



CULTURA
ED ENOGASTRONOMIA
DA GIUGNO A SETTEMBRE

PIEMONTE
NUOVO, DA SEMPRE.

Valle Strona in Cucina

La musica, la cultura, i sapori della valle magica



COMUNITÀ MONTANA DELLO STRONA E BASSO TOCE

COMUNI DI CASALE CORTE CERRO, GERMAGNO,
GRAVELLONA TOCE, LOREGLIA,
MASSIOLA, VALSTRONA

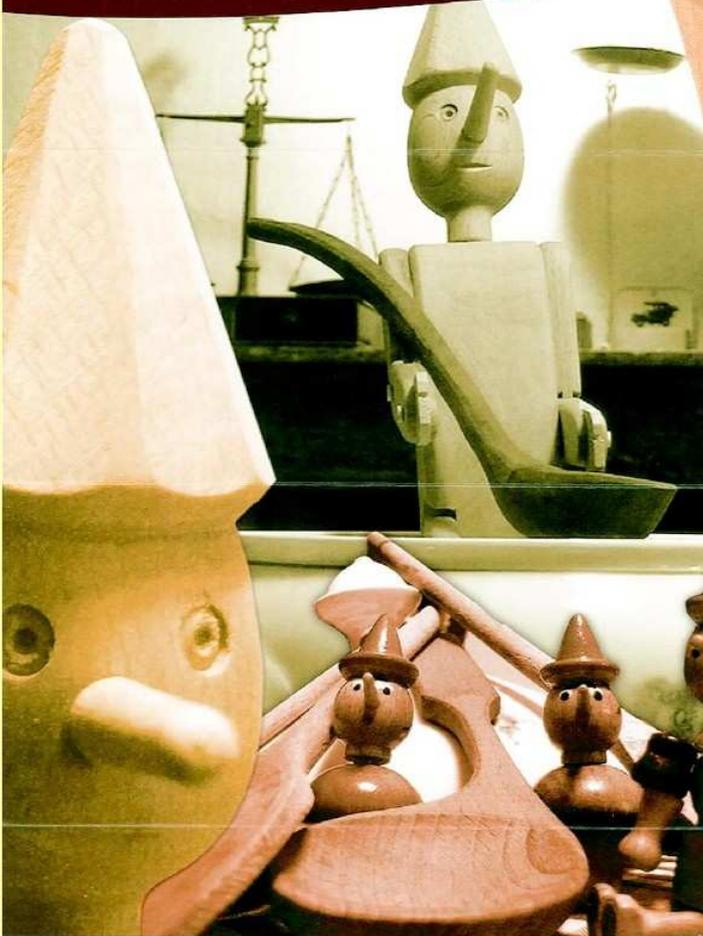
info: www.lafinestrasullago.com - 347.4683319



LA FINESTRA SUL LAGO



SECONDA EDIZIONE
ANNO 2009



LE SERATE INIZIANO ALLE ORE 20.30
E SONO PROPOSTE AD EURO 25
VINI E SPETTACOLO INCLUSI

SI PRENOTA DIRETTAMENTE PRESSO I RISTORANTI

DIREZIONE ARTISTICA: DOMENICO BRIOSCHI & JACOPO FONTANETO

ENSEMBLE SINIGAGLIA

LA MUSICA FOLKLORISTICA DEL PIEMONTE IN CONCERTO

Tre chitarre e una voce femminile propongono una raffinatissima rielaborazione di canti tradizionali Piemontesi. La musica popolare si fa "colta" per una serata nella quale riscoprire, in una nuova veste, melodie e canti.

