

# VerbanoNews

Le news del Lago Maggiore

## Brindisi al Prünent sul Lago Maggiore. I riflettori sui vini ossolani

Maria Carla Cebrelli · Sunday, September 11th, 2022

Aspettando la sesta 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), il 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 Piroscavo 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 piroscavo 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 Piroscavo 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 interverrà 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'Era e La Cantina di Tappia.

I vini verranno serviti ed esplicitati 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 interverranno 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 interverranno a bordo del Piroscavo 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.

This entry was posted on Sunday, September 11th, 2022 at 9:42 am and is filed under [Lago Maggiore](#), [Piemonte](#), [Tempo libero](#), [Turismo](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.

