

A...MICO FUNGO

www.amicofungo.it



10^a edizione

Serate a tema - Concorso - Mostra - Corso Micologico

settembre - ottobre 2011



Il Gal Laghi e Monti del Verbano Cusio Ossola in occasione del 10° anniversario della rassegna A...mico Fungo è lieto di riproporre un itinerario gastronomico dedicato alle diverse varietà micologiche presenti nelle nostre vallate, accompagnato da momenti di promozione storica, artistica, culturale, del nostro territorio.

In collaborazione con l'Associazione Musei dell' Ossola, verrà proposta prima della cena la visita guidata a musei o a importanti siti culturali in prossimità dei ristoranti, dove verranno proposti originali menù, con piatti accompagnati da funghi freschi, le cui proprietà e curiosità verranno illustrate dal Micologo Dott. D. Gioffi che da anni ci segue in questa rassegna.

L'abbinamento dei sapori della nostra terra, con la storia e le tradizioni porterà i nostri ospiti a gustare in un modo nuovo le serate, a raccontarle e a prendere coscienza dell'importanza del nostro patrimonio dal punto di vista storico-artistico.

Abilità, fantasia, storia, nelle varie serate si susseguiranno in un ciclo di degustazione, proiettandoci in un magico autunno dai colori caldi.

Le visite guidate ai musei, la mostra di funghi ad Ornavasso, il corso per raccoglitori, il concorso per le migliori ricette di miceti cucinati in simpatiche ricette, correderanno la rassegna insieme ad una novità di cui non vogliamo anticipare il contenuto, ma che ci auguriamo gradita da tutti i partecipanti alle serate.

Un sincero grazie a tutti gli operatori che con entusiasmo collaborano per la riuscita di A...mico Fungo, buon appetito e in occasione del 10° anniversario "buon viaggio" a tutti!

Il Presidente del GAL Maria Lorenzone

Far conoscere alcuni segreti che il sottobosco ossolano offre nel periodo autunnale è sicuramente un'occasione unica. 'A...MICO FUNGO' propone, oltre che informazioni sul fantastico ed affascinante mondo dei funghi, un ciclo di serate degustative, nelle quali i ristoranti proporranno menù diversi a base di piatti accompagnati da miceti freschi. Sarà quindi la fantasia e la capacità dei diversi chef ad esaltare nelle varie serate uno dei prodotti che la natura ci offre ogni autunno, naturalmente abbinando ogni piatto a vini e prodotti del territorio. Non resta che augurarvi

BUON APPETITO
Il Micologo Dimitri Gioffi



Albatrellus ovinus

A...MICO FUNGO

Luoghi e Serate

Mercoledì 7 settembre:

Agriturismo osteria la Tensa - Domodossola

Venerdì 9 settembre:

Ristorante Yolki Palki - Bognanco

Giovedì 15 settembre:

Antica trattoria del Boden - Ornavasso

Mercoledì 21 settembre:

Ristorante Il Capanno - Santa Maria Maggiore

Venerdì 30 settembre:

Ristorante Edelweiss - Viceno di Crodo

Venerdì 7 ottobre:

Ristorante Piemonte da Sciolla - Domodossola

Sabato 8 ottobre:

Ristorante Miramonti - Santa Maria Maggiore

Giovedì 13 ottobre:

Osteria Divin Porcello - Masera

Martedì 18 ottobre:

Ristorante Derna - Varzo

Sabato 22 ottobre:

Ristorante Boschetto - Druogno

Martedì 25 ottobre:

Ristorante pizzeria Ossola - Domodossola



Menù massimo Euro 35,00 a persona

Serata conclusiva della rassegna

A...MICO FUNGO

venerdì 28 Ottobre 2011

ore 18.00

presso il Formont

Via Boldrini, 38 - Villadossola (VB)

Per informazioni

Tel. 0324/481756

e-mail: segreteria@gallaghiemonti.it



CONSORZIO PER LA FORMAZIONE
PROFESSIONALE DELLE ATTIVITA'
DI MONTAGNA



L'Associazione Musei dell'Ossola -AMO- nasce nel 2006 con lo scopo di promuovere e valorizzare le realtà museali delle valli ossolane, attraverso la messa in rete e la gestione coordinata delle risorse umane e materiali.

Sono a tutt'oggi soci dell'AMO: la Comunità Montana delle Valli dell'Ossola, 24 Comuni (sui 38 del territorio) proprietari di realtà museali (14) o di rilevanti monumenti storici (10) infine 6 tra Associazioni e Fondazioni culturali.

Tre sono i principi che la rete promuove tra gli associati: 1-abitudine a sentirsi parte di un solo grande museo oltrepassando l'idea di una semplice convenzione per raggiungere obiettivi comuni; 2-superamento del concetto di luogo di conservazione ed esposizione, per divenire strumento primario di tutela, gestione e fruizione di beni culturali; 3-accettazione del principio di corretta e razionale distribuzione delle tematiche al fine di evitare sovrapposizioni e ripetizioni, ottenendo un buon livello di completezza dell'offerta.

La rete museale, raggruppando i musei per tematiche affini, è strutturata in 4 aree: Arte e Archeologia ; Montagna e Tradizione; Storia e Memoria; Pietra e Ambiente. Ciascun museo è a sua volta centro di percorsi tematici sul territorio di riferimento.