ENSEMBLE SINIGAGLIA

Ignazio Viola, chitarra
Paola Lombardo, voce
Mario Cosco, chitarra
Enrico Negro, chitarra



19 giugno

**Albergo Ristorante
DEL LEONE**

Fraz. Forno (Valstrona) tel. 0323.885112

MIGRANTI ovvero LA VALLE DEGLI UOMINI
con LINO CERUTTI

Aperitivo di benvenuto
Antipasto della casa
Crespelle con i funghi
Filetto di trota del fiume
Tapelucco di cavallo con polenta
Formaggio
Torta di pane

vini Cantine Ponti
Bianco, Colline Novaresi Doc Spanna,
Barbera, Moscato d'Asti Dacy

Storie di emigranti. Storie di dolorose partenze e di difficili ritorni. Storie che raccontano la Valle, dal punto di vista di chi è lontano, in Italia o addirittura in Europa, alla ricerca di un minimo benessere.

**Ristorante
DA LIBERO**

Fraz. Forno (Valstrona) tel. 0323.87123

26 giugno

GLI ANTENATI
con PAOLO LAMPUGNANI
Aperitivo di benvenuto
Affettati misti
Salamini della duja
Risotto allo champagne
con frittura di capretto
Polenta e merluzzo
Gorgonzola con polenta

vini Antica Cantina Oltrepo Pavese La Versa
Barbera, Bonarda, Croatina

Chi arriva in Valle non immagina che questi luoghi siano stati abitati fin dalla preistoria. I segni, talvolta misteriosi, di un'antichissima civiltà testimoniano la lunga frequentazione di queste terre.

3 luglio

**Osteria
LA BAITA all'ALPE COLLA**

Germagno tel. 0323.866875

tel. 340.8900393

IL CALENDARIO POPOLARE
con MASSIMO BONINI

Aperitivo di benvenuto
Antipasti nostrani: moscato, capro, cervo, capriolo, lonzino al lardo o castagne in agrodolce, cipolline grigliate, peperoni ripieni con formaggio di capra
Tortino di gnocchetti con toma
Crespelle di verdura
Arrosto di vitello con frutti di bosco
Spinaci con burro d'alpe
Crostata con fragole

vini Cantina Amerio Rocca - Canelli
Grignolino, Nebbiolo, Moscato d'Asti Dacy

Gli appuntamenti dell'anno che hanno segnato per generazioni la civiltà contadina delle nostre terre, narrati da un brio da uno dei più scrupolosi ricercatori di tradizioni e dialetti piemontesi.

**Ristorante
I RODODENDRI**

Fraz. Cerani (Valstrona) tel. 0323.885148

10 luglio

ANTICHE E NUOVE VIE DELLA VAL STRONA
con GIUSEPPE FEMIA

Aperitivo di benvenuto
Affettati misti con pane nero
Peperoni arrostiti al forno
Flan di zucchine con fonduta e funghi porcini
Ravioli al sugo d'arrosto
Brasato di asino con polenta
Grappata (con cioccolato amaretto e grappa) e **Focaccia**

vini Monferrato Doc, Cortese Piemonte Doc Lannetta,
Moscato d'Asti Dacy, Cantina Marcarino Paolo - Canelli

Se oggi la topografia è dettata dall'automobile, un tempo a delimitare i percorsi erano il passo e il fiato dell'Uomo. Quali strade percorsero i nostri antenati? Come si è evoluta la viabilità in Valle?

17 luglio

UNIONE OPERAIA E SCURSIONISTI ITALIANI

Baita in Loc. Piano Rovei (Casale Corte Cerro)
cell. 349.5818905 - 347.4606488

INTERVISTE E INCURSIONI IN CUCINA
con JACOPO FONTANETO

Aperitivo di benvenuto
Caprini speziati con erba cipollina
Tortino di porri
Tagliere di salumi di altura
Zuppa nera "branzi suppo"
Ravioli caseresi con ricotta e borragine
Scaloppine di cervo con salsa di mirilli
Bunet di amaretto

vini bianchi e rossi in damigiana
Cantine Zanetta

Come Mario Soldati tanti anni fa, il nostro inviato golosone irromperà nelle cucine e turberà la pace delle massaie. In collegamento "via satellite" alla scoperta di ricette e prodotti genuini...

