

# Ossola in Cantina 2025

scritto da Marisan | 22 Marzo 2025



## Un viaggio tra i vigneti eroici della Val d'Ossola

Amanti del vino e dell'avventura, segnate questa data: **sabato 26 aprile** torna *Ossola in Cantina*, la terza edizione di un evento che ormai è diventato un **must** per gli appassionati di enogastronomia e di paesaggi mozzafiato. Un'esperienza che unisce il piacere del **buon bere** alla scoperta dei **vigneti eroici** delle Alpi piemontesi.

## Un evento imperdibile per scoprire i vini della Val d'Ossola

Dopo il successo delle edizioni precedenti, **Ossola in Cantina** torna con **otto tappe** in altrettante cantine, pronte ad accogliervi tra i filari della Val d'Ossola. Parliamo di una terra dove il vino è storia, tradizione e una sfida continua contro la montagna.

L'evento è organizzato dall'**Associazione Produttori Agricoli Ossolani (APA0)**, con il supporto dell'**Associazione Italiana Sommelier Verbania** e [Slow Food Valle Ossola](#), ed è un'occasione unica per conoscere i **piccoli produttori** di questo angolo di Piemonte.

# Degustazioni tra i filari: otto cantine, otto esperienze uniche

Dalle **11:00** alle **18:00**, potrete visitare le **otto cantine aderenti**, ognuna con la propria storia e il proprio stile, tutte accomunate da una produzione artigianale e di altissima qualità.

## Le cantine partecipanti

- **Ca' da l'Era Azienda Agricola** – Pieve Vergonte
- **La Cantina di Tappia** – Villadossola
- **Azienda Vitivinicola Edoardo Patrone** – Domodossola
- **Agriturismo La Tensa** – Domodossola
- **Villa Mercante** – Trontano
- **Cantine Garrone** – Oira di Crevoladossola
- **DEA – Agricoltura Eroica in Val d'Ossola** – Maserà
- **Istituto Agrario Fobelli di Crodo** – Crodo

## Come partecipare: info pratiche

Per partecipare a **Ossola in Cantina** vi serve un unico **voucher da 30€**, acquistabile in prevendita **dal 15 marzo**

## Cosa include il voucher?

- Accesso a tutte le cantine
- Degustazioni di **vini DOC della Val d'Ossola**
- Assaggi di prodotti tipici locali
- Un **calice personale** e una sacca brandizzata

**Solo 500 posti disponibili**, quindi affrettatevi!

# Un viaggio tra vigneti eroici e panorami mozzafiato

Partecipare a **Ossola in Cantina** significa immergersi in una storia antica. I **vigneti della Val d'Ossola**, come quelli della Valtellina o della Liguria, sono **eroici**, perché coltivati su pendii ripidi.

Per chi ama l'avventura, APAO organizza escursioni guidate, sia a **piedi** che in **e-bike**, per esplorare il territorio in maniera sostenibile.

## Consigli per godersi l'evento al meglio

- **Pianificate le visite:** non c'è un ordine obbligatorio, scegliete le cantine in anticipo.
- **Usate il car pooling:** per evitare problemi di parcheggio.
- **Vestitevi comodi:** tra un calice e l'altro, ci saranno strade sterrate e sentieri.
- **Assaporate con calma:** è un evento per scoprire vini di qualità, non per bere di fretta!

## Un brindisi alla Val d'Ossola

Se amate il vino e volete scoprire un angolo del **Piemonte** ancora poco conosciuto ma straordinario, **Ossola in Cantina 2025** è l'evento perfetto.

Ci vediamo tra i vigneti, calice alla mano! ☐☐☐

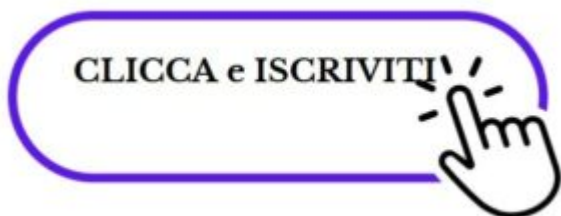


Articolo a cura di **Geco Gaudenzio**, per [Goditilavita.it](http://Goditilavita.it).

\*\*\*\*\*

**Contributo in liberalità di 0,15 centesimi di euro al giorno per l'annualità, per l'iscrizione al Club di Gaudenzio e per nucleo familiare (oppure 0,07 centesimi di euro per i singoli) CLICCA per connetterti e avere tutti i vantaggi riservati agli iscritti**

[Tutte le info le trovi sul "Chi Siamo" alla sezione "FAQ"](#)



- Vuoi una video intervista su misura per il tuo esercizio o solo per far conoscere e condividere la tua passione? Gaudenzio ha tantissimi amici a cui piaceresti.
- Cerchi idee per il tuo tempo libero? - Non trovi il tuo spettacolo o concerto?
- Vuoi trovare ciò che cerchi ad un prezzo "esclusivo" per te e tutti i tuoi amici?
- Vuoi un pacchetto tutto incluso: viaggio, biglietto, hotel?

[Chiedilo a Gaudenzio: info@goditilavita.it](mailto:info@goditilavita.it)