

SERATE

*di*

GOLA

2017

Appuntamenti golosi  
in compagnia dei produttori



Foto David Fattibene



# SERATE *di* GOLA

La tradizione, la qualità dei prodotti, l'ospitalità familiare, l'associazionismo: sono questi gli ingredienti che da sempre caratterizzano e identificano la rassegna "Serate di Gola", rassegna dedicata ai prodotti tipici locali giunta quest'anno alla 8° edizione.

Sono **6** gli appuntamenti di questa primavera 2017 che come di consueto si svolgono nelle strutture aderenti all'Associazione *Piccoli Alberghi Tipici e Ospitalità di Montagna*.

**4** sono le associazioni agroalimentari che forniscono i prodotti: *Craver - Formaggi Caprini, Brisaula della Val d'Ossola, Consorzio Mieli del V.C.O. e Blu Frutti - Piccoli Frutti* che raccolgono in tutto quasi **60** produttori. Associazioni che in questi anni la Camera di Commercio ha contribuito a far nascere e crescere per promuovere e valorizzare i prodotti del nostro territorio.

Di fondamentale significato la presenza dei produttori a tutte le serate per coinvolgere i presenti e raccontare le caratteristiche, la storia, le tecniche di lavorazione dei loro prodotti.

Ci piace pensare che le Serate di Gola, oltre ad essere un'opportunità per apprezzare i prodotti di qualità del territorio, siano anche occasione per trascorrere una piacevole serata all'insegna della convivialità, della simpatia e delle tradizioni locali



Piccoli Alberghi Tipici  
ed Ospitalità di Montagna



Lago Maggiore,  
le sue Valli, i suoi Sapori.



Camera di Commercio Industria  
Artigianato e Agricoltura del  
Verbano Cusio Ossola

IL PRESIDENTE DELLA CAMERA DI COMMERCIO DEL V.C.O.

*Cesare Goggio*



Foto Susy Mezzanotte

*22 aprile*

# RISTORANTE MIRAMONTI

*Rosetta di Brisaula della Val d'Ossola di M.B. Berini  
con riduzione di Prunent e ribes*

Ravioloni ripieni di **ricotta caprina di Cottini Marisa** e  
cavolo rosso con ragù di verdure

*Capretto da latte nostrano al forno con julienne di  
carciofi  
e miele di montagna dell'Apicoltura Prina*

Tagliere di formaggi caprini e vaccini  
dell'associazione "Craver"

*Torta di riso e salsa al cioccolato*

Caffè vigezzino

*Vini piemontesi in abbinamento  
Acqua Minerale*

## **ALBERGO RISTORANTE MIRAMONTI**

Piazza Diaz, 3 - Santa Maria Maggiore (VB)

Tel 0324 95013 Cel 348 0357162

[info@almiramonti.com](mailto:info@almiramonti.com) [www.almiramonti.com](http://www.almiramonti.com)



cena  
€ 38  
a persona

cena,  
pernottamento,  
prima colazione  
e ingresso scuola  
Belle Arti  
€ 90

# 28 aprile

## AGRITURISMO AL MOTTO

*Aperitivo con Sgonfiotti al Lardo*

Prosciutto Crudo della Valle Vigizzo

***Brisaula della Val d'Ossola di F.G. Ferraris***

*con carciofi e scaglie di Grana*

Insalata Russa

*Cipolle Rosse all'agro*

Sfogliatina Tiepida alla **Toma di Capra di Marisa Cottini**

*Risottino ai Fagioli e Salsiccia*

Tagliata di Manzo alle Erbe

*Patate al cartoccio alla crema di Ricotta*

Degustazione di **Formaggi di Marisa Cottini**

con **Mieli dell'Az. Agricola Tinalba**

e Composta di Cotogne del Motto

*Tiramisù alle Fragole*

Caffè e amaro del Motto

*Vini D.O.C. piemontesi—Acqua Vigizzo*

Bambini fino a 3 anni gratis—da 4 a 10 anni sconto 50%

### AGRITURISMO AL MOTTO

Via Sant'Anna, Frazione Comero -  
Cambiasca (VB)

