



DISTRETTO
TURISTICO
DEI LAGHI



Lago Maggiore
Lago d'Orta
Lago di Mergozzo
Monti e Valli d'Ossola



TERRE
DELL'ALTO
PIEMONTE

Food&Wine

Sapori d'eccellenza tra Monte Rosa,
Laghi e Terre dell'Alto Piemonte



PIEMONTE
THE PLACE TO EXPERIENCE



TRA MONTE ROSA, LAGHI E TERRE DELL'ALTO PIEMONTE

Territori tutti da scoprire, capaci di regalare emozioni inattese

Nel nord del Piemonte, ai piedi delle Alpi e a breve distanza da Milano e Torino, un territorio unico si snoda dalle distese della pianura novarese e vercellese attraverso le colline punteggiate di filari di vite, dove nascono i preziosi Nebbioli DOC e DOCG, e i pittoreschi Laghi Maggiore, d'Orta e di Mergozzo, fino a raggiungere le vette alpine del Biellese, della Valsesia e delle Valli dell'Ossola, dominate dal Monte Rosa sullo sfondo. Le Terre e i Laghi dell'Alto Piemonte sono pronti ad accogliere i visitatori con una carrellata di scenari e paesaggi unici all'insegna della scoperta e della meraviglia tra sapori tipici, testimonianze di arte e cultura, esperienze outdoor e natura intatta.

Gioiello naturale inatteso, con una vocazione straordinaria per le attività outdoor e ricco di attrazioni artistiche e culturali, il Biellese è il luogo ideale dove rigenerarsi seguendo i propri ritmi e le proprie passioni. Natura, sport outdoor, arte, cultura, imprenditorialità tessile e sapori tipici all'insegna della genuina autenticità: sono questi gli elementi principali che descrivono la provincia di Biella, una vetrina di paesaggi tra pianura, colline e montagna. Siti UNESCO, borghi storici ed eccellenze enogastronomiche completano il quadro di un territorio dalle tante sfaccettature e con davvero molto da scoprire.

Terra di riso, di vino, di orizzonti immensi e di panorami da togliere il fiato, dove la natura incontra l'arte, l'outdoor viaggia con l'enogastronomia e ogni elemento si fonde con un'offerta turistica e culturale valida per tutti i gusti e fruibile nel corso di tutto l'anno. Il Novarese è questo e molto altro ancora. È un territorio da scoprire senza fretta, fuori dalle destinazioni affollate e tuttavia al centro di eventi di alto livello, crocevia di itinerari d'arte, segnati dalla forte impronta architettonica di Alessandro Antonelli, di percorsi tra le vigne, nei boschi o lungo le strade delle risaie, da compiere a piedi o in bicicletta e con la calma che questi luoghi richiedono, tra un risotto, qualche fetta di salame, del gorgonzola e un bicchiere di vino dell'Alto Piemonte.

La provincia di Vercelli con i suoi panorami incredibili si estende dalle pianure coltivate a riso che circondano Vercelli, passando per le dolci colline di Gattinara sino a raggiungere le verdi vallate della Valsesia, a due passi dal Monte Rosa. È un paradiso per le attività all'aria aperta: il luogo ideale per trascorrere del tempo godendo di paesaggi alpini mozzafiato, scoprendo borghi medievali e siti UNESCO, passeggiando per valli dove la natura è incontaminata e meravigliandosi di fronte all'incredibile patrimonio culturale dei centri storici.

Natura incontaminata, paesaggi mozzafiato, deliziose vallate attraversate da torrenti cristallini, borghi di montagna che mantengono i tratti dell'arte, dell'architettura e della tradizione locale: la Valsesia è tutto questo e molto di più! Ricca di borghi storici di grande fascino, splendidi siti naturalistici e alcune delle cime più alte d'Europa, è in grado di soddisfare le esigenze di tutti, dagli appassionati di alpinismo e trekking, a chi è alla ricerca dell'avventura, dell'adrenalina, oppure della tranquillità e del silenzio della natura. Sport estivi ed invernali, enogastronomia tipica, arte e cultura, tradizioni e molto altro ancora ti aspettano in Valsesia!

