



## COMUNICATO STAMPA

SPRESS BAR: degustazioni di formaggi nei bar per la valorizzazione delle produzioni casearie del Verbano Cusio Ossola in occasione dei "Mercatini di Natale 2009".

Formaggio, pane, vino: niente di più semplice, niente di più stuzzicante e adatto a un aperitivo in compagnia se è la qualità a farla da padrona.

Spress bar vuole essere un'occasione per un momento di consumo consapevole della genuità dei prodotti del territorio provinciale. Non a caso il nome stesso dell'iniziativa richiama all'orecchio il termine utilizzato nelle vallate ossolane per indicare il formaggio: bando dunque a pietanze artefatte e viva il gusto delle cose buone di "casa".

A questi simpatici "happy hour" promossi in occasione dei Mercatini di Natale dall'Assessorato all'Agricoltura e alla Montagna del VCO nei locali qui sotto riportati, protagonisti saranno i formaggi dei casari del Verbano Cusio Ossola, il pane dell'Associazione Panificatori e dalla scuola del Pane del VCO, i vini - versati nei calici dalla delegazione AIS VCO - delle cantine Ossolane e dell'Alto Piemonte.

Le degustazioni a prezzo convenzionato con i diversi locali, avverranno sotto la guida di esperti per svelare le tante emozioni che possono suscitare i sapori dei prodotti del nostro territorio ed educarci a un consumo ecosostenibile a "kilometri zero" a sostegno dei nostri artigiani, agricoltori e viticoltori.

Appuntamenti previsti:

### VERBANIA INTRA

Inaugurazione degli Spress Bar **Sabato 5 dicembre 2009** Piazza Ranzoni ore 15:30.

Curata da: *La Pesa* di Aldo Palaoro e Stefano Dal Ry con i formaggi dell'*Az. Agricola Silvio Pella* di Macugnaga e *La Casera* di Eros Buratti con i formaggi di sua produzione

#### **Domenica 6 dicembre**

ore 18:00 Aperitivo al *Bar Caffè e Latte* - Piazza San Vittore - con degustazione del formaggio d'Alpe Agaröö di Crodo dell'*Azienda Agricola Sgrena Franca*

#### **Lunedì 7 dicembre**

ore 17:30 *Hotel Ancora* - Corso Mameli 65 - degustazione del "B2B" Barolo e Bettelmatt con la collaborazione dell'*Enoteca Regionale del Barolo*, l'*Associazione Italiana Sommeliers delegazione VCO*: la *Scuola panificatori VCO Formazione di Gravellona*, la *Comunità Montana ex Antigorio Divedro e Formazza*.

ore 18:00 Aperitivo al *Bar Ristorante Quanto basta* - Corso Mameli 75 - con degustazione dei formaggi della *Latteria di Crodo*



### **Martedì 8 dicembre**

ore 18:00 Aperitivo all'*Osteria del Castello* - Piazza Castello n. 9 - con degustazione dei formaggi dell'*Azienda Formazza Agricola* di Pennati Renzo

## **SANTA MARIA MAGGIORE**

### **Sabato 5 dicembre**

ore 12:00 Aperitivo al *Bar Stazione* con degustazione dei formaggi della *Coop. Agricola Valle Vigezzo (Latteria Vigezzina)* e con il formaggio d'Alpe Veglia dell'*Azienda Agricola di Berini Lauro*

ore 12:00 Aperitivo al *Ristorante Miramonti* e degustazione con i formaggi della *Coop. Ag. Valle Vigezzo (Latteria Vigezzina)*

### **Domenica 6 dicembre**

ore 12:00 Aperitivo al *Bar Stazione* con degustazione dei formaggi della *Coop. Ag. Valle Vigezzo (Latteria Vigezzina)* e con il formaggio dell'Alpe Veglia dell'*Azienda Agricola Berini Lauro*

ore 12:00 Aperitivo al *Ristorante Miramonti* con degustazione dei formaggi della *Coop. Ag. Valle Vigezzo (Latteria Vigezzina)*

## **CREVOLADOSSOLA**

### **Lunedì 7 dicembre**

ore 18:00 Aperitivo al *Bar Pasticceria Cartini* con degustazione del formaggio d'Alpe di Buscagna dell'*Azienda Agricola Taddei Daniele* di Baceno

### **Martedì 8 Dicembre**

ore 18:00 Aperitivo al *Bar Pasticceria Cartini* con degustazione del formaggio d'Alpe Agaröö di Crodo dell'*Azienda Agricola Sgreña Franca*

## **DOMODOSSOLA**

### **Sabato 12 Dicembre**

dalle 10:00 Aperitivo al *Bar Bertani* - Piazza Mercato n. 41 - con degustazione del formaggio dell'Alpe Veglia dell'*Az. Agr. Berini Lauro*

### **Domenica 13 Dicembre**

ore 12:00 Aperitivo al *Bar Caffè Istriano* - Piazza Mercato 26 - con degustazione di formaggi dell'*Azienda Formazza Agricola* di Pennati Renzo



## OMEGNA

### **Sabato 19 dicembre**

ore 12:00 Aperitivo al *Bar Salera 16* - p.zza Salera 16 - con degustazione dei formaggi della *Coop. Agricola Valle Vigizzo (Latteria Vigezzina)*

ore 19:00 Aperitivo alla *Vecchia Omegna* - Piazza Salera 6 - con degustazione del formaggio dell'Alpe Ciamporino Varzo dell'*Azienda Agricola Storno Max*

### **Domenica 20 dicembre**

ore 12:00 Aperitivo al *Bar Maui* - p.zza della Libertà 12 - con degustazione di formaggi d'Alpe di Bognanco dell'*Azienda Agricola Della Piazza Marina*

ore 17:30 Aperitivo al *Bar la Grotta* - via Redi 4 - con assortimento dei formaggi del Verbano Cusio Ossola