

OSSOLA.it

La rivista delle Valli dell'Ossola
The magazine of Ossola's Valleys

ATTENZIONE

Tutti i diritti sono riservati. Nessuna parte di questa pubblicazione può essere riprodotta o diffusa con un mezzo qualsiasi senza il permesso scritto dell'editore.

ATTENTION

All rights reserved. No part of this publication may be reproduced, stored in a retrieval System or transmitted in any means, electronic, mechanical, photocopying, recording or otherwise, without permission of the copyright holder.

Continua 
Next



Mergozzo - Lungolago



Mergozzo è un piccolo e caratteristico paese posto sulle rive del Lago Maggiore fatto di piccole viuzze e case in pietra. Nella piazza in riva al lago si trova un plurisecolare Olmo, vecchio di almeno 400 anni e ormai un pò il simbolo del paese dove, sotto le sue fronde, in un passato lontano, gli uomini del borgo amministravano la casa pubblica e la giustizia.

A poca distanza, accanto alla Chiesa Parrocchiale **Morena Grossi**, proprietaria della panetteria e pasticceria "Il Forno Shop" in un giorno di settembre del 1998, intenta ad osservare il lento cadere delle foglie dell'Olmo trasportate dal primo vento autunnale, maturò subito in lei l'idea di creare un biscotto con quella stessa forma.

Nascevano così "Le Foglie dell'Olmo"...

Il Forno Shop

Famosi sono i biscotti "le foglie dell'olmo" biscotti di pasta frolla con un cuore di marmellata di albicocche, cioccolato, crema caffè, mirtillo e miele nella forma caratteristica a foglia ricordano le foglie di quell'olmo che ormai da decenni è il simbolo di Mergozzo.

Accanto alle foglie dell'olmo la caratteristica "fugascia" (focaccia dolce), il "nocciolato di Bracchio" (piccolo amaretto), "l'amaretto di Mergozzo" e il "biscotto del nonno" e tante altre specialità, locali e non, completano la vasta gamma di golosità tra le quali è possibile scegliere.

Novità del 2008 "Il Grappolo d'uva": un biscotto di pasta frolla a forma di grappolo con un ripieno di gelatina di vino Bracchetto d'Acqui e vino Bacan delle nostre valli.



di GROSSI MORENA E C. SNC

Via Sempione, 8
28802 MERGOZZO (VB)
Tel./Fax 0323.80780
morenagrossi@libero.it

IL CIOCCOLATO

di Paola e Cristiana Grandazzi

Non solo svizzero, verrebbe da dire. L'ossola ha goduto della vicinanza di una nazione maestra nell'arte della produzione di cioccolato. Per questo ci sentiamo così vicini a questo unico e incomparabile dolce alimento. A Pasqua per esempio se ne riceve molto, e tante volte questo finisce in una scatola che solitamente staziona nel nostro armadietto per mesi e mesi. Qui di seguito allora vi daremo un'idea per "riciclare" semplicemente il cioccolato delle nostre uova di pasqua. Una golosa e facile ricetta che vi stupirà.



Mousse al cioccolato? ecco la ricetta!



INGREDIENTI:

*gr. 100 cioccolato - gr. 70 burro
4 uova - 4 cucchiari di zucchero*

Per prima cosa fate fondere a bagnomaria il cioccolato che avete recuperato assieme al burro.

Montare a neve i 4 albumi d'uovo.

Separatamente montare i 4 tuorli a spuma e lo zucchero, aggiungere il burro e il cioccolato, incorporare gli albumi a neve delicatamente et voilà la mousse è pronta da versare nelle coppette.

Lasciare in frigorifero almeno un'ora prima di consumarla (se ce la fate a resistere!!)

Dal 1924 a Domodossola, la pasticceria Grandazzi nasce come pasticceria tradizionale per specializzarsi, sotto la conduzione delle sorelle Paola e Cristiana (terza generazione di pasticciere), nella produzione di cioccolato, prestando particolare attenzione alla forma e alla qualità della materia prima. Il nostro punto di forza è, oltre al livello di qualità sempre costante, la particolarità delle forme con le quali presentiamo al pubblico il nostro cioccolato che così si trasforma in una dolce e originale idea regalo.

