SPECIALE ENOGASTRONOMIA

DISTRETTO TURISTICO DEI LAGHI
Lago Maggiore
Lago d'Orta
Lago di Mergozzo
Monti e Valli d'Ossola

Laghi e Monti today

Direttore editoriale: *Antonio Longo Dorni* - Direttore responsabile: *Miria Sanzone* - Editore: Distretto Turistico dei Laghi Monti e Valli dell'Ossola - Allegato a Laghi e Monti news - Registrazione Tribunale di Verbania n. 5/2010

Un autunno con gusto

Un'intera tavolata di sapori antichi che affondano le loro radici nella tradizione e nella storia di una popolazione che ha saputo sfruttare le risorse del territorio.

Dall'antipasto al dolce, è un tripudio di prelibatezze, semplici e genuine ma dalla lavorazione sapiente. Nella gastronomia di montagna domina il pane, che in Ossola faceva parte di un processo familiare e sociale consolidato, prodotto con segale mescolata ad altre farine, talvolta arricchito da noci e uvetta, accompagnato da salumi e formaggi. Dal salame alla mortadella, dal prosciutto crudo alla bresaola, dai famosi "violini" di capra al lardo aromatizzato, ogni famiglia possedeva una ricetta tramandata di generazione in generazione e che ancora oggi si può percepire nei prodotti delle diverse valli. La cultura casearia qui risale addirittura all'anno 1000, quando in un documento veniva sancito il lavoro di un alpigiano e della sua famiglia per produrre il formaggio. Una trentina di alpeggi garantiscono prodotti di eccellenza che portano i nomi dei luoghi che ospitano le "casere" più importanti. Uno per tutti, il Bettelmat, che attualmente viene realizzato in 7 alpeggi delle valli Antigorio e Formazza. Una produzione piuttosto limitata che, oltre alla particolarità del sapore, ha contribuito ad accrescerne la preziosità sul mercato. Ottimi inoltre i formaggi del Mottarone, che si possono gustare ed acquistare in diverse aziende agricole nella terra tra i laghi Maggiore e Orta, accompagnandoli magari con i vini della pianura novarese. Formaggi da accompagnare ai mieli, che qui si producono in svariate sfumature. Dalla montagna al lago, dove protagonisti sono i pesci, di lago e di fiume. Il pescato di lago è costituito da lavarelli, persici, alborelle, lucci e trote di lago. La specie tipica del lago Maggiore è il pesce persico che ritrova nella ricetta originale (che lo prevede fritto in olio di noci), quella tradizione che faceva ricorso alla spremitura di noci per ricavarne l'olio, in assenza di olive.

Ad accompagnare e concludere il pasto tipico, vini e dolci. L'assenza di vento ed il calore che sale dalla pianura del fiume Toce, hanno consentito l'insediamento di alcuni vigneti terrazzati in Ossola dove ancora oggi viene prodotto il "Prunent", tra i più noti. Per quanto riguarda i dolci, infine, l'offerta è vasta: dal "Credenzin", realizzato come il pane nero di Coimo ma con l'aggiunta di noci, uvetta e fichi, al Pan Dolce di Cannobio, sino alle "Imperialine" e "Reginette", biscotti tipici della zona di Omegna, alle "Margheritine" di Stresa e alla "Fugascina" di Mergozzo, dalle "Intresine" di Intra agli "amaretti" di Pallanza. Prodotti da acquistare nelle numerose aziende, per lo più familiari, del territorio o da gustare nei numerosi ristoranti, alcuni insigniti anche dalle più prestigiose guide, e in caratteristici agriturismi.