L'Associazione organizza un'offerta didattica articolata in attività differenziate per fasce d'età, realizza pubblicazioni divulgative, offre consulenza scientifica e supporto per interventi di restauro architettonico, allestimento e cura delle collezioni; coordina le modalità di apertura delle diverse realtà museali ed è impegnata nell'elaborazione di progetti internazionali, nell'ambito, per esempio, del Programma INTERREG Italia Svizzera.

Da sempre attenta alla possibilità di sviluppo delle potenzialità educative ed economiche del patrimonio culturale e museale, favorisce come nel caso di A...MICO FUNGO, l'integrazione con le attività d'eccellenza di ristorazione e di accoglienza del territorio .

Nel 201 l'AMO è divenuta capofila del progetto Terre di pietra e di Passo.



Progetto terre di Pietra e di Passo

Spesso in passato l'Ossola è stata teatro di azioni volte al recupero di questo o quell'edificio, alla creazione di musei, di itinerari culturali di varia natura, alla realizzazione di banche dati il tutto senza però che vi fosse una regia all'operato né una visione unitaria delle finalità. Gli attori stessi, pubblici o privati che fossero, di queste pur lodevoli operazioni culturali, si sono nel corso degli anni moltiplicati dando origine a numerose iniziative talvolta sovrapposte tra loro o destinate ad arenarsi in breve tempo.

Il progetto si propone di integrare il patrimonio culturale ossolano in un sistema che possa ottimizzarne valorizzazione, gestione e fruizione trasformandolo in soggetto attivo produttore di risorse e di sviluppo economico anziché fagocitatore delle medesime. Due i temi centrali del progetto: la pietra e l'essere il territorio terra di passaggio. Intorno a questi due assi portanti, connotanti il territorio e la sua storia, e tra loro complementari si muove l'azione concreta del tavolo.

Non solo azione di condivisione, programmazione e coordinamento degli interventi ma radicamento di un concetto che si ritiene fondamentale e indispensabile: il patrimonio culturale deve essere vissuto, fruito e sentito come risorsa prima dai residenti solo così potrà diventare fattore di sviluppo locale e aprirsi con successo al turismo esterno.

Fanno parte del progetto, oltre all'AMO e al Gal Laghi e Monti, l'Ente Parco Val Grande, l'Ente di Gestione dei Parchi e delle aree protette dell'Ossola, l'Ente Riserva Naturale Speciale del Sacro Monte Calvario, il Formont Villadossola, l'UMPLI Ossola, il Centro di Documentazione Alpina, il Centro Servizi per il Volontariato, l'Ass. Canova, l'Ass Accompagnatur, l'Ass Linea Cadorna, Tele VCO Azzura TV, il Consorzio Ossola Laghi e Monti.

Mercoledì
7 SETTEMBRE

Domodossola

AGRITURISMO
OSTERIA

La Tensa

Loc. La Tensa

Domodossola (VB)

Tel. 0324 346031- 345 9566496

info@agriturismotensa.it

www.agriturismotensa.it



La Tensa è un luogo di convivialità dove potete gustare l'enogastronomia della tradizione fatta di materie prime di nostra produzione o comunque del territorio, offerte con un pizzico di creatività e innovazione in due sale eleganti e accoglienti. La carta dei vini e la selezione di formaggi e salumi è stata scelta per gustare piacevoli merende nostrane. In estate si può godere di un'ampia e panoramica terrazza, dove mangiare e brindare in un ambiente rurale coerentemente restaurato, al cospetto delle montagne ossolane.

Prima della cena ritrovo alle ore 19.00 al Borgo la Tensa per visita tematica del recupero architettonico. Per info e prenotazioni: Tel 0324 481756

Menù

Aperitivo in terrazza con delicatezze del sottobosco

Insalatina di funghi freschi in cialda di spress
Crostata di funghi e bettelmat

Risotto funghi e Prünent
Cappellaccio ossolano alla fonduta e funghi

Sella di sanato piemontese in mantello di funghi e salsa ai mirtilli

Uva fragola della tensa flambata con mousse di castagne

Caffè

Vini:

Gavi di Gavi “Grifone delle Roveri”

Az. Agricola Bergaglio Cinzia

Barbera “Carbunè” - Az. Agr. Roero Franco

Brachetto

Acque:

Acque minerali Bognanco

Albatrellus pes-caprae



Venerdì
9 SETTEMBRE
Bognanco

RISTORANTE
Yolki Palki

Loc. La Gomba Bognanco (VB)
Tel. 0324 234245
Fax 0324 234978
info@yolkipalki.it
www.yolkipalki.it



Nel cuore della val Bognanco un grande chalet di legno vi accoglie tra piatti tipici e vini di qualità. Lo chef vi propone infatti menù creativi per ogni occasione. Sono tanti i prodotti nostrani preparati e serviti con amore, eccellenti: il grasso d'alpe, la selvaggina e i salumi. Non mancano neppure gli appuntamenti gastronomici che seguono la stagionalità: bolliti alla piemontese, funghi, castagne, mirtilli. Antichi sapori rivivono a 1250mt (s.l.m.), nelle ricette del ristorante Yolki Palki e parlano di storia locale e di preziose tradizioni valligiane.

