



## INFO:

Regione Autonoma  
Valle d'Aosta  
[www.regione.vda.it/turismo](http://www.regione.vda.it/turismo)

A.I.A.T. Aosta  
Piazza Chanoux, 45  
AOSTA  
Tel. 0165 33352  
Fax 0165 40532

## Prodotti Gastronomici Tutelati

### DOP

FONTINA DOP (f)  
VALLE D'AOSTA FROMADZO  
DOP (f)  
VALLE D'AOSTA JAMBON DE  
BOSSES DOP (s)  
VALLE D'AOSTA LARD  
D'ARNAD DOP (s)

## Tutele vinicole del territorio

### DENOMINAZIONE D'ORIGINE

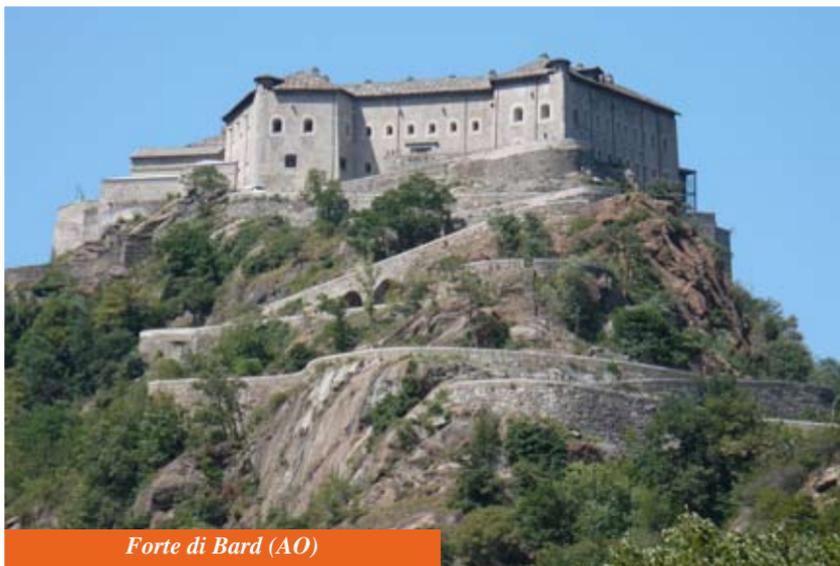
Valle d'Aosta DOC



*Mocetta*



*Jambon de Bosses DOP*



*Forte di Bard (AO)*

## Valle d'Aosta

Un autentico paradiso per gli amanti della montagna, è la regione alpina per eccellenza, con i massicci del Monte Bianco, del Monte Rosa e del Cervino. E' anche una regione ricca di storia, a partire da Aosta con le sue vestigia romane. Natura, sport invernali, paesaggi mozzafiato, ma anche una gastronomia interessante. In Val d'Aosta i cibi hanno sapori intensi che ti lasciano a volte estasiato come la vista delle alte ed innevate montagne che molti alberghi e ristoranti mostrano fieri come cartolina naturale al nostro passaggio e che si possono vivere attraverso lo sci o anche salutari passeggiate oppure "ciaspolate" in quota. Tra le protagoniste della tavola, gustiamo le zuppe come la soupe grasse con la toma, la minestra di riso alla valdostana e la soupe paysanne o la polenta. Una ampia scelta anche tra i formaggi e gli insaccati. Regina indiscussa tra i prodotti caseari è la fontina, un formaggio a pasta morbida tutelato dalla DOP. Ricchi di sapore i formaggi valdostani danno piacere al palato anche dei più raffinati gourmet; gustosi il Valle d'Aosta Fromazdo DOP e le tome. Per chi ama il prosciutto, ecco lo speciale Jambon de Bosses, che solo nel territorio di questa cittadina trova le condizioni migliori per l'affinamento. Tra i salumi da ricordare inoltre, il Lardo d'Arnad DOP, ottenuto dal dorso e dalla spalla del maiale adulto. Tra i piatti tipici, da citare il teteum, mammella della mucca lessata e conservata sotto sale con spezie ed erbe aromatiche, oppure la mocetta, carne della coscia del camoscio essiccata. Tra i dolci una menzione spetta al famoso Mont Blanc, torta preparata con le castagne. Una cucina di montagna che si sposa con i vini dei vigneti più alti d'Europa, prevalentemente a bacca rossa. Le varietà più diffuse sono Petit Rouge, Vien de Nus, Fumin e Prématta; mentre a bacca bianca da segnalare il Priè e lo Chambave.