DISTRETTO TURISTICO DEI LAGHI
Lago Maggiore
Lago d'Orta
Lago di Mergozzo
Monti e Valli d'Ossola

Laghi e Monti today

Direttore editoriale: *Antonio Longo Dorni* - Direttore responsabile: *Miria Sanzone* - Editore: Distretto Turistico dei Laghi Monti e Valli dell'Ossola - Allegato a Laghi e Monti news - Registrazione Tribunale di Verbania n. 5/2010

SETTEMBRE

DAL 3 AL 13 SETTEMBRE
AS MANGIA 'N PIAZZA – Ornavasso
Tutte le sere dalle ore 19.00
Nella piazza del paese Walser di Ornavasso sono collocati gli stand ristorazione (900 posti a sedere), il banco di beneficenza, il palco spettacoli e a soli 100 metri il luna park in piazza XXIV Maggio. Servizio navetta per accedere al Santuario della Madonna del Boden.
Per informazioni: 0323/838300 – 0323/836494 – info@ornavasso.it – www.comune.ornavasso.vb.it

5 SETTEMBRE
SAGRA DEL MIRTILLO – Bognanco

Degustazione di svariati prodotti a base del gustoso frutto di bosco, mercatini artigianali e intrattenimento del Corpo Musicale Santa Cecilia di Bognanco.
Per informazioni: 0324/234127 – info@valbognanco.com – www.valbognanco.com

5 SETTEMBRE
SCARGHE' CHEGGIO – Alpe Cheggio, Valle Antrona
A partire dalle ore 10.00
La prima festa del latte e del formaggio all'Alpe Cheggio nel Parco Naturale della Valle Antrona si svolgerà presso il Rifugio CAI Città di Novara in compagnia di mucche, capre e cavalli. Non mancheranno intrattenimenti musicali e proiezioni fotografiche sulla vita e lavoro di pastore.
Per informazioni: 0324-575977 - 328-0046317 – www.valleantrona.com

DAL 9 AL 13 SETTEMBRE
FESTA DELL'UVA – Masera
Cinque giorni di intrattenimenti tra danze, concerti, mostre, esibizioni, degustazioni ed esposizioni di prodotti nostrani. Per informazioni: Comune di Masera 0324/35252 - www.festadelluvamasera.it

12 SETTEMBRE
DALLE RISAIE AGLI ALPEGGI – Baveno
Dalle ore 9.00 alle ore 20.00 in Piazza Dante Alighieri
Mercatino enogastronomico con specialità tipiche, dalle risaie agli alpeggi
Per informazioni: Ufficio Turistico di Baveno 0323/924632 - turismo.baveno@reteunitaria.piemonte.it

DAL 17 AL 19 SETTEMBRE
SAGRA DEL FUNGO – Trontano
Pranzi e cene a tema, intrattenimenti musicali, giochi per bambini, mostra micologica e sfilate dei gruppi folkloristici locali.
Per informazioni: 392/4468252 - info@sagradelfungo.com – www.sagradelfungo.com

18/19 SETTEMBRE
ARONA CON GUSTO – Arona
Dalle ore 10,00 alle ore 20,00 in Piazza del Popolo
Rassegna di enogastronomia e cultura del prodotto tipico italiano.
Per informazioni: Ufficio Turistico di Arona 0322/243601

19 SETTEMBRE
SAGRA DEI FICHI E DELLA ZUCCA – Massino Visconti
Degustazione e pomeriggio di intrattenimenti
Per informazioni: Ufficio Turistico di Massino Visconti 0322/219713

18/19 SETTEMBRE
SAGRA DEL NOCE – Antrona Schieranco
Presentazione e degustazione di piatti e dolci della tradizione a base di noci.
Per informazioni: Pro Loco Valle Antrona 328/8247553 - prolocovalleantroba@tiscali.it

18/19 SETTEMBRE
FESTA PROVINCIALE DELLE PRO-LOCO – Omegna
La festa coinvolge la maggior parte delle Pro Loco del VCO come vetrina delle loro manifestazioni e con peculiarità enogastronomiche dei vari Comuni interessati.
Per informazioni: unplivco@libero.it

19 SETTEMBRE
SAGRA DEI FICHI E DELLA ZUCCA – Massino Visconti
Degustazione e pomeriggio di intrattenimenti
Per informazioni: Ufficio Turistico di Massino Visconti 0322/219713

19 SETTEMBRE
SAGRA SETTEMBRINA DEL LAGO D'ORTA – Gozzano
Dalle ore 10.30 alle ore 20.30
Nelle corti e nelle piazze, nei palazzi nobiliari e nelle vie del centro storico, antichi mestieri, attrazioni, rievocazioni storiche, degustazioni di prodotti tipici locali, musica, balli e poesie. Per informazioni: info@sagraenogastronomica.it - www.sagraenogastronomica.net.

