

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 IT861060902230800000094894**

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/

La Ricetta

PAPPARDELLE CON PORCINI, PROSCIUTTO E PROVOLA

Ingredienti: 300 g funghi porcini, 1 porro, 60 g di burro, pepe q.b., 320 g pasta di semola, 40 g provola affumicata, semi di papavero q.b., sale q.b., 100 g prosciutto cotto affumicato.

- 1) Prendi i porcini, mondali e sfregali con un panno umido, quindi tagliali a fette i più grandi. Segui lo stesso procedimento anche per il porro.
- 2) In un tegame sciogli 50 grammi di burro, aggiungi il porro, e lascialo rosolare, poi aggiungi i funghi. Aggiusta di sale e pepe, poi cuoci per 20 minuti. Unisci il prosciutto che hai tagliato a listine, cuoci ancora qualche minuto e spegni il fuoco.
- 3) In un pentolino metti a tostare i semi di papavero insieme al burro rimasto, poi cuoci la pasta in acqua bollente, scolala e condiscila con i funghi e i semi di papavero.
- 4) Servi le pappardelle con porcini, prosciutto e provola arricchite di provola grattugiata.

Buon Appetito!



**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.