## Figlia dei ghiacci, regina del gusto!

di Marco Marucelli

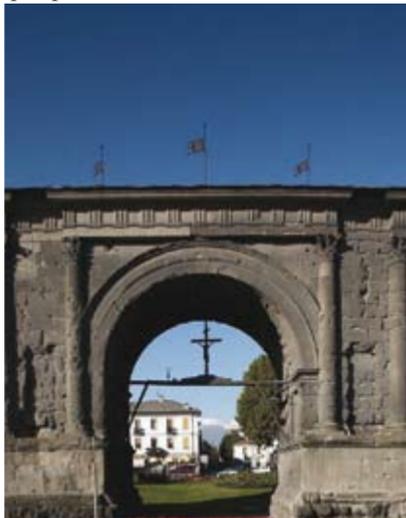
Cogne (AO) - Prato di Sant'Orso

*La Valle d'Aosta, per la sua particolare posizione geografica, che la racchiude tra possenti montagne e perenni ghiacciai, è a buon ragione chiamata "la figlia dei ghiacci", il suo cuore però è caldo e ricco di buoni sapori che i prodotti delle sue valli fanno offrire ai turisti gourmet.*

Un viaggio in questa piccola grande regione italiana, al confine con Francia e Svizzera, è sempre piacevole. In primavera ed estate per i panorami verdi che offrono le sue montagne e le sue vallate, le stesse che, a fine autunno e per tutto l'inverno, sono imbiancate da una candida coltre di neve. Il richiamo del corpo e dello spirito che emana questo territorio è anche quello che deriva dai sapori genuini e semplicemente completi che i prodotti tipici ed i piatti della tradizione riescono a dare ad un appassionato turista del gusto. Accompagnati nei calici, dai vini di montagna che riescono a dare sensazioni incredibili, sia che siano prodotti da uvaggi internazionali che da autoctoni, spesso in poche centinaia di bottiglie. Il freddo dell'inverno si affronta meglio anche con i liquori di erbe, come il Genepy, o le grappe aromatizzate al mirtillo (tanto per dirne una) che distillerie artigianali e con esperienza ultra secolare producono in valle. Intraprendendo un tour in questa

regione, appena lasciato alle nostre spalle il Piemonte, possiamo dirigerci a Bard, dove ci attende il grandioso Forte di Bard, recuperato sapientemente dalla Regione autonoma ed adibito oltre che a sito museale anche ad eccezionale contenitore di eventi culturali ed esposizioni artistiche che richiamano migliaia di visitatori. Nel borgo sottostante troviamo il Ristorante Hotel Ad Gallias (Via V. Emanuele II, 5/7 - tel. 0125809878 - [www.hoteladgallias.it](http://www.hoteladgallias.it)) dove lo chef propone alcuni piatti del menù che variano periodicamente in base alla stagione. Quelli che ho degustato sono stati: una variazione di carciofi (tempura, ripieni ed in insalata con arancia); Baccalà, biscotto di pane nero e barbabietole rosse; Chnèfflenc (gnocchetti di uova e farina serviti con burro, erba cipollina, caprino stagionato e speck affumicato della zona di Gressoney); Tortino di mela renette, salsa vaniglia e cannella. Queste proposte abbinate ad uno dei particolari vini della valle, lo speciale rosso FORCHA' (Pinot Noir 60%, Cornalin 20%, Vien de Nus 20%) dell'Az. Agricola biologica Vini Rari di Giulio Moriondo ([www.vinirari.it](http://www.vinirari.it)), bottiglia numerata con il n.160. Impossibile poi non fermarsi, nella vicina Arnad, dal Salumificio Bertolin (Tel. 0125966144) il più grande produttore del famoso e prelibato Lardo di Arnad DOP. Qui si può visitare l'azienda e assistere a tutte le varie lavo-

