

Sabato 4

Escursione giornaliera "Da Campieno al Sasso di Gravalona e oltre (Valle Antigorio)"

9.15, Foro Boario di Crodo (ritrovo)
Dislivello: 450 m
Difficoltà escursionistica: E (scala CAI)
Trasferimento con auto propria a Cravegna.
Costo: 10 euro a persona (prezzo ridotto grazie al contributo del Comune di Crodo)
Equipaggiamento: scarpe da trekking e bastoncini
Altro: pranzo al sacco
Prenotazione obbligatoria al 340 2464944

Mostra "Cravariola: l'Alpe della Dote"

15.00/22.00, Foro Boario di Crodo
Una mostra fotografica che nasce dal desiderio di narrare l'anima dell'Alpe Cravariola, terra preziosa e aspra incastonata nel cuore di un vitale crocevia della regione italo-svizzera dei Laghi Prealpini.
Un percorso visivo e sonoro, un viaggio immersivo in luoghi remoti dalle affascinanti vicende di storia e di vita.

Servizio bar a cura della Pro Loco 2.0
Dalle 20.00, Foro Boario di Crodo

Video proiezione "Aspettando... i Presepi sull'acqua"

20.15, Foro Boario di Crodo
Il fotografo Roberto Bianchetti presenta una video proiezione delle prime dieci edizioni di Presepi sull'acqua, l'evento invernale di Crodo e delle sue suggestive frazioni.

Evento informativo "Stambecco delle Alpi. Storia di un ritorno"

21.00, Foro Boario di Crodo
Relatore dottor Luca Martignoni, Guardiaparco dell'Ente di gestione delle Aree Protette dell'Ossola. A cura delle Aree Protette dell'Ossola.

Domenica 5

Mostra Mercato BiancoLatte

10.00/18.00, Foro Boario di Crodo
Formaggi freschi, stagionati, tome pregiate e gustosi prodotti caseari, ma non solo. Erbe officinali, prodotti dell'orto, frutti e mieli per un viaggio lento a km 0 tra sapori e profumi dell'Alta Ossola.

Stand di presentazione del progetto RurACT azioni condivise tra Imprese Agricole, Comunità e Territorio

Mostra "Cravariola: l'Alpe della Dote"

10.00/18.00, Foro Boario di Crodo
Una mostra fotografica che nasce dal desiderio di narrare l'anima dell'Alpe Cravariola, terra preziosa e aspra incastonata nel cuore di un vitale crocevia della regione italo-svizzera dei Laghi Prealpini. Un percorso visivo e sonoro, un viaggio immersivo in luoghi remoti dalle affascinanti vicende di storia e di vita.

Open Day Istituto Agrario Fobelli

10.00/17.00, Crodo - Via Roma 9
Visita alla scuola e, in particolare, al laboratorio di caseificazione: un'occasione unica per scoprire e sperimentare il processo di produzione del formaggio. Il laboratorio è un'esperienza didattica e formativa per tutti i visitatori, che possono apprendere le tecniche tradizionali e moderne legate al mondo caseario.

Escursione giornaliera "Da Foppiano al Bivacco dell'Alpe Gaiola (Valle Antigorio)"

8.45, Foro Boario di Crodo (ritrovo)
Dislivello: 600 m
Difficoltà escursionistica: E (scala CAI)
Trasferimento con auto propria a Foppiano.
Costo: 10 euro a persona (prezzo ridotto grazie al contributo del Comune di Crodo)
Equipaggiamento: scarpe da trekking e bastoncini
Altro: pranzo al sacco.
Prenotazione obbligatoria al 340 2464944

Visite guidate alla Centrale Idroelettrica di Verampio progettata da Piero Portaluppi

9.50 e 14.20, Verampio, cancello principale della Centrale
Dalla collaborazione tra l'Ente di Gestione delle Aree Protette dell'Ossola ed Enel Green Power Italia, visite speciali alla Centrale in occasione di BiancoLatte.
Tutti i dettagli su www.crodoeventi.it

Visite guidate all'esposizione "Cristalli Ossolani"

10.00/12.00 e 14.00/15.30 (ogni mezz'ora), Crodo - Via della Miniera 5
Enzo Sartori apre le porte di Cristalli Ossolani, l'esposizione al pubblico di parte della collezione di minerali trovati dalla famiglia nelle vallate ossolane dal 1974.
Costo: 5 euro a persona (gratuito fino ai 7 anni, dimezzato 8-10 anni).
Prenotazione obbligatoria al 349 5526970

Laboratorio ludico creativo a cura di Noemi Curti

10.00/12.00 e 13.30/15.30, Foro Boario di Crodo
La pedagoga avvicina i bambini in maniera ludica e divertente al mondo dell'agricoltura e dei prodotti caseari, ovvero al mondo di BiancoLatte!

