

# i Sentieri del gusto

da Agosto  
a Dicembre  
2017

PARCO NAZIONALE VAL GRANDE

17<sup>a</sup> edizione!



PARCO NAZIONALE  
**ValGrande**



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



Gruppo Culturale  
**Le Donne del Parco**

c/o Parco Nazionale Val Grande  
Piazza Pretorio, 6 - 28805 Vogogna (VB)

**Presentazione** *Tornano anche quest'anno i "Sentieri del Gusto". Non la classica edizione che ci ha accompagnato in questi anni ma un'edizione modificata nella formula e soprattutto nel messaggio che vogliamo dare con la manifestazione.*

*In primo luogo si torna alla "formula Expo" non più una singola serata ma un "Menu del Parco" da proporre con frequenza fissa.*

*Naturalmente il filo rosso che lega questi eventi è rappresentato dal territorio e dai suoi prodotti.*

*I "Sentieri del Gusto" infatti sono una rassegna gastronomica ma soprattutto una vetrina per il territorio e le sue eccellenze.*

*Ci piacerebbe - lo diciamo sempre - che non si risolva tutto in una semplice cena ma, al contrario, la cena sia solo la fine di una giornata in cui si visita un produttore, una località del territorio, magari muovendosi con mezzi pubblici o in maniera sostenibile. Il fatto che i "Menù del Parco" ci accompagneranno nel tempo può infine essere l'occasione per rivedere i nostri territori al cambiare delle stagioni.*

*Buon appetito a tutti.*

*Il Presidente del Parco Nazionale Val Grande  
Massimo Bocci*

## Elenco dei partecipanti

### **Azienda Agricola Corte Merina**

Località Merina – Cicogna, Cossogno  
Tel. 03231975164 info@cortemerina.it  
*A pranzo – tutte le domeniche di Agosto*

### **Rifugio Parpinasca**

Località Alpe Parpinasca, Trontano  
Tel. 3488239136 erich\_rigoni@yahoo.it  
*Pranzo e Cena – Tutti i sabati, le domeniche e i giorni festivi da Agosto a Settembre*

### **Antica Osteria Il Monte Rosso**

Via Troubetzkoy 128 – Verbania Suna  
Tel. 0323506056 estremaduracafe@alice.it  
*Pranzo e Cena – Tutti i giorni da Giugno a Settembre*

### **Ristorante Piemonte Da Sciolla**

Piazza Convenzione 4 – Domodossola  
Tel. 0324481007 rist.sciolla@gmail.com  
*Pranzo e Cena – Tutti i giorni da Agosto a Ottobre*

### **Azienda Agrituristica Il Monterosso**

Via Al Monterosso, Località Cima Monterosso, Verbania  
Tel. 0323556510 info@ilmonterosso.it  
*Pranzo – Tutti i mercoledì da Agosto a Ottobre*

### **Locanda Pizzeria Marconi**

Via dell'Unione 45 – Vocogno, Craveggia  
Tel. 032498007 - 3496653468 locandamarconi@gmail.com  
*Pranzo e Cena – Tutti i giorni da Agosto a Novembre*

### **Circolo di Caprezzo**

Via Marconi 4 – Caprezzo  
Tel. 3468011471 ilcircolodicaprezzo@gmail.com  
*Pranzo e Cena – Tutti i giorni da Agosto a Novembre*

### **Ristorante Taverna del Mago**

Viale G. Azari 94, Verbania Pallanza  
Tel. 0323505444 maurizio.merlo6@virgilio.it  
*Cena – Tutti i giorni da Luglio a Novembre*

### **Ristorante Isolino**

Piazza San Vittore 3a – Verbania Intra  
Tel. 032353897 ristoranteisolino@libero.it  
*Pranzo e Cena – Tutti i giorni dal 15 Luglio 2017 al 15 Gennaio 2018*

**Circolo Operaio ACLI di Colloro**

Via Premosello 16 – Colloro, Premosello Chiovenda  
Tel. 032488194 - 3483856791 info@circolodicolloro.it  
*Pranzo e Cena – Tutti i giorni dal 1 Settembre al 17 Settembre*

