Miazzina (Comune del Parco)
Tel. 0323 494260
- Trattoria Al Circolo di Caprezzo** pag. 17
Via Marconi 4 - Caprezzo (Comune del Parco)
Tel. 320 3349254
- Circolo Fratellanza** pag. 18
Via Roma 5 - Intragna (Comune del Parco)
Tel. 0323 409162
- Circolo Libero Pensiero** pag. 19
Via Monte Zeda 4 - Aurano (Comune del Parco)
Tel. 347 5020062 349 5291767
- Azienda Agrituristica Ai Miller** pag. 20
Via al Cotonificio 28 - Verbania Trobaso Tel. 0323 571574

- Ristorante La Tavernetta** pag. 22
Via S. Vittore 22 - Verbania Intra Tel. 0323 402635
- Azienda Agrituristica Il Monterosso** pag. 24
Via al Monterosso Località Cima - Verbania
Tel. 0323 556510
- Ristorante Le Volte**..... pag. 25
Via S. Vittore 149 - Verbania Intra Tel. 0323 404051
- Ristorante Isolino**..... pag. 26
Piazza San Vittore 3 - Verbania intra Tel. 0323 53897
- Trattoria Concordia** pag. 27
Via S. Fabiano 18 - Verbania Intra Tel. 0323 403237
- Ristorante Taverna del Mago**..... pag. 28
Viale G. Azari 94 - Verbania Pallanza Tel. 333 5831604
- Ristorante Milano**..... pag. 29
Corso Zanitello 2 - Verbania Pallanza Tel. 0323 556816
- Ristorante Il Portale** pag. 30
Piazza Sassello 3 - Verbania Pallanza Tel. 0323 505486
- Hotel Ristorante Novara**..... pag. 31
Piazza Garibaldi - Verbania Pallanza Tel. 0323 503527
- Antica Osteria Il Monterosso**..... pag. 32
Via Troubetzkoy 128 - Verbania Suna - Tel. 0323 506056
- Hotel Ristorante Belvedere** pag. 34
Isola Pescatori - Stresa Tel. 0323 32292
- Hotel Ristorante Villa Carlotta** pag. 35
Via Mazzini 121 - Belgirate Tel. 0322 76461
- Ristorante Toscano Da Dino** pag. 36
Via Cominazzini 20 - Mergozzo Tel. 0323 880110
- Hotel Ristorante Del Vecchio Borgo**..... pag. 38
Piazza Chiesa - Vogogna (Comune del Parco)
Tel. 0324 87504
- Ristorante Z'makanà Stube** pag. 39
Via Monte Rosa 114/A - Macugnaga Tel. 0324 65207
- Ristorante Vecchia Roma** pag. 40
Via Roma 1 - Beura Cardezza (Comune del Parco)
Tel. 0324 36480
- Ristorante Piemonte da Sciolla**..... pag. 41
Piazza Convenzione 4 - Domodossola Tel. 0324 242633
- Trattoria La Motta** pag. 42
Piazza Fontana 16 - Domodossola Tel. 0324 481041
- Ristorante Divin Porcello** pag. 43
Frazione Cresta 11 - Masera Tel. 0324 35035
- Ristorante Stazione** pag. 44
Piazza Paolo Ferraris 9 - Trontano (Comune del Parco)
Tel. 0324 37049
- Rifugio Parpinasca** pag. 45
Loc. Alpe Parpinasca - Trontano (Comune del Parco)
Tel. 349 2127830
- Ristorante La Baitina**..... pag. 46
Via Pasquaro 12 - Druogno Tel. 0324 245018
- Ristorante Le Colonne** pag. 47
Via Benefattori 7 - S. Maria Maggiore (Comune del Parco)
Tel. 0324 94893
- Hotel Ristorante Miramonti** pag. 48
P.le Diaz 3 - S. Maria Maggiore (Comune del Parco)
Tel. 0324 95013
- Locanda Pizzeria Marconi**..... pag. 49
Via dell'Unione 45 - Fraz. Vocogno - Craveggia
Tel. 0324 98007
- Rifugio La Stria Rusa dal Blitz** pag. 50
Alpe Blitz Craveggia - Tel. 333 9176322
- Self Service Il Cerbiatto** pag. 52
La Piana di Vigezzo - Craveggia Tel. 349 1598812
- Rifugio Laurasca** pag. 53
Loc. Valle Loana - Malesco (Comune del Parco)
Tel. 0324 915955
- Hotel Ristorante Edelweiss**..... pag. 54
N.ab. Viceno 7 - Crodo Tel. 0324 618791

Azienda Agricola Corte Merina

Località Merina - frazione Cicogna - Cossogno
(Comune del Parco) Tel. 0323 1975164
info@cortemerina.it www.cortemerina.it

Menu

Tagliere rustico con salumi nostrani,
formaggi di capra freschi e stagionati,
polenta e verdure grigliate, sottaceti

Fetta di torta della casa

Caffè

1/4 di vino delle Colline Novaresi Azienda Agricola Terrini
Acqua di fonte

euro 18,00

Prodotti e produttori

Formaggi di capra freschi e stagionati, salumi di capra e di maiale,
carni di capra e capretto - Azienda Agricola Corte Merina, Cicogna
Vino: Azienda Agricola Terrini, Maggiora NO

Animazione

Presentazione dell'azienda, del metodo di allevamento estensivo
della capra di montagna, descrizione di produzione dei formaggio
caprini a lavorazione presamica e lattica. Degustazione dei prodotti
aziendali. Dalle ore 16: 31/5 - 28/6 - 26/7 - 30/8

Giorno di chiusura: no

Disponibilità Menu del Parco: **pranzo e cena**

periodo in cui è proposto il Menu

maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	
●	●	●	●	●		
lu	mar	merc	gio	ven	sab	dom
●	●	●	●	●	●	●

Rifugio Fantoli

Alpe Ompio San Bernardino Verbano (Comune del Parco)
Tel. 347 2250602 info@rifugiofantoli.it www.rifugiofantoli.it/it/

Menu

Aperitivo di Benvenuto
Tortino alle erbe fini di Ompio
Crostoni dell'Alfio con lardo e miele
Involtini di bresaola

Polenta di Beura - Tapellucco d'asino
Bocconcini di cinghiale in umido

Degustazione di formaggi ossolani con delizia di cipolle

Torta del pane

Caffè, Amaro del Mottarone

Vini: Barbera d' Asti e Nebbiolo Azienda Agricola Cascina Vigna
Acqua di fonte

euro 25,00

Prodotti e Produttori

Amari/Liquori: La Bottega del Morni 1948, Gravellona Toce
Carni: Macelleria Simonetta, Beura Cardezza
Polenta di Beura: Ass.ne Provinciale Produttori Agricoli Ossolani
Salumi: Azienda Agricola Pollini Mariangelo, Trontano
Vini: Azienda Agricola Cascina Vigna, Costigliole d'Asti AT

Animazione (cene): 30/5 Incontro con la zoologa Chiara
De Franceschi su "ambienti, flora e fauna del Parco Nazionale
Val Grande" - 5/9 Incontro su "leggende del Parco Nazionale Val
Grande".

Giorno di chiusura: lunedì

Disponibilità Menu del Parco: **pranzo e cena**

periodo in cui è proposto il Menu

maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	
●	●			●		
lu	mar	merc	gio	ven	sab	dom
					●	●

Agriturismo Rossolampone

Via Bellavista 20 - San Bernardino Verbano (Comune del Parco)

Tel. 328 2155421

info@rosso-lampone.it www.rosso-lampone.it

Menu stagionale 1

Involtini di brisaula e ricotta fresca dell'Alpe Burki

Risotto con filetti di persico dorato e salvia croccante

Semifreddo alle nocciole e salsa ai lamponi

Caffé

¼ vino rosso o bianco Azienda Vitivinicola Cantamessa Aldo

Acqua Minerale Vigezzo Fonte Alpia

euro 28,00

Menu stagionale 2

Insalata dell'orto con formaggella di capra
in olio alle erbe aromatiche

Gnocchi di ricotta e borragine con fonduta
alla toma del Veglia

Filetto di maiale al miele e noci

Crema cotta di castagne

Caffé

¼ vino rosso o bianco Azienda Vitivinicola Cantamessa Aldo

Acqua Minerale Vigezzo Fonte Alpia

euro 28,00

Prodotti e Produttori

Formaggi di capra: Azienda Agricola Valtoppa, Pieve Vergonte

Frutti di bosco: Azienda Agricola Rossolampone, San Bernardino
Verbano

Miele: Azienda Agricola Valloggia Damiano, Borgomanero

Pesce di lago: Coop. Pescatori e Acquacultori, Solcio di Lesa

Ricotta e tome vaccine: Azienda Agricola Alpe Burki, Pallanzeno

Azienda Agricola De Giuli Giuseppe, Crevoladossola

Salumi: Azienda Agricola Il Glicine, Armeno

Vino: Azienda Vitivinicola Cantamessa Aldo, Costigliole d'Asti AT

Animazione

Degustazione di formaggi e salumi del territorio in abbinamento a
confetture e conserve della casa. Cene: 12/6 - 17/7

Giorni di chiusura: da lunedì a giovedì

Disponibilità Menu del Parco: cena						
periodo in cui è proposto il Menu stagionale 1						
maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	
●	●	●	●			
lu	mar	merc	gio	ven	sab	dom
				●		

Disponibilità Menu del Parco: cena						
periodo in cui è proposto il Menu stagionale 2						
				settembre	ottobre	
				●	●	
lu	mar	merc	gio	ven	sab	dom
				●		

Ristorante Griglia di Tano

Via Fondotoce 1 - San Bernardino Verbanò Tel. 340 7376559
magnoliemmva@libero.it www.parks.it/ris/griglia.di.tano

