

VerbanoNews

Le news del Lago Maggiore

Sapori ossolani e street-food accompagnano i Presepi sull'acqua di Crodo

Marco Tresca · Monday, December 15th, 2025

È l'evento natalizio che da anni incanta l'Alto Piemonte e non solo, e che si arricchisce di una golosa novità: **Presepi sull'acqua** a **Crodo** e nelle sue frazioni, già meta di numerose famiglie e gruppi dal Nord Italia, dalla Svizzera e dai Paesi Bassi, introduce **“Natale, con gusto”**, un percorso di sapori a chilometro zero e artigianato. La manifestazione, che si snoda tra ruscelli, lavatoi e fontane, sarà fruibile fino a **domenica 11 gennaio**.

Per l'intero weekend di **sabato 20 e domenica 21 dicembre**, dalle **ore 10 alle ore 18**, i visitatori potranno intraprendere un viaggio culinario tra i cinque **Punti Gusto** diffusi. La formula è quella dello **street food** d'autore, dove i ristoratori locali reinterpretono la **gastronomia ossolana**, affiancati da mercatini con prodotti agroalimentari e artigianato. Oltre quaranta artigiani esporranno le loro creazioni, dal tessile alle fragranze d'ambiente, passando per le ceramiche.

I **cinque punti gastronomici** si dispongono in un anello ideale tra il capoluogo e le frazioni: **Crodo** (punto 1 e 5), **Mozzio**, **Viceno** e **Cravegna**.

Il **Punto Gusto 1**, situato nel **Portico del Parco delle Terme** all'ingresso di Crodo, ospita una ricca proposta di cibo di strada a chilometro zero. Il menù spazia tra proposte di **carne** e **formaggio** in versione *burger* artigianale e fonduta vellutata, e si conclude con opzioni **dolci** a base di crema al mascarpone e cioccolato fondente. Gli espositori offrono qui un goloso mix tra mieli, formaggi, salumi e panettoni, oltre a manufatti in cera d'api e oggettistica in legno dipinto o pirografato.

Proseguendo, il **Punto Gusto 2** in **Piazza Cavalier Rolandi a Mozzio** offre la degustazione di tipiche **sfoglie sottili** di acqua e farina, cotte sulla tradizionale lastra di ferro e condite con burro, i *runditt*. Le proposte spaziano dalla versione classica a quelle più elaborate con **Nutella** o **ricotta affumicata e miele**. Nelle bancarelle si trovano liquori artigianali, dolci tipici piemontesi, prodotti caseari e decorazioni natalizie.

Un tocco di internazionalità attende i visitatori a **Viceno**, dove il **Punto Gusto 3** è allestito nel **Parco Giochi accanto alla Chiesa di San Rocco**. La proposta di cibo di strada qui include una **tartare** di cervo dell'Alta Ossola e un particolare **dolce** a base di fagioli neri con castagna al miele. L'artigianato locale include vino, zafferano, miele, formaggi e ceramiche realizzate a mano.

A **Cravegna**, nel **Parco Giochi dell'Area Feste**, il **Punto Gusto 4** garantisce un pieno di

dolcezza con la tipica **fiocca** ossolana avvolta da crema di cioccolato fondente. Gli acquisti enogastronomici spaziano tra vini del Piemonte, zafferano, formaggi e salumi. L'offerta extra-alimentare propone sculture in cartapesta, oggettistica in legno e accessori per l'abbigliamento.

L'ultima sosta è a **Crodo** in **Piazza Don Giulio Cesare Paggi**, il **Punto Gusto 5**, dove saranno presenti due chioschi. Le proposte gastronomiche includono una specialità a base di **polpetta di brasato e bollito misto** abbinata a polenta fritta, servita con fonduta calda, e un'altra specialità composta da **sfere** di barbabietola e mais. Tra le bancarelle si possono scoprire vini, birre, formaggi (tra cui il pregiato *Bettelmatt*), mieli e le golose *Crodine*, caramelle gommosi realizzate con il famoso "analcolico biondo" di Crodo.

This entry was posted on Monday, December 15th, 2025 at 3:39 pm and is filed under [Piemonte](#), [Tempo libero](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.