

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



Tartellette integrali ai funghi porcini

Ingredienti: 500 g funghi porcini, 100 g farina 00, 100 g farina integrale, 80 g burro, 40 g Toma Valsesia, 30 g prosciutto cotto a fette, 1 spicchio di aglio, alloro, olio extravergine d'oliva, sale, pepe

Intridete le farine con il burro, poi unite 40-50 g di acqua salata e impastate fino a ottenere una pasta soda ma malleabile. Lasciate riposare in frigo per 1 ora. Stendete la pasta a 2-3 mm di spessore e foderate 16 stampi da tartellette (diametro 5-6 cm, h 2 cm), buche-rellate il fondo e infornate a 180 °C per 15'. Mondate i funghi porcini e riduceteli in dadini. Rosolateli in una padella velata di olio con uno spicchio di aglio legger-mente schiacciato e 2 foglie di alloro, sulla fiamma molto vivace muovendoli costantemente. Dopo 2' eli-minate aglio e alloro e proseguite per altri 2-3'. Salate e pepate. Distribuite i funghi nelle 16 tartellette, in 8 unite anche una fettina di Toma e una di prosciutto. Infornatele a 200 °C con la funzione grill per 2', il tempo necessario a far sciogliere il formaggio. Sforna-te, sformate e servite le tartellette ancora calde.

Millefoglie di patate e funghi porcini

Ingredienti: 750 g patate, 4 porcini freschi, 1 tuorlo, salvia, paprica, noce moscata, olio extravergine d'oliva, sale

Lessate 400 g di patate, poi pelatele, schiacciatele e lavora-tele con il tuorlo, sale e noce moscata. Pelate le patate ri-maste e affettatele a rondelle spesse mm 2-3. Spolverizza-tele con abbondante paprica e cuocetele in padella in un velo di olio (in un unico strato) per 3-4'; salatele, giratele e cuocetele per altri 4'.

Pulite i porcini, tagliateli a fettine e rosolateli vivacemente per 6-7' in un velo di olio ben caldo. Fuori del fuoco unite 4-5 foglie di salvia spezzettate e salate. Montate la “millefoglie” alternando strati di rondelle di patate saltate, fiocchetti di patate schiacciate e funghi. A piacere, potete disporla su un letto di spinaci novelli saltati velocemente in padella in un velo di olio.



**UNIONE MONTANA
DEI COMUNI
DELLA VALSESIA**

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.