Menu

Lonzina al lardo e bresaola delle nostri valli in crostino di ceci, patate e carciofi, mantecate con fonduta di toma nostrana
Crudo di coregone marinato in salsa di agrumi, pepe rosa in letto di carpaccio di asparagi e finocchi

Strozzapreti con funghi porcini, strisciolini di manzo (fassone) e scaglie di caprino delle nostre valli

Risotto al persico, sfumato al Prosecco e mantecato ai mirtilli freschi

Tagliata di fassone piemontese con crostini al burro tartufato, accompagnata con tortino di patate novelle e zucchine

Filetto di trota bianca delle valli sfumato al Roero Arneis, profumato alle erbe e mantecato al burro fuso

Crostata con crema chantilly e mirtilli freschi

Caffé

Vino: 1/4 di Dolcetto Cantine Rogiotto o di Roero Arneis
Castello di Neive. Acqua Minerale di Crodo

euro 35,00

Prodotti e Produttori: Formaggi e salumi: FG Ferraris, Stresa.
Pesce: pescatori del Lago Maggiore. Vini: Cantine Rogiotto, Boca NO

Animazione: presentazione di formaggi e salumi delle nostri valli e vini piemontesi con i produttori. Cene: 6/5 - 10/6 - 23/9

Giorno di chiusura: martedì

Disponibilità Menu del Parco: **pranzo e cena**

periodo in cui è proposto il Menu

maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	
●	●	●	●	●	●	
lu	mar	merc	gio	ven	sab	dom
●		●	●	●		

Ristorante Pizzeria Cambius

Via Madonna del Carmine 12 - Cambiasca Tel. 348 5946961
cri75giu@gmail.com www.parks.it/ris/cambius

Menu

Antipasto millefoglie di lago
(coregone, trota, pesce persico)

Tagliolini al ragù di luccio perca in salsa rosa e pomodorini concassè

Pesce persico alla Borromea con erbe di campo

Panna cotta con mirtilli di montagna

Caffé

Vino: Roero Arneis Doc Cantine Marsaglia
Acqua Minerale Vigizzo

euro 30,00

Prodotti e Produttori

Formaggi per degustazione: Società Agricola La Torre, Baceno

Pesce: Zonca, Verbania - pescatori, Lago Maggiore

Vino: Cantine Marsaglia, Castellinaldo CN

Animazione

Aperitivo con degustazione formaggi dell'Ossola e Valli. Cena: 24/9

Giorno di chiusura: lunedì

Disponibilità Menu del Parco: **cena**

periodo in cui è proposto il Menu

maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	
●	●	●	●	●	●	
lu	mar	merc	gio	ven	sab	dom
	●	●	●	●	●	●

Agriturismo Al Motto

Via in Lunga 7 - Cambiasca - Loc. Motto Tel. 0323 559122
mottovb@tin.it www.agriturismoalmotto.com

Menu

Sgonfiotti con lardo e miele
Acciughe al verde, cipolle rosse all'agro
Carotine speziate, salumi nostrani
Insalata russa
Gnocchi alla bava
Brasato di cinghiale al vino rosso
Tortino di patate
Crostatina di marmellata di cotogne
Caffè e Amaro

Vino: Dolcetto Cantine Robione. Acqua Minerale Vigezzo

euro 33,00

Prodotti e Produttori

Frutta e verdura: Azienda Agricola Monterosa, Cambiasca
Miele: Azienda Agricola Tinalba di Minazzi Piero Ernesto, Nonio
Salumi, formaggi e carne: FG Ferraris, Stresa
Vino: Cantine Robione, Cerrina Monferrato AL

Animazione

Intrattenimento culturale con visita guidata del frutteto e del parco. Dalle ore 18,30: 11/7

Giorno di chiusura: lunedì e martedì

Disponibilità Menu del Parco: **cena**

periodo in cui è proposto il Menu

maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	
●	●	●	●	●	●	
lu	mar	merc	gio	ven	sab	dom
				●	●	

Hotel Ristorante Villa Luigia

Piazza Secchi 3 - Miazzina (Comune del Parco) Tel. 0323 494436
hotelvillaluigia@gmail.com www.villaluigia.net

Menu

Assaggi di salumi delle valli locali
accompagnati dalle conserve della nonna
Gnocchi fatti in casa con ricotta ed erbe montane
Spezzatino di cinghiale con contorno di stagione
Torta di pane al cioccolato

Vino: Prünent Cantine Garrone
Acqua Minerale di Crodo

euro 35,00

Prodotti e Produttori

Formaggi: Latteria Sociale Antigioriana, Crodo
Salumi: Azienda Agricola Pollini Mariangelo, Trontano
Vino: Cantine Garrone, Domodossola

Animazione

Degustazione di vini e formaggi locali con Cantine Garrone e Latteria Sociale Antigioriana. Ore 20: 13/6 - 12/9

Giorno di chiusura: no

Disponibilità Menu del Parco: **cena**

periodo in cui è proposto il Menu

maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	
●	●	●	●	●	●	
lu	mar	merc	gio	ven	sab	dom
			●	●	●	●

Hotel Ristorante Il Campanile

Via Vittorio Emanuele 39 - Miazzina (Comune del Parco)
Tel. 0323 494260 prenotazioni@ilcampanilehotel.it
www.ilcampanilehotel.it

Menu

Bancalino di salumi ossolani

Chicche di patate al guancialino ossolano, rucoletta,
zafferano e curry

Stracotto di fassone piemontese guarnito
con polenta e funghi porcini

Torta pere e cioccolato

Caffé

Vini: Dolcetto Cantine San Silvestro, Novello CN, Erbaluce di Caluso
Cantina Sociale del Canavese, Cuceglio TO. Acqua di Vigeggio

euro 30,00

Prodotti e Produttori

Carne: Azienda Agricola Oliva, Mergozzo

Formaggi: Azienda Agricola Marta Alex, Miazzina

Salumi: Macelleria Burella di Burgozzi Emilio, Miazzina

Vini: Dolcetto Cantine San Silvestro, Novello CN

Erbaluce di Caluso Cantina Sociale del Canavese, Cuceglio TO

Animazione

Serata di cultura e tradizioni locali con narratori. 25/7

Serata di danze e folklore. 8/8

Giorno di chiusura: no

Disponibilità Menu del Parco: **pranzo e cena**

periodo in cui è proposto il Menu

maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	
●	●	●	●	●	●	
lu	mar	merc	gio	ven	sab	dom
	●	●	●	●	●	●

Trattoria Al Circolo di Caprezzo

Via Marconi 4 - Caprezzo (Comune del Parco) Tel. 320 3349254
circolodicaprezzo@yahoo.it www.parks.it/ris/circolo.di.caprezzo

Menu

Stuzzichini: bruschette, salumi misti e torte salate

Chicche alla crema di formaggio

Involchini teneroni con contorni di stagione

Dolce della casa

*A tutti i partecipanti sarà consegnato
un simpatico omaggio*

Vini: Barbera d'Asti Cantine Garrone e Chardonnay Arneis Azienda
Agricola Paolo Zanello. Acqua Minerale di Crodo Fonte Lisiel

euro 22,00

Prodotti e Produttori

Formaggi: Latteria Antigioriana, Crodo

Pane: Panificio Marco Antonini, Ramello

Vino: Barbera d'Asti Cantine Garrone, Domodossola,
Chardonnay Arneis Azienda Agricola Paolo Zanello, Casale
Monferrato AL

Giorno di chiusura: lunedì

Disponibilità Menu del Parco: **pranzo e cena**

periodo in cui è proposto il Menu

maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	
	●	●	●	●	●	
lu	mar	merc	gio	ven	sab	dom
				●	●	●

Circolo Fratellanza

Via Roma 5 - Intragna (Comune del Parco) Tel. 0323 409162
kiracaretti@gmail.com www.parks.it/ris/circolo.fratellanza.csa

Menu

Carpaccio di manzo con sedano noci e grana
Pane nero della Valle Intrasca con lardo e miele nostrani

Riso all'intragnese

Gallina in umido con purea di patate

Formaggi misti con miele e noci di Intragna

Torta di pane e latte

Caffé

Vino: 1/4 Barbera d'Asti Azienda Agricola I Somelieri
1/2 l Acqua Minerale di Crodo

euro 25,00

Prodotti e Produttori

Formaggi: Latteria Antigioriana, Crodo

Miele: Azienda Agricola Irene Lomazzi, Intragna

Pane: Panetteria Marco Antonini, Ramello

Vini: Azienda Agricola I Somelieri, Canelli AT

Animazione

Intrattenimento a cura delle Donne del Parco.