**Rifugio Piancavallone**

Località Pian Cavallone, Intragna  
Tel. 0323407482 paolo.malve27@gmail.com  
*Merenda del Parco – Disponibile in ogni momento della giornata tutti i week end di Settembre e Ottobre*

**Ristorante La Tavernetta**

Via San Vittore 22 – Verbania Intra  
Tel. 0323402635 latavernettavb@tiscali.it  
*Pranzo e Cena – Tutti i giorni dal 7 Settembre al 31 Ottobre*

**Hotel Ristorante Miramonti**

P.le Diaz 3 – Santa Maria Maggiore  
Tel. 032495013 info@almiramonti.com  
*Pranzo e Cena – Tutti i giorni dal 29 Settembre al 28 Ottobre*

**Circolo Cooperativa di Ramello**

Via Maggiore 24 – Ramello, Cambiasca  
Tel. 0323559123 fugulin@punto-energia.com  
*Pranzo e Cena – Tutti i venerdì (cena), i sabato (cena) e le domeniche (pranzo) di Settembre, Ottobre e Novembre*

**Ristorante Toscano Da Dino**

Via Cominazzini 20 – Candoglia, Mergozzo  
Tel. 0323880110 giuseppina.difino@gmail.com  
*Pranzo e Cena – Tutti i giorni da Settembre a Novembre*

**Bar Trattoria Stazione**

Piazza Paolo Ferraris 10 – Trontano  
Tel. 032437058 trattoriatrontano@gmail.com  
*Pranzo - domenica 1 Ottobre e tutte le domeniche di Novembre*

**Hotel Ristorante del Vecchio Borgo**

Piazza Chiesa 7, Vogogna  
Tel. 032487504 albristvecchioborgo@virgilio.it  
*Pranzo e Cena – Tutti i giorni da Settembre a Novembre*

---

*L'organizzazione non si ritiene responsabile di eventuali variazioni del programma e dei menù.*

## Azienda Agricola Corte Merina

Località Merina – Cicogna, Cossogno  
Tel. 0323 1975164 - info@cortemerina.it  
www.cortemerina.it

### Menu

Antipasto con salumi e formaggi di capra  
Giardiniera in agrodolce  
Torta salata alle erbe selvatiche

Crespelle ai funghi porcini

Polenta e capretto in umido

Torta casalinga

Caffè

Acqua di Fonte  
¼ di Vino, Azienda Agricola Terrini

**Euro 30**

### Produttori e trasformatori

Formaggi, carni, salumi, verdure e funghi: Az. Corte Merina, Località Merina di Cicogna, Cossogno – Vini: Az. Agricola Terrini di Prandin Lorena, Maggiona, Novara

PRANZO

**tutte le domeniche di agosto**  
Prenotazione obbligatoria

## Rifugio Parpinasca

Località Alpe Parpinasca, Trontano  
Tel. 348 8239136 - erich\_rigoni@yahoo.it  
www.parks.it/ris/rifugio.del.parco

### Menu

Tagliere di salumi e formaggi di Trontano e Masera

Polenta e "Bruschit"

Caffè

Acqua di fonte  
¼ di vino

### Euro 17

#### Produttori e trasformatori

Salumi e Carni:

Macelleria Borghini Marco, Masera

PRANZO E CENA

**tutti i sabati, le domeniche  
e i giorni festivi  
da agosto a settembre**

## **Antica Osteria Il Monte Rosso**

Via Troubetzkoy 128 – Verbania Suna  
Tel. 0323 506056 - estremaduracafe@alice.it  
[www.parks.it/ris/il.monte.rosso](http://www.parks.it/ris/il.monte.rosso)

### **Menu**

Cinghialeto fumè con insalata di frutta estiva

Gnocchi di ricotta di capra e borragine con coulis di pomodoro  
e arancio

Lavarello del Maggiore in crosta di erbe alpine e verdure

Figascina di Suna  
accompagnata da un calice di Moscato

Caffè

Acqua

**Euro 35**

### **Produttori e trasformatori**

Carne: FG snc di Ferraris Andrea e Stefano, Stresa Magognino  
Pesce: Zonca, Verbania Figascina: Panetteria Zancanaro Riccardo, Verbania  
Suna – Formaggi: Lavarini Flavio, Ornavasso – Vini consigliati: Cantine del  
territorio dell'Alto Piemonte

