



# LAKE TO WINE

Dalle bellezze del Lago Maggiore alle vigne dell'Ossola  
alla scoperta dei "Valli Ossolane" D.O.C.

**Lunedì 12 e Martedì 13**  
**Settembre 2022**

*Evento di incontro e conoscenza della proposta vitivinicola ossolana  
che, con l'ecotipo Prùnent, detiene un ruolo di gran carattere  
tra i Nebbioli dell'Alto Piemonte.*

*A far da scenario onde blu di lago, uno storico battello, una nobile isola  
e verdi vigneti terrazzati ai piedi delle Alpi.*

*Accompagnatore d'eccezione è il giornalista e critico gastronomico  
**Dott. Edoardo Raspelli***

\*\*\*

Rivolto a giornalisti enogastronomici della stampa italiana  
Presenzieranno istituzioni ed esponenti del mondo food

*In collaborazione con*



*Con il contributo di*

**REGIONE  
PIEMONTE**



Stresa, 9 settembre 2022

# LAKE TO WINE

## L'EVENTO

Itinerando dalle bellezze del Lago Maggiore alle vigne dell'Ossola alla scoperta dei Valli Ossolane D.O.C. in una due giorni organizzata dall'ATL e rivolta alla stampa italiana

Aspettando la 6. edizione del grande evento **UNWTO Global Conference on Wine Tourism**, che quest'anno si terrà i prossimi 19-21 settembre proprio in Piemonte ad Alba (CN), l'Agenzia Turistica Locale **DISTRETTO TURISTICO DEI LAGHI** organizza lo speciale evento "**LAKE TO WINE Dalle bellezze del Lago Maggiore alle vigne dell'Ossola alla scoperta dei Valli Ossolane D.O.C.**".

**Lunedì 12 e martedì 13 settembre** si svolgerà infatti sul territorio di competenza del Distretto una due giorni di incontro e conoscenza della **proposta vitivinicola ossolana** che, con l'ecotipo Prünent, detiene un ruolo di grande carattere tra i Nebbioli dell'Alto Piemonte.

A far da scenario all'iniziativa saranno le onde blu del **Lago Maggiore** solcate dallo storico Piroscampo Piemonte, appartenente con orgoglio alla flotta della Navigazione Lago Maggiore, e la nobile Isola Bella dall'inestimabile patrimonio artistico e naturalistico. L'evento toccherà poi i verdi vigneti terrazzati dell'**Ossola** per approdare infine a Domobianca, davanti al maestoso corollario delle Alpi di questo estremo lembo di Piemonte.



**Menù gourmet** metteranno a risalto i sapori di lago e di montagna, con qua e là alcune incursioni più tipicamente piemontesi, e saranno magistralmente abbinati ai **Valli Ossolane D.O.C.** presentati, a seconda delle occasioni, direttamente dai **produttori**, anche in rappresentanza del Consorzio Tutela Nebbioli Alto Piemonte, oppure dai **Relatori e Sommelier AIS Piemonte** con la Delegazione di Verbania. In questo itinerario tra paesaggi variegati, tesori artistici e golosità l'accompagnatore d'eccezione sarà il noto giornalista e critico gastronomico **Edoardo Raspelli**, che con Raspelli Magazine ha fondato "*il magazine online dell'enogastronomia italiana*".



L'evento LAKE TO WINE è riservato a **giornalisti di stampa italiana e blogger, specialmente dal taglio enogastronomico**. Tra le testate che saranno ospitate si segnala Giallozafferano, La Gazzetta del Gusto, borghideuropa.eu e Fooday Magazine, mentre tra i blog storiedicibo.it, cucinama.com, specialeitaliadeltgusto.blogspot.com e winefoodcompanion.blogspot.com. All'apertura di LAKE TO WINE a bordo del piroscampo presenzieranno, inoltre, rappresentanti delle **istituzioni, giornalisti locali** nonché **Slow Food**, importante realtà di settore che ha la sua sede in territorio piemontese, a Bra (CN).