Pranzi: 31/5 - 28/6 - 26/7 - 30/8 - 27/9 - 25/10

Giorno di chiusura: lunedì

Disponibilità Menu del Parco: **pranzo**

periodo in cui è proposto il Menu

maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	
●	●	●	●	●	●	
lu	mar	merc	gio	ven	sab	dom
						●

Circolo Libero Pensiero

Via Monte Zeda 4 - Aurano (Comune del Parco)
Tel. 347 5020062 349 5291767 roberta.caretti85@gmail.com
www.parks.it/ris/circolo.libero.pensiero

Menu

Antipasto fantasia con salumi di capra e di cinghiale

Tagliolini con farina di segale al ragù dell'orto
o al ragù di acqua dolce

Minestra di *povër* con segale

Arrosto di cinghiale con patate dal *cürt*

Dolce alla frutta

Vini: Barbera, Moscato
Acqua di fonte

euro 22,00

Prodotti e Produttori

Salame di capra e formaggio fresco di capra: Azienda Minoletti, Cannobio

Pesce: Azienda Ittica Casarotti. Grignasco NO

Animazione

Presentazione a cura delle Donne del Parco del "Ul café dul padelin". Cene: 4/7 - 22/8

Menu non disponibile: 25/7

Disponibilità Menu del Parco: **cena**

periodo in cui è proposto il Menu

maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	
●	●	●	●	●	●	
lu	mar	merc	gio	ven	sab	dom
					●	

Azienda Agrituristica Ai Miller

Via al Cotonificio 28 - Verbania Tel. 0323 571574
agriturismomiller@gmail.com www.parks.it/agt/ai.miller

Menu

Delizie della fattoria con pane nero della Valle Intrasca

Risotto allo zafferano con funghi porcini

o
Chicche scure con fonduta

Stracotto di vitellone al Barbera e ginepro

o
Involtini alla panna

Capretto

o
Agnello al forno alle erbe aromatiche

Polenta cotta sul fuoco a legna

o
Verdure dell'orto

Dolce della Casa e Caffé

Digestivo della Casa alle erbe della Valgrande

Vino: Barbera d'Asti Azienda Agricola Brondolo
Acqua Minerale Vigezzo Fonte Alpia

euro 25,00

Prodotti e Produttori

Carne, verdure, funghi, frutta, dolci, marmellata: Azienda Agricola Ai Miller, Verbania

Pane: Panificio Marco Antonini, Ramello

Vino: Barbera d'Asti Azienda Agricola Brondolo, Cortiglione d'Asti AT

Animazione

Degustazione e vendita formaggi di capra con Marco Pirotta Società Agricola Morissolo, Cannero Riviera. 13/6 ore 20 - 18/10 ore 12.30

Intrattenimento con le Donne del Parco per riscoprire antichi usi e costumi. 23/5 ore 20 - 18/7 ore 20 - 20/9 ore 12.30

Degustazione e vendita di vari tipi di miele con Apicoltura Covolo, Verbania Trobaso. 1/8 ore 20

Giorno di chiusura: no

Disponibilità Menu del Parco: **pranzo e cena**

periodo in cui è proposto il Menu

maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	
●	●	●	●	●	●	
lu	mar	merc	gio	ven	sab	dom
●	●	●	●	●	●	●

Ristorante La Tavernetta

Via S. Vittore 22 - Verbania Tel. 0323 402635
latavernettavb@tiscali.it www.parks.it/ris/la.tavernetta

Menu stagionale 1

Tris di lago: Sformato di trota con salsina alle erbe officinali
Filetto di persico in leggero carpione
Terrina di lavarello con pomodorini confit

Gnocchi di patate al gorgonzola
con gocce di Nebbiolo e granella di nocciole

Filetto di maialino avvolto nella pancetta ossolana
con mele caramellate e soffice di patate

Tome di mucca e capra

Caffé

Vino bianco Erbaluce delle Colline Novaresi Costa di Sera dei
Tabacchei Azienda Agricola Alfonso Rinaldi, Vino rosso Nebbiolo
delle Colline Novaresi di Mazzoni Tiziano. Acqua Minerale

euro 35,00

Menu stagionale 2

Tagliere di salumi del Parco con tortino caldo
alla toma nostrana

Crema di zucca con caprino alle erbe officinali e cannella
con crostini di segale

Petto di fagianella farcito alla salsiccia
su crema di porcini e sformato di polenta di Beura

Torta pane e cioccolato

Caffé

Vino bianco Erbaluce delle Colline Novaresi Costa di Sera dei
Tabacchei Azienda Agricola Alfonso Rinaldi, Vino rosso Nebbiolo
delle Colline Novaresi di Mazzoni Tiziano. Acqua Minerale

euro 35,00

Prodotti e Produttori

Erbe officinali: Consorzio Erba Böna, Crodo

Formaggi caprini: Azienda Agricola Marisa Cottini, Premosello
Chiovenda

Formaggi vaccini: Società Agricola La Torre di Famiglia Olzeri,
Baceno

Vini: Erbaluce delle Colline Novaresi Costa di Sera dei Tabacchei
Azienda Agricola Alfonso Rinaldi, Suno NO - Nebbiolo delle Colline
Novaresi di Mazzoni Tiziano, Cavaglio d'Agogna NO

Giorno di chiusura: settembre/ottobre: martedì

Disponibilità Menu del Parco: **pranzo e cena**

periodo in cui è proposto il Menu stagionale 1

maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	
●	●	●	●			
lu	mar	merc	gio	ven	sab	dom
●	●	●	●	●	●	●

Disponibilità Menu del Parco: **pranzo e cena**

periodo in cui è proposto il Menu stagionale 2

maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	
				●	●	
lu	mar	merc	gio	ven	sab	dom
●		●	●	●	●	●

Azienda Agrituristica Il Monterosso

Via al Monterosso Località Cima - Verbania Tel. 0323 556510
info@ilmonterosso.it www.ilmonterosso.it

Menu

Trancio di pane nero con lardo venato
e gocce di miele di castagno
Tagliere di salumi alla moda della fattoria (crudo di
montagna, salamella nostrana, pancetta dell'Ossola, speck)
Cipolle rosse all'agretto
Risotto ai funghi porcini
Ravioloni di pasta fresca alla ricotta ed erbe
al burro fuso, salvia e parmigiano
Filetto di maialino alle erbe fini con patate dorate
Crostata di marmellata
Caffé

Vino: Primigenia Rosso Cantine Cantalupo
Acqua Minerale di Crodo Fonte Lisiel

euro 30,00

Prodotti e Produttori

Marmellate, salumi, verdure: Il Monterosso, Verbania
Pane: Panificio Crosta, Verbania Intra
Vino: Cantine Cantalupo, Ghemme

Animazione: Dimostrazione a cura dello chef della preparazione
del risotto ai funghi. Cene: 18/6 - 16/7 - 20/8

Giorno di chiusura: lunedì

Disponibilità Menu del Parco: **pranzo e cena**

periodo in cui è proposto il Menu

maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	
●	●	●	●	●		
lu	mar	merc	gio	ven	sab	dom
			●			

Ristorante Le Volte

Via S. Vittore 149 - Verbania Tel. 0323 404051
ristorantelevolte@vodafone.it www.parks.it/ris/le.volte

Menu

Gnocchi ossolani di castagne e patate
al fuso di Nostrano del Mottarone
Filetto di persico alla Borromeo con spadellata di verdure
Torta vigezzina di pane e cioccolato
con uvetta ed amaretti
Caffé

Vino: La Vespolina Azienda Vinicola Rovellotti
Acqua microfiltrata

euro 25,00

Prodotti e Produttori

Formaggio Mottarone: Cooperativa Agricola Mottarone, Armeno
Pane per torta: Panetteria Tiboni, Verbania
Vini: Azienda Vinicola Rovellotti, Ghemme

Giorno di chiusura: mercoledì

Disponibilità Menu del Parco: **pranzo e cena**

periodo in cui è proposto il Menu

maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	
●	●	●	●	●	●	
lu	mar	merc	gio	ven	sab	dom
●	●		●	●	●	●

Ristorante Isolino

Piazza San Vittore 3 - Verbania Tel. 0323 53897
 ristoranteisolino@libero.it www.ristoranteisolino.it

Menu

Filetto di trota marinato alle erbe fini,
 misticanza, olio al mandarino

Frittura di filetto di pesce persico al pane croccante
 e semi di sesamo, verdure di stagione

Frutta di stagione o dolce della casa

Caffé

Un calice a portata di vino bianco Colline Novaresi vitigno Erbaluce,
 vino rosso Colline Novaresi uva rara Azienda Vinicola Zanetta.
 Acqua microfiltrata

euro 35,00

Prodotti e Produttori

Pesce: Ittica Buffoni, Isola Bella

Vino: Azienda Vinicola Zanetta Sergio e Valter, Sizzano NO

Animazione

Tecnica di sfilettatura e marinatura della trota

Dalle 11.30 alle 14.30: 29/5 - 26/6 - 31/7 - 28/8 - 25/9 - 30/10

Giorno di chiusura: lunedì

Disponibilità Menu del Parco: **pranzo e cena**

periodo in cui è proposto il Menu

maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	
●	●	●	●	●	●	
lu	mar	merc	gio	ven	sab	dom
	●	●	●	●	●	●

Trattoria Concordia

Via S. Fabiano 18 - Verbania Tel. 0323 403237
 info@ristoranteconcordia.it www. www.ristoranteconcordia.it

Menu

Bruschetta di lago

(4 assaggi di pesce di lago su pane fatto in casa)

Risotto al Prünent

Pescato del giorno gratinato al forno
 con patate e verdure di stagione

Crostata di frutta di stagione

Caffé

Vino: 1 calice di La Gera o Cà d'Matè Cantine Garrone
 Acqua Minerale Terme Valle Vigezzo

euro 35,00

Prodotti e Produttori

Farine: Mulino Marino, La Morra CN.