Prima della cena ritrovo alle ore 19.00 al piazzale Fonti di Bognanco per visita tematica alle sorgenti delle acque minerali. Per info e prenotazioni: Tel 0324 481756

Menù

Combinazione di funghi, noci e melaverde su carpaccio di fassona
Tortino di misto bosco su letto di formaggio d'alpe

Maltagliati della casa con russole e speck
Panzerotti ripieni di funghi alle erbe aromatiche

Tagliata di manzo in salsa al misto funghi
Patate al forno

Dolci della casa

Caffè

Vini:

Cantine Garrone - Domodossola
Cantine del Castello Conti – Maggiore

Acque:

Acque Minerali Bognanco

Armillaria mellea



Giovedì
15 SETTEMBRE

Ornavasso

ANTICA
TRATTORIA
Del Boden

Piazza del Boden, 11

Ornavasso (VB)

Tel. 0323 835976

anticatrattoriaboden@libero.it



In un'ambiente riservato e familiare, immerso nella natura, vi aspetta l'Antica Trattoria del Boden. Luisa e Davide, alla continua ricerca di ricette tradizionali e utilizzando prodotti offerti dal territorio, saranno lieti di farvi gustare le loro specialità: "pfifulti" e "tafulti", le paste della tradizione, le carni selezionate, la selvaggina, i formaggi d'alpe, il tutto annaffiato dall'ottimo vino ossolano.

Prima della cena ritrovo alle ore 19.00 al Santuario del Boden per visita tematica del Santuario e del Museo Ex Voto. Per info e prenotazioni: Tel 0324 481756

Menù

Lo sformatino morbido ai funghi con crema di zola “Isola Bella”
e Violino di Magognino

L'insalata “Giruàas”

Lo Pffulti ripieno di Bettelmatt e funghi trifolati al burro nocciola

Il Tafulti in salsa sottobosco

Il filetto con tasca di paté e funghi alle erbe fini
su crosta di pane casereccio

Torta alla farina gialla e funghi con “cicchetto” di Passito di Pantelleria

Caffè

Vini:

Riesling Cantina Le Coste Binelli
Gutturnio Cantina Le Coste Binelli

Acque:

Microfiltrata del Boden

Stropharia aeruginascens



Mercoledì
21 SETTEMBRE
Santa Maria Maggiore

RISTORANTE
Il Capanno

Via Pineta
Santa Maria Maggiore (VB)
Tel. 333 6965285
brbilcapanno@gmail.com



Immerso nel verde della pineta di Santa Maria Maggiore in Valle Vigizzo, vi accoglie il ristorante birreria “IL CAPANNO”. La nostra carta vi offre un’ampia scelta di piatti che variano dalla cucina classica, alla carne alla brace, alla polenta, fino a riscoprire i vecchi sapori delle tradizioni locali con i piatti di una volta.

Per accompagnare il tutto vi proponiamo un’ottima scelta di vini e birre selezionate per esaltare al meglio le nostre portate

Prima della cena ritrovo alle ore 19.00 al Museo dello Spazzacamino per visita tematica del Museo. Per info e prenotazioni: Tel 0324 481756

Menù

Calzoncino farcito al sapore di bosco e nocciole

Piccola tartar di manzo su letto di rucola, funghi e scaglie di pecorino

Gnocchi di pane nero di Coimo in salsa d'autunno

Ravioli di polenta con ragù d'asino e funghi

Filetto di scottona in crosta al crudo Vigezzino e trifolata di funghi
con patate champignon

Cestino di pasta filo con zabaione tiepido al rum e mele

Caffè

Vini:

Ossolani

Acque:

Acque minerali terme Vigezzo

Gomphidius glutinosus



Venerdì
30 SETTEMBRE
Crodo

RISTORANTE
Edelweiss

Nuovo Abitato Viceno , 7
Viceno di Crodo (VB)
Tel. 0324 618791 - Fax 0324 600001
info@albergoedelweiss.com
www.albergoedelweiss.com



Aperto nel 1960 dalla famiglia Facciola, l'albergo Edelweiss offre una cucina ricca di prodotti nostrani che ancora si possono trovare nelle vallate. Potrete iniziare con i salumi del patron: mortadella di fegato, culatello all'aglio, mocetta di cervo; frittata alle erbe spontanee o al Bettelmatt. Lasciatevi tentare dai primi piatti come gli agnolotti o la pasta fatta in casa. Potrete poi assaggiare le succulente carni cucinate alla griglia e la selvaggina della zona. Per concludere una gustosa scelta di formaggi provenienti dagli alpeggi vicini e una fetta di torta casalinga.