PRANZO E CENA

**tutti i giorni da giugno a settembre**

Gradita la prenotazione

## **Azienda Agrituristica Il Monterosso**

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

### **Menu**

Aperitivo di Benvenuto  
con trancetti di pane nero alle noci con lardo e miele di castagno

Tagliere di salumi alla moda della nostra fattoria  
Cipolle rosse all'agretto del Monterosso  
Falde di peperoni in bagna cauda  
Torta salata alle verdure e toma

Risotto ai funghi porcini  
Ravioli di brasato al burro nocciolino ed erbe fini

Filetto di maialino al ristretto di Barbera  
Patate dorate e verdure brasate

Crostata di marmellata di prugne

Caffè

Acqua microfiltrata  
Vino rosso Primigenia, Cantine Cantalupo

### **Euro 30**

#### **Produttori e trasformatori**

Carni, salumi, marmellate e verdure: Azienda Agricola Il Monterosso,  
Verbania – Pane: Panificio Eredi Crosta, Verbania Intra  
Vino: Cantine Cantalupo, Ghemme

PRANZO

**tutti i mercoledì da agosto a ottobre**  
Gradita la prenotazione

## Ristorante Piemonte Da Sciolla

Piazza Convenzione 4 – Domodossola  
Tel. 0324 481007 rist.sciolla@gmail.com  
www.ristorantedasciolla.com

### Menu estate

Cofanetto del Parco Val Grande con fichi e pane di segale  
Timballo di patate e funghi alla crema di caprino

Pasta di farine di grano inusuale con guanciale, baggiane e  
Ossolano di latteria

Scaloppa di tacchina ai finferli e tome di Trontano con timballo di  
farina di mais di Beura

Formaggio di fresco di capra e miele millefiori

Mirtilli con gelato alla crema di latte

Caffè

Liquori, Amari, Distillati

Acqua minerale Bognanco Fonte Gaudenziana  
Bicchieri di Munaloss Cantine Garrone  
Bicchieri di Bianco delle Colline Novaresi

**Euro 35**

PRANZO E CENA

**tutti i giorni dal 1 agosto  
al 15 settembre**

Gradita la prenotazione  
(chiuso il mercoledì e la domenica sera)

## **Menu autunno**

Tagliere misto di salami di selvaggina con pane di segale  
e verdure sott'olio  
Flan di patate e funghi con fonduta dell'alpeggio "Alpe Veglia"

Gnocchi di castagne e segale all'Ossolano

Stufato di cervo al Prunent  
Polenta di mais e verdure di stagione

Toma di capra con miele di castagno e cugna d'uva

Torta di pane e latte

Caffè

Liquori, Amari, Distillati

Acqua minerale Bognanco Fonte Gaudenziana  
Bicchiere di Munaloss Cantine Garrone  
Bicchiere di Bianco delle Colline Novaresi

## **Euro 35**

### **Produttori e trasformatori**

Carni: Macello Berini, Beura Cardezza – Vini: Cantine Garrone,  
Domodossola – Formaggi di capra: Azienda Agricola Cottini Marisa,  
Premosello Chiovenda – Piccoli frutti: Associazione Blu Frutti, Novara  
e VCO – Pane di segale: Panificio Conti Massimo, Coimo di Druogno  
Formaggi: Azienda Agricola Francesca Negrini, Domodossola; Azienda  
Agricola De Giuli Giuseppe, Crevoladossola – Farine di mais: Mulino San  
Giorgio, Beura Cardezza – Ortaggi e Legumi: Azienda Agricola Edoardo  
Patrone, Domodossola – Mieli: Azienda Agricola Marcello Camona,  
Gravellona Toce

PRANZO E CENA

**tutti i giorni dal 16 settembre  
al 31 ottobre**

Gradita la prenotazione  
(chiuso il mercoledì e la domenica sera)

## Locanda Pizzeria Marconi

Locanda Pizzeria Marconi  
Via dell'Unione 45 – Vocogno, Craveggia  
Tel. 0324 98007 – 349 6653468 - locandamarconi@gmail.  
com  
www.parks.it/ris/marconi