Patate: Luca Locatelli, Val d'Ossola. Pesce: Pescatori locali

Riso: Riso buono, Azienda agricola Luigi e Carlo Guidobuono
 Cavalchini, Casalbeltrame NO

Vini: La Gera o Cà d'Matè Cantine Garrone, Domodossola

Animazione

Le nostre specialità di pesce di lago e ossolane in abbinamento ai
 vini della Cantina Lagobava di Vignale Monferrato AL, raccontati
 dal produttore Gabriele Bava. 24/9 ore 20

Giorno di chiusura: lunedì

Disponibilità Menu del Parco: **pranzo e cena**

periodo in cui è proposto il Menu

maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	
●	●	●	●	●	●	
lu	mar	merc	gio	ven	sab	dom
		●	●			

Ristorante Taverna del Mago

Viale G. Azari 94 - Verbania Tel. 333 5831604
maurizio.merlo6@virgilio.it www.latavernadelmago.it

Menu

Coregone marinato al Balsamico e verdure croccanti
Bis di salumi del territorio, mocetta ossolana all'olio e limone
di Ceredo, violino d'agnello in crosta di pane di Coimo

Gnocchi alla toma del Mottarone con sfilacci
di brisaula ossolana

Risotto al pesce persico della tradizione lacustre

Tagliata di fassone piemontese al blu d'Alpe di Castelmagno

Filetto di trota salmerino alle nocciole Piemonte,
crema di patate e misticanza dell'orto

Torta del pane (rivisitazione secondo stagionalità)

Caffé

Vini: Bianco e rosso Azienda Agricola Vada
Acqua Minerale

euro 35,00

Prodotti e Produttori

Pane: Panificio Conti, Coimo di Druogno

Salumi e carne: FG Ferraris, Stresa

Vini: Azienda Agricola Vada, Coazzolo AT

Giorno di chiusura: lunedì

Disponibilità Menu del Parco: **cena**

periodo in cui è proposto il Menu

maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	
●	●	●	●			
lu	mar	merc	gio	ven	sab	dom
	●	●	●	●	●	

Ristorante Milano

Corso Zanitello 2 - Verbania Tel. 0323 556816
rm@ristorantemilanolagomaggiore.it
www.ristorantemilanolagomaggiore.it

Menu

Tartara di trota di lago

Coregone marinato al balsamico

Lucioperca marinato al curry e limone

Lavarello affumicato ai mirtilli di montagna con salsa di mele

Tortelli alle erbe e fiori del nostro giardino con ricotta

Pescato di lago al timo, limone e pomodorini

Sorbetto ai fiori di sambuco con menta,
limone e liquirizia pura

Vino: Erbaluce di Caluso La Rustia 2013 Azienda Agricola Orsolani.
Acqua Minerale

euro 85,00

Prodotti e Produttori

Farine: Mulino Marino, Cossano Belbo CN

Pesce: Cooperativa Pescatori Professionisti del Lago Maggiore

Verdura: orto di proprietà a San Bernardino Verbano nel Parco
Nazionale Val Grande

Vino: Erbaluce di Caluso La Rustia 2013 Azienda Agricola Orsolani,
San Giorgio Canavese TO

Animazione

"Incantesimi musicali dal lago" grande aperitivo con cibo, arte e
musica. Cena: 12/6

Giorno di chiusura: martedì

Disponibilità Menu del Parco: **pranzo e cena**

periodo in cui è proposto il Menu

maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	
●	●	●	●	●	●	
lu	mar	merc	gio	ven	sab	dom
●		●	●	●	●	●

Ristorante Il Portale

Piazza Sassello 3 - Verbania Tel. 0323 505486
info@ristoranteilportale.it www.ristoranteilportale.it

Menu

Sushi di lago

Trota del nostro lago affumicata al Portale
con cremoso al "Barbig"

Ovo affogato fritto con patate della Formazza al burro
bianco, mistianza dell'orto e fonduta leggera al Bettelmatt

"Il Mare sul lago"

Lucioperca "nè cotto, né crudo" con concasse' di pomodoro,
capperi freschi, micro insalatine e petali di fiore

Selezione di formaggi delle nostre Valli

"Frutta" ghiacciata

Semifreddo al mascarpone meringato ai frutti rossi

Caffè con piccola pasticceria

Vini: Brut Metodo Classico Millesimato 2007 Enrico Serafino
Gavi di Gavi DOCG Cor de Chasse 2012 Cantine Bava
Prüinent Valli Ossolane DOC 2012 Cantine Garrone. Acqua Minerale

euro 100,00

Prodotti e Produttori

Pesce: Marco Zonca, Verbania. Vini: Brut Metodo Classico
Millesimato 2007 Enrico Serafino, Canale d'Alba CN
Gavi di Gavi DOCG Cor de Chasse 2012 Cantine Bava, Cocconato AT
Prüinent Valli Ossolane doc 2012 Cantine Garrone, Domodossola

Giorno di chiusura: martedì e mercoledì* a pranzo

Disponibilità Menu del Parco: **pranzo e cena**

periodo in cui è proposto il Menu

maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	
●	●	●	●	●	●	
lu	mar	merc*	gio	ven	sab	dom
●		●	●	●	●	●

Hotel Ristorante Novara

Piazza Garibaldi - 28922 Verbania Tel. 0323 503527
info@hotelnovara.com www.hotelnovara.com

Menu

Crudo Val Vigezzo, robiola fresca, fico e gherigli di noci

Raviolacci, crema di ricotta di bufala,
spinaci su specchio di concassè passata e pesto di noci

Medaglioni di vitello, brandy crema di demi glaces
e biscotto di sfoglia

Torta rustica con noci con fior di latte

Caffè

Vino: Nebbiolo d'Alba Ligabue DOC Azienda Agricola Teo Costa
Acqua Filtrata

euro 35,00

Prodotti e Produttori

Prosciutto crudo della Valle Vigezzo: Bona Pierino, Crana di Santa
Maria Maggiore
Ricotta: Latteria Sociale Antigoriana, Crodo
Vino: Azienda Agricola Teo Costa, Castellinaldo CN

Animazione

Presentazione vini e abbinamento piatti del menu a cura
dell'Azienda Agricola Teo Costa. Cene: 26/9 - 24/10

Giorno di chiusura: no

Disponibilità Menu del Parco: **pranzo e cena**

periodo in cui è proposto il Menu

maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	
●	●	●	●	●	●	
lu	mar	merc	gio	ven	sab	dom
●	●	●	●	●	●	●

Antica Osteria Il Monterosso

Via Troubetzkoy 128 - Verbania Suna - Tel. 0323 506056
estremaduracafe@alice.it www.parks.it/ris/il.monte.rosso

Menu stagionale 1

Il carpione del Lago

Risotto al crescione e ragout di siluro

Bocconi di lucioperca dorati al mais
Verdure al Monte Rosso

Figascina di Suna

Caffé

2 Bicchieri di vino Erbaluce Costa di Sera dei Tabacchei 2014,
Azienda Agricola Alfonso Rinaldi. Acqua Minerale Vigezzo

euro 30,00

Menu stagionale 2

Souffle al Bettelmatt, scarola brasata
e crema di legumi

Agnolotti alla ricotta stagionata d'alpeggio
e burro di nocciole

Carré di maialino di latte ai funghi porcini
delle nostre valli, purea rustica

Figascina di Suna

Caffè

2 Bicchieri di vino Azienda Odilio Antoniotti Bramaterra
Acqua Valle Vigezzo

euro 30,00

Produttori

Carne e Salumi: Macelleria Simonetta, Beura Cardezza

Crescione: Ossolana Acque, Ornavasso

Pesce: Zonca, Verbania

Vini: Azienda Vinicola Alfonso Rinaldi, Suno NO

Azienda Vinicola Odilio Antoniotti Bramaterra, Sostegno BI

Animazione

Presentazione di vini a cura del produttore o cooking show dello chef.

Cene: 21/5 - 25/6 - 23/7 - 27/8 - 24/9 - 22/10

Giorno di chiusura: no

Disponibilità Menu del Parco: **pranzo e cena**

periodo in cui è proposto il Menu stagionale 1

maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	
●	●	●				
lu	mar	merc	gio	ven	sab	dom
●	●	●	●	●	●	●

Disponibilità Menu del Parco: **pranzo e cena**

periodo in cui è proposto il Menu stagionale 2

maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	
			●	●	●	
lu	mar	merc	gio	ven	sab	dom
●	●	●	●	●	●	●

Hotel Ristorante Belvedere

Isola Pescatori - Stresa Tel. 0323 32292
info@belvedere-isolapescatori.it www.belvedere-isolapescatori.it

Menu

Carpione del nostro Lago
o
Culaccia con ventaglio di frutta fresca

Ravioli di luccio con salsa al Roero Arneis
o

Maltagliati di farina integrale alle verdure
e porcini con scaglie di ricotta salata

Spirali di lavarello con panure alle erbe e pinoli,
salsa agli agrumi
o

Tagliata di manzo con salsa al Blu del Moncenisio

Torta al limone dell'Isola Pescatori

Vini: 1 calice Roero Arneis DOCG 2013 Serramiana Cantine Marsaglia
o 1 calice Nemesi (Nebbiolo Merlot Sirah) Anzivino. ½ Acqua Minerale

euro 33,00

Prodotti e Produttori

Pesce: Cooperativa Pescatori Professionisti del Lago Maggiore, Isola Pescatori Stresa

Vino: Roero Arneis DOCG 2013 Serramiana Cantine Marsaglia,
Castellinaldo d'Alba CN

Nemesi (Nebbiolo Merlot Sirah) Anzivino, Gattinara NO

Giorno di chiusura: no

Disponibilità Menu del Parco: **pranzo**

periodo in cui è proposto il Menu

maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	
●	●	●	●	●	●	
lu	mar	merc	gio	ven	sab	dom
●	●	●	●	●	●	●

Hotel Ristorante Villa Carlotta

Via Mazzini 121 - Belgirate Tel. 0322 76461
info@villacarlottalagomaggiore.it www.villacarlottalagomaggiore.it

Menu

Brisaula tipica ossolana
Scotennata pancetta dell'Ossola
Mortadella di fegato

Pane nero con lardo e miele

Ravioli di polenta con ragù di salame fresco

Filetto di trota su crema di patate e pancetta croccante

Formaggio di capra

Pera alla ricotta di malga

Caffé

Vino: Munaloss Cantine Garrone, Tarlap Doc Cantine Garrone
Acqua Minerale Bognanco

euro 38,00

Prodotti e Produttori: Brisaula ossolana: Salumificio Berini, Beura Cardezza. Scotennata pancetta dell'Ossola, mortadella di fegato, lardo, salame: Salumi Del Divin Porcello, Masera. Formaggio di capra: Azienda Agricola Ghivarelli, Alpeggio Cheggio. Ricotta: Latteria Sociale Antigioriana, Crodo. Vino: Cantine Garrone, Domodossola