Dal celebre Lago Maggiore con le incantevoli Isole Borromeo, le eleganti ville e i lussureggianti giardini alle limpide acque del tranquillo Lago di Mergozzo fino allo scenario fatato del Lago d'Orta con la suggestiva Isola di San Giulio: gioielli di natura, arte e storia donano a questi luoghi un'atmosfera da "Dolce Vita", tutta italiana. Tutt'intorno il corollario delle Valli Ossolane che - tra boschi, laghetti e pascoli - regala agli amanti della montagna lo spettacolo del Monte Rosa - seconda vetta delle Alpi - la Cascata del Toce - con un salto di ben 143 metri - il Parco Nazionale Val Grande - l'area wilderness più vasta d'Italia - e la natura incontaminata dei Parchi Naturali Veglia Devero e Alta Valle Antrona. In poco più di un'ora... dall'allure mediterranea dei lidi di lago alla neve delle Alpi!





Vercellese

PRIMO

Brudera

Ricetta per n. 4 persone

Ingredienti

- 3-4 ossi di maiale
- 400 gr di riso Arborio o Carnaroli
- 1 cipolla
- 1 cipollotto fresco
- 1 carota
- 1 costa di sedano
- 1 spicchio d'aglio
- 1 rametto di rosmarino
- 70 gr di Parmigiano Reggiano grattugiato
- 2 bicchieri di vino rosso corposo, tipo Barbera
- 50 gr di burro
- Sale q.b.

Preparazione

Dopo aver soffritto una cipolla, tagliata finemente, tostare il riso, sfumare con del vino rosso corposo e continuare la cottura con il brodo: partendo da acqua fredda e aggiungendo sedano, carote e cipolle e qualche osso di maiale a dar sapore

Curiosità

Era di gennaio, o al massimo per carnevale, che del maiale non si buttava via niente, ma proprio niente, nemmeno il sangue. Una ricetta di fine Ottocento preparata nelle grandi cascine vercellesi e del basso Piemonte. Un risotto di facile esecuzione, quello che si definisce “alla parmigiana”, simbolo di una cucina semplice e casalinga, al cui interno ognuno aggiungeva qualche spezia per impreziosirlo e che si concludeva in mantecatura con l'aggiunta del sangue di maiale (oggi rigorosamente pastorizzato).



Novarese

PRIMO

Gnocchetti di ricotta e riso Artemide, cialda di Parmigiano, Gorgonzola e passatina di pomodoro fresco

Ricetta per n. 4 persone

Ingredienti

- 100 gr di riso nero Artemide
- 500 gr di ricotta
- 500 gr di pomodori ciliegini
- 200 gr di Gorgonzola piccante
- 150 gr di farina
- 2 tuorli d'uovo
- Parmigiano q.b.
- Olio extravergine d'oliva q.b.
- Sale e Pepe q.b.

Preparazione

Per gli gnocchi:

lessare il riso Artemide per almeno 50 minuti, frullare e ridurlo in poltiglia. Creare quindi un impasto mescolando la ricotta, la farina, il riso, un uovo e un po' di Parmigiano. Mescolare il tutto, stendere l'impasto con la punta delle dita per creare delle striscioline spesse circa 2 centimetri e tagliare a tocchetti. Lessare gli gnocchi in acqua leggermente salata, passarli al burro e tenerli da parte.

Per la salsa di pomodoro:

preparare la salsa di pomodoro utilizzando i pomodori ciliegini freschi, cotti per pochissimo tempo in olio di oliva, passati nel passaverdure o frullati.

Per la cialda:

mettere in un padellino antiaderente una striscia di Parmigiano e farlo sciogliere finché non avrà assunto un colore leggermente ambrato e fare raffreddare.