Tel 0323 559122 Cel 339 8456070

[mottovb@tin.it](mailto:mottovb@tin.it) [www.agriturismoalmotto.com](http://www.agriturismoalmotto.com)

cena  
€ 33  
a persona

cena,  
pernottamento  
e prima colazione  
€ 65  
a persona



Foto Susy Mezzanotte

# 13 maggio

## AGRITURISMO CHIARA

*Brisaula della Val d'Ossola di M.B. Berini*

*con vinaigrette al lampone*

*Salame nostrano*

*Uova d'oca in saor*

*Pomodorino con ricotta al basilico  
e crumble di olive taggiasche*

*Crepes all'ortica e con vellutata di ceci e cipollotto*

Gnocchetti di pane con **Taleggio di capra di Marisa Cottini**  
e maggiorana

*Tagliatelle al ragù d'oca*

*Cosciotto di cinghiale al forno con salsa di mirtillo*

*Bavarese di **Caprino** alle verdure marinate*

Gran misto di **Formaggi di capra di Marisa Cottini**  
con degustazione di **Mieli dell'Az. Agricola Tinalba**

*Torta al cioccolato fondente e mirtillo con chantilly al miele*

*Sorbettini alla fragola e lampone di propria produzione*

### AGRITURISMO CHIARA

Località al Sasso 1, Centonara - Madonna del Sasso (VB)

Tel 0322 981603 Cel 331 6712138

[agrichiara.orta@tiscali.it](mailto:agrichiara.orta@tiscali.it) [www.agriturismochiara.it](http://www.agriturismochiara.it)



Foto David Fattibene

# 3 giugno

## RISTORANTE DA SCIOLLA

*Aperitivo: Brut delle Colline Novaresi*  
Buffet di salumi ossolani  
dei migliori trasformatori Ossolani di carne

*Petali di **Brisaula della Val d'Ossola di M.B. Berini***  
*al sedano e ossolano di Latteria*

Crespelle di acetosella e silene con **Ricotta di Marisa Cottini**

*Risotto mantecato ai Gorgonzola d'Anzola e aglio orsino*  
Stracci alla farina di canapa dell' Associazione Canapa Alpina  
con fave e crema di robiola

*Cosciotto d'agnello dell'az. agricola Patrone*  
*cotto nel fieno maggengo*

Patate fondenti dell'az. agricola San Giorgio  
*Baggianata domese di piattoni, cipolle e pancetta*

Formaggi vaccini delle aziende agricole Negrini F. e DeGiuli G.  
**Formaggi Caprini di Marisa Cottini**

*Sorbetto ai **Piccoli Frutti dell'Associazione Blù Frutti***  
Torta di pesche e **Miele di Millefiori di Camona Marcello**

*Caffè e Fugascina di Mergozzo*

Vini: Brut antico Borgo dei cavalli—Ossolano D.O.C. Garrone  
*Bianco "Innominato" Az. Agr. Rovellotti di Ghemme*

### LOCANDA PIEMONTE DA SCIOLLA

P.za Convenzione, 4 - Centro Storico "Borgo della Cultura" - Domodossola (VB)  
Tel 0324 481007 - 339 8543165

[rist.sciolla@gmail.com](mailto:rist.sciolla@gmail.com) [www.ristorantedasciolla.com](http://www.ristorantedasciolla.com)



cena  
€ 40  
a persona

cena,  
pernottamento  
e prima colazione  
€ 80  
a persona

Foto David Fattibene

# 10 giugno

## RISTORANTE LA BAITA

*Buffet d'insalate di stagione*

Baccalà al **Miele di castagno dell'Apicoltura Prina**  
con composta di cipolle di tropea

*Vol au vent con ricotta caprina di Marisa Cottini, miele e noci*

"Cappuccino" ai funghi e crema salata

*Sfogliatine classiche*

con **Brisaula della Val d'Ossola di F.G. Ferraris**  
al vinaigrette e lardo tricolore croccante

