

Modalità di pagamento

Il versamento deve essere effettuato su
Conto corrente postale n.12343133
intestato a:

Comunità Montana Valsesia,
corso Roma 35 – 13019 Varallo (VC)

oppure
Bonifico bancario
intestato a

Comunità Montana 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 Comunità Montana
e gli Uffici Postali della Valsesia, sono
disponibili i modelli prestampati.

Per maggiori informazioni rivolgersi alla
Comunità Montana Valsesia,
Corso Roma 35 – Varallo.
Telefono 0163/51555.
e.mail cmvalsesia@ruparpiemonte.it
www.unionemontanavalsesia.it/

Il testo integrale della Legge Regionale
n.24/2007 può essere consultato
al seguente indirizzo internet:
www.unionemontanavalsesia.it

La Ricetta

TORTA SALATA CON TOMA E FUNGHI PORCINI

Ingredienti: 1 rotolo pasta sfoglia, 150 g. di speck
a fette, 200 g. di toma valesiana, 1 tazza di fun-
ghi porcini, 2 uova, 1 patata media, 3 cucchiaini di
parmigiano grattugiato, sale e pepe q.b.

Tagliare la toma a cubetti e lo speck a striscioline,
sciogliere i funghi porcini, asciugarli e mescolarli
insieme alla toma e allo speck. Foderare una teglia
rotonda con la carta da forno e adagiarevi sopra la
pasta sfoglia, versarvi il ripieno preparato, sbattere
2 uova con un pizzico di sale e pepe e versarlo
sull'impasto tenendone da parte una piccola
quantità. Affettare la patata a fette sottili e dispor-
le partendo dall'esterno sulla superficie della torta
in cerchi concentrici leggermente sovrapposti.
Spolverare le patate con il parmigiano grattugiato.
Ripiegare verso l'interno i bordi della pasta sfo-
glia, spennellandoli con l'uovo sbattuto. Infornare
a 180 °C per 50 minuti, eventualmente coprendo
la torta con un foglio di alluminio negli ultimi mi-
nuti di cottura nel caso scurisse troppo.
Buon Appetito!



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 Comunità Montana Valsesia (solo per la raccolta funghi nei Comuni della Comunità Montana 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.