Impiattamento:

stendere la crema di pomodoro sul fondo del piatto, adagiare gli gnocchi appena spadellati, completare con la cialda di Parmigiano e cubetti di Gorgonzola piccante.



Biellese

PRIMO

Machtëbbe

Minestra di riso, latte e castagne

Ricetta per n. 4 persone

Ingredienti

- 900 ml di acqua
- 300 ml di latte
- 250 gr di castagne secche
- 200 gr di riso Arborio
- 100 gr di burro
- Sale fino q.b.

Preparazione

In una casseruola portare a bollore l'acqua e il latte. Unire le castagne e cuocere a fuoco medio per 30 minuti. Unire il riso, regolare di sale e cuocere per 18 minuti mescolando frequentemente. Se dovesse asciugarsi troppo aggiungere poco latte per completare la cottura. A cottura terminata disporre nei piatti, lasciar intiepidire e completare con riccioli di burro crudo.



Novarese

PRIMO

Paniscia alla Novarese

Ricetta per n. 4 persone

Ingredienti

- 350 gr di riso Carnaroli Classico
- 1 salame della duja
- 1 mortadella di fegato "fidighin"
- 100 gr di cotenna di maiale
- 50 gr di lardo
- 1 bicchiere di vino rosso delle Colline Novaresi
- 30 gr di burro
- 1 cipolla bionda di Cureggio e Fontaneto
- 1 costa di sedano
- 1 carota
- 2 porri
- ½ verza bianca
- 250 gr di fagioli borlotti freschi già sgranati in acqua o secchi già ammollati per almeno 12 ore in acqua
- Brodo di verdure
- 2 pomodori da sugo pelati e senza semi
- Sale e pepe da mulinello

Preparazione

Pulire la cotenna e sbianchire in acqua, farla raffreddare e tagliarla a cubetti. In una pentola mettere le verdure tagliate, unire i fagioli e 2 litri di acqua fredda e portare a cottura per 45 minuti circa. Preparare il battuto di lardo e la cipolla finemente tritata, metterli in una casseruola a bordo basso e fare rosolare con il burro; quando la cipolla sarà ben imbiandita unire il salame della duja sbriciolato e la mortadella di fegato, fare rosolare e aggiungere il riso; a tostatura avvenuta unire le cotenne scolate e bagnare il tutto con un bicchiere di vino rosso, lasciare sfumare e aggiungere poco per volta la zuppa di verdure ottenuta a parte, procedendo come per un risotto. A cottura ultimata lasciare riposare lontano dal fuoco per qualche minuto, aggiustare di sale e prima di servire aggiungere pepe nero macinato. La tradizione della Bassa Novarese vuole che la paniscia sia servita senza formaggio grattugiato.



Vercellese

PRIMO

Panissa

Ricetta per n. 4 persone

Ingredienti

- 400 gr riso Vialone Nano
(in alternativa Baldo o Rosa Marchetti)
- 100 gr fagioli borlotti
- 1 cipolla
- 100 gr di lardo
- 1 salame (Salam d'la duja)
- 1 bicchiere di vino rosso (Barbera)
- Brodo vegetale q.b.
- Sale e Pepe q.b.

Preparazione

Cuocere il riso in un brodo di borlotti della Villata o di Saluggia, insaporire con un soffritto di cipolla, salam d'la duja e del lardo, sfumarlo con un bicchiere di vino. Degna di nota la presenza del "previ" (cotenna di maiale ripulita e condita con spezie e alloro), pronto ad impreziosire il brodo di fagioli. Spolverare di pepe il piatto, e per i più tradizionalisti, l'aggiunta di un toc di rosso in uscita. Se possibile cuocere nel rame.

Dalla risaia al piatto, passando per la vigna e per la stalla: tutti ingredienti di facile reperibilità, ma degni di una giornata di festa. Si dice che basti cambiare cortile per assaggiarne una diversa.