### Menu

Aperitivo del Ponte

Tavolozza di salumi nostrani del Pancio  
Prosciutto crudo vigezzino  
Carpaccio di bresaola ossolana  
Quiche lorraine alle erbe del Parco

Perline del novarese ai funghi del Rio Tiedo  
Pasta rustida vigezzina

Arrostato di vitello al profumo delle erbe della Val Grande  
con patate novelle

Bocconcini di formaggio degli alpeggi vigezzini

Torta della marmotta

Caffè "dal pariulin" alla vigezzina

Acqua Minerale Vigezzo Fonte Alpia  
Vino rosso Munaloss Cantine Garrone

### Euro 35

#### Produttori e trasformatori

Carne: Macello Berini, Beura Cardezza – Formaggi: Azienda Agricola Prelli  
Adolfo, Buttogno di Santa Maria Maggiore; Latteria Vigezzina, Santa Maria  
Maggiore – Liquori/amari: Distilleria Monterosa, Piedimulera  
Vino: Cantine Garrone, Domodossola

PRANZO E CENA

**tutti i giorni da agosto a novembre**  
Prenotazione obbligatoria (min. 2 persone)  
(chiuso il martedì)

## Ristorante Isolino

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

### Menu

Filetto di trota marinato agli agrumi con misticanza e crostini

Filetto di pesce persico in frittura di pane croccante e semi di sesamo  
Contorno di stagione

Degustazione di formaggi di capra

Caffè

Acqua

Vino bianco delle Colline Novaresi (uva Erbaluce),  
Cantine Zanetta/Monsecco

Vino rosso delle Colline Novaresi (uva Nebbiolo),  
Cantine Zanetta/Monsecco

### Euro 35

#### Produttori e trasformatori

Azienda Agricola Ortofrutticola Pomato, Incisa Scapaccino, Asti  
Formaggi: Azienda Agricola La Noce, Pieve Vergonte – Vini: Cantine  
Zanetta e Monsecco, Sizzano, Novara

PRANZO E CENA

**tutti i giorni**

**dal 15 luglio 2017 al 15 gennaio 2018**

Gradita la prenotazione  
(chiuso il lunedì)

## **Circolo di Caprezzo**

Via Marconi 4 – Caprezzo  
Tel. 346 8011471- ilcircolodicaprezzo@gmail.com  
www.parks.it/ris/circolo.di.caprezzo

### **Menu estate**

Pasta rustida

Tagliere di salumi ossolani con verdure sott'olio e sott'aceto

Torta di mele

Caffè

Acqua minerale Vigezzo Fonte Alpia (½ l)  
Bicchiere di vino rosso Munaloss, Cantine Garrone

### **Euro 28**

#### **Produttori e trasformatori**

Salumi: Macelleria Bona Pierino, Santa Maria Maggiore; Salumi Valdossola S.n.c., Preglia di Crevoladossola; Azienda Agricola Pollini Mariangelo, Greggio Trontano; Macelleria Berini, Beura Cardezza - Formaggi: Latteria Sociale Antigioriana, Crodo – Vini: Cantine Garrone, Domodossola

PRANZO E CENA

**tutti i giorni dal 1 Agosto  
al 10 settembre**

Gradita la prenotazione  
(chiuso domenica sera e lunedì)

## **Menu autunno**

Tagliatelle al Prunent con ragù di carni

Tagliere di formaggi ossolani con miele

Torta di pane "alla caprezese"

Caffè

Acqua minerale Vigezzo Fonte Alpia (½ l)  
Bicchiere di vino rosso Munaloss, Cantine Garrone

## **Euro 28**

### **Produttori e trasformatori**

Salumi: Macelleria Bona Pierino, Santa Maria Maggiore; Salumi Valdossola S.n.c., Preglia di Crevoladossola; Azienda Agricola Pollini Mariangelo, Greggio Trontano; Macelleria Berini, Beura Cardezza - Formaggi: Latteria Sociale Antigioriana, Crodo – Vini: Cantine Garrone, Domodossola

PRANZO E CENA

**tutti i giorni dall'11 Settembre  
al 30 Novembre**

Gradita la prenotazione  
(chiuso domenica sera e lunedì)

