



Valle Strona in Cucina

Magie, racconti e sapori sulle vie del legno

FORNERO - VENERDÌ 11 LUGLIO
"LA FORNERESE"
LE PERE DI PINOCCHIO

GERMAGNO - SABATO 12 LUGLIO
"DALL'ALE"
LE STORIE DELLA VALLE

LOREGLIA (PRELO) - VENERDÌ 18 LUGLIO
"HOSTARIA FUNICOLARE"
VENTI DI GUERRA

FORNO - SABATO 19 LUGLIO
"DEL LEONE"
LA VALLE DELLE DONNE
E DELLE MAGIE

CAMPELLO MONTI - VENERDÌ 25 LUGLIO
"ALLA VETTA DEL CAPEZZONE"
LE STORIE VALSER

CERANI DI FORNO - SABATO 26 LUGLIO
"RODODENDRO"
QUELLE ANTICHE CARTOLINE

MONTEBUGLIO (CASALE CORTE CERRO)
DOMENICA 27 LUGLIO
"CIRCOLO OPERAIO CONCORDIA"
I SAPORI ANTICHI

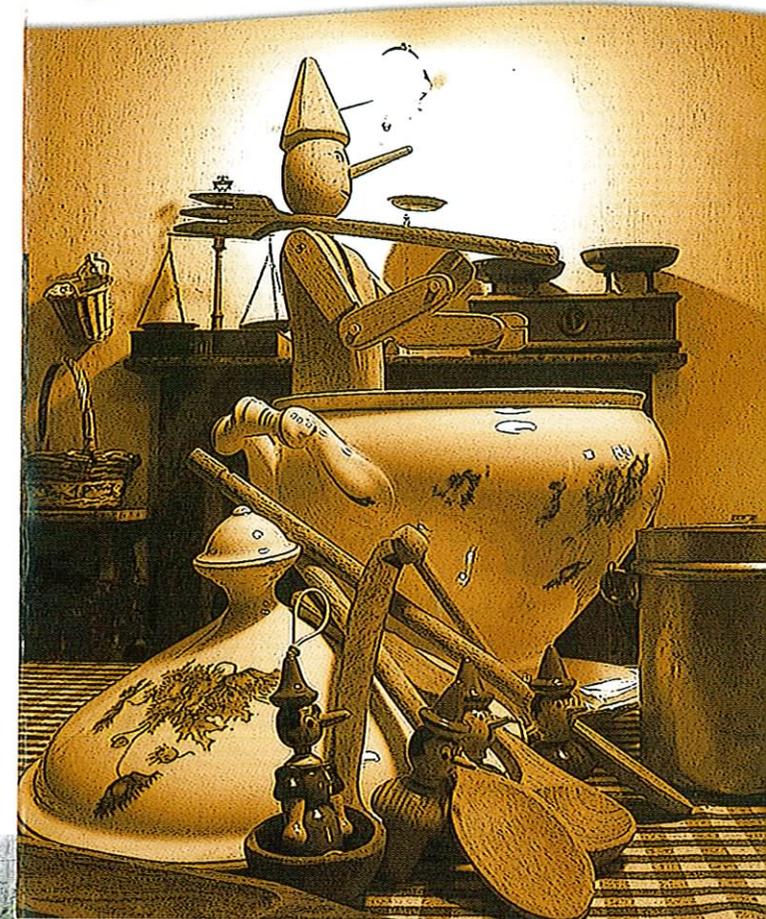
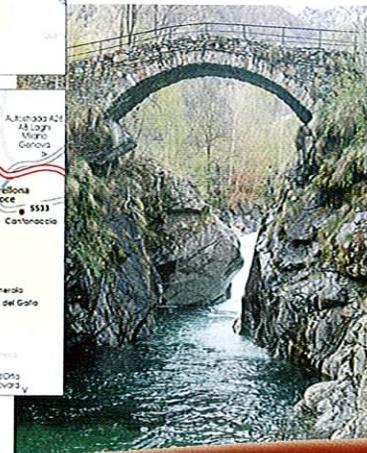
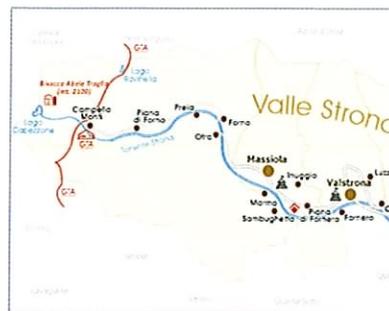
GRAVELLONA T. - DOMENICA 7 SETTEMBRE
"CIRCOLO CASA DEL POPOLO"
RIMANDATI A SETTEMBRE

L'Amministrazione della Comunità Montana dello Strona e Basso Toce ha aderito e promosso questa interessante iniziativa che si inserisce in un più ampio progetto di promozione turistica del territorio comunitario.