**Locanda
ALLA VETTA DEL CAPEZZONE**

Fraz. Campello Monti (Valstrona) tel. 0323.885113

24 luglio

COME ARRIVARONO LA STRADA E L'ELETTRICITÀ
ovvero **LE MINIERE DI CAMPELLO**
con ROLANDO BALESTRONI

Aperitivo di benvenuto
Affettati misti
Sanguinaccio con patate
Tagliatelle al ragù di cervo
Polenta e capriolo / Arrosto di vitello con verdura
Crostata/Gelato con cioccolato caldo

vini Barbera del Monferrato Doc,
Dolcetto di Dogliani Doc, Cantina Clevesana,
Moscato d'Oltrepo Pavese Maggi

Storie di cent'anni fa o giù di lì, ma che hanno segnato un'epoca e il destino di una comunità. Una "piccola" storia che portò grandi effetti nell'Alta Valle.

31 luglio

CIRCOLO COOP GABBIO

Fraz. Gabbio (Casale Corte Cerro)
cell. 349.4504429 - 331.7541010

CARTOLINE DALLA VALLE
con EMIDIO BELTRAMI

Aperitivo di benvenuto
Affettati: prosciutto crudo, magrone della Val Vigizzo, pancetta ossolana affumicata, mortadella di fegato con spiedini di frutta, lingua di vitello ai semi di finocchio con bagnaio verde
Risotto al persico sfumato al brandy
Braciola di agnello alla senape e marmellata di ribes
Purè di patate profumata alle erbe fresche
Semifreddo allo yogurt con fragole al balsamico

vini Barbera del Monferrato Doc, Cantina Roggiato,
Varduzzo delle Venezie Igt, Nardin Sargio

Dopo anni di ricerche appassionante vede la luce un libro che raccoglie le cartoline illustrate che hanno portato l'immagine della Valle Strona in giro per il mondo. Per riconoscere luoghi nati o per scoprire nuovi scari.

**Circolo
LA PRO MASSIOLA**

Massiola tel. 0323.87122

11 settembre

VENTI DI GUERRA
con DOMENICO BRIOSCHI

Aperitivo di benvenuto
Bresaola di capriolo
Fagottini alla piemontese
Camosci al barbaresco
con spuma di patate
Assortimento di torte di pane

Selezione di vini tipici Piemontesi

Storia della lunga lotta della Valle per l'affrancamento da Omegna, e di altre guerre che hanno percorso nei secoli. Con un'appendice dedicata alle lotte e alle rivalità di campanile.

19 settembre

**Pro Loco
PRO LOCO LUZZOGNO**

Fraz. Luzzogno (Valstrona) cell. 338.7259124

APPARIZIONI MARIANE
con DOMENICO BRIOSCHI

Aperitivo di benvenuto
Antipasti al piatto:
speck, involtina di bresaola, salmone pepe e rosmarino, cappelletti dorati, filetto di trota in carpione
Risotto ai funghi nostrani
Lasagne al radicchio e teleggio
Noce di vitello con giardinetta di verdura
Crostata

vini selezione delle Cantine di Gili Ivan

L'intero Italia è costellata da chiese, oratori e cappelle che marciano i luoghi di apparizioni della Madonna, riconoscibile ufficialmente o meno. Segni di una devozione popolare che nel corso dei secoli ha trovato forme suggestive e talora insolite per manifestarsi.

IL RIFUGIO

Fraz. Granerola (Gravellona Toce)
cell. 339.4247481

25 settembre

LA CUCINA IN COCCI
con GIOVANNI CRIPPA

Laboratorio Art View

Aperitivo di benvenuto
Antipasti a buffet:
affettati, formaggi, focacce
Lasagne con toma
Spezzatino di anghiale
e crostini di polenta
Due variazioni di torta di pane:
amaretti e cioccolato

vini Piemontesi Cantine Monferrato
Barbera, Cortese, Moscato

Non si può chiudere una rassegna enogastronomica senza parlare degli utensili per la preparazione dei cibi e della loro affascinante storia. Dagli scavi archeologici di Pedemonte, nuovi indizi per comprendere come vivevano i nostri antenati.