

press release

Dal 12 marzo ritornano a La Thuile gli appuntamenti gourmet di **MATTINATA D.O.P.** con otto date a calendario

La Thuile, 1 marzo 2019 – Quest'anno al centro dell'attenzione mediatica con tre appuntamenti di Coppa del Mondo -a Cervinia quella di Snowboard, a La Thuile quella di Telemark e a Cogne quella di sci di fondo- la Valle d'Aosta offre da sempre un'ampia scelta di attività per gli appassionati della neve. Le sue montagne, le più alte d'Europa, e le sue famose località turistiche, richiamano da sempre gli amanti della neve. Ma la Valle d'Aosta è anche un territorio che racchiude molte sorprese gourmet con prodotti enogastronomici che svelano i sapori e profumi di questa terra e la cultura di antiche lavorazioni tramandate di padre in figlio.

Fontina, Valle d'Aosta Fromadzo, Vallée d'Aoste Lard d'Arnad e Jambon de Bosses hanno ottenuto il riconoscimento "Denominazione di Origine Protetta". Queste eccellenze saranno protagoniste di **MATTINATA D.O.P. D'INVERNO**, iniziativa promossa, dal **Ristorante Les Granges** di La Thuile che fa parte del circuito **Saveurs du Val d'Aoste**. Un itinerario del gusto che, dopo il successo delle edizioni estive, da quest'anno viene proposto anche nel periodo invernale. **Otto appuntamenti, a partire dal 12 marzo**, nei quali i palati gourmet, accompagnati da un enogastronomo, potranno scoprire le tipicità locali.



press release

Appuntamento alle ore 10.00 presso il Ristorante Les Granges di La Thuile.

Dopo una breve introduzione, 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. In questo luogo la guida racconterà le caratteristiche del famoso formaggio valdostano D.O.P e la sua lavorazione.

A seguire (intorno alle ore 11.30), 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.



MATTINATA D.O.P. D'INVERNO

CALENDARIO DEGLI APPUNTAMENTI

2 marzo - 19 marzo - 26 marzo

2 aprile - 9 aprile - 16 aprile - 23 aprile - 30 aprile

Costo: 13,00 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