Animazione (cene): 22/5 I formaggi del territorio... Carlo Fiori ci racconta. 26/6 Aperitivo con formaggi "da pialla" ai sapori antichi. 24/7 - 21/8 Serate musicali. 4/9 I salumi del territorio - I norcini raccontano. 9/10 La storia delle Valli. 31/10 Aperitivo in musica "I profumi e i sapori"

Giorno di chiusura: no

Disponibilità Menu del Parco: **pranzo e cena**

periodo in cui è proposto il Menu

maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	
●	●	●	●	●	●	
lu	mar	merc	gio	ven	sab	dom
●	●	●	●	●	●	●

Ristorante Toscano Da Dino

Via Cominazzini 20 - Mergozzo Tel. 0323 880110
giuseppina.difino@gmail.com www.parks.it/ris/toscano.da.dino

Menu stagionale 1

Salvia dorata e crespelline alla borragine
Salamino e mocetta di capra - Bruschetta
Giardiniera in agrodolce

Tortelli di erbe profumate alla salvia con burro d'Alpe e noci
Zuppa dell'orto della nonna Sandra

Filetto di trota in carpione
Agnello steccato al forno con patatine in buccia e contorno di
verdure di produzione propria

Formaggella di capra in salamoia d'olio d'oliva
ed erbe aromatiche

Torta rustica di pane e latte - Caffé

Vini: Chardonnay e Barbera Azienda Agricola La Guardia Villa Delfini
Acqua Minerale di Crodo Fonte Lisiel

euro 30,00

Menu stagionale 2

Verdure di stagione dorate
Mousse di pesce di lago
Prosciutto della Valle Vigezzo

Assortimento di salumi locali con cipolline in agrodolce

Fettuccine caserecce al sugo di selvaggina
Zuppa di fagioli con crostini di pane di segale

Maialino al forno con polenta grigliata e funghi porcini
Assaggi di formaggi ossolani

Torta rustica di pane e latte - Caffé

Vini: Chardonnay e Barbera Azienda Agricola La Guardia Villa Delfini
Acqua Minerale di Crodo Fonte Lisiel

euro 30,00

Prodotti e Produttori

Carne: Macelleria Simonetta, Beura Cardezza

Formaggi caprini: Azienda Agricola Cottini Marisa, Premosello
Chiovenda

Pane: Panificio Conti, Coimo di Druogno

Vino: Azienda Agricola La Guardia Villa Delfini di Morsasco AL

Giorno di chiusura: giovedì

Disponibilità Menu del Parco: **pranzo e cena**

periodo in cui è proposto il Menu stagionale 1

maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	
●	●	●	●			
lu	mar	merc	gio	ven	sab	dom
				●	●	●

Disponibilità Menu del Parco: **pranzo e cena**

periodo in cui è proposto il Menu stagionale 2

maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	
				●	●	
lu	mar	merc	gio	ven	sab	dom
				●	●	●

Hotel Ristorante Del Vecchio Borgo

Piazza Chiesa - Vogogna (Comune del Parco) Tel. 0324 87504
albristvecchioborgo@virgilio.it www.ristorantevecchioborgo.it

Menu

Delizie ossolane

Gnocchi di castagne

Scaloppine al grasso d'Alpe e Bacan con verdure

Semifreddo al miele e castagne

Vino: Munaloss Cantine Garrone

Acqua microfiltrata

euro 30,00

Prodotti e Produttori

Formaggi caprini: Azienda Agricola Marisa Cottini, Premosello Chiovenda

Miele: Apicoltura Cà dul Pin, Vogogna

Vino: Munaloss Cantine Garrone, Domodossola

Animazione

Presentazione a cura di Michela Babbini tesi di laurea "La Rocca di Vogogna e il centro storico". Cena: 16/10

Giorno di chiusura: martedì e domenica sera*

Disponibilità Menu del Parco: **pranzo e cena**

periodo in cui è proposto il Menu

maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	
●	●	●	●	●	●	
lu	mar	merc	gio	ven	sab	dom
●		●	●	●	●	●*

Ristorante Z'makanà Stube

Via Monte Rosa, 114/A - Macugnaga Tel. 0324 65207
info@residencecimajazzi.it
www.residencecimajazzi.it/it_IT/home/il_ristorante

Menu

Cosciotto d'agnello lardellato con miele delle valli ossolane, mentuccia fresca e cannoli di segale

Jazzini all'anzaschina (straccetti di pane di segale, battuto di cipolla, pancetta nostrana e formaggio dell'Ossola)

Filetto di maialino avvolto nel prosciutto crudo della Valle Vigezzo e del Monte Rosa con prugne e crema di latte

Torta della Stube con ricotta, mascarpone e mirtilli rossi

Vino: 1 bicchiere di Ca' d'Matè Cantine Garrone

Acqua Minerale Vigezzo

euro 39,00

Prodotti e Produttori

Formaggio e ricotta di Macugnaga: Azienda Agricola Alpe Burki e Azienda Agricola Pella Silvio. Ricotta ossolana: Latteria Turnaria, Premosello Chiovenda. Prosciutto crudo della Valle Vigezzo: Bona Pierino, Crana di Santa Maria Maggiore. Prosciutto crudo del Monte Rosa, Brisaula dell'Ossola: Macelleria Maffeis Marcello, Pontegrande di Bannio Anzino.

Vino: Cà d'Matè Cantine Garrone, Domodossola

Animazione

Pacchetti turistici su www.residencecimajazzi.it

Giorno di chiusura: mercoledì

Disponibilità Menu del Parco: **pranzo**

periodo in cui è proposto il Menu

maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	
	●	●	●	●	●	
lu	mar	merc	gio	ven	sab	dom
●	●		●	●	●	●

Ristorante Vecchia Roma

Via Roma 1 - Beura (Comune del Parco) Tel. 0324 36480
silvia.stelitano@alice.it www.parks.it/ris/vecchia.roma

Menu

Tris di bruschette con crudo della Val Vigizzo,
lardo Ossolano, pomodorini pachino e basilico
Carpaccio caldo alla Vecchia Roma

Ravioli di Malesco al burro nostrano fuso
con noci croccanti e miele

Tagliata di fassone piemontese in salsa di grasso
d'Alpe e rucola selvatica
Verdure di stagione

Torta pane e latte

Caffé

Vino: Barbera d'Asti Cantine Garrone, Domodossola.
Acqua microfiltrata

euro 30,00

Prodotti e Produttori

Carne e salumi: Macelleria Simonetta, Beura Cardezza
Formaggi: Azienda Agricola di Arami Emilia, Montecrestese
Ravioli: Pastificio Ossolano, Malesco
Vino: Cantine Garrone, Domodossola

Animazione

Preparazione di un piatto a cura dello chef: carpaccio caldo alla
Vecchia Roma. Cena: 9/10

Giorno di chiusura: lunedì sera

Disponibilità Menu del Parco:						cena
periodo in cui è proposto il Menu						
maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	
●	●	●	●	●	●	
lu	mar	merc	gio	ven	sab	dom
				●		

Ristorante Piemonte da Sciolla

Piazza Convenzione 4 - Domodossola Tel. 0324 242633
rist.sciolla@gmail.com www.ristorantedasciolla.com

Menu

Tagliere di salami e i suoi compagni
Pane di segale di Coimo - Verdure sott'olio

Gnocchi di patate, castagne e segale di Vigizzo
all'ossolano di Trontano

Stufato di vitellone della Val Loana al Prünent
con polenta di Beura

Coppa di piccoli frutti di sottobosco

1 bicchiere di vino bianco Terrazzi Antichi Valli Ossolane Bianco,
I.P.S.A.A "S. Fobelli". 1 bicchiere di vino rosso Munaloss Cantine
Garrone. Acqua Minerale Vigizzo Fonte Alpia

euro 28,00

Prodotti e Produttori (vedi Animazione)

Formaggi caprini: Cottini Marisa, Premosello Chiovenda
Verdure: Azienda Agricola Patrone Elisa, Domodossola
Vini: Cantine Garrone, Domodossola
Terrazzi Antichi Valli Ossolane Bianco, I.P.S.A.A "S. Fobelli", Crodo

Animazione (cene): 3/10 Mario Conti, Coimo di
Druogno - Panificazione di segale "Pane nero di Coimo" - 10/10
Gianni Berini, Beura Cardezza - I salumi del Parco Val Grande
17/10 Francesca Negrini, Trontano - La caseificazione nella Latteria
Turnaria - 24/10 Massimo Bernardini, Viceno di Crodo
I formaggi d'alpeggio: Bettelmatt all'alpe Kastel - 31/10 Sara
Mittag, Domodossola - Allevamento ittico: dall'acqua al piatto.