Biellese

PRIMO

Ris an Cagnon

Risotto al Maccagno e burro nocciola

Ricetta per n. 4 persone

Ingredienti

- 320 gr di riso Arborio
- 250 gr di Maccagno
- 80 gr di burro
- 900 ml di brodo di carne
- 200 ml di latte
- 20 ml di olio extravergine di oliva
- Sale fino q.b.

Preparazione

Scaldare l'olio in una casseruola, unire il riso e tostarlo (senza farlo colorire). Bagnare con il brodo e portare ad ebollizione. Unire il latte, ridurre la fiamma e cuocere a fuoco moderato per 18 minuti mescolando spesso. Togliere la crosta al Maccagno e tagliarlo a cubetti. Unire il formaggio al risotto e farlo fondere mescolando a fuoco spento, regolare di sale. Sciogliere il burro in un padellino e rosolarlo fino ad un bel color nocciola. Disporre il riso nei piatti, distribuire il burro nocciola e servire immediatamente.



Laghi

PRIMO

Riso Carnaroli, persico e cremoso al limone

Ricetta per n. 4 persone

Ingredienti

- 280 gr di riso Carnaroli
 - 150 gr di filetto di pesce persico battuto
 - 100 gr di burro d'alpeggio
 - 100 gr di Parmigiano Reggiano 36 mesi
 - 50 gr di scalogno
 - Fumetto di pesce di lago q.b.
 - Prosecco q.b.
 - Sale grosso q.b.
 - Olio extravergine di oliva q.b.
- Per il cremoso al limone:
- 200 gr di panna
 - Scorza di 1 limone bio

Preparazione

Per il risotto:

far tostare il riso con un filo di olio extravergine di oliva e quattro prese di sale grosso. Una volta caldo aggiungere lo scalogno e sfumare con il prosecco. Aggiungere ora il persico a cubetti e coprire con il fumetto di lago. Far cuocere per 12 minuti. Togliere dal fuoco, aggiungere ora il burro e il Parmigiano Reggiano e far riposare per 1 minuto coperto. Mantecare e aggiustare di sale e pepe.

Per il cremoso al limone:

portare a bollore la panna. Togliere dal fuoco e mettere in infusione la scorza di un limone bio per 15 minuti. Lasciare raffreddare.

Composizione del piatto:

impiattare il risotto e finire con una spirale di crema al limone.



Novarese

PRIMO

Risotto al Campari con il Razza 77

Ricetta per n. 2 persone

Ingredienti

- 160 gr di riso Razza 77
- 30 gr di cipolla bionda di Cureggio e Fontaneto
- Olio extravergine di oliva q.b.
- Burro q.b.
- 1 arancia (buccia e succo)
- 1 bicchiere di Campari
- Brodo vegetale q.b.
- Zafferano q.b.
- Zucchero q.b.

Preparazione

In una pentola bassa e antiaderente versare il Campari e lo zucchero e cuocere per 5 minuti a fuoco medio fino ad ottenere un caramello. Fare rosolare le cipolle con un po' di olio; non appena saranno dorate, aggiungere il riso Razza77 e farlo tostare per circa 3 minuti. A questo punto sfumare con un goccio di Campari e iniziare ad aggiungere gradualmente qualche mestolo di brodo vegetale. A circa metà cottura aggiungere lo zafferano, il succo d'arancia e la buccia d'arancia grattugiata. Continuare ad aggiungere il brodo e mescolare fino a fine cottura. Versare il risotto in una pirofila e mantecare con Parmigiano e burro. Una volta impiattato, potete guarnire con bucce di arancia caramellate. La varietà di riso Razza77 consente però la mantecatura priva di burro grazie al suo elevato rilascio di amido durante la cottura che permette di raggiungere un'ottima "onda" senza l'ausilio di grasso.

