



► **Enoteca del Castello**
via Nazionale, 182
0324 87290
www.enotecadelcastello.it

Enoteca. Proprio nel cuore di uno dei Borghi più Belli d'Italia, un'insegna a gestione familiare in cui acquistare vini "della casa", ossolani, nazionali, ma anche grappe, liquori, oli, salse, sughi, sottoli, confetture, salumi tipici di qualità, pasta, riso Carnaroli, miele, cioccolato, dolciumi, conserve di frutta e tante altre bontà.

Wine shop. Right in the heart of one of the "Borghi più belli d'Italia", you'll find a family-run shop where you can buy "house" wines along with local and national selections. But there are also grappas, liqueurs, olive oils, sauces, bottled vegetables, jams, quality charcuterie, pasta, Carnaroli rice, honey, chocolate, sweets, fruit preserves and many other goodies.

DRUGOGNO (VB)

Panificio Conti

frac. Coimo - Via Bonardi,
24 - 3469440286

Il pane nero di Coimo ha origini remote e veniva prodotto con farina di grano saraceno; oggi l'impasto si realizza con farina integrale di segale (80/90 %) e di frumento, acqua, sale, lievito naturale e lievito di birra. La pagnotta (7-800 grammi) ha forma tondeggiante e piatta con crosta marrone scura e mollica compatta, il sapore fragrante e deciso. La panetteria è nota sia per il Pane dolce che per quello nero di Coimo.

Coimo black bread, whose origins go way back was originally produced with buckwheat flour. Today the dough is made with wholemeal rye (80/90%) and wheat, water, salt, natural yeast and brewer's yeast. The round, flat loaf (700-800 grams) has a dark brown crust. Inside it's compact, with a fragrant, decisive flavor. The bakery is known for both sweet and black Coimo bread.



Pesce sì, ma d'acqua dolce

Nel Parco della Val Grande e nell'area che lo circonda - la provincia del Verbano-Cusio-Ossola - l'acqua dolce è un elemento importante e importante è il pesce che ne deriva: dal punto di vista culturale, ma anche economico e gastronomico. "Comunicare il pesce di lago per promuovere la pesca e l'acquacoltura sostenibile" è il nuovo progetto della Provincia, cofinanziato dal Fondo Europeo per gli Affari Marittimi e la Pesca attraverso un bando della Regione Piemonte e finalizzato a "Misure a favore della commercializzazione" dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura valorizzando la sostenibilità. Un progetto che coinvolge i ragazzi delle scuole, ma anche e soprattutto degli istituti alberghieri e punta a sensibilizzare i ristoranti e i ristoratori della provincia.

Marco Sacco, chef del **Piccolo Lago** di Verbania, è uno dei padroni del pesce di acqua dolce e punta a diffonderne la cultura in zona, ma anche oltre. Il cuore della sua struttura è lo spazio "sospeso" sul lago più pulito in Europa, suggestivo e diviso tra una sala interna e una tutta vetrata. Abolita la carta, Sacco ha nettamente separato i menu: da una parte c'è quello innovativo dove gioca a tutto campo, tra carni dry aged e spaghetti al pomodoro, aggiungendo qualche tocco asiatico; dall'altra, la storia con i signature dish che illustrano la ricerca dei prodotti locali, a partire dal pesce d'acqua dolce, di cui è uno dei massimi esperti in Italia.

Fish, yes, but freshwater

In the Val Grande Park and the area that surrounds it (the province of Verbano-Cusio-Ossola) fresh water is an important element, as are the fish. This is true culturally, but also economically and in terms of local gastronomy. The province, supported by the "European Maritime and Fisheries Fund" (through a tender by the Piedmont Region) has launched a project aimed at promoting "Measures in favor of selling" fish and aquaculture products with a focus on sustainability. The project involves schoolchildren; but also, and especially, hotel establishments, aiming to raise awareness among local restaurants and restaurateurs.

Marco Sacco, chef of **Piccolo Lago** di Verbania, is a freshwater fish evangelist whose goal is to spread its culture in the area and beyond. The heart of his evocative restaurant (which has an internal room and one that's all in glass) is "suspended" over the cleanest lake in Europe. Sacco has clearly separated the menus. On the one hand there are his innovative dishes, where he goes all in on experimentation, with dry-aged meats and spaghetti with tomato, adding some Asian flourishes. On the other, there's tradition and his "signature dishes", which draw on local products, starting with freshwater fish (Sacco is a leading expert in Italy).

Piccololago - Verbania - frac. Fondotoce - 0323586792
piccololago.it