razioni delle carni, oltre che degustare ed acquistare direttamente i vari salumi come la squisita mocetta e la saporita coppa al rosmarino tipica di questa zona. Altra peculiarità gustosa è la presenza di un frantoio per le noci dove si produce l'olio di noci, che ha ottime caratteristiche salutistiche ed organolettiche. Riprendendo il viaggio in direzione Aosta troviamo la località di Issogne con il suo Castello (Tel. 0125929373) che risale alla fine del 1300 e che, dopo alcuni restauri conservativi, fa bella mostra di sé, raccontando la sua storia anche attraverso i suoi arredi, affreschi e suppellettili originali. Poco più avanti Verres da cui si accede alla Valle d'Ayas, al cui apice troviamo la località di Champoluc. Qui siamo già a circa 1500 metri di altezza, ma è possibile spingersi ancor più in alto per vivere delle emozioni uniche in un autentico paradiso immerso nei verdi boschi di Mascognaz, che in inverno si imbiancano, creando ancor più fascino a questo piccolo borgo, a circa 2.000 metri di altezza, che è stato recuperato ed è divenuto un hotel di grande charme. L'Hotelierie de Mascognaz (Tel. 0125308734 - [www.hotelleriedemascognaz.com](http://www.hotelleriedemascognaz.com)) non è solo un albergo di montagna, ma un autentico rifugio gourmet dove gustare i piatti della tipica cucina valligiana con quel pizzico di creatività che il bravo chef



Aosta - Arco di Augusto

riesce a dare. Un piccolo Eden da conquistare in estate con il servizio di fuoristrada e d'inverno con motoslitte o uno speciale veicolo simile ad un gatto delle nevi. La mia esperienza gastronomica si è sviluppata in due serate. Nella prima ho cenato con un menù tipico composto da: Fonduta con crostini di pane; millefoglie di pasta fresca con carciofi e pancetta; straccetti di vitello alle verdure di stagione e, per finire, la classica crema di Cognac (crema al cioccolato con frutta secca) accompagnata dalle lingue di gatto. Nella seconda invece, la scelta è andata su uno sformatino autunnale su letto di lenticchie rosse, sulla zuppa Maison di fagioli rossi e orzo a cui è seguito un bel piatto di verdure di stagione alla piastra e per terminare il Creme Brûlée alle nocciole e fondente. Sempre nel paese di Champoluc si trova un altro locale riservato ai buongustai, già il nome la dice lunga: Atelier Gourmand (Tel. 0125307888), dove si possono appagare le papille gustative con un piatto di lardo di Arnad e di Mocetta; la polenta con farina gialla locale macinata a pietra ed abbinata ad un bel fungo porcino alla griglia e per terminare la carne salata valdostana con toma, misticanza e carciofi. Scendendo a valle ecco il castello di Verres (Tel. 0125929067), che fa da vedetta a tutta la vallata e dalla cui sommità si gode di un panorama eccezionale a 360 gradi. Recentemente recuperato come struttura, adesso è adibito oltre che alle visite culturali anche a location per eventi artistici oltre che sede del famoso Carnevale di Verres che, proprio qui, ogni anno viene organizzato. Nel viaggio verso Aosta è consigliata la visita alla storica e mondana località di Saint Vincent, sede del Casinò de la Vallée ed anche della storica distilleria Cortese che produce tra l'altro, il famoso Genepy, tradizionale liquore che utilizza una pianta che cresce ad oltre 2.000 metri di altezza. L'azienda gestita da due brillanti sorelle ha anche un punto vendita diretto nel centro del paese (Via Chanoux, 50 - Tel. 0166 512476). La romana Augusta Praetoria, l'odierna Aosta, è una città vivace e ricca culturalmente ed artisticamente, così inserita nel cuore della regione diviene un piacevole punto di riferimento sia che si visiti per turismo che per affari. Lasciando la città