La Valle Strona, conosciuta principalmente per la lavorazione del legno e quindi per la bravura dei suoi artigiani, oggi vuol farsi conoscere anche per l'abilità dei propri cuochi con la presentazione di piatti tipici.

Crediamo che questa sia un'occasione importante per gustare insieme i sapori dei nostri territori, vivendo qualche momento di cordialità e serenità davanti ad un buon piatto.

Questa sarà anche l'occasione per visitare le bellezze delle nostre valli apprezzando i paesaggi e, la Valle Strona in particolare, per il suo territorio ritenuto ancora oggi "selvaggio".



Valle Strona in Cucina
Magie, racconti e sapori sulle vie del legno

**RASSEGNA
ENOGASTRONOMICA E CULTURALE**

COMUNITÀ MONTANA DELLO STRONA E BASSO TOCE
COMUNI DI CASALE CORTE CERRO, GERMAGNO,
GRAVELLONA TOCE, LOREGLIA, MASSIOLA, VALSTRONA

ASSOCIAZIONE CULTURALE LA FINESTRA SUL LAGO

direzione artistica della rassegna

Domenico Brioschi (per la parte culturale)

Jacopo Fontaneto (per la parte enogastronomica)

Comunità Montana dello Strona e Basso Toce
via Roma, 54 - 28897 Valstrona (Vb)

Tel. +39.0323.87022 - Fax +39.0323.879907

internet: www.stronatoce.it - e-mail: info@stronatoce.it



Storie di artigiani e pastori, storie di leggende e conquiste, storie di costumi e di usi che il tempo non ha dimenticato. Emozioni da vivere a cena in compagnia di musicisti, artisti e storici riscoprendo, da diversi punti di vista, l'incanto e la suggestione di queste terre.

La Valle Strona è un luogo magico con un'ottima cucina da riscoprire in ogni suo aspetto, fatta di ingredienti genuini e di una tradizione che si lega direttamente all'attività silvopastorale, qui praticata sin dai tempi più remoti.

Terra di bravi tornitori del legno, terra di cuochi e di allevatori: seguendo dal fondovalle il corso tortuoso del fiume Strona si respirano atmosfere senza tempo, si gustano piatti genuini ripercorrendo itinerari di una tradizione che, sia dal punto di vista agroalimentare che culturale, ha veramente molto da dire.

Piatti genuini che fanno crescere una grande tradizione e che oggi sono "raccontati a tavola" dagli chef che danno vita a questa prima rassegna enogastronomica e culturale, nata grazie alla collaborazione fra la Comunità Montana e le Amministrazioni Comunali di questa splendida valle.

il prezzo di ciascuna serata
(cena+vini+spettacolo) è di soli **25 euro**

Valle Strona in Cucina

Magie, racconti e sapori sulle vie del legno

RASSEGNA

ENOGASTRONOMICA E CULTURALE

A TAVOLA, OGNI SERA, ASSISTERETE AD UNA DIVERSA RAPPRESENTAZIONE DEDICATA ALLA VALLE STRONA SI TRATTA DI UN EVENTO UNICO, DA ASSAPORARE COME I PIATTI PROPOSTI DAGLI CHEF NEI MENÙ.

