



clicca qui



- LAGOMAGGIORE
- VCO
- VERBANO
- CUSIO
- OSSOLA
- SPORT
- WALLIS
- TICINO
- ANNUNCI
- ALTOPIEMONTE
- NOVARESE
- NOVARA
- ARONA
- BORGOMANERO
- VERCELLESE
- BIELLESE

Search...



La delegazione Val d'Ossola dell'Accademia Italiana della Cucina onora Edoardo Raspelli e il suo amore per l'Ossola



Novara, due arresti per furto in abitazione



Alla Rupe del Gesso in gita con Gianpaolo Fabbrì. Foto

Lo Stresa nella tana del Casale

Castelletto Ticino, vandalismi al palazzetto di via del Lago

 0,14 €
 1,20 €

 0,75 €

 Scarica il PDF

Cutrone Antincendio Srl / Via Alpi Giulie, 20 28921 Verbania -Intra / T. 0323 581300 /info@cutroneestintori.it

GIOVEDÌ
DALLE ORE 20.30

PIRELLI IL PAVILIONEGGIO SOTTERRANEO DEL CENTRO COMMERCIALE SHOPPING CARRUCCI REGIONALE VOSPERE
RITROVO AUTO
TUNING

PERICOLO (M.F. 31/10/2022)

A 200 metri dal lungilago e dalla spiaggia, casa indipendente con giardino

VENDUTA!

FERIOLO: CASA A 285.000 EURO

MANDRINI:
ACCOMPAGNAMO I NOSTRI CARI CON LA MUSICA

La delegazione Val d'Ossola dell'Accademia Italiana della Cucina onora Edoardo Raspelli e il suo amore per l'Ossola

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

005218



CRODO- 23-10-2022-- La scintilla del Rinascimento enogastronomico ossolano... E' stata una cena ecumenica indimenticabile quella che i membri della delegazione Val d'Ossola dell'Accademia Italiana della Cucina, guidata da Paolo Rossi, hanno vissuto giovedì sera al ristorante Edelweiss a Viceno di Crodo, avendo come ospite il noto critico gastronomico Edoardo Raspelli, di casa nel ristorante dello chef Ugo Facciola.

“Grazie ad Edoardo Raspelli- così gli Accademici- alla sua passione per il formaggio Bettelmatt, l'Ossola ha trovato un posto in primo piano nelle dispense delle più rinomate cucine e gastronomie di tutto il mondo, ha preso coraggio e consapevolezza, ed in pochi anni sono spuntate nuove produzioni, la Dop per il formaggio ossolano, la Doc per il vino ossolano, la produzione di miele, di polenta, patate, i salumi, le carni di selvaggina, le erbe officinali, il gin... nuove offerte per residenti e turisti che arricchiscono il territorio.

E proprio delle tre “t” che lo guidano nei suoi giudizi ha parlato Edoardo Raspelli: “Terra, territorio e tradizione, che troviamo ben rappresentati nei piatti dello chef Facciola all'Edelweiss, per me, da sempre, il migliore ristorante tipico ossolano”.

Il menù, dopo le Bollicine di benvenuto “Alta langa” accompagnate al crostino con prosciutto di cinghiale e burro alle erbe, pane ossolano con lardo e miele, è proseguito con prosciutto di Viceno con burro nostrano e pane ossolano e tonno di coniglio, un soufflé all'Ossolano dop con la sua fonduta e le erbette dell'orto, tutti accompagnati da Garganega Chardonnay Scaia, poi il risotto di zucca con blu di Formazza e guanciale croccante. E l'anatra all'arancia con patate di Viceno e verdure di stagione a km 0. Infine la torta di ricotta di Viceno con cialda e gelato e frutti di bosco accompagnato dal Moscato d'Asti.

La nostra App,
come non l'avevi mai vista.

ottica RAMONI
INTRA VERBANIA | IL MIGLIORE |
www.otticaramoni.com