Un po' di storia:

La varietà di riso Razza 77 risale agli anni Trenta del 1900 e si fece apprezzare per le caratteristiche culinarie nella preparazione dei risotti della tradizione, tanto da essere citata ancora oggi in molti vecchi ricettari; a partire però dagli anni Sessanta non venne più coltivato a causa della predisposizione agli attacchi di malattie fungine e al facile allettamento (una volta matura, la pianta si coricava sul terreno a causa della pesante pannocchia rendendo difficoltoso il raccolto). Ma queste problematiche non hanno fermato il sogno di alcuni testardi agricoltori e imprenditori novaresi decisi a ricoltivarlo, in un'ottica di recupero di una varietà storica di riso e di una più ampia promozione della cultura risicola e contadina. Nel 1860 infine Gaspare Campari, inventò il famoso aperitivo rosso nelle sale del Caffè dell'Amicizia, che al tempo sorgeva nel centro storico di Novara, luogo ricordato oggi da una targa commemorativa.



Valsesia

PRIMO

Risotto al Gattinara

Ricetta per n. 4 persone

Ingredienti

- 320 gr di riso Sant'Andrea
- 60 gr di burro
- 2 cucchiaini di olio extravergine q.b.
- Brodo vegetale q.b.
- 4 bicchieri di Gattinara DOCG
- 1 cipolla rossa
- 1 cucchiaino di concentrato di pomodoro
- 1 foglia piccola di alloro
- Parmigiano grattugiato
- Sale e pepe q.b.

Preparazione

Preparare un brodo vegetale (carote, cipolla, sedano) che deve sempre essere ben caldo. Pelare la cipolla, sminuzzarla finemente facendola dolcemente appassire con il burro, l'olio e la foglia di alloro, dopodiché inserire il riso e farlo tostare a fiamma media per tre minuti badando bene che evapori ma non del tutto ("annusando" il riso infatti, dovrà sentirsi ancora leggermente dell'alcool) in modo che gli aromi del vino permangano durante la cottura. Aggiungere il brodo caldo a più riprese e mescolare sempre utilizzando un cucchiaino di legno. Aggiungere anche il concentrato di pomodoro. A cottura ultimata, dopo circa 17 minuti, aggiustare di sale e pepe. Infine mantecare a fiamma spenta con un'altra noce di burro e il Parmigiano, attendere un minuto e servire.



Novarese

PRIMO

Risotto al mascarpone, gorgonzola e noci

Ricetta per n. 6 persone

Ingredienti

- 2 l di brodo vegetale
- 420 gr di riso Carnaroli Classico
- 150 ml di vino bianco
- 1 cipolla bionda di Cureggio e Fontaneto
- 160 gr di burro
- 180 gr di mascarpone
- Sale q.b.
- 70 gr di gherigli di noce
- 200 gr di Gorgonzola piccante
- 160 gr di latte
- 250 gr di Gorgonzola dolce
- Olio di semi q.b.

Preparazione

Per le noci:

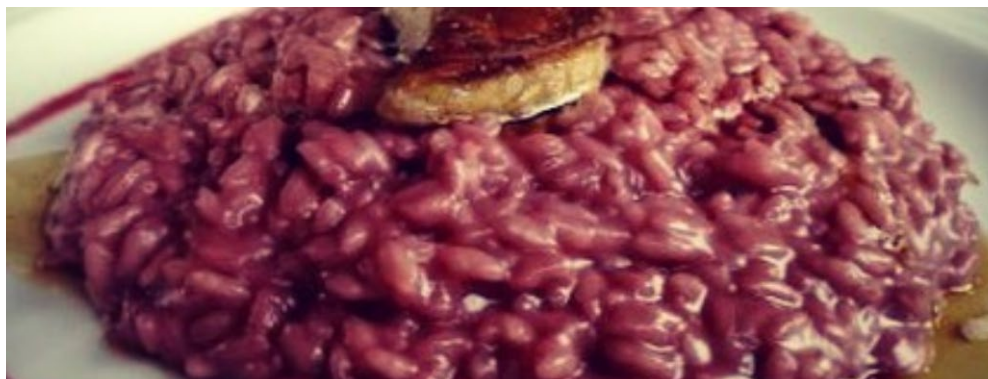
preparare una padella con un po' d'olio, scaldarlo bene e passarvi le noci per pochi minuti fino a colorarle, scolarle e tritare grossolanamente.