Prima della cena ritrovo alle ore 19.00 alla Casa Museo della Montagna per visita tematica al Museo. Per info e prenotazioni: Tel 0324 481756

Menù

Insalatina di coniglio e funghi - Carpaccio di cervo ai funghi

Chioccioline di Crevoladossola con funghi - Tortino ai funghi con Bettelmatt

Risotto ai funghi

Tagliatelle verdi caserecce funghi

Lombata di scottona ai funghi

Patate al forno e verdure - “Scaloppa” di fungo

Formaggi della valle con miele e noci

Dolce casalingo

Caffè

Vini:

Nebbiolo Regret

Roero Arneis

Moscato d’Asti

Acque:

Acque minerali Crodo

Cantharellus lutescens



Venerdì
7 OTTOBRE

Domodossola

RISTORANTE
Piemonte “da Sciolla”

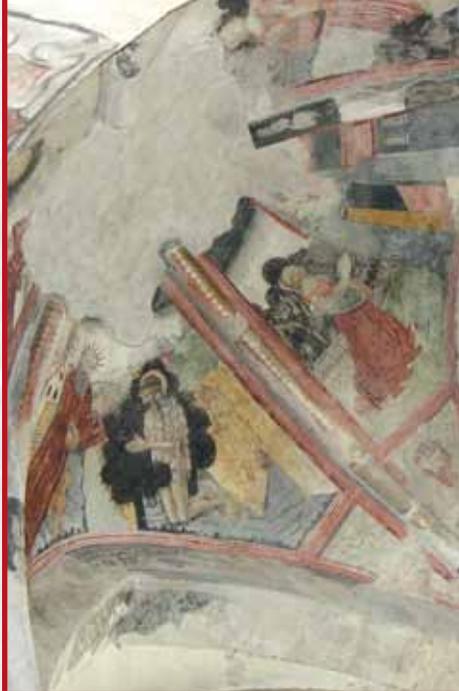
P.zza Convenzione, 4

Domodossola (VB)

Tel/fax 0324 242633

rist.sciolla@libero.it

www.ristorantedasciolla.it



Il ristorante si trova nell'antico borgo medievale di Domodossola.

Propone piatti del territorio utilizzando prodotti delle filiere lattiero/casearia, carni caprine, bovine e suine allevate e trasformate nel territorio ossolano. La tradizione si trova anche nella torta di pane latte, fiaccia e bonet.

La cantina propone produzioni locali quali: Tarlap, Ca'd Matè, Prunent, Ossolanum e vini (200 etichette) delle province piemontesi.

Prima della cena ritrovo alle ore 19.00 al ristorante Sciolla per visita tematica degli affreschi di Palazzo San Francesco. Per info e prenotazioni: Tel 0324 481756

Menù

Insalata autunnale di riso “venere” con ditola riccia, mele e finferli
salsa alle erbe alpine e pistilli di zafferano

Anello di patate, funghi e lardo venato con fonduta di Bettelmatt

Sfoglia di grano kamut e funghi al ragù di pernice

Filetto di trotella con funghi all’uva di prunent Patate rosse al burro nocciola

Vassoio di formaggio d’alpeggio

Semifreddo ai marroni e mascarpa

Caffè

Funghetti soffiati al cioccolato

Vini:

Roero arneis 2010 – Nino Costa

Barbera d’Alba - Renato Ratti

Moscato d’asti naturale 2010

Acque:

Acque Minerali Vigezzo Fonte Alpia

Amanita muscaria



Sabato
8 OTTOBRE
Santa Maria Maggiore

RISTORANTE
Miramonti

Piazza Diaz, 3
Santa Maria Maggiore (VB)
Tel. 0324 95013 - Fax 0324 94283
info@almiramonti.com
www.almiramonti.com



La ricerca di sapori antichi e di accostamenti nuovi, la genuinità del prodotto tipico, la cultura enogastronomica del territorio e l'accurata selezione di vini piemontesi, raccontano di storie e di persone, di terre e di colori.

La raffinatezza del servizio e la continua ricerca di nuove proposte, vivono nella calda atmosfera del ristorante Miramonti e nella cordialità dei suoi ospiti.

Prima della cena ritrovo alle ore 19.00 alla Scuola di Belle Arti Rossetti - Valentini per visita tematica alla Pinacoteca. Per info e prenotazioni: Tel 0324 481756

Menù

Insalatina tiepida di cereali con funghi

Pasta e fagioli rivisitata ai funghi in crosta di sfoglia

Arrotolato di vitella con cuore morbido di funghi
e suoi contorni

Mousse al cioccolato

Caffè vigezzino

Vini:

Vini piemontesi in abbinamento

Acque:

Acque Minerali Vigezzo Fonte Alpia

Boletus edulis

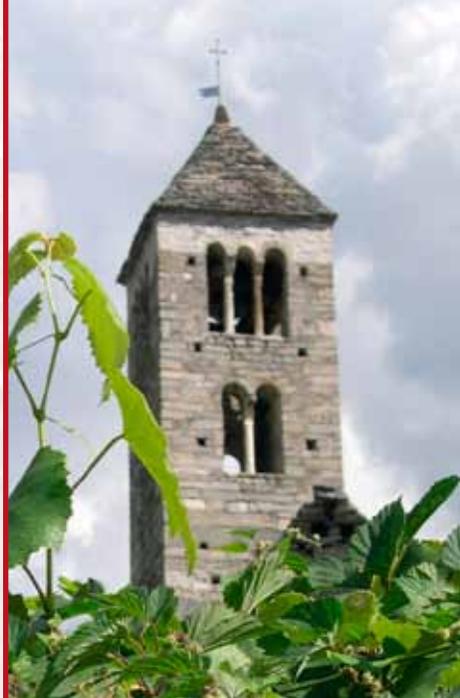


Giovedì
13 OTTOBRE

Masera

OSTERIA
Divin Porcello

fraz. Cresta, 11 Masera (VB)
Tel: 0324 35035 - Cell: 348 2202612
Fax: 0324 35944
divinporcello@tiscali.it
www.divinporcello.it



Il ristorante tipico Ossolano.

