

# DISTRETTO TURISTICO DEI LAGHI

Lago Maggiore, Lago d'Orta, Lago di Mergozzo e Valli dell'Ossola  
PIEMONTE

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

Paesaggi così diversi, eppure così vicini.

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 Dolce Vita italiana. Tutt'intorno il corollario delle Valli Ossolane, che regala agli amanti della montagna distese di boschi, laghetti alpini, alte vette e spettacolari parchi. Il Monte Rosa, il Parco Nazionale Val Grande, i Parchi Naturali Veglia Devero e Alta Valle Antrona sono le ambite mete per chi ricerca gli ambienti più incontaminati.

*Un territorio delizia per gli occhi... ma anche per il palato*

Alla varietà paesaggistica di questo angolo dell'alto Piemonte corrisponde una ricca offerta enogastronomica che ai prodotti di montagna, richiamo ai sapori più antichi, coniuga le delicate prelibatezze dei laghi tra tradizioni radicate e innovazioni frutto di passione, esperienza e creatività. A partire dalla tavola, quella delle osterie della tradizione, dei ristoranti gourmet - alcuni dei quali fregiati di importanti riconoscimenti internazionali - oppure delle vivaci sagre di paese, è possibile percorrere un ampio itinerario alla scoperta di un territorio, della sua storia e della gente che da sempre ne custodisce i preziosi segreti, anzitutto in ambito culinario e vitivinicolo.

*Vividi sapori della natura tra le Valli Ossolane*

**IL BETTELMATT** Nella gastronomia di montagna re incontrastato è il formaggio. La cultura casearia in Ossola risale all'anno Mille, quando in un documento veniva descritto il lavoro di un alpigiano e della sua famiglia per produrre questo prezioso alimento. La morfologia ha da sempre predisposto le terre e gli alpeggi ossolani a grandi quantità di foraggio di qualità. Nasce qui il Bettelmatt, dalla denominazione PAT: un eccellente formaggio realizzato durante i mesi estivi in soli setti alpeggi d'altura nelle Valli Antigorio e Formazza. Solo in queste zone è presente, infatti, un'erbetta rarissima - la *mottolina* - che è capace di apportare al latte un'aromaticità particolare. Una produzione limitata dunque che, oltre alla particolarità del sapore, ha contribuito ad accrescere il valore sul mercato del Bettelmatt. La sua pasta è morbida e compatta, di colore giallo oro o paglierino, con occhiatura ad occhio di pernice. Per la sua unicità, è considerato uno dei più straordinari formaggi d'alpeggio dell'intero arco alpino.

**IL PANE NERO** Originario di Coimo in Valle Vigizzo, è la caratteristica pagnotta scura dalla forma bassa e larga prodotta ormai in tutta l'Ossola. In passato, il pane nero veniva preparato solo due volte l'anno, ma costituiva anche il dono portato da Gesù Bambino il giorno di Natale. Cotto nei forni comunitari del paese, era poi riposto su speciali grate sospese al soffitto per evitare che venisse assalito dai topolini domestici. Questo pane, realizzato mescolando la segale ad altre farine, si presta ad essere gustato insieme ai formaggi stagionati d'alpe e ai salumi nostrani dai sentori di bosco, oppure leggermente spalmato del miele proveniente dalle colline del Lago Maggiore e del Lago

d'Orta o dalle Alpi Ossolane. Sempre secondo la tradizione, l'impasto in avanzo del pane nero veniva arricchito di noci, fichi e uvetta per creare pagnottelle tonde e più piccole, dal dolce sapore: così nasceva il *crescenzin*, anch'esso ancor oggi immancabile nelle tavole ossolane.

**LA POLENTA DI BEURA** La valorizzazione piuttosto recente della polenta locale rientra in un progetto avviato dal Comune di Beura Cardezza (VB) in collaborazione con l'Associazione Produttori Agricoltori Ossolani. Insieme, dal 2012, hanno reintrodotta la maiscoltura in Ossola. Nei secoli passati venivano destinati piccoli appezzamenti per la produzione di mais per granella ad uso animale e per la polenta, che ciascuno fabbricava da sé. Ora che certe forme di coltivazione familiare non sono più praticate, ecco tornare di gran voga il consumo di un prodotto grezzo e genuino, del tutto simile a quello del passato. Si tratta di una farina che non viene separata dal germe, per questo risulta più chiara e saporita di quelle dette "bramate", che sono ricavate unicamente dalla parte terminale del seme del mais. La polenta di Beura è anche decisamente più nutriente e ben si abbina a preparazioni rustiche per sprigionare il suo sapore.

**IL VINO OSSOLANO** Per gustare ancora di più le prelibatezze locali ci sono i vini ossolani "di nicchia": tra i vigneti terrazzati sopra la piana del fiume Toce vengono infatti prodotti i Valli Ossolane DOC. 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 gusto secco e armonico. Se il tipo Rosso si fa notare per il profumo vinoso intenso, tutti gli altri risultano fruttati, fragranti 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.

### **Distretto Turistico dei Laghi**

**Agenzia Turistica Locale del LAGO MAGGIORE, LAGO D'ORTA, LAGO DI MERGOZZO e VALLI DELL'OSSOLA**

Corso Italia 26  
28838 Stresa (VB)  
Tel. +39 0323 30416  
[infoturismo@distrettolaghi.it](mailto:infoturismo@distrettolaghi.it)  
[www.distrettolaghi.it](http://www.distrettolaghi.it)

## **Chef Giorgio Bartolucci**

*Ristorante Atelier \* di Domodossola*

*“Mi piace scoprire, confrontarmi e stupire... per questo creo continuamente situazioni che mi permettano di venire a contatto con qualcosa di nuovo. Sono un eterno curioso, adoro meravigliarmi di fronte a tutto ciò che ancora non conosco... determinato ma con il giusto tocco di follia che non guasta mai...”* Giorgio Bartolucci

Seguendo l'impronta innovativa ricercata dalla seconda generazione nell'hotellerie della Famiglia Bartolucci, questo locale si apre al capoluogo ossolano diventando non più solo il ristorante dell'Hotel Eurossola, ma il ristorante di tutti. Nuovo nella carta ma con radici profonde nel territorio, nuovo nel servizio e nell'allestimento dei tavoli, l'Atelier propone un viaggio nel piacere in un ambiente elegante e riservato. La proposta enogastronomica dello Chef, ispirata alla rinomata cucina piemontese e ridisegnata attraverso i codici tradizionali del gusto, offre agli ospiti una raffinata unione tra innovazione e tradizione.



### **Hotel Eurossola & Atelier Restaurant**

Piazza G. Matteotti 36

28845 Domodossola (VB)

Tel. +39 0324 481326

info@eurossola.com

**www.eurossola.com**