Per la salsa:

sciogliere separatamente il Gorgonzola dolce e quello piccante in 80 gr di latte ciascuno e frullare per ottenere una salsa morbida. Conservarle entrambe al caldo.

Per il risotto:

scaldare 60 gr di burro, aggiungere la cipolla tagliata a fette grosse e cuocerla per qualche minuto, quindi aggiungere il riso, tostarlo, sfumare con il vino bianco, eliminare la cipolla e portarlo a cottura con il brodo, regolando di sale. A cottura ultimata, mantecare il risotto con il mascarpone con i restanti 100 gr di burro. Disporlo nei piatti e decorare a piacere con le due salse al Gorgonzola e le noci.



Valli dell'Ossola

PRIMO

Risotto al vino Prünent e foie gras

Ricetta per n. 4 persone

Ingredienti

- ½ cipolla bionda
- 400 gr di riso superfino Carnaroli
- 4 scaloppe di foie gras (circa 200 gr in tutto)
- 1,2 l di brodo di carne
- 0,5 l di vino rosso Prünent
- Burro nostrano q.b.
- Parmigiano Reggiano q.b.
- Sale q.b.
- Farina q.b.

Preparazione

Per il risotto:

imbiondire la cipolla con una noce di burro e far tostare il riso. Irrorare con 3/4 del vino e lasciarlo sfumare. Aggiungere a mano a mano il brodo e cuocere per circa 18 minuti.

Per la salsa al vino:

intanto in un pentolino far ridurre il restante Prünent di 2/3 e legarlo con il burro manipolato con la farina.

Per il foie gras:

far imbiondire un poco di burro, infarinare leggermente le scaloppe di foie gras e farle dorare da ambo i lati.

Composizione del piatto:

quando il riso è cotto, mantecare con un pugno di Parmigiano Reggiano e un cucchiaino di burro ed impiattare. Decorare con un cucchiaino di riduzione al vino intorno e sopra il riso. Adagiare la scaloppa ancora calda e gustare il risotto con un bicchiere di Prünent.



Vercellese

PRIMO

Risotto con asparagi di Borgo d'Ale e Toma valsesiana

Ricetta per n. 4 persone

Ingredienti

- 1 mazzetto di asparagi
- 9 pugni di riso
- 1 cipolla
- 80 gr di formaggio tipo Toma
- ½ l di brodo vegetale
- Parmigiano grattugiato a piacere
- ½ bicchiere di vino bianco secco
- ½ cucchiaino di olio extravergine di oliva
- Sale q.b.

Preparazione

Pulire bene gli asparagi e privarli della parte più dura del gambo che si potrà tranquillamente utilizzare per dare sapore al brodo vegetale (sedano, carota, cipolla e qualche aroma a piacere). Tenere da parte le punte per una nota fresca e croccante (andranno uniti solo all'ultimo momento, poco prima della mantecatura del riso, per non rovinarne struttura e aspetto). Con la restante parte tagliare a rondelle e unire gli asparagi direttamente nel soffritto di cipolla o scalogno. Una volta tostato il riso (Arborio o Carnaroli) e sfumato con vino bianco, continuare la cottura con il brodo vegetale. A risotto pronto unire la Toma tagliata a dadini e le punte di asparagi tenute da parte. Mantecare infine con burro freddo e Parmigiano Reggiano.

Puntuale come la primavera, il risotto agli asparagi e Toma unisce la delicatezza della pianta erbacea al carattere spigoloso del formaggio.