19 SETTEMBRE
FESTA DELLO SCARGHE' – Crampiolo, Alpe Devero
Tradizionale festa per l'arrivo delle mucche dagli alpeggi alti a Crampiolo.
Santa Messa, assaggi di prodotti tipici, vespro e incanto delle offerte, musiche canti e giochi. Per informazioni: 0324/62579

24 SETTEMBRE – 26 NOVEMBRE
I SENTIERI DEL GUSTO – Territorio del Verbano Cusio Ossola
Rassegna enogastronomica per la valorizzazione dei prodotti tipici. Pranzi e cene a base di prodotti locali presso ristoranti, trattorie e osterie del territorio (programma consultabile sul sito internet www. parcovalgrande.it)
Per informazioni: Parco Nazionale della Val Grande 0324 87540
info@parcovalgrande.it

26 SETTEMBRE
CASTAGNATA – Cannobio
Per informazioni: Ufficio Turistico di Cannobio 0323/71212

26 SETTEMBRE
SAPORI IN FESTA – Oleggio Castello
A partire dalle ore 10 fino al tramonto, nel parco del Castello Dal Pozzo
Esposizione di prodotti enogastronomici e con possibilità di degustazione, tiro con l'arco, passeggiate con il calesse, visita all'antica dimora accompagnati da dame in costume d'epoca. Durante l'intera giornata animazioni ed attività dedicate ai bambini.
Per informazioni: Comune di Oleggio Castello 0322.53600 - 0322.538565

DISTRETTO TURISTICO DEI LAGHI
Lago Maggiore
Lago d'Orta
Lago di Mergozzo
Monti e Valli d'Ossola

Laghi e Monti *today*

Direttore editoriale: *Antonio Longo Dorni* - Direttore responsabile: *Miria Sanzone* - Editore: Distretto Turistico dei Laghi Monti e Valli dell'Ossola - Allegato a Laghi e Monti news - Registrazione Tribunale di Verbania n. 5/2010

OTTOBRE

2/3 OTTOBRE
SAGRA DELLE CASTAGNE E DELLA TRIPPA – Massino Visconti
Cena a tema con musica dal vivo – giornata dei "mundelatt", "trippinpiazza" e pomeriggio musicale.
Per informazioni: Ufficio Turistico di Massino Visconti 0322/219713

3 OTTOBRE
SAGRA DEL CINGHIALE – Migiandone di Ornavasso
Dalle ore 10.00 alle ore 20.00
Passeggiata enogastronomica per le vie del vecchio borgo alla scoperta dei sapori locali con preparazioni a base di carne di cinghiale. Mercatini, folklore, gastronomia tradizionale, spettacoli musicali ed artisti di strada completano la giornata di festa.
Per informazioni: 329/2172343 – www.migiandone.net

9-10 OTTOBRE
FUORI DI ZUCCA – Santa Maria Maggiore
Per entrambe le giornate nel centro storico di Santa Maria Maggiore: allestimenti, degustazioni e musica per la 5° edizione di questa festa dedicata agli orti ed agli ortaggi.
Per informazioni: 0324 95091 – www.comune.santamariamaggiore.vb.it

10 OTTOBRE
CASTAGNATA DEI GINESTROI – Colazza
Quintali di castagne spandono il loro profumo nel cielo ed il paese intero viene inondato da un'atmosfera di allegria.
Per informazioni: Pro Loco Colazza 0322/218359 – 339/5681148

10 OTTOBRE
MOSTRA DEL FUNGO – Trarego Viggiona
Dalle ore 11.00 alle ore 18.00 presso la Sala Multiuso di Viggiona
Esposizione micologica con visite guidate da un micologo.
Funghi in concorso: esposizione e votazione di composizioni fungine aperta a tutti.
Mercatino artigianale e gastronomico per le vie di Viggiona
Ore 12.00 – presso il Circolo Martiri Viggionesi, polenta e funghi. Menu a base di funghi disponibili presso i ristoranti locali.
Per informazioni: Pro Loco 0323 797965 - info@prolocotraregoviggiona.it