Giorno di chiusura: mercoledì e domenica sera

Disponibilità Menu del Parco:						pranzo e cena
periodo in cui è proposto il Menu						
maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	
●	●	●	●	●	●	
lu	mar	merc	gio	ven	sab	dom
●	●		●	●	●	

Trattoria La Motta

Piazza Fontana 16 - Domodossola Tel. 0324 481041
corrado.olmi@alice.it www.trattorialamotta.it

Menu

Stuzzichini all'ossolana con affettati misti

Gnocchi all'ossolana
o

Tagliatelle fresche ai funghi porcini

Tagliata di manzo con ristretta di Prünent

Dolce della casa

Caffé

Vino: 1 calice Prünent Cantine Garrone
1 bottiglia Acqua Minerale di Crodo Fonte Lisiel

euro 35,00

Prodotti e Produttori

Pasta fresca e gnocchi: Pastificio Ossolano, Malesco
Vino: Cantine Garrone, Domodossola

Animazione

Serate musicali tutti i sabati dal 14/6 al 12/9

Giorno di chiusura: lunedì

Disponibilità Menu del Parco: **pranzo e cena**

periodo in cui è proposto il Menu

maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	
●	●	●	●	●	●	
lu	mar	merc	gio	ven	sab	dom
	●	●	●	●	●	●

Ristorante Divin Porcello

Frazione Cresta 11 - Masera Tel. 0324 35035
info@divinporcello.it www.divinporcello.it

Menu

Tagliere ossolano di Mastro Giovanni

Gnocchi all'antica ossolana

Lauscera del Divin Porcello

Semifreddo al Prünent

Caraffa di vino ossolano Nebbiolo, Cantine Garrone
Acqua microfiltrata

euro 38,00

Prodotti e Produttori

Gnocchi: Pastificio Ossolano, Malesco
Salumi: Del Divin Porcello, Masera
Vino: Cantine Garrone, Domodossola

Animazione

Possibilità di visitare il laboratorio per la produzione dei nostri salumi. Su prenotazione (no domenica e lunedì)

Giorno di chiusura: lunedì

Disponibilità Menu del Parco: **pranzo e cena**

periodo in cui è proposto il Menu

maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	
●	●	●	●	●	●	
lu	mar	merc	gio	ven	sab	dom
	●	●	●	●	●	●

Trattoria Stazione

Piazza Paolo Ferraris 9 - Trontano (Comune del Parco)
Tel. 0324 37049
trattoria.trontano@libero.it www.parks.it/tra/della.stazione

Menu

Affettati misti nostrani
Cipolline borettane all'aceto balsamico
Risotto ai funghi porcini
Gnocchi di castagne all'ossolana
Bocconcini di cervo in umido con patate al forno
Assortimento di formaggi della Latteria
Gelato di crema con mirtilli
Caffè corretto

Vino: Munaloss Cantine Garrone
Acqua Minerale di Crodo

euro 28,00

Prodotti e Produttori

Formaggi: Latteria Turnaria, Trontano
Salumi: Macelleria Berini, Beura Cardezza
Vino: Cantine Garrone, Domodossola

Animazione

Intrattenimento delle Donne del Parco. Ore 13: 4/10

Giorno di chiusura: martedì

Disponibilità Menu del Parco: **pranzo e cena**

periodo in cui è proposto il Menu

maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	
●	●	●	●	●	●	
lu	mar	merc	gio	ven	sab	dom
●		●	●	●	●	●

Rifugio Parpinasca

Loc. Alpe Parpinasca - Trontano (Comune del Parco)
Tel. 349 2127830 cooplacoccinella@gmail.com
www.lacoccinellavb.com www.bedandtrek.eu

Menu

Antipasto ossolano con formaggi tipici
e salumi della valle
Frittate con erbe aromatiche
Torta salata
Verdure in agrodolce
Miele
Composta di mele
Pane nero di Coimo
Crostatina ai frutti di bosco

Vino: Cantine Garrone
Acqua di fonte dell'acqua sorgiva di Parpinasca

euro 15,00

Prodotti e Produttori

Formaggi: Latteria, Trontano e Latteria, Piedimulera
Salumi: Macelleria Berini, Beura Cardezza
Vino: Cantine Garrone, Domodossola

Animazione

Concerto del gruppo Musicale Folkamiseria. Pranzo: 2/8

Giorno di chiusura: aperto a giugno, luglio e settembre nel fine settimana e in agosto tutti i giorni

* in agosto il menu del parco è proposto tutti i giorni

Disponibilità Menu del Parco: **pranzo**

periodo in cui è proposto il Menu

maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	
	●	●	●*	●		
lu	mar	merc	gio	ven	sab	dom
				●	●	●

Ristorante La Baitina

Via Pasquaro 12 - Druogno Tel. 0324 245018
nataliabocchese@libero.it www.parks.it/ris/la.baitina

Menu

Tagliere di formaggi tipici

Polenta e cervo

Dessert della casa

Caffé

Vini: bianco Rustico di Cantina e rosso Alte Frange Azienda Vincola
Arione. 1/2 l Acqua Minerale Vigizzo

euro 25,00

Prodotti e Produttori

Formaggi: Crodo, Spazzacamino e Cistellino

Vini: bianco Rustico di Cantina e rosso Alte Frange Azienda Vincola
Arione, Castiglione Tinella CN

Disponibilità Menu del Parco e apertura:

maggio, giugno, luglio, settembre e ottobre
giovedì e venerdì cena - sabato e domenica pranzo e cena.

agosto

da mercoledì a domenica pranzo e cena

Ristorante Le Colonne

Via Benefattori 7 - Santa Maria Maggiore (Comune del Parco)
Tel. 0324 94893
bonagianni1970@libero.it www.ristorantelecolonne.it

Menu

Tartare di manzo nostrano con pane nero di Coimo

Cannelloni di segale croccanti con ricotta nostrana
e crema di aglio orsino

Capretto tipico della Valle cotto a bassa temperatura
con purea di patate e verdure del nostro orto

Crema ghiacciata di zabaione al Marsala
con *Fiacia* (biscotto tipico)

Vino: Cà d' Matè Cantine Garrone
Acqua Minerale Vigizzo

euro 60,00

Prodotti e Produttori

Carne: Macelleria Puliani Stefano, Re

Ricotta: Latteria Vigezzina, Santa Maria Maggiore

Verdure: Le Colonne, Santa Maria Maggiore

Vino: Cantine Garrone, Domodossola

Giorno di chiusura: lunedì sera* e martedì

Disponibilità Menu del Parco: **pranzo e cena**

periodo in cui è proposto il Menu

maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	
●	●	●	●	●	●	
lu	mar	merc	gio	ven	sab	dom
●*		●	●	●	●	●

Hotel Ristorante Miramonti

P.le Diaz 3 - Santa Maria Maggiore (Comune del Parco)
Tel. 0324 95013
info@almiramonti.com www.almiramonti.com

Menu

Crudo montano vigezzino affumicato al ginepro
con pane nero di Coimo e crescenzin
Risottino S.Andrea ai funghi porcini
Costolettine di agnello aromatizzate al timo
Contorni di stagione
Assaggi di formaggi delle Valli Ossolane con miele
Torta tipica pane e latte
Caffè con grappa Vigezzo

Vino: Munaloss Cantine Garrone. Acqua Minerale Vigezzo Fonte Alpia

euro 38,00

Prodotti e Produttori: Carne: Macelleria Puliani, Craveggia.
Erbe officinali: Consorzio Erba Böna, Crodo. Formaggi: Latteria
Sociale Antigioriana, Crodo. Liquore: Distilleria Monterosa,
Piedimulera. Miele: Consorzio Mieli del Lago Maggiore e delle Sue
Valli. Pane: Panificio Conti, Coimo di Druogno. Prosciutto crudo
della Valle Vigezzo: Bona Pierino, Crana di Santa Maria Maggiore.
Vino: Cantine Garrone, Domodossola

Animazione: Aperitivo con Stinckett preparati dalle Signore in
costume vigezzino. Cene: 1/7 - 8/7 - 15/7 - 22/7 - 29/7 - 5/8 - 12/8
19/8 - 26/8

Giorno di chiusura: variabile (si consiglia di telefonare)

Disponibilità Menu del Parco: **pranzo e cena**

periodo in cui è proposto il Menu

maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	
●	●	●	●	●	●	
lu	mar	merc	gio	ven	sab	dom
●	●	●	●	●	●	●

Locanda Pizzeria Marconi

Via dell'Unione 45 - Fraz. Vocogno - Craveggia Tel. 0324 98007
locandamarconi@gmail.com www.parks.it/ris/marconi

Menu

Aperitivo del Ponte
Pancetta e salame nostrano, prosciutto crudo vigezzino
Frittatina alle erbe del Tiedo
Risotto ai funghi porcini della Val Vigezzo
Pasta al lardo del Pancio
Arista di maialino al profumo delle erbe del Parco
Bocconcini di formaggio degli alpeggi vigezzini
Torta vigezzina
Caffè "dal pariulin" alla vigezzina
Amaro dello Spazzacamino o Grappa ai mirtilli

Vini: Munaloss e La Gera Cantine Garrone
Acqua Minerale Vigezzo Fonte Alpia

euro 35,00

Prodotti e Produttori

Carne: Macelleria Berini, Beura Cardezza
Formaggi: Latteria Vigezzina, Santa Maria Maggiore; Azienda
Agricola Prelli Adolfo, Buttogno Santa Maria Maggiore
Liquori/Amari: Amaro dello Spazzacamino e Grappa al Mirtillo
Distilleria Monterosa, Piedimulera
Vini: Cantine Garrone, Domodossola

Giorno di chiusura: martedì

Disponibilità Menu del Parco: **cena**

periodo in cui è proposto il Menu

maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	
●	●	●	●	●	●	
lu	mar	merc	gio	ven	sab	dom
				●	●	●

Rifugio La Stria Rusa Dal Blitz

Alpe Blitz Craveggia - Craveggia Tel. 333 9176322
info@lastriarusabl.com www.lastriarusabl.com

Menu stagionale 1

Antipasto ossolano con salame nostrano, pancetta,
prosciutto Vigezzino, coppa, carne salata

Gnocchi ossolani alla crema di zola

Capretto alle erbe alpine con contorno di polenta
o patate al forno o verdure di stagione

Crostata di mirtilli neri

Caffé

Vino: Munaloss Cantine Garrone, Domodossola
Acqua Minerale Vigizzo

euro 35,00

Menu stagionale 2

Antipasto ossolano con salame nostrano, pancetta,
prosciutto Vigezzino, coppa, carne salata

Terrina della Stria (polenta, formaggi, funghi e pancetta)