## **Ristorante Taverna del Mago**

Viale G. Azari 94 - Verbania Pallanza  
Tel. 0323 505444 - maurizio.merlo6@virgilio.it  
[www.parks.it/ris/taverna.mago](http://www.parks.it/ris/taverna.mago)

### **Menu di carne**

Battuta al coltello di fassona alla piemontese

Gnocchi allo zafferano di Cavandone con pancetta ossolana

Costolette d'agnello croccanti in riduzione ai mirtilli

Fondente al cioccolato

Caffè

Acqua

Vino al Calice (uno per portata)

**Euro 35**

### **Produttori e trasformatori**

Carni: FG snc di Ferraris Andrea e Stefano, Stresa Magognino;  
Monticelli srl, Invorio

CENA

**tutti i giorni da luglio a novembre**

Gradita la prenotazione  
(chiuso il lunedì sera)

## **Menu di pesce**

Coregone o trota marinato balsamico e verdure croccanti

Risotto al ragù di Luccio Perca

Filetti di persico "come una volta" con soutè di patate

Tiramisù al limone

Caffè

Acqua

Vino al Calice (uno per portata)

## **Euro 35**

### **Produttori e trasformatori**

Pesce: Zonca, Verbania

CENA

**tutti i giorni da luglio a novembre**

Gradita la prenotazione  
(chiuso il lunedì sera)

## **Circolo Operaio ACLI di Colloro**

Via Premosello 16 – Colloro, Premosello Ch.

Tel. 0324 88194 – 348 3856791

info@circolodicolloro.it

www.circolodicolloro.it

### **Menu**

Antipasto dell'Ossola  
Brisaula e Mortadella Ossolana  
Frittelle di riso

Polenta di Beura con capretto nostrano in umido

Trio di formaggi freschi e stagionati con confetture di marmellate  
e miele locali

Caffè

Acqua

¼ di Vino rosso, Cantine Garrone

**Euro 20 a pranzo**

**Euro 25 a cena**

### **Produttori e trasformatori**

Carni e Salumi: Macello Berini, Beura Cardezza – Formaggi: Azienda  
Agricola Cottini Marisa, Premosello Chiovenda – Miele: Apicoltura Ca  
Dul Pin, Vogogna – Polenta: Mulino S. Giorgio, Beura Cardezza  
Vini: Cantine Garrone, Domodossola

PRANZO E CENA

**tutti i giorni**

**dal 1 settembre al 17 settembre**

Prenotazione obbligatoria  
(chiuso il lunedì)

## Rifugio Piancavallone

Località Pian Cavallone - Intragna  
Tel. 0323 407482  
paolo.malve27@gmail.com  
lorenzalolli68@gmail.com  
www.caiverbano.it

### Menu

Tagliere misto di salumi e formaggi

Dolce della casa

1 Birra artigianale o ¼ di vino

### Euro 15

#### Produttori e trasformatori

Formaggi: Latteria sociale antigoriana Società Agricola Cooperativa,  
Crodo; Caseificio Alta Valsesia, Piode, Val Sesia – Salumi: FG snc di  
Ferraris Andrea e Stefano, Stresa Magognino – Miele: Apicoltura Ca Dul  
Pin, Vogogna – Birra: Birrifico Balabiott, Domodossola – Vini: Cantine  
Garrone, Domodossola

MERENDA DEL PARCO

**in ogni momento della giornata  
tutti i week end di Settembre e Ottobre**

## Ristorante La Tavernetta

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

### Menu

Crème brûlée alla toma di Crampiolo e pere con bresaola nostrana

Risotto alla zucca mantecato al caprino

Guancia di vitellone al Nebbiolo delle Colline Novaresi e verdure  
con crostone di polenta

Torta di mele calda con gelato alla cannella

### Caffè

Acqua microfiltrata "Acqua Chiara"  
Vino bianco Costa di sera dei Tabacchei,  
Azienda Agricola Alfonso Rinaldi  
Vino rosso Nebbiolo delle Colline Novaresi,  
Azienda Agricola Tiziano Mazzone