Crema di carote e curcuma

*Risotto rosa alle barbabietole mantecato*  
**all'erborinato di capra di Marisa Cottini**

Filetto di suino in crosta di pane con zucchine, mandorle e  
**miele tiglio dell'Apicoltura Prina**

*Roast-beef con patate al forno e "brucoi" selvatici*

Gelato ossolano al pane nero di Coimo,  
fichi caramellati e miele millefiori

*Panna cotta " Artemisia Glacialis"*

*Vini piemontesi in abbinamento - Caffè*

### ALBERGO RISTORANTE LA BAITA

Alpe Crampio, Parco Naturale Veglia Devero - Baceno (VB)

Tel 0324 619190 Cel 338 1246666

[labaitacrampio@libero.it](mailto:labaitacrampio@libero.it) [www.labaita-crampio.com](http://www.labaita-crampio.com)



# 24 giugno

## Z'MAKANÀ STUBU RESIDENCE CIMA JAZZI

Le fave e il caprino della **Latteria Valle Vigizzo**

Il cream caramel di cipolla rossa con fonduta  
di **Brisaula della Bottega della Carne di Maffeis M.**

Le crespelline con la mousse di patate, la Brisaula  
e la crema di formaggio

Il filetto di maialino con il **miele dell'Az. Agricola Tinalba**,  
gli agrumi tardivi e le nocciole tostate

La millefoglie con i **piccoli frutti dell'Az. Agricola Antonioli**

Vini in abbinamento

**Z'MAKANÀ STUBU - RESIDENCE CIMA JAZZI**

Via Monte Rosa 114 – Macugnaga (VB)

Tel 0324 65207 – Cel 392 5404708

[info@residencecimajazzi.it](mailto:info@residencecimajazzi.it) – [www.residencecimajazzi.it](http://www.residencecimajazzi.it)



Foto Susy Mezzanotte

## PRODUTTORI

**M.B. Berini di G. Berini** - Beura Cardezza (VB) - Varzo (VB)  
tel. 0324 36291—cell. 335 6668173

**Bontà di Magognino (FG Snc)** - Stresa (VB) Fraz. Magognino -  
tel.0323 30077 - [www.bontadimagognino.it](http://www.bontadimagognino.it)

**La Bottega della Carne di Maffei M.** - Bannio Anzino (VB)  
Località Pontegrande - tel. 0324 820975

**Marisa Cottini** - Premosello Chiovenda (VB)  
tel. 0324 88402—cell. 349 8517814

**Latteria Valle Vigizzo**—Santa Maria Maggiore (VB)  
tel. 0324 94733 - [www.latteriavigezzina.it](http://www.latteriavigezzina.it)

**Apicoltura Prina** - Baceno (VB)  
cell. 349 3560540 - [www.apiculturaprina.it](http://www.apiculturaprina.it)

**Az. Agricola “Tinalba” di Piero Minazzi** - Nonio (VB)  
tel. 0323 889292 - cell. 3494424124

**Az. Apicola e Agricola Marcello Camona** - Gravellona Toce (VB)  
tel. 0323 848832 - cell. 3402835771

**Az. Agr. Agrituristica Chiara** - Madonna del Sasso (VB)  
tel. 0322 981603 - 331 6712138

**Az. Agricola Antonioli**—Bannio Anzino (VB)  
cell. 333 2805335 - [www.fruttimabuoni.jimdo.com](http://www.fruttimabuoni.jimdo.com)



Associazione Produttori di Piccoli Frutti  
ed Ortofrutticoltori  
del Verbano Cusio Ossola e di Novara



Piccoli Alberghi Tipici  
ed Ospitalità di Montagna



Lago Maggiore,  
le sue Valli, i suoi Sapori.

[WWW.PICCOLIALBERGHITIPICI.COM](http://WWW.PICCOLIALBERGHITIPICI.COM)  
[WWW.ILLAGOMAGGIORE.COM](http://WWW.ILLAGOMAGGIORE.COM)