Pranzo a cura della Pro Loco 2.0

12.00, Foro Boario di Crodo
Pasta rustica, pasta ai 4 formaggi, polenta e latte, polenta e formaggio, polenta e pollo alla cacciatora, piatto salumi e formaggi, panini con salamella, per tutti!

Frittelle di mele

14.00, Foro Boario di Crodo

Esibizione del Corpo Musicale Santa Cecilia di Crodo

15.30, Foro Boario di Crodo

Marchiatura delle nuove forme di Bettelmatt

16.00, Foro Boario di Crodo

Raclettata a cura della Latteria Antigioriana DiCrodo in collaborazione con la Pro Loco 2.0

16.30, Foro Boario di Crodo

Menù d'autunno BiancoLatte

Sabato e domenica i ristoranti di Crodo, le sue frazioni e dintorni dedicano all'evento invitanti menu a base di prodotti caseari e ingredienti autunnali. Solo su prenotazione... buon appetito!

BORGO MOLINETTO Ristorante Caffetteria

CRODO, Via Molinetto 36
tel. +39 0324 61346 - anderlinidavide@gmail.com
solo su prenotazione, 30 euro a persona

- Panna cotta salata alla ricotta della Latteria di Crodo, zucca e castagne caramellate
- Gnocchi di polenta di Baceno, con fonduta di Summer di Formazza (Azienda Agricola Pennati)
- Soufflé formazzino con crema di latte fresco e coulis di lamponi

Bevande e coperto esclusi

MARCONI Ristorante

CRODO, Via Pellanda 21
tel. +39 0324 618797, cell. +39 339 4688468
www.ristorantemarconi.com
info@ristorantemarconi.com
solo su prenotazione, per tutto il tavolo, 58 euro a persona.
Disponibile venerdì 3 e sabato 4 ottobre solo a cena, domenica 5 ottobre sia a pranzo che a cena

- Carpaccio di manzo marinato dallo chef, focaccia di porcini e riccioli di burro alpe Forno; crostata di frolla salata con zucca Azienda Agricola Naturalmente e castagne, fonduta di formaggella di Crampiolo; Frittelle all'origano con crema di grasso d'alpe Misanco
- Piatto storico di BiancoLatte: Gnocchetti di patate viola Azienda Agricola Naturalmente con salsa al nuovo Bettelmatt 2025
- Arrostino di vitello cotto in BT, bagnetto verde piemontese, patate Azienda Agricola Naturalmente al latte e formaggio Albrun
- Selezione di formaggi ossolani con gelatina al Vermouth dell'Istituto Agrario Fobelli di Crodo
- Strudel all'ossolana (pasta strudel, crema pasticciera, mele, castagne e noci di Crodo) con gelato al miele dell'apicoltura Benoni di Crodo

Bevande escluse

EDELWEISS Albergo Ristorante Centro Benessere

VICENO DI CRODO 7
tel. +39 0324 618791
www.albergoedelweiss.com
info@albergoedelweiss.com
solo su prenotazione, 45 euro a persona

- Prosciutto di cinghiale affumicato con burro alle erbe
- Carpaccio di cervo, sedano e noci
- Crespelle con fonduta al Bondolero
- Tagliolini ai funghi
- Filetto di maiale in crosta di lardo con castagne
- Patate e verdure
- Cheesecake ai piccoli frutti

Bevande escluse

PIZZO DEL FRATE Albergo Ristorante

FOPPIANO DI CRODO 20
tel. +39 0324 61233
www.pizzodelfrate.it - info@pizzodelfrate.it
solo su prenotazione, 40 euro a persona

- Salumi misti nostrani con bruschetta
- Mocetta con ricotta di Viceno condita
- Cipollotti all'aceto balsamico
- Tagliolini alla fonduta di Bettelmatt e Parmigiano
- Guancia brasata al Nebbiolo
- Contorni di patate e verdure
- Panna cotta al rosmarino

Bevande escluse

LOCANDA DEL SASSO Food and Wellness

MAGLIOGGIO DI CRODO 1
cell. +39 331 1442716
www.locandadelsasso.it
info@locandadelsasso.it
solo su prenotazione, minimo 2 persone, 45 euro a persona

- Flan di zucca con fonduta al Blu di Formazza
- Pizzoccheri della Locanda all'Ossolana
- Mini fonduta di nostrano Bernardino di Viceno con pane alle noci
- Panna cotta della Latteria DiCrodo con castagne caramellate al Grand Marnier

Bevande escluse

MONTE GIOVE Albergo Ristorante

CADARESE DI PREMIA 31
cell. +39 328 9255566
www.hotelmontegiove.com
info@hotelmontegiove.com
solo su prenotazione, 30 euro a persona

- Panna cotta salata alla ricotta della Latteria di Crodo, zucca e castagne caramellate
- Gnocchi di polenta di Baceno, con fonduta di Summer di Formazza (Azienda Agricola Pennati)
- Soufflé formazzino con crema di latte fresco e coulis di lamponi

Bevande e coperto esclusi