Sulla collina vitata di Masera all'interno di un antico rustico in pietra del 1658 vi accoglie "Il Divin Porcello". Quest'osteria è luogo ideale per conoscere il territorio e le sue produzioni. Potrete infatti gustare specialità locali quali: salumi nostrani, selvaggina, formaggi d'alpe, pasta fatta in casa e la "Lausciera" - il piatto forte del locale, cantina con oltre 300 vini.

Prima della cena ritrovo alle ore 19.00 alla Fraz. Rivoira per visita tematica dell'antico torchio e forno del pane. Per info e prenotazioni: Tel 0324 481756

Menù

Piatto di benvenuto

Filettino al ginepro con insalatina di funghi

Strudel al bettelmatt con fonduta di funghi

Zuppa del Micologo

Piciocul del boscaiolo

Filettino alle nocciole con sorprese del bosco

Semifreddo al prunent con mousse di funghi

Caffè dul pariulin

Amaro del divin

Vini:

Selezione cantina Sartoretti

Acque:

Acqua del sindaco

Licoperdon S.s.



Martedì
18 OTTOBRE
Varzo

RISTORANTE
Derna

Piazza Agnesetta n.4
Varzo (VB)
Tel. 0324 7064
pierderna@tin.it



Varzo, piccolo comune della valle Divedro, crocevia storico verso la Svizzera, accoglie nel cuore del suo centro storico la trattoria Derna, già osteria per i cavallanti addetti al trasporto delle merci oltre il Sempione nel XIV° sec.

La ricerca in cucina delle produzioni locali di qualità e l'attenzione per la cantina dai caratteri nazionali ed internazionali danno vita ad un locale accogliente che racconta il territorio e la sua storia.

Prima della cena ritrovo alle ore 19.00 al ristorante Derna per visita tematica dell'antica torre. Per info e prenotazioni: Tel 0324 481756

Menù

Sformatino di bosco con fonduta

Assiette di selvaggina
con insalatina calda di funghi misti

Strudel di tagliolini alle Mazze di Tamburo
con salsa parmigiana

Ravioli di brasato

Pepite d'asino al vino e funghi

Dolce Derna

Caffè

Vini:

Cantine Coppo

Acque:

Acque Minerali Vigezzo Fonte Alpia

Craterellus cornucopioides



Sabato
22 OTTOBRE
Druogno

RISTORANTE
Boschetto

Via Pasquaro, 18 Druogno (VB)
Tel. 0324 93554/5
Fax 0324 93559
info@albergoboschetto.com
www.albergoboschetto.com



L'Albergo Boschetto è situato a Druogno (alt. m. 850 s.l.m.) località della valle Vigezzo. La struttura, di nuova costruzione, è a gestione familiare. La cucina propone piatti dai sapori alpini come: salumi speziati e affumicati, risotti saporiti e gnocchi dalle tradizionali ricette...per non parlare della polenta accompagnata dalla selvaggina, dai funghi e dai formaggi delle montagne vigezzine.

Prima della cena ritrovo alle ore 19.00 a Gagnone per visita tematica al Museo della cartolina d'epoca. Per info e prenotazioni: Tel 0324 481756

Menù

Aperitivo di benvenuto

Assortimento di salumi nostrani con pane nero di Coimo
bresaola nostrana con rucola e funghi freschi
sformatino ai funghi con fonduta
Torta salata Rustica con funghi

Risottino al Barbera con trifolata di funghi
Tortelli alla ricotta ai profumi del bosco

Brasato di cervo con funghi e polenta
patate rosolate all'Extravergine

Delizie dell'alpigiano
Frutti di bosco caldi con gelato alla crema
Caffè

Vini:

Barbera del Monferrato
Roero Arneis

Acque:

Acque minerali Terme Vigezzo

Boletinus cavipes



Martedì
25 OTTOBRE

Domodossola

RISTORANTE
PIZZERIA

Ossola

Via Gramsci, 45
Domodossola(VB)

Tel. 0324 241710
pizzeriaossola@libero.it



Il Ristorante pizzeria Ossola locale storico e caratteristico è situato a pochi passi dalla stazione ferroviaria internazionale di Domodossola. Il ristorante è composto da un'ampia sala interna con 50 posti. La nostra cucina semplice e raffinata, grazie al talento e all'esperienza dello chef propone piatti tipici e tradizionali, a disposizione una vasta scelta di vini. Vi aspettiamo per darvi un caloroso benvenuto e offrirvi qualità, servizio, cortesia, e professionalità.