Filetto di trota in carpione

Crostata di mirtilli neri

Caffé

Vino: Munaloss Cantine Garrone, Domodossola
Acqua Minerale Vigizzo

euro 35,00

Prodotti e Produttori

Carne e Salumi: Macelleria Modini Fausto, Santa Maria Maggiore

Formaggi: Azienda Ambrosis Felice al Piano delle Lutte, Santa
Maria Maggiore

Gnocchi: Pastificio Ossolano, Malesco

Pane: Panificio Rota, Toceno

Vino: Cantine Garrone, Domodossola

Animazione

Mostra micologica. Pranzo: 12/9

**Giorno di chiusura: aperto solo weekend
e dal 1/7 al 15/9 aperto tutti i giorni**

Disponibilità Menu del Parco: pranzo					
periodo in cui è proposto il Menu stagionale 1					
maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre
●	●	●		●	●
lu	mar	merc	gio	ven	sab
					●

Disponibilità Menu del Parco: pranzo					
periodo in cui è proposto il Menu stagionale 2					
maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre
			●		
lu	mar	merc	gio	ven	sab
●					

Self Service Il Cerbiatto

La Piana di Vigizzo - Craveggia Tel. 349 1598812
locandamarconi@gmail.com www.parks.it/rif/il.cerbiatto

Menu

Aperitivo della Casa
Pancetta e salame nostrano, prosciutto crudo vigezzino
Quiche alle verdure con ricotta fresca di capra
Capellacci di grano saraceno ai frutti di bosco della Piana
Bocconcini di cervo del Tiedo alla cacciatora
con sformatino di mais
Carrello di formaggi d'Alpe vigezzino
Crostatina di mirtilli vigezzini
Caffè "dal pariulin"

Vino: Cantine Garrone
Amaro dello Spazzacamino o Amaro ai mirtilli
Acqua Minerale Vigizzo Fonte Alpia

euro 25,00

Prodotti e Produttori

Amari/Liquori: Amaro dello Spazzacamino e
Grappa al Mirtillo Distilleria Monterosa, Piedimulera
Formaggi: Latteria Vigezzina, Santa Maria Maggiore
Vino: Cantine Garrone, Domodossola

Giorno di chiusura: no

(La Piana è raggiungibile solo con la funivia)

Disponibilità Menu del Parco: pranzo						
periodo in cui è proposto il Menu						
maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	
●	●	●	●	●	●	
lu	mar	merc	gio	ven	sab	dom
				●	●	●

Rifugio Laurasca

Loc. Valle Loana - Malesco (Comune del Parco) Tel. 0324 915955
berinielisa@gmail.com www.rifugio-laurasca.it

Menu

Antipasto di salumi nostrani accompagnato
da sottaceti fatti in casa
Pasta Rusctida (pancetta, cipolle, patate, toma saporita)
Polenta con funghi porcini trifolati
Torta di pane e latte

Vino: Baloss di Oreste Margaroli
Acqua Minerale Vigizzo

euro 35,00

Prodotti e Produttori

Pancetta tesa: Macelleria Da Berini Giorgio, Varzo
Prosciutto crudo della Valle Vigizzo: Bona Pierino, Crana di Santa
Maria Maggiore
Vino: Baloss di Oreste Margaroli, Trontano

Animazione

Dimostrazione ricetta della Pasta Rusctida
Pranzi: 14/6 - 21/6 - 28/6

Giorno di chiusura: no

Disponibilità Menu del Parco: pranzo						
periodo in cui è proposto il Menu						
maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	
●	●	●	●	●	●	
lu	mar	merc	gio	ven	sab	dom
●	●	●	●	●	●	●

Hotel Ristorante Edelweiss

N.ab. Viceno 7 - Crodo Tel. 0324 618791
info@albergoedelweiss.com www.albergoedelweiss.com

Menu

Assiette di affettati del patron
Frittatina al Bettelmatt
Gnocchetti di ricotta vicenese
Pappardelle al sugo di selvaggina
Costata di cervo d'Altaossola al cognac
Gelato fatto in casa al latte di Crodo
Caffé

Vino: Ca d'Mate Cantine Garrone, Domodossola
Acqua Minerale di Crodo Fonte Lisiel

euro 37,00

Prodotti e Produttori

Cervo: Macello Berini, Beura Cardezza
Crema da burrificazione, ricotta e Bettelmatt: Azienda Agricola Bernardini Massimo, Crodo Salumi: produzione Edelweiss, Crodo
Trotta: Agriturismo Federico Mittag, Domodossola
Vino: Cantine Garrone, Domodossola

Animazione

Visita guidata alla Casa Museo della Montagna di Viceno.
Dal 30/6 al 7/9: martedì, giovedì, sabato e domenica
dalle 10 alle 12 e dalle 15.30 alle 18.30

Giorno di chiusura: no

Disponibilità Menu del Parco: **pranzo e cena**

periodo in cui è proposto il Menu

maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	
●	●	●	●	●	●	
lu	mar	merc	gio	ven	sab	dom
●	●	●	●	●	●	●

Calendario delle attività e animazioni proposte dai ristoratori partecipanti ai Sentieri del Gusto

Maggio

- 6 Ristorante Griglia di Tano - Bieno - S. Bernardino Verbano** (cena). Presentazione di formaggi, salumi e vini.....pag. 12
21 Antica Osteria Il Monterosso - Verbania (cena)
Presentazione di vini o cooking show dello chef.....pag. 32
22 Hotel Ristorante Villa Carlotta - Belgirate (cena)
I formaggi del territorio. . . Carlo Fiori ci raccontapag. 35
23 Azienda Agrituristica Ai Miller - Verbania (cena)
Intrattenimento con le Donne del Parcopag. 20
29 Ristorante Isolino - Verbania (pranzo)
Tecnica di sfilettatura e marinatura della trota.....pag. 26
30 Rifugio Fantoli - Alpe Ompio (cena)
Incontro con la zoologa Chiara De Franceschi.....pag. 9
31 Circolo Fratellanza - Intragna (pranzo)
Intrattenimento a cura delle Donne del Parcopag. 18
31 Azienda Agricola Corte Merina - Cicogna (ore 16)
Degustazione prodotti e metodi di allevamento
della capra di montagnapag. 8

Giugno

- 10 Ristorante Griglia di Tano - Bieno - S. Bernardino Verbano** (cena). Presentazione di formaggi, salumi e vini.....pag. 12
12 Agriturismo Rossolampone - Bieno - S. Bernardino Verbano (cena). Degustazione di formaggi, salumi e confetturepag. 10
12 Ristorante Milano - Verbania (cena)
Grande aperitivo con cibo, arte e musicapag. 29
13 Hotel Ristorante Villa Luigia - Miazzina (cena)
Degustazione di vini e formaggi localipag. 15
13 Azienda Agrituristica Ai Miller - Verbania (cena)
Degustazione e vendita formaggi di caprapag. 20
14 Rifugio Laurasca - Malesco (pranzo)
Dimostrazione ricetta "Pasta Rusctida"pag. 53
18 Azienda Agrituristica Il Monterosso - Verbania (cena)
Dimostrazione ricetta "Risotto ai funghi"pag. 24
21 Rifugio Laurasca - Malesco (pranzo)
Dimostrazione ricetta "Pasta Rusctida"pag. 53

25 Antica Osteria Il Monterosso - Verbania (cena)	
Presentazione di vini o cooking show dello chef.....	pag. 32
26 Hotel Ristorante Villa Carlotta - Belgirate (cena)	
Aperitivo con formaggi "da pialla"	pag. 35
26 Ristorante Isolino - Verbania (pranzo)	
Tecnica di sfilettatura e marinatura della trota.....	pag. 26
28 Circolo Fratellanza - Intragna (pranzo)	
Intrattenimento a cura delle Donne del Parco	pag. 18
28 Rifugio Laurasca - Malesco (pranzo)	
Dimostrazione ricetta "Pasta Rusctida"	pag. 53
28 Azienda Agricola Corte Merina - Cicogna (ore 16)	
Degustazione prodotti e metodi di allevamento della capra di montagna	pag. 8

Luglio

1 Hotel Ristorante Miramonti - Santa Maria Maggiore (cena). Aperitivo con Stinckett preparati dalle Signore in costume tipico vigezzino	pag. 48
4 Circolo Libero Pensiero - Aurano (cena)	
Presentazione a cura delle Donne del Parco	pag. 19
8 Hotel Ristorante Miramonti - Santa Maria Maggiore (cena). Aperitivo con Stinckett preparati dalle Signore in costume tipico vigezzino	pag. 48
11 Agriturismo Al Motto - Cambiasca (dalle 18.30)	
Intrattenimento culturale con visita guidata del frutteto	pag. 14
15 Hotel Ristorante Miramonti - Santa Maria Maggiore (cena). Aperitivo con Stinckett preparati dalle Signore in costume tipico vigezzino	pag. 48
16 Azienda Agrituristica Il Monterosso - Verbania (cena)	
Dimostrazione ricetta "Risotto ai funghi"	pag. 24
17 Agriturismo Rossolampone - Bieno - S. Bernardino Verbano (cena). Degustazione di formaggi, salumi e confetture	pag. 10
18 Azienda Agrituristica Ai Miller - Verbania (cena)	
Intrattenimento con le Donne del Parco	pag. 20
22 Hotel Ristorante Miramonti - Santa Maria Maggiore (cena). Aperitivo con Stinckett preparati dalle Signore in costume tipico vigezzino	pag. 48
23 Antica Osteria Il Monterosso - Verbania (cena)	
Presentazione di vini o cooking show dello chef.....	pag. 32
24 Hotel Ristorante Villa Carlotta - Belgirate (cena)	
Serata musicale.....	pag. 35

