

# Ossola-Champagner erobert den italienischen Markt

In den letzten Jahren sind im Ossola etliche neue Lokale entstanden, die lokale Produkte bevorzugen, die wichtige Auszeichnungen erhalten haben, vom DOP für Käse bis zu den DOC-Weinen. Jetzt wird

einen Schritt weiter gegangen, wie der Abend im Restaurant "Atelier" im Hotel Eurossola in Do-

modossola gezeigt hat, der unter dem Motto "Das Ossola begegnet dem Champagner" stand. Organisiert wurde der Anlass vom Unternehmer Massimiliano Ferrari aus Domodossola, der vor ein paar Jahren unter der Marke "Le mie bolle" damit begonnen hat, Champagner von kleinen Produzenten aus Reims (F) in Norditalien zu vertreiben. Mit von der Partie war Roger Manceaux, der Enkel des Gründers dieser Champagnerfirma. Zusammen mit Ferrari erklärte er die unterschiedlichen Champagnerprodukte, die sich hervorragend zur Begleitung der Gerichte aus der preisgekrönten Küche von Giorgio Bartolucci eignen.



**DAL CUORE DELLE ALPI**  
**PRINI GRANITI**  
 BEARBEITUNG VON MARMOR  
 UND GRANIT

Via Paolo Ferraris 6, Masera (VB)  
 Tel. +39 0324 35138 – Fax. +39 0324 35012  
 info@prinigraniti.com – www.prinigraniti.com



**Merry Christmas**

WhatsApp Line  
 +39 339 8828 831



**OTTICA**  
**ACHILLI**



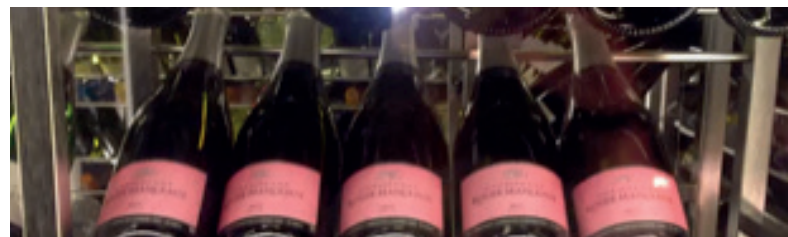
DOMODOSSOLA BAHNHOF STRASSE

# “Champagne all’ossolana” à la conquête du marché italien

La restauration de l’Ossola a fait un grand bon en avant ces dernières années, en valorisant son offre à travers de nouvelles structures qui mettent en valeur les produits typiques couronnés par des récompenses importantes, de la DOP pour les fromages à la DOC pour les vins. Aujourd’hui la phase suivante se dessine, celle d’un niveau plus élevé encore, comme le montre la soirée « L’Ossola incontra lo Champagne » (l’Ossola rencontre le Champagne) au restaurant Atelier de l’hôtel Eurossola, piazza Stazione à Domodossola. La soirée est organisée par Massimiliano Ferrari, habitant entreprenant de Domodossola qui, depuis deux ans, a lancé une activité prometteuse d’importation et de commer-



cialisation dans le Nord de l’Italie de Champagne de petits producteurs de Reims à travers l’initiative « Le mie bolle » (mes bulles). Le chef Giorgio Bartolucci, neveu du fondateur de la maison Roger Manceaux, a collaboré avec Massimiliano Ferrari et il expliquera la production du Champagne, les différences entre les différents vins et comment les associer aux plats étoilés, afin de répondre à toutes les curiosités des présents.



Mittag- und Abendessen

**Circolo di Colloro**  
— OPERAIO ACLI —

**Circolo di Colloro**  
Via Premosello 16  
Tel. +39 0324 760389  
349 8879333

Terrasse mit Blick  
auf den Monte Rosa

Abendessen mit Themen  
Zimmer  
Sitzungsräume

[www.circolodicolloro.it](http://www.circolodicolloro.it)



Bar  
Caffé

**Alj**

TAGESMENÜ €9  
MENU DU JOUR

**Holzofen-Pizzeria**  
Pizzeria avec four à bois

Domodossola, Piazza Convenzione 9 - Tel. +39 347 5426263