*Champoluc (AO)  
Massiccio del Testa Grigia*

in direzione del Gran San Bernardo, il percorso di gusto si arricchisce di altri tasselli preziosi. A Valpelline si può visitare la Cooperativa produttori latte e Fontina (Fraz. Frissonniere - Tel. 0165 73309), uno dei grandi formaggi DOP valdostani insieme al Fromazdo, nell'organizzato centro visite e degustazioni dove si può anche effettuare l'acquisto di una fetta. Salendo ancora troviamo la località di Etroubles, dove due giovani ed appassionati cultori della buona birra hanno aperto un birrifico artigianale Les Bières du Grand St. Bernard (Tel. 3403973425) dove è possibile acquistare alcune tipologie di birre, che utilizzano cereali coltivati in zona, oltre alla particolare birra al Genepy. Si raggiunge quasi il confine con la Svizzera per assaggiare uno dei grandi prodotti gastronomici: lo Jambon de Bosses che viene prodotto in un numero massimo di 6.000 cosce nell'omonima località e che è possibile assaggiare ed acquistare presso Sous le Pont de Bosses a Saint Rhemy ( Tel. 0165780031). Scendendo nuovamente in direzione di Aosta troviamo la località Saint-Oyen dove, lungo la strada statale, è ubicato il ristorante Hotel Mont Velan (Tel 016578524 - [www.montvelan.it](http://www.montvelan.it)). Un ambiente familiare dove si viene coccolati ed appagati con i piatti della tradizione che il professionale chef propone. Intrigante il piatto con Lardo d'Arnad e Jambon de Bosses ed imperdibile la zuppa Valpellinente. Il percorso che porterà a Cogne ci invita ad una visita presso la località di Villeneuve alla Casa Vinicola Maison Anselmet (Tel. 016595419) dove Giorgio, con la sorella ed il padre, dirigono sapientemente e con una passione im-

mensa l'azienda. I vini, prodotti con grande attenzione e con principi di biosostenibilità, sia che provengano da vitigni autoctoni che dai grandi internazionali, qui trovano il giusto terroir. La visita alla valle di Cogne, dove il prato di Sant'Orso fa da tappeto al Gran Paradiso, dove le leggende millenarie raccontano di strani animali che salgono le cime innevate e ricordano che questo paradiso di tranquillità è stato concepito per ritemperare anima e corpo, diviene non un punto di arrivo del nostro percorso bensì la partenza per nuovi e gustosi itinerari che partono proprio dall'enogastronomia che possiamo trovare nei tre ristoranti che fanno riferimento al prestigioso Hotel Bellevue (Tel. 016574825 - [www.hotelbellevue.it](http://www.hotelbellevue.it)). L'albergo dispone di una stanza di affinamento dei formaggi che sono particolarmente curati da un autentico Maitre Fromagère, unica figura in Italia a curare questa attività in un hotel. Anche la stupenda SPA, che gode della vista sul Gran Paradiso, contiene, oltre che innovativi strumenti e tecnologie per la bellezza, una stanza in cui viene effettuato il bagno di Cleopatra (latte e miele) dopo il quale è possibile rilassarsi sul letto che nel '700 utilizzava Re Vittorio Emanuele I quando veniva in questa zona per le battute di caccia. Gli arredi interni delle stanze e la cura che, la famiglia proprietaria, pone nella gestione e conduzione dell'albergo, unite alla posizione stupenda della struttura non fanno altro che confermare che un viaggio che attraversi il territorio ed arrivi a Cogne può solo rappresentare l'inizio di una avventura di gusto e di charme chiamata ... Valle d'Aosta!



*Cogne (AO)  
veduta dall'Hotel Bellevue*