

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

IL PESCE

a cura della
A.S.D. sez. prov. pescatori VCO FIPSAS

Le acque dell'Ossola, cormorani, aironi e rilasci idrici permettendo sono tutte pescose e abitate da pesci autoctoni. Diveria, Anza, Ovesca, Melezzo, Cannobino, Toce e numerosi altri riali sono praticabili con il permesso di pesca. Qui di seguito l'elenco dove occorre pagare la tessera FIPSAS.



1 - Fiume TOCE: Tratto scorrente in Comune di Premia, esclusi gli affluenti. Da 100 mt a monte del ponte che porta alla centrale di Crego fino alla confluenza con il Diverino è vietata la pesca in quanto zona di protezione.

2 - Fiume TOCE: Tratto scorrente in Comune di Crodo, esclusi gli affluenti.

3 - Fiume TOCE: Tratto scorrente da Pozzomaglio in Comune di Crevaladossola, fino al ponte della Miz-zoccola nel Comune di Domodossola ed affluenti:

TORRENTE DIVERIA dal vecchio ponte in Comune di Crevaladoossola alla foce.

TORRENTE BOGNA dalla Chiesa di S. Stefano alla foce.

4 - Fiume TOCE: Dalla cappella degli Scopelli in Comune di Beura Cardezza, allo sbocco nel Lago Maggiore. Sul fiume Toce a valle delle paratoie di Prata è stata istituita una zona di protezione con entrata in funzione della scala di monta per una lunghezza di 200 mt a valle delle paratoie stesse. In questo fiume dal ponte della statale di Gravel-lona Toce alla foce, le acque sono classificate secondarie, ma vige ugualmente l'obbligo di segnacature per i sal-moidi. In questo tratto, e solo in questo tratto, è permessa la pesca con il cagnotto e la pasturazione limitata ad un kg di cagnotti e a due kg di sfarinati.

5 - TORRENTE DIVERIA: Tratto scorrente in Comune di Varzo dalla presa della Società Enel in Frazione Bal-balonesca al ponte nuovo di Crevaladossola (200 mt a monte della galleria di S. Giovanni) esclusi gli affluenti. Nel Dive-ria è vietata la pesca dallo sbarramento della Centrale Enel di Varzo alla confluenza con il Rio Cairasca perché zona di ripopolamento.

6 - TORRENTE MELEZZO OCCIDENTALE: Scor-rente nei Comuni di Druogno, Trontano e Mäsera fino alla foce escluso gli affluenti. Il tratto scorrente in Comune di Druogno fino al ponte di Marona è in concessione al comune stesso. Oltre alla tessera FIPSAS occorre munirsi del regolamento particolare comunale.

7 - TORRENTE OVESCA: Dalla confluenza del Rio Troncone e Rio Loranco nel Comune di Antrona Schieranco allo sbocco nel fiume Toce in Comune di Villadossola.





Pesca
Sportiva e
Ristorante

Lago delle Rose

Specialità Ossolane
Specialità di Pesce



Via Pietro Iorio
Ornavasso (VB)
Cell. 333.982 9810
lagodellerose@ossola.com

-Chiuso il Lunedì-

PESCE IN TAVOLA

di Fabio Pizzicoli - Albergo Ristorante Buongusto - Mozzio di Crodo

Filetto di Lavarello arrotolato alla pancetta

Ingredienti per 4 persone: 8 filetti di lavarello del peso di circa 60 gr. cadauno. 8 fettine di pancetta arrotolata artigianale ossolana. Pane grattugiato. Salvia e rosmarino tritati. 1 dl. di Vino bianco secco. 50 gr. di burro. Sale

Procedimento: 1-Stendere i filetti di lavarello e salarli leggermente in superficie. 2-Cospargerli con poco pane grattugiato e il trito di salvia e rosmarino. 3-Stendere le fettine di pancetta ossolana sui filetti di pesce. 4-Arrotolare ogni filetto e se necessario fermarli con uno stuzzicadenti. 5-Cuocere dolcemente i rotolini di pesce in una padella antiaderente con il burro e qualche fogliolina di salvia dopo circa 4 minuti bagnare con poco vino bianco e terminare la cottura altri 5 minuti. 6-Servire il paese ben caldo, cospargendolo con il suo sugo di cottura.

Filetto di Trota o Salmerino gratinato con pane all'Erba Bona

Erba bona è il nome dell'associazione di coltivatori di erbe aromatiche che opera in Val d'Ossola.

Ingredienti per 4 persone: 4 filetti di trota bianca fario o iridea oppure salmerino del peso di circa 120 gr. Cad. 100 gr. di Pane grattugiato. Erbe aromatiche dell'associazione Erba Bona tritate – salvia, rosmarino, maggiorana, timo, timo citrato, una foglia di aglio ursino tritata. sale. burro. farina

Procedimento: 1-mescolare bene il pane grattugiato con tutte le erbe aromatiche finemente tritate e un cucchiaio di olio di oliva. 2-rifilare i filetti di trota, eliminando le tutte le lisce, quindi salarli leggermente in superficie. 3-Infarinare leggermente ogni filetto da ambo i lati, e dorarli qualche minuto in una padella antiaderente con il burro aromatizzato alla salvia. 4-Stendere i filetti in una placca da forno, ricoperta di carta oleata. 5-Coprire ogni filetto di pesce con il pane grattugiato alle erbe aromatiche, preparato in precedenza. 6-Terminare la cottura in forno a 200 gradi, per pochi minuti. 7-Servire immediatamente.



albergo ★★★
ristorante
BUONGUSTO €



Daniela & Fabio Pizzicoli
Via Centro, 67
28862 **Mozzio di Crodo** (VB)
Tel./Fax +39.0324.61680
info@albergobuongusto.it

www.albergobuongusto.it