8 CENE-SPETTACOLO DA NON PERDERE.
PRENOTATELE TELEFONANDO AI RISTORANTI.

LE PERE DI PINOCCHIO

Ristorante **La Fornerese**
Via salita Beltrami - Fornero (Valstrona)
Tel. 347.0138250

ore 20,30 - Euro 25

Menù proposto da DANIELE MASCIA

Aperitivo di benvenuto con stuzzicherie

Spuma di melone con zenzero candito

Antipasti al taglio

Zucchine - Funghi pioppini sott'olio - Uovo farcito

Ravioli di patate con ripieno di zucca e amaretti
con salsa al pomodoro fresco e basilico

Coniglio farcito ai funghi porcini con salsa al tartufo
Patate gratinate alla crema di scalogno e verdure al burro

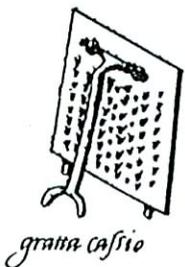
Semifreddo al sambuco con mousse al cioccolato
e salsa al mirtillo

Vini in abbinamento:

Chardonnay Bianco - Novarese
Barbera del Piemonte - Novarese

LE PERE DI PINOCCHIO con Domenico Bruschi e Lidia Robba

Ove trattasi di legno e di fame.
Di mani industriose e di piatti squisiti.
Mangiati e gustati o immaginati.
E di Pinocchi di legno affamati...



LE STORIE DELLA VALLE

Ristorante **Dall'Ale**
Germagno
Tel. 0323.866835 - 339.7893168

ore 20,30 - Euro 25

Menù proposto da ALESSANDRO LANDI

Tagliere di salumi

Ricotta con pesto di rucola

Risotto con fagioli e salsicce

Cannelloni di magro con ricotta
ed erbe di montagna

Trota di fiume al burro e salvia

Arrosto di cinghiale con patate

Crostata con frutti di bosco e gelato

Vini in abbinamento:

Barbera d'Asti - Novarese Brumello
Cortese del Monferrato
Moscato del Parroco d'Alba

LE STORIE DELLA VALLE con Magda Peretti

"Qui sopravvive l'arcano delle streghe, le leggende, le superstizioni, le credenze tenaci... di cui si imbeve tutta una cultura..."

(Pietro Chioventa)



VENERDÌ 18 LUGLIO

VENTI DI GUERRA

Ristorante **Hostaria Funicolare**

Località Prelo, 7 - Loreglia

Tel. 0323.62083

ore 20,30 - Euro 25

Menù proposto da SILVANO BELTRAMI

Aperitivo di benvenuto con stuzzicherie

Salumi misti con toma

Risotto ai funghi porcini

Brasato di manzo
con crostini di polenta

Fantasia del pasticciere

Vini in abbinamento:

*Bianco "Aliante" - Sella & Mosca
Monferrato Doc Barbera vitace - Enrico Serafino*

VENTI DI GUERRA

La storia del celebre conflitto tra Omegna e la gente della valle nel Seicento e di altre guerre che più volte hanno percorso queste terre.

Dagli archivi emergono echi di memorie ormai lontane.



Caldaro da 4 sone



SABATO 19 LUGLIO

LA VALLE DELLE DONNE E DELLE MAGIE

Albergo Ristorante **Del Leone**
Frazione Forno (Valstrona) - Tel. 0323.885112

ore 20,30 - Euro 25

Menù proposto da ANNA e CATERINA SPADACCINI

Aperitivo di benvenuto con stuzzicherie

Lardo, pane nero, burro

Tagliere rustico

Lasagne con toma d'alpeggio

Capriolo con purè

Formaggella di capra e formaggi d'alpe

Torta del pane

Vini in abbinamento:

*Bianco - Ponti
Colline Novaresi Doc Spanna - Ponti
Barbera - Ponti
Moscato d'Asti Docg*

LA VALLE DELLE DONNE E DELLE MAGIE

Le donne sono state, per secoli, le vere custodi della valle. Ed anche le leggende ne raccontano le straordinarie capacità, a volte varcando i confini della fantasia.

Gesti antichi rivissuti con gli occhi di una donna di oggi.



Coltelli da tosta



VENERDÌ 25 LUGLIO

LE STORIE WALSER

Locanda **Alla Vetta del Capezzone**

Via Zamponi, 1 - Campello Monti (Valstrona)

Tel. 0323.885113

ore 20,30 - Euro 25

Menù proposto dalla FAMIGLIA VOLPONE

Aperitivo di benvenuto con stuzzicherie

Polenta e cotechino

Lardo, pancetta e formaggi nostrani

Risotto giallo con i fegatini

Capretto arrosto con verdure

Zabaione con gelato

Vini in abbinamento:

*Barbera del Monferrato Doc
Dolcetto di Dogliani Doc - Cantina Clavesana
Moscato Oltrepò Pavese - Maggi*

LE STORIE WALSER con Rolando Balestroni

In occasione del Convegno organizzato dalla Walser Gemeinschaft Kampel, un momento conviviale dedicato alla storia delle genti Walser e di Campello Monti.

