

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



FUNGHI RIPIENI CON SALSICCIA

Ingredienti: 600 g di funghi, 200 g di salsiccia, 1 uovo, 40 g di parmigiano grattugiato, 40 g di pangrattato, un pizzico di Sale, pepe, 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva, 1 spicchio di aglio, prezzemolo.

Pulite i funghi, quindi tagliateli a tocchetti. In una padella fate soffriggere leggermente l'aglio sbucciato in un cucchiaino di olio, quindi sbriciolatevi la salsiccia privata del budello. Fate cuocere a fuoco medio per 4-5 minuti. Unite in una ciotola la salsiccia che avete cotto in precedenza con il pangrattato, l'uovo e il parmigiano. Mescolate accuratamente e aggiustate di sale. Prendete le cappelle dei funghi, salatele leggermente e farcitele con il composto. Ungete con un filo di olio una teglia da forno e sistematevi i funghi ripieni. Spolverizzateli con un po' di parmigiano grattugiato e guarnite il tutto con un filo di olio. Cuocete nel forno già caldo a 180° per 20-25 minuti. Quindi sfornateli e lasciateli riposare per 5 minuti.

TEMPEH AI FUNGHI - vegan



Ingredienti: 200 g tempeh, 200 gr di funghi a scelta- 1 spicchio d'aglio, 1 rametto di rosmarino, 3 cucchiaini di salsa di soia, pepe, prezzemolo tritato.

Tagliate il tempeh a striscioline. Sistematelo in un tegamino con una tazza d'acqua. Accendete il fuoco e lasciatelo cuocere a fuoco dolce in modo che si ammorbida per circa 15 minuti. Nel frattempo, mettete in un'ampia padella uno spicchio d'aglio, un rametto di rosmarino e fate soffriggere. Aggiungete i funghi dopo averli puliti e tagliati a dadini. Fate saltare i funghi per qualche minuto dopo aver regolato di pepe. Aggiungete ai funghi qualche cucchiaino di salsa di soia e un po' d'acqua, mescolando fino ad ottenere una salsa densa. Spegnete il fuoco dei funghi e aggiungete il tempeh ormai cotto. Mescolate bene gli ingredienti per amalgamare il tutto e, prima di servire, cospargete con prezzemolo tritato.



**UNIONE MONTANA
DEI COMUNI
DELLA VALSESIA**

INFORMAZIONI PER LA RACCOLTA DEI FUNGHI SPONTANEI ANNO 2017

**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**

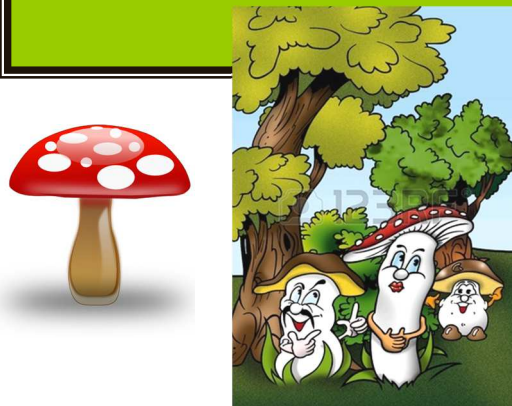
E' stata aggiornata la legge regionale n.24 del 17 dicembre 2007, contenente le norme riguardanti la raccolta dei funghi spontanei.

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.