25 Hotel Ristorante Il Campanile - Miazzina (cena)	
Serata di cultura e tradizioni locali	pag. 16
26 Circolo Fratellanza - Intragna (pranzo)	
Intrattenimento a cura delle Donne del Parco	pag. 18
26 Azienda Agricola Corte Merina - Cicogna (ore 16)	
Degustazione prodotti e metodi di allevamento della capra di montagna	pag. 8
29 Hotel Ristorante Miramonti - Santa Maria Maggiore (cena). Aperitivo con Stinckett preparati dalle Signore in costume tipico vigezzino	pag. 48
31 Ristorante Isolino - Verbania (pranzo)	
Tecnica di sfilettatura e marinatura della trota.....	pag. 26

Agosto

1 Azienda Agrituristica Ai Miller - Verbania (cena)	
Degustazione e vendita di vari tipi di miele.....	pag. 20
2 Rifugio Parpinasca - Trontano (pranzo)	
Concerto del gruppo Musicale Folkamiseria	pag. 45
5 Hotel Ristorante Miramonti - Santa Maria Maggiore (cena). Aperitivo con Stinckett preparati dalle Signore in costume tipico vigezzino	pag. 48
8 Hotel Ristorante Il Campanile - Miazzina (cena)	
Serata di danze e folklore	pag. 16
12 Hotel Ristorante Miramonti - Santa Maria Maggiore (cena). Aperitivo con Stinckett preparati dalle Signore in costume tipico vigezzino	pag. 48
19 Hotel Ristorante Miramonti - Santa Maria Maggiore (cena). Aperitivo con Stinckett preparati dalle Signore in costume tipico vigezzino	pag. 48
20 Azienda Agrituristica Il Monterosso - Verbania (cena)	
Dimostrazione ricetta "Risotto ai funghi"	pag. 24
21 Hotel Ristorante Villa Carlotta - Belgirate (cena)	
Serata musicale.....	pag. 35
22 Circolo Libero Pensiero - Aurano (cena)	
Presentazione a cura delle Donne del Parco	pag. 19
26 Hotel Ristorante Miramonti - Santa Maria Maggiore (cena). Aperitivo con Stinckett preparati dalle Signore in costume tipico vigezzino	pag. 48
27 Antica Osteria Il Monterosso - Verbania (cena)	
Presentazione di vini o cooking show dello chef.....	pag. 32
28 Ristorante Isolino - Verbania (pranzo)	
Tecnica di sfilettatura e marinatura della trota.....	pag. 26

30 Circolo Fratellanza - Intragna (pranzo) Intrattenimento a cura delle Donne del Parco	pag. 18
30 Azienda Agricola Corte Merina - Cicogna (ore 16) Degustazione prodotti e metodi di allevamento della capra di montagna	pag. 8

Settembre

4 Hotel Ristorante Villa Carlotta - Belgirate (cena) I salumi del territorio - I norcini raccontano.....	pag. 35
5 Rifugio Fantoli - Alpe Ompio (cena) Incontro su "leggende del Parco Nazionale Val Grande".....	pag. 9
12 Rifugio La Stria Rusa Dal Blitz - Craveggia (pranzo) Mostra micologica.....	pag. 50
12 Hotel Ristorante Villa Luigia - Miazzina (cena) Degustazione di vini e formaggi locali	pag. 15
20 Azienda Agrituristica Ai Miller - Verbania (pranzo) Intrattenimento con le Donne del Parco.....	pag. 20
23 Ristorante Griglia di Tano - Bieno - S. Bernardino Verbano (cena). Presentazione di formaggi, salumi e vini.....	pag. 12
24 Antica Osteria Il Monterosso - Verbania (cena) Presentazione di vini o cooking show dello chef.....	pag. 32
24 Trattoria Concordia - Verbania (cena) Presentazione specialità di pesce e incontro con viticoltore...	pag. 27
24 Ristorante Pizzeria Cambius - Cambiasca (cena) Aperitivo con degustazione formaggi	pag. 13
25 Ristorante Isolino - Verbania (pranzo) Tecnica di sfilettatura e marinatura della trota.....	pag. 26
26 Hotel Ristorante Novara - Verbania (cena) Presentazione vini.....	pag. 31
27 Circolo Fratellanza - Intragna (pranzo) Intrattenimento a cura delle Donne del Parco	pag. 18

Ottobre

3 Ristorante Piemonte da Sciolla - Domodossola (cena) Panificazione di segale "Pane nero di Coimo"	pag. 41
4 Trattoria Stazione - Trontano (pranzo) Intrattenimento delle Donne del Parco	pag. 44
9 Hotel Ristorante Villa Carlotta - Belgirate (cena) La storia delle Valli.	pag. 35
9 Ristorante Vecchia Roma - Beura (cena) Dimostrazione ricetta.....	pag. 40

10 Ristorante Piemonte da Sciolla - Domodossola (cena) I salumi del Parco Val Grande	pag. 41
16 Hotel Ristorante Del Vecchio Borgo - Vogogna (cena) Presentazione "La Rocca di Vogogna e il centro storico"	pag. 37
17 Ristorante Piemonte da Sciolla - Domodossola (cena) La caseificazione nella Latteria Turnaria	pag. 41
18 Azienda Agrituristica Ai Miller - Verbania (pranzo) Degustazione e vendita formaggi di capra	pag. 20
22 Antica Osteria Il Monterosso - Verbania (cena) Presentazione di vini o cooking show dello chef.....	pag. 32
24 Hotel Ristorante Novara - Verbania (cena) Presentazione vini.....	pag. 31
24 Ristorante Piemonte da Sciolla - Domodossola (cena). I formaggi d'alpeggio: Bettelmatt all'alpe Kastel	pag. 41
25 Circolo Fratellanza - Intragna (pranzo) Intrattenimento a cura delle Donne del Parco	pag. 18
30 Ristorante Isolino - Verbania (pranzo) Tecnica di sfilettatura e marinatura della trota.....	pag. 26
31 Hotel Ristorante Villa Carlotta - Belgirate (cena) Aperitivo in musica "I profumi e i sapori".....	pag. 35
31 Ristorante Piemonte da Sciolla - Domodossola (cena) Allevamento ittico: dall'acqua al piatto	pag. 41



SEZIA VAL GRANDE
GEOPARK

Nell'ambito del 7° Workshop dei Geoparchi in Italia.

Giovedì 11 giugno, ore 19.30-21.00

A Malesco presso il Mulino 'dul Tacc'
Cucinare con la pietra ollare: incontro-degustazione

Venerdì 12 giugno, ore 19.30

A Romagnano Sesia, visita al museo, cena-degustazione
con prodotti tipici e concerto del coro Varade



Le Donne del Parco

Il gruppo culturale "Le Donne del Parco", formato 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.

LE DONNE DEL PARCO

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 alpiani.

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 assolati, 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. 0324.243901
www.kamares.it
e-mail: kamares@alice.it



LE CERAMICHE DELLA VALLE DELL'OSSOLA

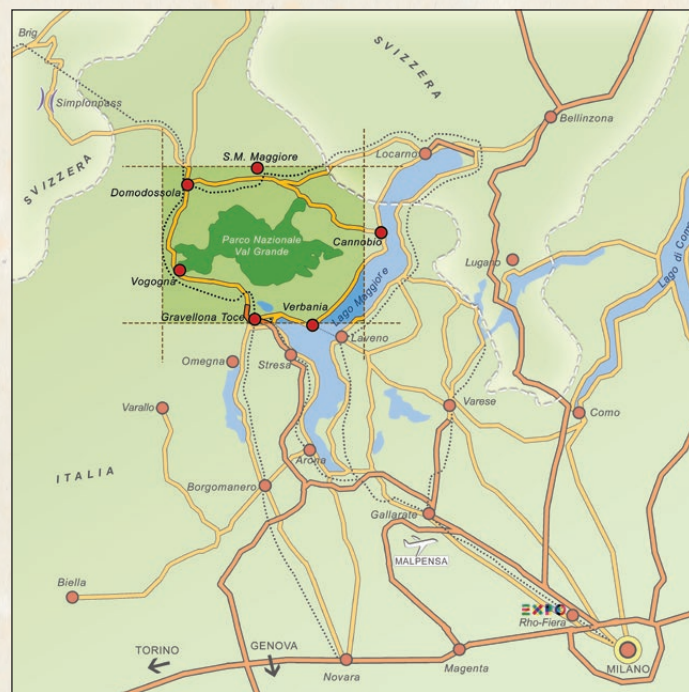
Come raggiungere il Parco

In auto:

- fino a Gravelloa Toce utilizzando le autostrade A8 (da Milano) e A 26 (da Torino o Genova). Da qui SS 33 del Sempione per Domodossola
- SS 34 del Lago Maggiore per Verbania e Locarno (CH) Strada per Cicogna: carrozzabile ma particolarmente stretta.

In treno:

- Ferrovie dello Stato da Milano, Torino, Novara o Briga (CH) fino alle stazioni di Verbania o Domodossola.
- Ferrovia Vigezzina delle Centovalli da Domodossola a Locarno (CH) attraverso la Val Vigezzo.





Con il contributo del

MINISTERO DELL'AMBIENTE
E DELLA TUTELA DEL TERRITORIO E DEL MARE

Accordo di Programma Quadro (APQ)
Stato-Regioni in attuazione della Delibera
CIPE "Dall'Expo ai territori"

Con la collaborazione di



LE DONNE DEL PARCO

Con il patrocinio di



Federparchi

FEDERAZIONE ITALIANA PARCHI E RISERVE NATURALI



DISTRETTO
TURISTICO
DEI LAGHI



Lago Maggiore
Lago d'Orta
Lago di Mergozzo
Monti e Valli d'Ossola



Confederazione italiana agricoltori

Per informazioni: Ente Parco Nazionale Val Grande
Piazza Pretorio, 6 Vogogna VB
Tel. 0324 87540 Fax 0324 878573
www.parcovalgrande.it info@parcovalgrande.it

PARCO NAZIONALE
ValGrande