Tutto questo grazie alle dimensioni artigianali della nostra azienda.

La nostra produzione spazia dalle classiche tavolette (ma sempre con un tocco di originalità vedi TAVOLETTERA) ad oggetti di uso comune come: attrezzi arrugginiti, caffettiere, utensili da cucina, mouse, rasoi da barba, ecc.

Il Laboratorio sito a Domodossola, ha un annesso punto vendita al pubblico e grazie alla nostra partecipazione a numerose fiere, abbiamo un parco clienti che spazia in tutta Italia e anche all'estero (Inghilterra, U.S.A., Germania, Svezia, Russia, Polonia, Spagna, Ungheria).

Il sito internet www.lofficinadelcioccolato.it e www.pasticceriagrandazzi.com, permette oltremodo di avere una panoramica della nostra produzione.



l'officina
del
Cioccolato

www.lofficinadelcioccolato.it



chiuso il lunedì
closed on monday

Pasticceria dal 1924
Grandazzi

Via Castellazzo, 23
28845 Domodossola (VB)
Tel/Fax +39.0324.243040

choco@lofficinadelcioccolato.it



di William Vicini "Ristorante la Meridiana"

Crema morbida di castagne in cialda croccante

Le dosi sono per 8 persone

Per le cialde croccanti

50 gr. Albume

50 gr. Burro ammorbidito

50 gr. Farina

40 gr. Zucchero a velo

Incorporare nel burro ammorbidito lo zucchero a velo, l'albume e rendere il composto liscio, a questo punto aggiungere la farina. Su delle placche con l'aiuto di un cucchiaino formare dei dischi del diametro di circa 5 cm e metterli in forno a 180 gradi per circa 3-4 minuti.



Per la crema di castagne

250 gr. Castagne già sbucciate

4 dl latte

120 gr. Zucchero

60 gr. Tuorli

1 bustina vanillina

180 gr. panna

4 gr. Colla di pesce

In una piccola casseruola far cuocere le castagne con il latte e 40 gr. di zucchero, quindi passare il tutto al setaccio.

A questo punto preparare la "pate a bombe", fare uno sciroppo portando ad ebollizione 80 gr. di zucchero con 60 gr. di acqua. A parte frustare i tuorli con la vanillina, quindi aggiungere a questo composto lo sciroppo bollente a filo e montare finché il tutto non risulti spumoso, incorporare le colla di pesce ammorbidita in acqua fredda e ben strizzata. Smettere di frustare quando il composto sarà freddo.

Ammorbidire ora la crema di castagne con poca panna liquida e quindi piano piano aggiungere il resto della panna precedentemente montata e la "pate a bombe". La crema morbida è pronta...

Comporre il dolce alternando i dischi di cialda alla crema di castagne e fare 4 strati. Si può accompagnare con salsa di fragole ed eventualmente con del gelato alla crema.



La Meridiana



Il Ristorante "La Meridiana" verte su un tipo di cucina italiana, con specialità spagnole e di pesce, non ultimi, il foie gras e il petto d'anatra con miele e pepe nero o la sella di cervo. Il tutto accompagnato da una buona Carta Vini che ne raccoglie una centocinquanta circa, curata dallo Chef patron William e dalla moglie Barbara entrambi sommelier professionisti. La tipologia della sala del ristorante è legata alla tradizione della zona, con travi in legno a vista e nel complesso accogliente e familiare, quasi a testimoniare la viva passione di famiglia che dal 1968 conduce questo locale.

Via Rosmini, 11 - **Domodossola** (VB)
Tel. **0324.240858** - Cell. **348.388.6118**
info@ristorantelameridiana.it
@ Chiuso Domenica sera e Lunedì

La Meridiana Casa Vacanze

La Casa Vacanze La Meridiana è il posto ideale dove trascorrere le vostre vacanze, situata a Cadarese, in Val Formazza, a 100 mt. dalle terme, in posizione tranquilla e panoramica, lontano dalla strada, è il luogo ideale per chi desidera trascorrere una vacanza all'insegna del relax del benessere e della tranquillità.



Casa Vacanze La Meridiana
Frazione Cadarese, 13
28866 **PREMIA** (VB)
Tel. **0324.240858**
Cell. **348.388.6118**
info@ristorantelameridiana.it