Perchè tutti ne possano conoscere il passato...



SABATO 26 LUGLIO

QUELLE ANTICHE CARTOLINE

Ristorante **Rododendro**

Via per Campello Monti - Loc. Cerani - Forno (Valstrona)

Tel. 0323.885148 - 339.2988893

ore 20,30 - Euro 25

Menù proposto da **ELVIRA ZAMPONI**

Aperitivo di benvenuto con stuzzicherie

Lardo alle erbe, pancetta, salame di capra, mocetta

Crespelle con funghi e toma

Polenta con mirtilli

Cervo in salmì

Misto di formaggi: primosale di capra e mucca, toma

Panna cotta ai frutti di bosco

Vini in abbinamento:

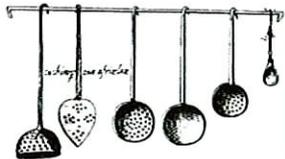
Dolcetto Monferrato Doc

Cortese Piemonte Doc - Lannetta

Moscato d'Asti Docg - Marcarino Paolo, Canelli

QUELLE ANTICHE CARTOLINE *con Paolo Gattoni*

Immagini d'epoca. Il passato di un microcosmo che torna nella narrazione competente e divertita di un appassionato collezionista che, per puro caso, è anche un esperto della storia del paesaggio.



DOMENICA 27 LUGLIO

I SAPORI ANTICHI Circolo Operaio Concordia

Via Principale, 1 - Montebuglio (Casale Corte Cerro)

Tel. 0323.62230

ore 20,30 - Euro 25

Menù proposto da **RUBEN MAGNANI**

Aperitivo di benvenuto con stuzzicherie

Crostone di polenta con pancetta d'alpe e Gorgonzola

Cotechino in crosta

Carpaccio di trota di fiume all'erba cipollina

Zucchini in carpione e peperoni in salsa

Tagliatelle al sugo di lepore

Tapelucco con purè mantecato alla toma

Tiramisù

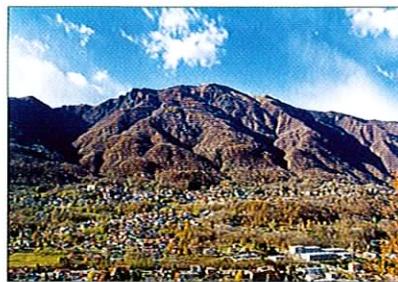
Vini in abbinamento:

Grappolo Bianco - Frattin

Grappolo Rosso - Frattin

I SAPORI ANTICHI *confronto moderato da Jacopo Fontaneto*

Prodotti ed ingredienti che si sono tramandati nei secoli. Eredi di tradizioni lontane e basi di una cucina che continua ad evolversi nel tempo. Una serata che è un viaggio nei sapori di varie epoche raccontati da esperti enogastronomi.



DOMENICA 7 SETTEMBRE

RIMANDATI A SETTEMBRE Circolo Casa del Popolo

Corso Roma, 50 - Gravellona Toce

Tel. 0323.848072

ore 20,30 - Euro 25

Menù proposto da **MANUELA CALDI**

Aperitivo di benvenuto con stuzzicherie

Affettati misti delle Alpi

Carpione di persico

Risotto di nebbiolo e toma

Fettuccine al ragù di capriolo

Agnello al forno
con contorno di patate e funghi trifolati

Crostata di ricotta

Vini in abbinamento:

Cortese Piemonte - Mario Garrone

Dolcetto Langhe Doc Della Torre

Grignolino Piemonte Doc Della Torre

Brigant Moscato Docg - distr. Casa vinicola Nebiolo

RIMANDATI A SETTEMBRE

Serata conclusiva della rassegna, un galà speciale che coinvolgerà gli ospiti.

A contorno della cena sarà allestita una mostra di piatti e di utensili della Valle Strona.