Prima della cena ritrovo alle ore 19.00 al Museo Sempioniano per visita tematica del Museo. Per info e prenotazioni: Tel 0324 481756

Menù

Crù d'Vigizzo e mortadella
Tortino salato ripieno di funghi trifolati alla contadina
Carpaccio di funghi alla vinaigrette

Maccheroncini al torchio con salsa ai funghi
Assaggio di riso mantecato ai funghi

Tagliata di bisonde con salsa di funghi
Grande trifolata mista di funghi

Formaggio Ossolano aromatizzato alla boscaiola

Caffè

Vini:

Dolcetto

Acque:

Acque oligominerali di Crodo

Tricholoma columbetta



A...MICO FUNGO

Corso Micologico per raccoglitori

21 settembre - 21 ottobre 2011

Un corso per appassionati “fungiat” che desiderano approfondire le loro conoscenze.

Esperti vi guideranno alla scoperta dei funghi e del loro impiego per raccogliere e cucinare i frutti dell'autunno.

Sarà un viaggio didattico attraverso generi e specie di miceti, ma anche un'opportunità per conoscere meglio il nostro territorio e i suoi prodotti spontanei.

Vi aspettiamo!



A...MICO FUNGO

Programma corso

Durata: 6 Lezioni da due ore ciascuna che si terranno nei giorni martedì e giovedì sera e sabato mattina, il calendario verrà stabilito dopo il raggiungimento del numero minimo di partecipanti.

Sede: Via Canuto, 12 - Domodossola (VB)

Argomenti trattati:

1^a Lezione: Biologia dei funghi

2^a Lezione: Riconoscimento generi e specie

3^a Lezione: Conservazione e cottura, abbinamento vino e funghi

4^a Lezione: Cenni di tossicologia

5^a Lezione: Legislazione e normativa

6^a Lezione: Generi, specie

Numero partecipanti massimo 15 persone al fine di consentire una didattica efficace e dinamica.

Il corso si effettuerà con il raggiungimento di un minimo di 10 persone.

Costo 25 Euro

Per informazioni e prenotazioni

Tel. 0324/481756 • e-mail: segreteria@gallaghiemonti.it

A...MICO FUNGO

Mostra Micologica

15-16-17 ottobre 2011

Piazza XXIV maggio - Ornavasso (VB)

Esposizione di decine di specie fungine che raccontano il sottobosco del nostro territorio, Laboratorio di odori fungini.

15 ottobre inaugurazione alle ore 9.00

orari di apertura: 9.00 - 12.00/15.00 - 18.00

16 ottobre orari di apertura 9.00 - 12.00/15.00 - 18.00

nel pomeriggio degustazione gratuita di prodotti locali del territorio

17 ottobre giornata riservata alle scuole

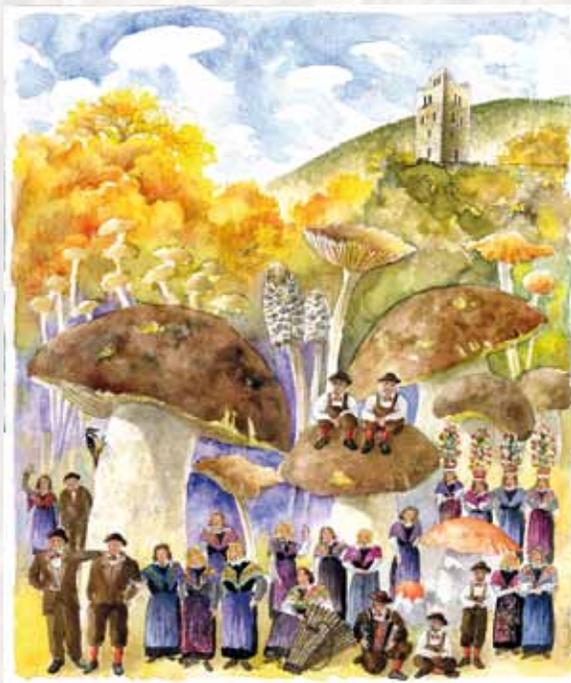
Per informazioni e prenotazioni: GAL Laghi e Monti del Verbano-Cusio-Ossola

Tel. 0324/481756 • e-mail: segreteria@gallaghiemonti.it

COMUNE DI ORNAVASSO Tel. 0323/838300



Rozites caperata



opera di Giuliano Crivelli

27^a SAGRA DEL FUNGO

TRONTANO 16/17/18 SETTEMBRE 2011

Nel cuore del Parco Nazionale VAL GRANDE, a pochi Km da Domodossola e vicino al Lago Maggiore, in un paesaggio dove la natura è ancora protagonista si svolgerà la Sagra del Fungo. Re incontrastato della manifestazione sarà il fungo, servito in mille maniere: con la pasta e il riso, con la polenta e con lo spezzatino. Il pane nero e il dolce tipico “Credenzign” cotti nei forni secolari di Trontano accompagneranno i gustosi piatti.

A...MICO FUNGO

Concorso Micologico

Io li cucino così...

Partecipa anche tu al concorso “Io li cucino così” con la tua ricetta a base di funghi non porcini.

Descrivi accuratamente la tua preparazione e spediscela entro il

26 ottobre 2011 a: *GAL Laghi e Monti del Verbano-Cusio-Ossola* - Via Canuto, 12
28845 DOMODOSSOLA (VB). Per e-mail a: segreteria@gallaghiemonti.it

In palio un montepremi in prodotti tradizionali del nostro territorio.

