

press release

A LA THUILE, UN PERCORSO GOURMET IN UNA... MATTINATA D.O.P.

La Thuile, 7 giugno 2016 - La Fontina, le eccellenze enogastronomiche del territorio valdostano, la loro storia e il loro gusto, stiamo parlando della MATTINATA D.O.P., l'iniziativa promossa dal Ristorante Les Granges di La Thuile per guidare i palati gourmet in un percorso di scoperta dei luoghi e delle tradizioni autoctone, anche attraverso il cibo.

Questo itinerario, organizzato con l'accompagnamento di un enogastronomo, prevede la visita alla grotta delle fontine, nella zona del Buic, dove sono stivate per la stagionatura più di 6.000 forme del famoso formaggio valdostano. La guida ne racconterà le caratteristiche, la lavorazione e arricchirà la conoscenza del turista con informazioni relative ad altri prodotti D.O.P. della Valle d'Aosta quali il Fromadzo - formaggio magro o semigrasso, a pasta semidura, prodotto da latte di vacca, eventualmente addizionato con una piccola percentuale di latte di capra, dalla maturazione minima di 60 giorni fino a una stagionatura di 10 mesi - il famoso Lardo D'Arnad - un salume di origini remote, realizzato con antichi metodi, dal gusto delicato e al tempo stesso molto profumato - e il Jambon de Bosses - prosciutto di alta qualità, principe della salumeria valdostana che, nelle fasi della lavorazione prevede la concia con erbe aromatiche del territorio, la salatura manuale, la stagionatura su letto di fieno, e la disossatura con legatura anch'essa eseguita manualmente.



LA FONTINA

La fontina è un formaggio tipico della Valle d'Aosta, a pasta semicotta, elastica e fondente, con occhiatura scarsa e racchiusa da una crosta compatta, sottile e marroncina. Il colore della pasta è paglierino nelle forme prodotte in inverno, quando le mucche sono alimentate col fieno, mentre tende al giallo più intenso nella produzione estiva. Il sapore della fontina giovane è dolce, l'aroma si accentua con la stagionatura. È fabbricata con latte intero di vacca, appartenente alla razza valdostana (pezzata rossa, pezzata nera, castana), e proveniente da una sola mungitura.

press release

Per tutti, anche la gradita sorpresa di vedere dal vivo un giardino di Artemisia Glacialis, pianta che abita le montagne che sovrastano La Thuile, difficile da individuare e con la quale si realizza il famoso Genepy, liquore dalle note intense e dall'aromatico profumo, ottenuto dalla macerazione a freddo delle sommità fiorite della pianta.

La MATTINATA D.O.P. si conclude con la degustazione delle eccellenze enogastronomiche presentate nel corso di questo "squisito tour", accompagnate da un buon bicchiere di vino locale.

L'Hotel Ristorante Les Granges

Organizza:

"Mattinata D.O.P."



Tutti i Martedì
(Dal 28/06 al 26/07 e il 9, il 23 e il 30/08)

- Ore 09.30: Appuntamento presso il Ristorante Les Granges con visita della Grotta delle Fontine.
- Ore 11.00 circa: Rientro presso il Ristorante Les Granges, dove verrà servito un Aperitivo con annessa degustazione dei prodotti D.O.P della Valle d'Aosta (Fontina, Fromadzo, Lardo d'Arnad e Jambon de Bosses), abbinata ad un buon bicchiere di vino locale.



> Costo a Persona: 10,00 €

Contatti:

- Ristorante Les Granges: 0165/884885



MATTINATA D.O.P.: GIORNI • ORARI • COSTI

Giorni: tutti i martedì dal 28 giugno al 26 luglio, il 9 - 23 - 30 agosto e il 6 settembre.

Orari: appuntamento alle ore 9.30, presso il Ristorante Les Granges di La Thuile (AO) – Frazione Les Granges, rientro previsto per le ore 11.00.

Costo: 10,00 euro

Informazioni: Ristorante Les Granges +39 0165 884885

Contatti per la stampa

Halo Comunicazione

Rosanna Cognetti

Mob. +39 335 8149782

Micaela Gaslini

Mob +39 3283094188