

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/

La Ricetta

PAPPADELLE 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 minuti 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 2016

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**

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.

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.