Le tre migliori ricette verranno cucinate e degustate all'interno della struttura del FORMONT di Villadossola dopo la premiazione che avverrà nella serata di Venerdì 29 ottobre 2011 alle ore 18.00 presso il Formont - Via Boldrini, 38 - Villadossola (VB8)

*Per informazioni: Tel. 0324/481756 • e-mail: segreteria@gallaghiemonti.it
www.amicofungo.it*



A...MICO FUNGO

Concorso Micologico

Io li cucino così...

Tagliando per il concorso: "Io li cucino così"
Ritagliare e inviare a G.A.L. Via Canuto 12 Domodossola.

nome della ricetta:.....

preparazione (per quattro pers):.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

nome e cognome:.....

indirizzo:.....

telefono:.....

da compilare e consegnare entro il 26 ottobre 2011

il sottoscritto accetta le condizioni espresse dalla legge 675/1996 riguardanti il trattamento dei dati personali

Firma

.....

A...MICO FUNGO

Regolamento raccolta funghi 2011 nelle Valli Ossolane

Ai sensi della legge regionale n°24 del 17.12.2007 e s.m.i. “Tutela dei funghi epigei spontanei”
Disciplina e modalità di raccolta dei funghi epigei spontanei

1. La raccolta dei funghi epigei spontanei è consentita per la quantità giornaliera ed individuale di tre chilogrammi complessivi.

2. È vietata la raccolta di esemplari di Amanita cesarea allo stato di ovolo chiuso.

3. La raccolta dei funghi spontanei avviene cogliendo esemplari interi e completi di tutte le parti necessarie alla determinazione della specie, procedendo in luogo ad una sommaria pulizia dei funghi raccolti.

4. I funghi raccolti sono riposti e trasportati, nella quantità prevista al comma 1, in contenitori idonei a consentire la diffusione delle spore. È vietato in ogni caso l'uso di contenitori di plastica.

5. È vietato usare nella raccolta di funghi epigei spontanei l'uso di rastrelli, uncini o altri mezzi che possono danneggiare lo strato umifero del suolo, il micelio fungino e l'apparato radicale.

6. Sono vietati la distruzione o il danneggiamento volontario dei carpofori di qualsiasi specie di fungo epigeo spontaneo, anche non commestibile o velenoso.

7. Inoltre la raccolta dei funghi epigei è vietata:

a) nei castagneti coltivati per la raccolta del frutto, pascolati o falciati e tenuti regolarmente sgombri da cespugli invadenti, salvo che ai soggetti di cui all'articolo 4;

b) nei giardini e nei terreni di pertinenza degli immobili ad uso abitativo adiacenti agli immobili medesimi, salvo che ai soggetti di cui all'articolo 4;

c) nelle aree protette istituite ai sensi della normativa regionale vigente, salvo diversa disposizione della normativa relativa all'area protetta interessata e previo il possesso della autorizzazione di cui all'articolo 3;

d) nelle aree specificamente interdette per motivi selvicolturali e in quelle di particolare pregio naturalistico e scientifico, qualora individuate dalla Regione o dagli enti locali;

e) dal tramonto alla levata del sole;

f) nei terreni sui quali sia vietato l'accesso ai sensi dell'articolo 841 del codice civile.

8. Per effetto dell'art. 12° comma 2° della l.r. n. 3/2009 su tutto il territorio regionale è consentita senza necessità di autorizzazione, la raccolta dei chiodini o famigliola buona, dei prataioli, della specie del genere “Morchella”, delle gambe secche, dell'orecchione, del coprino chiomato e della mazza di tamburo.

Autorizzazione alla raccolta

1. La raccolta dei funghi epigei spontanei è consentita previa autorizzazione avente validità sul territorio

regionale.

2. L'autorizzazione è personale e revocabile nei casi previsti dalla legge ed è costituita dalla ricevuta di un versamento annuale di € 30,00.

3. Ai fini della validità dell'autorizzazione per più anni solari, è ammesso il pagamento in un'unica soluzione anche di due o tre annualità, perciò versando una somma doppia (€ 60,00) o tripla (€ 90,00) della quota annuale.

4. La Comunità Montana delle Valli dell'Ossola si avvale altresì della facoltà prevista dall' art. 37, comma 1 lett. a) punto 3° della legge regionale n. 19 del 1.7.2008, autorizzando i residenti nei 38 Comuni del proprio territorio.

Al versamento della somma pari alla metà di quella stabilita dalla deliberazione Regionale per la raccolta dei funghi epigei spontanei e quindi, per l'anno 2010, di € 15,00 con il limite di validità dell'autorizzazione appunto circoscritta al territorio dei 38 Comuni della Comunità Montana delle Valli dell'Ossola.

5. La ricevuta di versamento costituisce denuncia di inizio attività in forza dell'indicazione della causale del versamento, delle generalità, del luogo e della data di nascita, nonché della residenza del raccoglitore.

6. La ricevuta del versamento, accompagnata da idoneo documento di identità, è esibita a richiesta del personale addetto alla vigilanza.

7. Tale autorizzazione è valida salvo l'osservanza di possibili diverse disposizioni dettate da specifiche normative, come quelle eventualmente vigenti nei parchi nazionali, nelle aree protette regionali e nei siti costituenti la Rete Natura 2000 di cui all'articolo 3 della direttiva 92/43/CEE del Consiglio del 21 maggio 1992, relativa alla conservazione degli habitat naturali e seminaturali e della flora e della fauna selvatiche.