**Lunedì 12, la giornata dedicata al Lago Maggiore** vedrà gli ospiti partire da Stresa a bordo del **Piroscampo Piemonte** per una crociera panoramica tra le bellezze del medio-alto Lago Maggiore. A bordo si terranno i saluti di benvenuto dell'ATL con gli Enti e le Istituzioni presenti, tra le quali



DMO VisitPiemonte con il neominato Direttore Alessandro Zanon, Unpli Piemonte, Confcommercio Alto Piemonte, i rappresentanti delle Province di Novara e VCO, ASCOM VCO e, per SLOW FOOD Italia, la rappresentanza piemontese con Roberto Costella e quella del Verbano e Lago Maggiore con Riccardo Milan. Modererà e intervverrà Edoardo Raspelli.

Il pranzo a bordo dell'affascinante battello, a cura del Ristorante Paleosette di Arona, sarà un primo percorso di gusto tra assaggi di qualità e km0, completo di abbinamenti con le bottiglie fornite dai quattro produttori ossolani presenti:

Cantine Garrone, Edoardo Patrone, Cà da l'Èra e La Cantina di Tappia. I vini verranno serviti ed esplicati da AIS Piemonte Delegazione di Verbania.

Nel pomeriggio di lunedì il tour proseguirà per gli ospiti giornalisti, con il testimonial Raspelli, sull'**Isola Bella** per una visita del meraviglioso Palazzo Barocco e dei Giardini all'Italiana a cura di Terre Borromeo, cui farà seguito il secondo momento culinario della giornata ovvero la cena presso il nuovo Ristorante Delfino sull'isola, che metterà in risalto le tipicità di lago e piemontesi. Costante il prezioso abbinamento ai Vini Ossolani forniti in questo caso da una panoramica di produttori, quali Az. Agr. La Tensa, La Cantina di Tappia, Cantine Garrone, ECA, Edoardo Patrone e Villa Mercante. A supporto anche in tale occasione intervverranno i professionisti AIS.



**Martedì 13 Settembre l'evento per i giornalisti si sposterà in Ossola.**

Dapprima avverrà un tour in vigna a Masera, luogo emblematico e tra i più rappresentativi per raccontare la storia lunga e coraggiosa della vite ossolana. Poi tappa al Lusentino, dove è previsto un pranzo con vista a cura di Domobianca365. Qui sarà proposto un menù tipicamente montano, in cui i formaggi, i salumi e carni genuine la faranno da padrone senza dimenticare il pane nero, la polenta rustica di Beura e la torta di pane e latte. Non mancheranno naturalmente i protagonisti di LAKE TO WINE, i vini e i distillati ossolani.



*“Siamo certi – afferma il **Presidente del Distretto Turistico dei Laghi Francesco Gaiardelli** - che l'attività mediatica e di divulgazione che seguirà a LAKE TO WINE con i giornalisti e i blogger ospiti, anche per mezzo dei social, contribuirà fattivamente a promuovere i Laghi e le Valli Ossolane tra il pubblico italiano, ed in particolare ad accrescere la conoscenza delle peculiarità Food&Wine locali. Inoltre – prosegue Gaiardelli – possiamo contare sulla figura di **Edoardo Raspelli**, che donerà un tocco di classe e sapienza gastronomica non solo al momento più istituzionale, ma all'intero evento. Mi preme, infine, ringraziare coloro che intervengono a bordo del Piroscampo Piemonte, dalle istituzioni ai media ai produttori, tutti insieme a celebrare la nostra D.O.C. immersi in un contesto paesaggistico unico nel suo genere”.*

L'iniziativa LAKE TO WINE è realizzata in collaborazione con i **Produttori Valli Ossolane DOC**, il **Consorzio Tutela Nebbioli Alto Piemonte** ed **AIS Piemonte Delegazione di Verbania**.  
Con il contributo di **Regione Piemonte**.

