



DISTRETTO  
TURISTICO  
DEI LAGHI



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

TERRA MADRE  
SALONE DEL GUSTO 2022

REGIONE  
PIEMONTE



In occasione di **Terra Madre - Salone del Gusto 2022**, l'ATL Distretto Turistico dei Laghi in collaborazione con *Regione Piemonte* e *DMO Visit Piemonte* presenta il  
**Momento Degustazione: "Terra Ossola: il Gusto a Monte"**

**Lunedì 26 Settembre ore 14.00-15.00 – Stand Regione Piemonte H01**

**Degustazione a cura di Azienda Agricola Cà da l'Era di Toscani Mara di Pieve Vergonte (VB)**

*Piccola realtà vitivinicola situata in Valle Ossola, all'estremo Nord del Piemonte. Ogni anno lavorano circa 2 ettari di vigneti con una produzione di vino di circa 5 mila bottiglie all'anno. Cà da l'Era non è solo vino ma anche confetture, conserve e prodotti trasformati ottenuti esclusivamente dalla frutta e dalla verdura provenienti dai suoi terreni.*

→ Info: [www.cadaler.it](http://www.cadaler.it) – [cadalera.vini@libero.it](mailto:cadalera.vini@libero.it) – cell. +39 345 5882313

### I VINI del Territorio: Valli Ossolane D.O.C.

#### 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, Montcrestese, Montescheno, Pallanzeno, Piedimulera, Pieve Vergonte, Premosello Chiovenda, Ornavasso, Trontano, Viganella, Villadossola, Vogogna.

Fonti: *Consorzio Tutela Nebbioli Alto Piemonte, Distretto Turistico dei Laghi*

### Il Territorio dei Laghi Maggiore, d'Orta, di Mergozzo, Monti e Valli dell'Ossola

#### *Le atmosfere romantiche dei Laghi, l'imponenza delle Alpi*

Dal celebre **Lago Maggiore** con le incantevoli Isole Borromee alle limpide acque del tranquillo **Lago di Mergozzo**, fino allo scenario fatato del **Lago d'Orta** con la suggestiva Isola di San Giulio: gioielli di natura, arte e storia fanno di questi luoghi una delle destinazioni preferite della moderna Dolce Vita italiana. Tutt'intorno il corollario delle Alpi: le **Valli Ossolane** regalano agli amanti della montagna vaste distese di boschi, laghetti, alte vette e spettacolari parchi. Il Monte Rosa, il Parco Nazionale Val Grande, i Parchi Naturali Veglia Devero e Alta Valle Antrona sono ambite mete per chi ricerca gli ambienti più incontaminati. Paesaggi verdi e blu. Così diversi, eppure così vicini.

In poco più di un'ora, dai lussureggianti lidi di lago dal clima mediterraneo alla seconda vetta delle Alpi!

#### *La Tua esperienza di vacanza a 360°*

Vivere l'outdoor alla portata di grandi e piccoli, gustare i sapori genuini della cucina tipica di lago e di montagna, visitare i piccoli grandi musei della tradizione, rilassarsi alle terme tra le Alpi, acquistare le grandi firme nate proprio qui nel settore del casalingo con nomi come Alessi, Lagostina, Bialetti e dell'abbigliamento con Herno, ammirare le opere nate dalle sapienti mani degli artigiani locali, quali le ceramiche ossolane Kameres e i colorati Pinocchi in legno della Valle Strona.

#### *Accoglienza +900*

Vacanza al lago o in montagna? Sono oltre novecento le nostre strutture ricettive!

Lasciatevi coccolare dai lussuosi grand hotels a bordo lago, gli spa hotels montani o gli intimi boutique hotels tra le colline. I camping villages family friendly sono dotati di ogni comfort. Negli agriturismo, poi, si respira l'aria fresca di campagna.

A voi la scelta... L'ospitalità qui è per tradizione.

#### *Posizione eccellente*

In Alto Piemonte, a brevissima distanza dal confine svizzero con il Canton Ticino e il Canton Vallese e dall'Aeroporto Internazionale di Malpensa. Anche le grandi città sono comodamente raggiungibili: ci troviamo a un'ora da Milano, un'ora e mezza da Torino e a due ore da Genova.

