

Modalità di pagamento

Il versamento deve essere effettuato su
Conto corrente postale n.12343133
intestato a:
**Unione Montana dei Comuni
della Valsesia,
corso Roma 35 – 13019 Varallo (VC)**

oppure
Bonifico bancario
intestato a
Unione Montana dei Comuni
della Valsesia
Corso Roma, n. 35 - 13019 Varallo (VC)
Tesoreria Biverbanca - Ag. di Varallo
IBAN IT861060902230800000994894

Indicando le proprie generalità, il luogo
di residenza, la causale
“ **raccolta funghi**
per \il giorno
oppure settimana dal.....al...
oppure anno.....”.

*Presso la sede della Unione Montana
dei Comuni della Valsesia e gli Uffici Po-
stali della Valsesia, sono disponibili i
modelli prestampati.*

Per maggiori informazioni rivolgersi alla
Unione Montana dei Comuni
della Valsesia,
Corso Roma 35 – Varallo.
Telefono 0163/51555.
e.mail info@unionemontanavalsesia.it
www.unionemontanavalsesia.it/

Le Ricette



Tagliatelle di castagne e funghi porcini.

Ingredienti: Per la sfoglia delle tagliatelle: 150 gr. Di farina di castagne, 150 gr. Di farina 00, 3 uova, sale, acqua q.b. Per il condimento della pasta: 2-3 porcini di dimensioni medio-grandi, un piccolo pezzetto di porro, 1 cucchiaino di olio extra vergine di oliva, 3 cucchiaini di panna fresca, 1 mazzetto di prezzemolo, mezzo bicchiere di vino bianco, sale e pepe.

Come prima cosa preparate la pasta per le **tagliatelle**. Per fare la pasta prendete una terrina e mescolate tra loro le due farine in modo che il composto alla fine risulti di un colore omogeneo. Poi versate tale composto di farine su una spianatoia in legno e con una mano fate la classica montagnola con il buco al centro come fosse un vulcano. All'interno del buco rompete le due uova e cominciate ad amalgamare la farina aggiungendo un po' d'acqua se lo ritenete necessario. Nel caso non siate troppo pratici di pasta fatta in casa il consiglio è quello di fare tutto il procedimento non su una spianatoia ma all'interno di una ciotola in plastica molto capiente (circa 35 cm di diametro) e di amalgamare le uova e la farina inizialmente con una forchetta in metallo resistente. Poi, quando il composto risulterà più malleabile infarinatemi le mani e terminate di amalgamarlo a mano come avreste fatto sulla spianatoia. Amalgamato bene l'impasto, formate una pagnotta, avvolgetela nella pellicola per alimenti e ponetela in frigo o in un luogo fresco per almeno 30 minuti. Se fate le **tagliatelle** con la macchina della pasta potete procedere subito infarinando bene l'impasto. Mentre la pasta riposa, preparate il sugo ai **funghi porcini**. Per prima cosa lavate i porcini, puliteli bene e tagliateli a fettine sottili. Affettate finemente il porro. Mettete in un tegame dal fondo spesso o in una padella antiaderente il burro e l'olio. Aggiungete il porro e fatelo rosolare. Aggiungete poi i **porcini**, salate e pepate. Rosolateli per almeno 10 minuti. Sfumateli poi con il vino bianco e aggiungete la panna e il prezzemolo tritato. Spegnete il fuoco. Riprendete il panetto di pasta dal frigo, rimpastatelo e con l'aiuto di un po' di farina e stendetelo a uno spessore di 1 – 2 mm con il mattarello. Infarinare la sfoglia in modo che non si possa attaccare, e arrotolatela su se stessa a formare un rotolino. Con un coltello a lama liscia e ben affilato tagliate delle striscioline di circa 5-7 mm di larghezza e srotolatele prima che si appiccichino le une con le altre. Disponetele poi su un vassoio di carta precedentemente ben infarinato. Procedete allo stesso modo con tutto l'impasto preparato. Portate a bollire abbondante acqua salata e lessateci dentro le **tagliatelle** per 4 minuti. Scaldare nel frattempo il sugo ai **funghi porcini** aggiungen-



**UNIONE MONTANA
DEI COMUNI
DELLA VALSESLIA**

INFORMAZIONI PER LA RACCOLTA DEI FUNGHI SPONTANEI

**ESTRATTO DELLA
LEGGE REGIONALE
N.24 DEL 17/12/2007
“TUTELA DEI
FUNGHI EPIGEI
SPONTANEI”**

**così come modificata con
L.R. n. 7 del 08.09.2014 e
D.G.R. n. 27_431 del 13.10.2014**



**Per informazioni
Ufficio Ambiente: 0163/51555**

E' stata aggiornata la legge regionale n.24 del 17 dicembre 2007, contenente le norme riguardanti la raccolta dei funghi spontanei.

Cosa si può raccogliere

- La raccolta dei funghi epigei spontanei è consentita nella quantità giornaliera massima di TRE CHILOGRAMMI per persona.
- I funghi devono essere riposti e trasportati in cesti in vimini o similari.
- E' vietato l'utilizzo di borse in plastica.
- E' vietato l'uso nella raccolta di rastrelli, uncini o altri mezzi che possono danneggiare il terreno o il micelio fungino.
- E' vietato il danneggiamento e la distruzione dei funghi anche non commestibili.

La raccolta è vietata ...

nei castagneti coltivati e puliti;

nei giardini e parchi privati di edifici;

nei parchi ed aree protette, salvo diversa indicazione dell'Ente Parco;

nelle aree specificatamente interdette dalla Regione o dagli Enti Locali e solo se opportunamente segnalate sul posto;

dal tramonto alla levata del sole.



Titolo per la raccolta

- Le quote fissate dalla Regione Piemonte sono le seguenti:
 - €. 5,00 giornaliero
 - €.10,00 settimanale
 - €30,00 annuale
 - €60,00 biennale
 - €90,00 triennale
 - €20,00 annuale per i residenti nei Comuni della Unione Montana dei Comuni della Valsesia (solo per la raccolta funghi nei Comuni della Unione Montana dei Comuni della Valsesia).
- La ricevuta del versamento sul conto corrente postale, oppure del bonifico bancario accompagnata da documento di identità, costituisce titolo alla raccolta ed è strettamente personale.
- **Non è più dovuta la marca da bollo da € 16,00**
- Il titolo per la raccolta funghi ha validità su tutto il territorio regionale.
- Il titolo annuale ha validità dal 1° gennaio al 31 dicembre .
- E' ammesso il pagamento in un'unica soluzione della somma pari a due o tre annualità.
- Sono esentati dal versamento i minori di 14 anni, se accompagnati da un adulto autorizzato.