

# VerbanoNews

Le news del Lago Maggiore

## “Ossola in cantina”, un sabato di gusto tra vigneti e degustazioni

Maria Carla Cebrelli · Thursday, March 13th, 2025

In pochi anni “**Ossola in Cantina**” ha saputo conquistare un pubblico numeroso e appassionato. Il prossimo 26 aprile torna l’appuntamento con la giornata organizzata dall’**Associazione Produttori Agricoli Ossolani (APAO)** con la collaborazione dell’**Associazione Italiana Sommelier Verbania e della Condotta Slow Food Valle Ossola** dedicata alla valorizzazione dei piccoli produttori del Nord Piemonte, una porzione di territorio la cui anima vitivinicola è ormai sempre più conosciuta, grazie a livelli qualitativi degni di nota, pur con produzioni di nicchia. ù

L’edizione 2025 è supportata dal Distretto Turistico dei Laghi, Monti e Valli, nell’ambito del Progetto Art. 21 “FOOD&WINE: Sapori d’eccellenza tra Monte Rosa, Laghi e Terre dell’Alto Piemonte” – CUP J38J24000570009. **Sabato 26 aprile dalle 11 alle 18, otto cantine della Val d’Ossola** apriranno le proprie porte per regalare al grande pubblico un coinvolgente viaggio di scoperta vitivinicola, lungo percorsi che costellano i fianchi delle montagne, fino ad un secolo fa letteralmente coperti da 400 ettari di vigna. Alcuni sono vigneti eroici, ubicati su terreni con pendenze importanti ad altitudini di media montagna, al pari dei più conosciuti in Valtellina, Liguria o nel vicino Canton Vallese svizzero. Perla del vino locale è da sempre il **Nebbiolo** tradizionale, il **Prünet**: il nome, citato per la prima volta in una pergamena del 1309, dovrebbe fare riferimento al suo sentore di prugna, o alla nebbia (pruina) che caratterizza la tarda maturazione autunnale delle sue uve. Da 16 anni, inoltre, **la DOC “Valli Ossolane”** ha contribuito ad un ulteriore rilancio della produzione a km0, che il pubblico potrà apprezzare grazie al completo ventaglio di proposte di “Ossola in Cantina”.

### Ossola in Cantina

Un unico voucher – acquistabile, esclusivamente in prevendita dal 15 marzo, al costo di €30 – permetterà di conoscere da vicino tutti i produttori, visitare vigneti e cantine e degustare calici di ottimo vino ossolano DOC in otto differenti cantine. Nel prezzo del biglietto è compreso anche il proprio calice personale per la degustazione e una sacca personalizzata per riporlo tra una visita e l’altra. I vini saranno abbinati ad assaggi gastronomici tipici della Val d’Ossola, che saranno serviti utilizzando piatti, posate e tovaglioli compostabili: una precisa scelta di APAO per caratterizzare l’anima green della manifestazione.

Sono disponibili 500 voucher: l’inizio della prevendita è fissato per sabato 15 marzo sul sito [www.apao.it](http://www.apao.it), i tagliandi per iniziare il percorso degustazione dovranno essere ritirati il giorno dell’evento nelle sedi di APAO in Via Martinoja a Crevoladossola (VB), dove sarà presente

l'azienda Alveare Ossolano, che offrirà una piccola degustazione di idromele, rigorosamente prodotto in Ossola.

La settimana precedente l'evento gli eventuali voucher ancora disponibili saranno in vendita (con relativi calici degustazione) presso l'Enoteca Garrone, in via Scapaccino 36 a Domodossola (VB). Sempre presso Garrone, per chi lo preferisse, sarà possibile ritirare i voucher a partire da lunedì 14 aprile. Sabato 26 aprile ogni cantina proporrà una degustazione differente: si passa così dal fresco Chardonnay all'antico e raro Prüent, dal Nebbiolo al Merlot, fino ad un inaspettato vino passito. I visitatori potranno decidere liberamente quante e quali cantine visitare, e potranno raggiungerle in autonomia grazie a una comoda mappa.

Nelle otto cantine coinvolte, collocate geograficamente da sud a nord, da Pieve Vergonte, nella Bassa Ossola, a Crodo, in Valle Antigorio, saranno presenti i sommelier professionali dell'Associazione Italiana Sommelier Verbania che "racconteranno" i vini in degustazione. Ecco l'elenco delle cantine che partecipano a "Ossola in Cantina": • Ca' da l'Era Azienda Agricola – Via del Piano, 15 – Pieve Vergonte • La Cantina di Tappia – Via Case Rossini, 3 – Villadossola • Azienda Vitivinicola Edoardo Patrone – Borgata Baceno, 51 – Domodossola • Agriturismo La Tensa – Località Tensa – Domodossola • Villa Mercante – Via Strada Vecchia, 23 – Trontano • Cantine Garrone – Via Valle Formazza, 13 – Oira di Crevoladossola • DEA – Agricoltura Eroica in Val d'Ossola – Località di là del Melezzo, Via Provinciale snc – Maserà • Istituto Agrario Fobelli di Crodo – Via Roma, 9 – Crodo Calice dopo calice, il percorso di "Ossola in Cantina" porterà a percorrere strade, mulattiere e sentieri che sono anche linee di congiunzione tra passato e futuro, riscoprendo un mondo antico il cui recupero è oggi in atto con volontà e determinazione.

Per chi vorrà affidarsi in questa scoperta ad esperte guide, APAO organizza inoltre, a pagamento, semplici escursioni accompagnate, a piedi o in e-bike. "Ossola in Cantina" è realizzata dall'Associazione Produttori Agricoli Ossolani (APAO) in collaborazione con: Associazione Italiana Sommelier Verbania, Condotta Slow Food Valle Ossola, con il patrocinio della Regione Piemonte e dei Comuni di Domodossola, Crevoladossola, Crodo, Maserà, Pieve Vergonte, Trontano e Villadossola. L'evento è pensato per favorire la scoperta del patrimonio vitivinicolo dell'Ossola, gli organizzatori dunque invitano ad avere un approccio consapevole al percorso degustazione. Le cantine sono visitabili senza un ordine predefinito e vanno raggiunte in automobile (è consigliato il car pooling per evitare problemi di parcheggio).

This entry was posted on Thursday, March 13th, 2025 at 11:00 am and is filed under [Piemonte](#), [Tempo libero](#), [Turismo](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. Both comments and pings are currently closed.