

Una iniziativa

Organizzazione a cura di

In collaborazione con



## Cantine aperte in Val d'Ossola con "Ossola in Cantina"

**Il 5 maggio un evento inedito: otto cantine della Val d'Ossola saranno le tappe di un percorso degustazione alla scoperta dei vigneti eroici nelle Alpi piemontesi**

Una giornata imperdibile, e un evento alla prima edizione, per scoprire e valorizzare piccoli produttori di un lembo di **Piemonte** la cui **anima vitivinicola** non è ancora conosciuta ed apprezzata come dovrebbe.

**Domenica 5 maggio, dalle 11 alle 18**, otto cantine apriranno le proprie porte per regalare **un viaggio di scoperta enologica** al grande pubblico.

Un unico voucher – al costo promozionale di € 15 in prevendita su [www.ossolaincantina.eventbrite.it](http://www.ossolaincantina.eventbrite.it) - permetterà di conoscere da vicino tutti i produttori, visitare vitigni e cantine e **degustare fino a 8 calici di vini ossolani DOC**, anche con abbinamenti di prodotti tipici della Val d'Ossola.

Questo l'elenco dettagliato delle cantine coinvolte, dei vini in degustazione e degli abbinamenti gastronomici, con alcune informazioni utili:

### **La Cantina di Tappia**

#### **Vini in assaggio:**

Valli Ossolane DOC Nebbiolo Superiore Prunent 2015 - 100% Prunent antico clone di Nebbiolo

Valli Ossolane DOC Rosso Barbarossa 2017 - 100% Merlot

Vino Bianco But 2018 - 100% Chardonnay

#### **Gli abbinamenti gastronomici:**

Pane nero di Coimo con lardo e noci - Salame, mortadella, pancetta e formaggio

#### **Come raggiungere la cantina:**

□ Frazione Tappia - 28844 Villadossola

Parcheggio situato a 30 metri dalla cantina, in piazza oppure sotto la chiesa di Tappia.

Percorrendo il sentiero dei Torchi e dei Mulini dal Sacro Monte Calvario di Domodossola.

\*\*\*

### **Cantine Garrone**

#### **Vini in assaggio:**

Valli Ossolane DOC Nebbiolo Superiore Prunent 2016 – 100% Prunent antico clone di Nebbiolo

Valli Ossolane DOC Rosso Cà d'Matè 2016 - 70% Nebbiolo, 20% Croatina, 10% Prunent

Vino Rosso Munaloss - 50% Nebbiolo, 30% Croatina, 20% Barbera

#### **Gli abbinamenti gastronomici:**

Formaggi della Latteria di Crodo - Salumi Divin Porcello

#### **Come raggiungere la cantina:**

Indirizzo: Via Valle Formazza, 13 - 28865 Oira di Crevoladossola. Parcheggio situato nella piazza di Oira

\*\*\*

**ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE "SILVIO FOPELLI"  
CRODO**

**Vini in assaggio:**

Valli Ossolane Bianco D.O.C. "Terrazzi Antichi" 2017 - 90% Chardonnay  
"Rive di Pietra" 2017 - 90% Kerner e 10% altre uve a bacca bianca (10%)

**Gli abbinamenti gastronomici:**

Filetti di trota affumicata su pane di segale e burro di montagna - Azienda agricola Allevamento Ittico Mittag  
Domodossola

**Come raggiungere la cantina:**

Indirizzo: Via Roma, 9 - 28862 Crodo. Parcheggio situato di fronte all'edificio scolastico

\*\*\*

**ECA - Bonacci**

**Vini in assaggio:**

Valli Ossolane DOC Rosso Ca'd Rusin 2017 100% Merlot

Valli Ossolane DOC Prünent 2017

100% Prünent antico clone di Nebbiolo

Valli Ossolane DOC Nebbiolo 2017 100% Nebbiolo

Ca'd Muliner - Vdt (Vino Da Tavola)

**Gli abbinamenti gastronomici:**

Salumi Ossolani – Azienda Agricola Valle del Rosa

**Come raggiungere la cantina?**

Via Case Rossini, 42 - 28844 Villadossola. Parcheggio Lungo Via Murata e Via Case Rossini.

\*\*\*

**Azienda Agricola Cà da l'Era**

**Vini in assaggio:**

Springhitt 2017 – Nebbiolo e Croatina

Dulz 2018 - Passito da uve Chardonnay e Moscato

**Gli abbinamenti gastronomici:**

Un assaggio di polenta con farina di Anzola di Tommaso Bianchi, accompagnata da formaggi freschi e stagionati di Calasca Castiglione, dell'Azienda Agricola Madalu.