**ATL Distretto Turistico dei Laghi**

Corso Italia 26 | 28838 Stresa (VB)

Tel. +39 0323 30416

infoturismo@distrettolaghi.it

**www.distrettolaghi.it | www.lagomaggioreexperience.it**





# Valli Ossolane D.O.C.

## VINI DEL TERRITORIO

### Descrizione

Nell'estremo **nord del Piemonte**, ai piedi delle Alpi confinanti con la Svizzera, tra i vigneti terrazzati sopra la piana del fiume Toce vengono prodotti i "**Valli Ossolane**" D.O.C.. Dopo secoli di tradizione vitivinicola, l'Ossola ha ottenuto la D.O.C. per i suoi vini nel 2009. L'esposizione dei terreni coltivati a vite, la forma di allevamento che garantisce luce ed aerazione all'uva e la varietà del vitigno autoctono, un **ecotipo di Nebbiolo**, fanno sì che da questo territorio nasca ogni anno una produzione unica, tipicamente ossolana. Questi vini si distinguono in **Rosso, Nebbiolo, Nebbiolo Superiore** e **Bianco**. Sia i rossi sia il bianco sono caratterizzati da un colore intenso e da un sapore secco e armonico. Se il tipo Rosso si fa notare per l'odore vinoso intenso, tutti gli altri risultano fruttati e delicati. I rossi possono essere serviti come vini a tutto pasto oppure in abbinamento a formaggi, primi e piatti di carne. Il bianco si abbina invece a piatti leggeri a base di pesce, verdure e formaggi freschi.



### Caratteristiche tecniche

Le uve destinate alla produzione del "Valli Ossolane" Nebbiolo Superiore devono avere un titolo alcolometrico minimo di 11% vol. Il "**Valli Ossolane**" **Nebbiolo Superiore** è il prestigioso vino delle montagne dell'Ossola e deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento minimo di 13 mesi, di cui 6 mesi in contenitori in legno.

### Composizione

**Tipologia Rosso** da uve Nebbiolo, Croatina o Merlot, da soli o congiuntamente per almeno il 60% ed altri vitigni a bacca rossa non aromatici per massimo il 40%.

**Tipologia Bianco** da uve Chardonnay per almeno il 60% ed altri vitigni a bacca bianca non aromatici per massimo 40%.

**Tipologie Nebbiolo e Nebbiolo Superiore** da almeno 85% di uve Nebbiolo, possono concorrere fino ad un massimo del 15% altri vitigni a bacca nera non aromatici ammessi dalla Regione Piemonte.



### Zone di produzione

Territori amministrativi delle seguenti località della Provincia del Verbano Cusio Ossola: **Beura Cardezza, Bognanco, Crevoladossola, Crodo, Domodossola, Masera, Montecrestese, Montescheno, Pallanzeno, Piedimulera, Pieve Vergonte, Premosello Chiovenda, Ornavasso, Trontano, Viganella, Villadossola, Vogogna.**

Fonti: [Consorzio Tutela Nebbioli Alto Piemonte](#), [Distretto Turistico dei Laghi](#)

\*\*\*\*\*

**Credit fotografici:** Archivio Fotografico Navigazione Lago Maggiore - Archivio Fotografico Edoardo Raspelli - Marco Garrone - Indja Photographer

### ATL Distretto Turistico dei Laghi

Corso Italia 26 | 28838 Stresa (VB)

Tel. +39 0323 30416

[infoturismo@distrettolaghi.it](mailto:infoturismo@distrettolaghi.it)

[www.distrettolaghi.it](http://www.distrettolaghi.it) | [www.lagomaggioreexperience.it](http://www.lagomaggioreexperience.it)

DISTRETTO  
TURISTICO  
DEI LAGHI



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



*Live your Lago Maggiore Experience*