### Euro 39

#### Produttori e trasformatori

Toma di Crampiolo: Caseificio Crampiolo della Famiglia Olzeri,  
Crampiolo di Devero, Baceno – Carni e salumi: Macelleria Crosetti,  
Crodo – Formaggio Caprino: Azienda Agricola Cottini Marisa,  
Premosello Chiovenda – Farina di mais: Mäalo della Colonia Walser  
di Ornavasso, prodotta da Lavarini Flavio, Ornavasso – Vini: Azienda  
Agricola Alfonso Rinaldi, Suno; Azienda Agricola Tiziano Mazzone,  
Cavaglio d'Agogna

### PRANZO E CENA

**tutti i giorni dal 7 settembre al 31 ottobre**

Prenotazione obbligatoria (minimo 2 persone)  
(chiuso il martedì)

## Hotel Ristorante Miramonti

P.le Diaz 3 – Santa Maria Maggiore  
Tel. 0324 95013 - info@almiramonti.com  
www.almiramonti.com

### Menu

Crudo montano vigezzino affumicato al ginepro e brisaula  
della Val d'Ossola con pane nero di Coimo e Crescenzin

Risottino S. Andrea ai funghi porcini

Costolettine di agnello aromatizzate al timo di "Erba Bona"

Assaggi di formaggi nostrani  
con cugnà di Borgomonti

Torta tipica di pane e latte

Caffè

Acqua

Vino rosso Munaloss, Cantine Garrone

### Euro 40

#### Produttori e trasformatori

Formaggi: Latteria Vigezzina, S. Maria Maggiore; Azienda Agricola  
Cottini Marisa, Premosello Ch. – Composte: Borgo Monti, Cuzzago di  
Premosello Chiovenda Carni e Salumi: Macello Berini, Beura Cardezza;  
Salumificio di Bona Pierino, S. Maria Maggiore Pane: Panificio Conti  
Massimo, Coimo di Druogno – Erbe officinali e aromatiche: Consorzio  
Erba Bona, Verampio di Crodo – Vini: Cantine Garrone, Domodossola

PRANZO E CENA

**tutti i giorni dal 29 settembre al 28 ottobre**

Prenotazione obbligatoria  
(chiuso il lunedì e il martedì)

## **Circolo Cooperativa di Ramello**

Via Maggiore 24 – Ramello, Cambiasca  
Tel. 0323 559123 - fugulin@punto-energia.com  
[www.parks.it/ris/circolo.ramello](http://www.parks.it/ris/circolo.ramello)

### **Menu**

Salumi assortiti, involtino di bresaola,  
pane nero di Ramello con lardo  
Tortino di porri

Risotto alle erbe  
Zuppa dei monti

Filetto di maiale alle nocciole con patate  
Saltimbocca di pollo con verdure

Assaggi di formaggi e miele

Frutta di stagione

Torta di pane

Caffè

Acqua di Fonte  
Vino rosso Barbera, Cantine Garrone

### **Euro 32**

#### **Produttori e trasformatori**

Pane: Panificio Antonini, Ramello di Cambiasca – Vini: Cantine Garrone,  
Domodossola Miele: Apicoltura Bozzi Gabriella, Ramello di Cambiasca

#### **PRANZO E CENA**

**tutti i venerdì (cena), i sabato (cena)  
e le domeniche (pranzo) di settembre,  
ottobre e novembre**

Prenotazione obbligatoria

## Ristorante Toscano Da Dino

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

### Menu

Salvia dorata e ostie alla borragine  
Salame mocetta di capra  
Giardiniera in agrodolce  
Bruschetta

Tortelli alle erbe con burro d'alpe e salvia  
Zuppa dell'orto

Filetto di trota in carpione  
Maialino al forno con patate in buccia

Assaggi di formaggi ossolani

Torta rustica di pane e latte

Caffè

Acqua

Vino bianco Chardonnay, Casa Vinicola Nebiolo  
Vino rosso Bacan, Casa Vinicola Nebiolo

### Euro 30

#### Produttori e trasformatori

Salumi: Macello Berini, Beura Cardezza – Formaggi: Azienda Agricola  
Cottini Marisa, Premosello Chiovenda – Pane: Panificio Conti Massimo,  
Coimo di Druogno – Vini: Casa vinicola Nebiolo, Piedimulera

PRANZO E CENA

**tutti i giorni da settembre a novembre**

Gradita la prenotazione  
(chiuso il giovedì – chiuso dal 1 al 10 Ottobre)