#### Info turistiche:

**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

TERRA MADRE  
SALONE DEL GUSTO 2022

REGIONE  
PIEMONTE



On occasion of **Terra Madre - Salone del Gusto 2022**, the Local Tourist Agency **Distretto Turistico dei Laghi** in collaboration with *Regione Piemonte* and *DMO Visit Piemonte* presents the **Tasting Moment: "Terra Ossola: il Gusto a Monte"**  
**On Monday 26th September at 2 pm to 3 pm – Stand Regione Piemonte H01**  
**Tasting by Azienda Agricola Cà da l'Era di Toscani Mara di Pieve Vergonte (VB)**

*Small winery located in Ossola Valley, in the extreme north of Piedmont. About 2 hectares of vineyards worked each year with a wine production of about 5,000 bottles per year. Cà da l'Era produces not only wine but also jams, preserves and processed products obtained exclusively from fruit and vegetables from its land.*

→ Info: [www.cadalera.it](http://www.cadalera.it) – [cadalera.vini@libero.it](mailto:cadalera.vini@libero.it) – cell. +39 345 5882313

### The WINES Valli Ossolane D.O.C.

#### Description

In the north of Piedmont, at the foot of the Alps bordering Switzerland, the "**Valli Ossolane**" D.O.C. are produced among the terraced vineyards above the plain of the river Toce.

After centuries of winemaking tradition, Ossola has obtained the D.O.C. for its wines in 2009.

The exposure of the land planted with vines, the kind of farming that guarantees light and ventilation to the grapes and the variety of local grapevine, an **ecotype of Nebbiolo**, ensure an annual and unique production, typically of Ossola Valleys.

These wines are **Rosso, Nebbiolo, Nebbiolo Superiore and Bianco**. Both the reds and the whites are characterized by an intense color and a dry and harmonious flavor. If the **Rosso** type stands out for its intense vinous smell, all the others are fruity and delicate. The red wines can be served for the whole meal or in combination with cheeses, first courses and meat dishes.

The **Bianco**, on the other hand, matches well with light dishes based on fish, vegetables and fresh cheeses.

#### Technical Characteristics

The grapes used for the production of "**Valli Ossolane**" **Nebbiolo Superiore** must have a minimum alcoholic strength of 11% vol.

The "**Valli Ossolane**" **Nebbiolo Superiore** is the prestigious wine of the Ossola mountains and must be aged for a minimum of 13 months, of which 6 months in wooden containers.

#### Composition

The "**Rosso**" typology means that the wine contains at least the 60% of either Nebbiolo, Croatina, Merlot or a mix of those varieties and up to 40% of red grape varieties, non-aromatic.

The "**Bianco**" typology contains at least the 60% of Chardonnay and up to 40% of white grape varieties, non-aromatic.

The "**Nebbiolo**" and "**Nebbiolo Superiore**" typologies contain at least the 85% of Nebbiolo and up to 15% of red grape varieties, non-aromatic, produced in suitable vineyards in Piedmont.

#### Production area

In the province of Verbano Cusio Ossola: Beura Cardezza, Bognanco, Crevoladossola, Crodo, Domodossola, Masera, Montcrestese, Montescheno, Pallanzeno, Piedimulera, Pieve Vergonte, Premosello Chiovenda, Ornavasso, Trontano, Viganella, Villadossola, Vogogna.

Source: *Consorzio Tutela Nebbioli Alto Piemonte, Distretto Turistico dei Laghi*

### The Region of Lake Maggiore

#### *The romantic atmosphere of the Lakes, the grandeur of the Alps*

From fascinating Lake Maggiore with the enchanted Borromeo Islands, all the way up to the bewitching scenario of Lake Orta with the mystic St Jules Isle: nature, art and historical jewels make this a unique modern Dolce Vita destination. Just nearby, get the chance to explore Lake Mergozzo and Ossola Valleys extensive forests, imposing peaks and breathtaking parks.

In just over an hour, from Mediterranean-flair lidos to the foot of the second peak of the Alps!

#### *Build your Own Experience in the Lakes District*

Whether you are here on vacation or attending a great event, enjoy our "for all" selected paths and bike routes in panoramic position, savour our tasty km0 cuisine, live the comfort of alpine thermal resorts, buy skilfully hand-crafted items, worldwide recognized design houseware and tailor made clothing!

#### *Accommodation +900*

Let yourself be welcomed and pampered by the grand hotels located in the beating heart of the piedmontese Lakes District, which are characterised by legendary service hospitality and top quality management. Try the romantic intimacy of our boutique hotels nestled in the hills around the lakes. Family-friendly camping villages, farms in the mountain and a network of bed&breakfasts complete the offer for really authentic holidays.

#### *Excellent position*

The destination is located within a short distance from Malpensa International Airport, the Swiss border (Ticino and Valais) as well as Milan and Turin city centres.

#### Info:

**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)