10 OTTOBRE
FIERA AGRICOLA D'AUTUNNO – Calasca Castiglione
Dalle ore 7.00 alle ore 17.00 in località Due Ponti
Esposizione dei capi di bestiame nonché di prodotti agricoli ed artigianali tipici della Valle
Anzasca. Castagnata.
Per informazioni: 0324-89119

11 OTTOBRE
SAGRA DELLA MELA BENEFICA E DEI SAPORI TIROLESI – Bolzano Novarese
Vendita di mele e strudel importati direttamente dal Trentino e pomeriggio di intrattenimenti.
Per informazioni: Associazione Bolzano Insieme 348/0480680

16/17 OTTOBRE
MELE IN PIAZZA – Crusinallo di Omegna
Sabato dalle ore 14.00 alle ore 22.00, domenica dalle ore 10.00 alle ore 20.00
La manifestazione, allietata da bande musicali ed artisti di strada, prevede l'esposizione e la vendita di tutti i prodotti a base di mele.
Per informazioni: 393/7778539 – ciocca@live.it

16/17 OTTOBRE
FIORI DI ZUCCA – Santa Maria Maggiore
Festa dei prodotti dell'orto, allestimenti, degustazioni, giochi , laboratori e tanta musica.
Per informazioni: Comune di Santa Maria Maggiore 0324/95091 - info@comunesantamariamaggiore.vb.it

16/17 OTTOBRE
SAGRA DELL'ASINO – Varzo
Manifestazione ricca di cultura, gastronomia,musica, giochi ed escursioni con i simpatici asinelli nel centro del suggestivo paese valdivedrino.
Per informazioni: 349/4519627

16/17 OTTOBRE
SAGRA DELLA TRANSUMANZA – Nebbiuno
Ritorno dei greggi di mucche dagli alpeggi. Intrattenimenti, degustazioni di prodotti tipici. Per informazioni: Comune di Nebbiuno 0322.58001

17 OTTOBRE
CASTAGNATA – Cannobio
Per informazioni: Ufficio Turistico di Cannobio 0323/71212

23/24 OTTOBRE
SAGRA DELLA ZUCCA – Omegna
Sabato dalle ore 12.00 fino a sera, domenica dalle ore 11.00 alle ore 19.00
Due giornate dedicate interamente a questo dolcissimo ortaggio, che verrà proposto in svariati modi: dai prodotti gastronomici dolci e salati agli oggetti ornamentali. Giochi, mercatini, stand gastronomici e vendita di alimenti, gadgets a tema completano la giornata. Per informazioni: Ufficio Turistico di Omegna 0323/61930 – info@proloco.omegna.vb.it – www.proloco.omegna.vb.it

DAL 30 OTTOBRE AL 1 NOVEMBRE
SAGRA MELE E MIELE – Baceno
Dalle ore 10.00 alle ore 20.00
La manifestazione ha lo scopo di sostenere le attività locali nel settore agro-alimentari e dell'artigianato, in modo da far conoscere e allo stesso tempo riuscire a mantenere quelle mansioni e quei mestieri che hanno caratterizzato la storia di una comunità montana quale è Baceno. Inoltre l'obiettivo della mostra è anche quello di promuovere i prodotti locali quali mele, miele, formaggi nostrani e salumi.
Per informazioni: Comune di Baceno 0324/62018 – comune.baceno@reteunitaria.piemonte.it – www.comune.baceno.vb.it

NOVEMBRE

BONTA' D'AUTUNNO – Domodossola
Mostra mercato di prodotti tipici locali. DA CONFERMARE

14 NOVEMBRE
CRAF IN CROF – Baceno
Mostra ovi-caprina con la partecipazione di allevatori. Illustrazione delle tecniche di allevamento e delle varie lavorazioni dei prodotti che ne conseguono e degustazione dei prodotti presentati.
Per informazioni: Pro Loco di Baceno 0324/62018 - comune.baceno@reteunitaria.piemonte.it.