Deroghe

1. Il proprietario, l'usufruttuario, l'avente titolo giuridico e il coltivatore del fondo, nonché i loro parenti e affini di primo grado, nelle attività di raccolta di funghi epigei spontanei sul fondo stesso, non sono tenuti al rispetto dei limiti quantitativi di cui all'articolo 2, comma 1, e al possesso dell'autorizzazione di cui all'articolo 3 della L.R. 24 del 17.12.2007.

2. Al riguardo si specifica che in ciascun comune, anche la "collettività titolare dell'uso civico" rientra nella fattispecie prevista dall'art. 4 della legge regionale che qualifica l'avente "titolo giuridico" ed è quindi compresa nelle esenzioni previste dal medesimo art. 4 a valere sul territorio del comune di residenza e/o solo sulle superfici comunali ancorché gravate da uso civico.

Normativa a cura della Comunità Montana Valli dell' Ossola

Per ulteriori aggiornamenti e chiarimenti rivolgersi alla Comunità Montana Valli dell' Ossola

tel. 0324/226611

Il GAL Laghi e Monti del Verbano-Cusio-Ossola ringrazia vivamente persone ed enti che hanno reso possibile la realizzazione dell'evento:

Enti: Regione Piemonte Assessorato alla Montagna, Distretto Turistico dei Laghi e delle Valli dell'Ossola, Comune di Ornavasso

Soci G.A.L.: Provincia del Verbano Cusio Ossola, Camera del Commercio del Verbano-Cusio-Ossola, Comunità Montana Valli dell' Ossola, Comunità Montana del Verbano, Comunità Montana due Laghi Cusio-Mottarone-Val Strona, Assograniti, Assocave, Federazione Provinciale Coltivatori Diretti Novara e V.C.O., Confederazione Italiana Agricoltori C.I.A. No. e V.C.O., Veneto Banca, Banca Intesa Sanpaolo, Confartigianato Imprese Novara e V.C.O., C.onfederazione Nazionale Artigianato V.C.O. e Novara, Centro Internazionale di Documentazione Alpina.

Sponsors:

| | | | |
|--------------------------------|------------------------|--------------------------------|-----------------------------|
| Salumificio Berini Giorgio | <i>Beura Cardezza</i> | Dolce panetteria | <i>Masera</i> |
| Salumificio Divin Porcello | <i>Masera</i> | Cottini Marisa | <i>Premosello Chiovenda</i> |
| Salumificio Nino Galli | <i>Casale C. Cerro</i> | Acque Minerali Bognanco spa | <i>Bognanco</i> |
| Salumificio Simonetta Vincenzo | <i>Beura Cardezza</i> | Associazione Erba Bona | <i>Baceno</i> |
| Brencio srl | <i>Crevoladossola</i> | Consorzio Ossola Laghi e Monti | <i>Domodossola</i> |
| Bartolomeo Bertolino e figli | <i>Villadossola</i> | Cantine Garrone | <i>Domodossola</i> |
| Latteria sociale Antigoriana | <i>Crodo</i> | Rovellotti viticoltori | <i>Ghemme</i> |
| Castagna distribuzione srl | <i>Ornavasso</i> | Pasticceria Grandazzi | <i>Domodossola</i> |

Un ringraziamento particolare
all' Associazione Musei d' Ossola e al suo Presidente Paolo Lampugnani
al Formont di Villadossola, alla direttrice Anna Sacchi e
agli Istruttori di cucina e di sala

Comunicazione Azzurra TV.

Ideazione e redazione *GAL Laghi e Monti del Verbano-Cusio-Ossola:*
Ferruccio Sbaffi

Impaginazione e stampa: arti grafiche TLS - Comignago (No)

Referenze fotografiche: Dimitri Gioffi e Ferruccio Sbaffi

**LE SEDI CONFARTIGIANATO
NELLA PROVINCIA DEL
VERBANO CUSIO OSSOLA**

SEDE PROVINCIALE DI VERBANIA

Corso Europa 27

Tel 0323 588611 - Fax 0323 501894

SEDE CENTRALE DI NOVARA

Via San Francesco d'Assisi 5/d

Tel 0321 661111 - Fax 0321 613958

OMEGNA

Piazza Mameli 1

Tel 0323 882711 - Fax 0323 882744

SEDE ZONA OSSOLA

Domodossola corso Disegna 20

Tel 0324 226711 - Fax 0324 481596

SANTA MARIA MAGGIORE

Via Domodossola 5

Tel 0324905684 - Fax 0324954179

CANNOBIO

Via Vittorio Veneto 20

Tel 0323 70468 - Fax 0323 738701

STRESA

Via Carducci 4

Tel 0323 939311 - Fax 0323 30442

GRAVELLONA TOCE

Via Liberazione 20/a

Tel 0323 869711 - Fax 0323 848578



DISTRETTO TURISTICO DEI LAGHI

Lago Maggiore

Lago d'Orta

Lago di Mergozzo

Monti e Valli d'Ossola

www.distrettolaghi.it - email: infoturismo@distrettolaghi.it

sede operativa di Stresa Corso Italia, 18

tel 0323 30416 fax 0323934335