## Bar Trattoria Stazione

Piazza Paolo Ferraris 10 - Trontano  
Tel. 0324 37058 - trattoriatrontano@gmail.com  
www.bartrattoriastazione.it

### Menu

Torta salata ai funghi porcini  
Cestino di polenta e prosciutto crudo con primo sale di capra  
Cipollata agrodolce

Gnocchetti con farina di segale allo zafferano di Trontano

Graten di verdure con ragù di cervo e maiale

Torta di stagione della trattoria

Caffè

Acqua di fonte  
Munaloss Cantine Garrone  
Cortese Cantine Garrone

### Euro 40

#### Produttori e trasformatori

Salumi: Azienda Agricola Pollini Mariangelo, Greggio Trontano  
Formaggi: Azienda Agricola Cottini Marisa, Premosello Chiovenda  
Polenta: Mulino San Giorgio, Beura Cardezza – Farina di segale: Azienda  
Agricola Gioele Zaccheo, Trontano – Zafferano: Azienda Agricola Gioele  
Zaccheo, Trontano – Vini: Cantine Garrone, Domodossola

PRANZO

**domenica 1 ottobre**  
**e tutte le domeniche di novembre**  
Prenotazione obbligatoria

## Hotel Ristorante del Vecchio Borgo

Piazza Chiesa 7 - Vogogna  
Tel. 0324 87504 - albristvecchioborgo@virgilio.it  
www.ristorantevecchioborgo.it

### Menu

Tagliere di selvaggina

Ravioli di castagne con fonduta di "grasso d'alpe"

Medaglioni di cervo ai frutti di bosco  
Rosti di patate

Dessert

Caffè

Acqua  
¼ di Vino

**Euro 30**

### Produttori e trasformatori

Carni e Salumi: Macelleria Simonetta, Beura Cardezza  
Formaggi: Azienda Agricola Marisa Cottini, Premosello Chiovenda

PRANZO E CENA

**tutti i giorni da settembre a novembre**

Gradita la prenotazione  
(chiuso il martedì e la domenica sera)



LE DONNE DEL PARCO

## 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. 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 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 esponano 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.*

# Sagra del Fungo

**TRONTANO 15-16-17 Settembre 2017**

*La sagra del fungo nasce nel 1985 con l'intento di valorizzare uno dei prodotti tipici dei nostri boschi: il fungo. Partendo dal classico risotto con i funghi (da quest'anno denominato "Il piatto del Parco") la cucina, sempre attenta ai prodotti nostrani, è il punto di forza della Sagra.*

*Si possono gustare anche la polenta, il pane nero, salumi e formaggi, e finire con il "credenzign" il tradizionale dolce col pane nero cotto negli antichi forni. Una particolare attenzione è data alla cultura, con spazi dedicati a mostre, esposizioni, concorsi, artigianato. E la domenica la grande sfida tra i rioni del paese si conclude con la sfilata dei carri allegorici.*

*Non manca nulla per trascorrere un piacevole weekend nella natura con una buona cucina, musica, balli divertimento e cultura, tutto è reso possibile per l'impegno di centinaia di volontari che partecipano alla buona riuscita della festa.*

*info: web: [www.sagradelfungo.com](http://www.sagradelfungo.com)  
email: [info@sagradelfungo.com](mailto:info@sagradelfungo.com)*



# Sagra della Polenta

**CUZZEGO DI BEURA 1 ottobre 2017**

*Il menù della Sagra, giunta alla 18ª edizione, benché vari ogni anno, rimane fedele all'ingrediente Re della giornata, la farina di mais. Il prodotto artigianale esclusivo della Sagra sono i "Frigait", che abbinati a panna fresca e latte vengono proposti come "Il piatto del Parco".*

*Un menù semplice e genuino, impreziosito anche dalla Polenta di Beura, farina gialla di granturco macinata a pietra, grezza ed integrale, come quella che veniva fatta nel passato. Un prodotto originale, dal sapore pieno, coltivata nelle campagne di Beura.*