Con il passito pane di segale dolce, il Walser Brot della Walser Backerei di Macugnaga.

**Come raggiungere la cantina?**

Via del Piano, 15 - 28886 Pieve Vergonte (VB). Parcheggio situato alla fine di via Raffaello nelle vicinanze della cantina.

\*\*\*

**Villa Mercante di Luca Mercante**

**Vini in assaggio:**

Valli Ossolane DOC Nebbiolo Superiore Prünent Villa Mercante 2016 (100% Prünent antico clone di Nebbiolo)

**Gli abbinamenti gastronomici:**

I Runditt della Comunità dei Runditt di Malesco, sfoglie sottili a base di farina e acqua, cotte su una lastra di ferro rovente e condite con burro e sale. Accompagnati dai formaggi della Latteria Vigezzina e dal pane nero di Coimo di Massimo Conti.

**Come raggiungere la cantina?**

Via strada vecchia, 23 - 28859 Trontano. Parcheggio situato all'interno dell'azienda.

## **Azienda Vitivinicola Edoardo Patrone**

### **Vini in assaggio:**

Valli Ossolane DOC Nebbiolo Prünent Stella 2017 – 100% Prünent antico clone di Nebbiolo

Valli Ossolane DOC Rosso Vigna Vagna 2017

Vino Rosso Merlot - Lepontinum 2017

Vino Rosso PSB 2018

Vino Rosato Testa Rusa 2018

### **Gli abbinamenti gastronomici:**

Toma nostrana, primosale, primosale ai sapori e ricotta dell'Azienda Agricola F.lli Rondoni.

### **Come raggiungere la cantina?**

Borgata Baceno, 51 - 28845 Domodossola. Parcheggio situato in località Baceno fronte strada e Località Campeì Sopra.

\*\*\*

## **Agriturismo La Tensa**

### **Vini in assaggio:**

Vino Bianco Volitivo 2018

### **Gli abbinamenti gastronomici:**

Morbidoso di capra fresco e stagionato dell'Azienda Agricola "La Noce" di Pieve Vergonte con composta di mele cipolle e uvetta e composta di zucca e agrumi della Società Agricola Tensa.

Trota affumicata a caldo mantecata della Troticoltura di Sara Mittag di Domodossola, con crostone di pane nero di Coimo.

### **Come raggiungere la cantina?**

Loc. Tensa – Domodossola VB. Parcheggio situato accanto all'agriturismo

Alcuni in Val d'Ossola 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 Prünent, Nebbiolo tradizionale citato per la prima volta in una pergamena del 1309, il cui nome deriva dal riferimento al sapore di prugna e/o alla nebbia (*pruina*) che caratterizza la tarda maturazione autunnale.

I fianchi delle montagne della Val d'Ossola, fino ad un secolo fa letteralmente coperti dai 400 ettari di vigneti, sono **vere e proprie terrazze assolate** (*sustin* in dialetto) e grazie all'impegno di valorosi coltivatori stanno tornando a regalare **piccoli e grandi gioielli enologici**.

Dal 2009 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"**.

Prendere parte all'evento del 5 maggio significa anche sostenere la passione di queste piccole realtà produttive, che non solo valorizzano un prodotto locale d'eccellenza, ma contribuiscono anche a rafforzare quel legame tra uomo e natura oggi ancora troppo trascurato.

La manifestazione, nata su iniziativa della Condotta Slow Food Valle Ossola e organizzata dall'Associazione Produttori Agricoli Ossolani con la collaborazione dell'Associazione Italiana Sommelier VCO, prevede un biglietto unico di ingresso in **prevendita al prezzo speciale di € 15** (il giorno stesso dell'evento sarà acquistabile presso la prima cantina visitata al costo di € 20).

**Ogni cantina proporrà una degustazione differente: si passa così dal fresco Chardonnay all'antico e raro Prünent, dal Nebbiolo al Merlot fino ad un Passito che non ti aspetti.** I visitatori potranno decidere liberamente quali cantine visitare, attraverso una comoda mappa ed un carnet, entrambi da ritirare presso il primo dei produttori scelti.

Calice dopo calice, il percorso di "Ossola in Cantina" porterà per la prima volta 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.