

press release

## Tutti i sapori della montagna con **MATTINATA D.O.P.** Quattro appuntamenti nel mese di marzo

*La Thuile, 28 febbraio 2021* – La Valle d’Aosta offre territori unici con le sue terre alte, le cime del Monte Bianco, del Cervino e del Monte Rosa che hanno fatto la storia dell’alpinismo e le località sciistiche, famose a livello internazionale, alcune entrate nei circuiti delle gare di Coppa del Mondo. Ma è anche una regione custode di storia e arte millenarie con i suoi monumenti megalitici risalenti alla preistoria, con i suoi reperti romani e i suoi castelli medioevali. Un patrimonio arricchito di antiche tradizioni che ritroviamo nell’artigianato, nella gastronomia e nell’offerta ampelografica.

Tra i prodotti della gastronomia valdostana vi sono delle vere e proprie eccellenze come **Fontina**, **Fromadzo**, **Lard d’Arnad** e **Jambon de Bosses**.

Queste specialità sono protagoniste di **MATTINATA D.O.P. SAPORI DI MONTAGNA**, iniziativa promossa a **LA THUILE dal RISTORANTE LES GRANGES** che fa parte del circuito **Saveurs du Val d’Aoste**. Un itinerario del gusto che ritorna con quattro date nel mese di marzo, organizzate nel totale rispetto delle regole anti-Covid.



## press release

### Appuntamento alle ore 9.45 presso il Ristorante Les Granges di La Thuile.

Il programma prevede la visita alla Grotta delle Fontine (in zona Buic) nella quale sono stivate per la stagionatura più di 6.000 forme di Fontina. Qui saranno spiegate le caratteristiche del famoso formaggio valdostano D.O.P, la sua lavorazione e maturazione.



A seguire (intorno alle ore 11.45), presso il Ristorante Les Granges, aperitivo e degustazione guidata degli altri prodotti D.O.P.: **Valle d'Aosta 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; **Vallée d'Aoste Lard d'Arnad** - un salume di origini remote dal gusto delicato e molto profumato; **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.

I partecipanti vengono accompagnati nel loro percorso degustativo da Claudio Giacchetto ed Ester Ollier, titolari dell'Hotel Ristorante Les Granges riconosciuti quali "Ambasciatori nel mondo" per la Fontina, con sostegno dell'Assessorato all'Agricoltura Valle D'Aosta, Adava e Onaf.

### MATTINATA D.O.P. SAPORI DI MONTAGNA: CALENDARIO DEGLI APPUNTAMENTI

Marzo 2021 : 5 – 12 – 19 - 26

Costo: 15,00 euro

Prenotazione: Ristorante Les Granges +39 0165 884885

#### Contatti per la stampa

##### Halo Comunicazione

Rosanna Cognetti

Mob. +39 335 8149782

Paola Rosa

Mob. +39 339 3785157