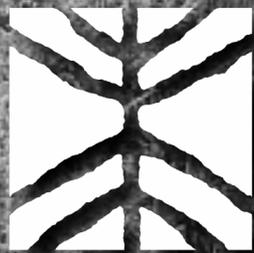
*A vivacizzare la giornata, oltre ai colori e profumi dei numerosi mercatini di hobbisti e di prodotti tipici locali, la musica popolare suonata dai fedelissimi fisarmonicisti ossolani, al loro 12° Raduno "Amici della Fisarmonica". In programma anche l'escursione naturalistica-culturale da Cuzzego a Cardezza Sull'Antica "Strada del Pane".*

info: Tel. 328 0022321 -328 4577137

email: aere18@libero.it



*arrivederci  
al 2018!*



P A R C O N A Z I O N A L E

ValGrande

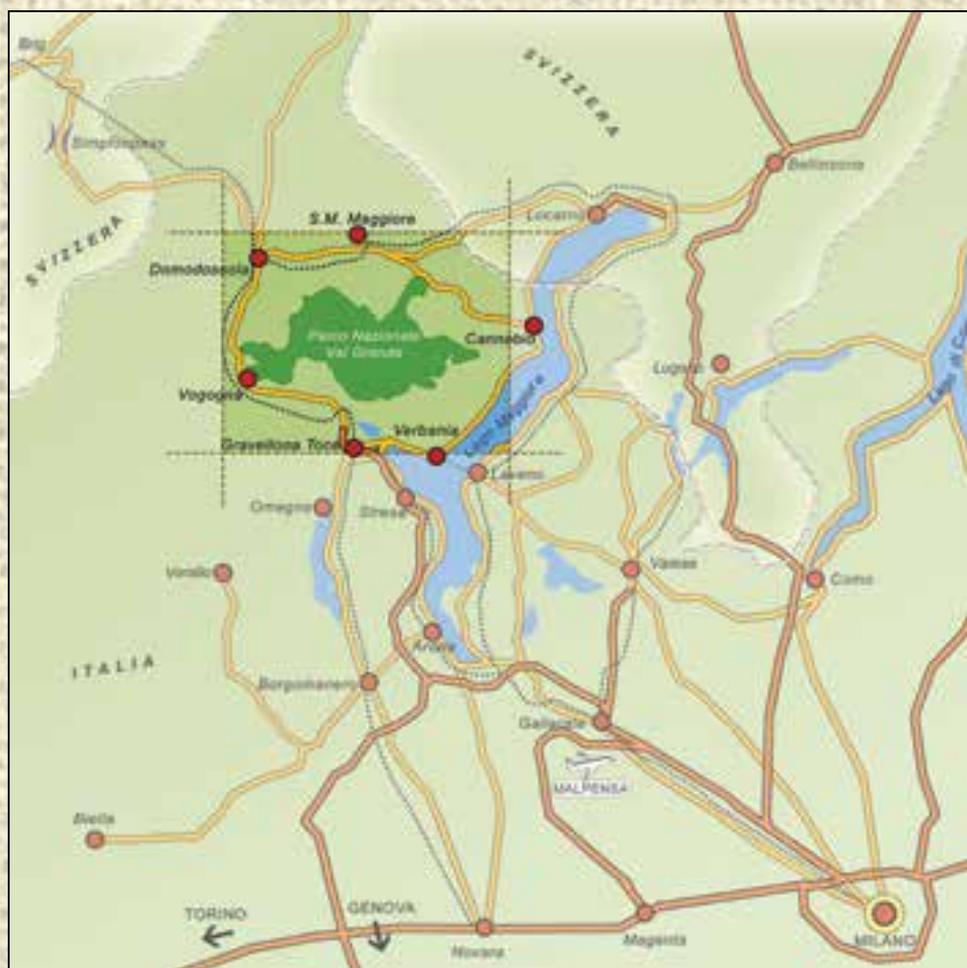
## Come raggiungere il Parco

### In auto:

- fino a Gravelona 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.



**MISTO**  
Carta da fonti gestite  
in maniera responsabile  
FSC® C129954



## Con il contributo del

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

## Con la collaborazione di



## Con il patrocinio di



Ente Parco Nazionale Val Grande

Piazza Pretorio, 6 Vogogna VB

Tel. 0324 87540

[www.parcovalgrande.it](http://www.parcovalgrande.it) - [info@parcovalgrande.it](mailto:info@parcovalgrande.it)