Vercellese

DOLCE

Torta di riso

Ricetta per n. 4/6 persone

Ingredienti

- 1,5 l di latte
- 250 gr di riso
- 100 gr di zucchero semolato
- 2 uova
- 8 gr di lievito per dolci
- Aromi - vaniglia e scorza di limone

Preparazione

Portare a bollore il latte con lo zucchero e gli aromi. Unire il riso e cuocere per 25 minuti, fino all'ottenimento di un risotto morbido. Trasferire il composto in una ciotola e mescolare con una frusta fino a completo raffreddamento. Incorporare le uova per ottenere una consistenza simile ad una crema. Versare quindi in una tortiera imburrata e spolverata di farina di riso e cuocere in forno a 160° C per 45 minuti. Servire spolverando con zucchero a velo.

SCOPRI I NOSTRI PRODUTTORI



Produttori del Biellese



Produttori del Novarese



Produttori della Valsesia



Produttori del Vercellese



Produttori dei Laghi
e delle Valli dell'Ossola



Consorzio Tutela
Nebbioli Alto Piemonte

Ringraziamenti

Per la gentile concessione delle ricette e per la consulenza si ringraziano:

le Associazioni:

Cooking For Alps

Cuochi Alto e Basso Novarese

Gente di Lago e di Fiume

Sagre dell'Ossola

Antica Consurtarija del Tapulon

Pro Loco di Cameri

Pro Loco di Fontaneto d'Agogna

Presidio Slow Food Colline Novaresi

Risicoltori di Razza

i Ristoranti:

Ristorante Divin Porcello - Masera (VB)

Ristorante Tantris - Novara

Ristorante Le Colonne - Santa Maria Maggiore (VB)

gli Istituti:

IPSEOA "S. Ronco" di Trino Vercellese (VC)

IPSEOA "G. Pastore" di Varallo (VC)

Ricette biellesi tratte ed adattate a cura dell'IIS

"G. Aulenti" di Biella, da "L'an-cà da fé – La casa del fuoco.

L'antica cucina biellese" di T. Burat e G. Lozia

(De Alessi Ed., Biella 1989)

Per la gentile collaborazione si ringrazia la Camera di
Commercio Monte Rosa Laghi Alto Piemonte

Foto

Archivio Distretto Turistico dei Laghi

Archivio ATL Terre dell'Alto Piemonte Biella Novara

Valsesia Vercelli

Cooking For Alps

Cuochi Alto e Basso Novarese

Gente di Lago e di Fiume

Sagre dell'Ossola

Marco Benedetto Cerini

CMVV

Marco Garrone

Giancarlo Parazzoli

Ristorante Divin Porcello di Masera (VB)

Hotel Ristorante Montagna di Luce di Alagna (VC)

Istituto IPSEOA "S. Ronco" di Trino Vercellese (VC)

Istituto di Istruzione Superiore "G. Aulenti" di Biella

Filippo Fossati

Traduzioni

Way2Global srl - Milano

Grafica

Mauro Grosso

Stampa

Grafica Novarese snc

Gli Autori e l'Editore declinano ogni responsabilità per eventuali errori e/o inesattezze e, pur garantendo la massima affidabilità dell'opera, non rispondono di danni derivanti dall'uso dei testi contenuti né tantomeno da involontari refusi o errori di stampa.

Questa brochure è realizzata nell'ambito del progetto "Food & Wine - Sapori d'eccellenza tra Monte Rosa, Laghi e Terre dell'Alto Piemonte" ai sensi della L.R. n° 14/2016, art. 21 - Annualità 2024/25

**DISTRETTO
TURISTICO
DEI LAGHI**



Lago Maggiore
Lago d'Orta
Lago di Mergozzo
Monti e Valli d'Ossola

ATL DISTRETTO TURISTICO DEI LAGHI

infoturismo@distrettolaghi.it

www.distrettolaghi.it



**TERRE
DELL'ALTO
PIEMONTE**

ATL TERRE DELL'ALTO PIEMONTE

info@terrealtopiemonte.it

www.terrealtopiemonte.it





Pascoli biellesi - Oasi Zegna



Lago Maggiore e le sue valli



Baite Walser - Alagna Valsesia (VC)



Risaie e Cupola di San Gaudenzio - Novara



Principato di Lucedio - Trino Vercellese (VC)