

press release

A La Thuile emozioni D.O.P. per palati gourmet MATTINATA D.O.P. - 11 date a calendario per l'estate

La Thuile, 21 maggio 2019 – La Thuile e la Valle d'Aosta offrono da sempre un territorio sfidante con alte quote, grandi dislivelli e panorami maestosi. Lo sport vive la sua massima espressione sia d'inverno che d'estate, stagione nella quale trekking, alpinismo, mountain bike, canyoning e rafting sono chance per godere altresì della strepitosa natura della regione. Ma la Valle d'Aosta è anche custode di storia e arte 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.

Alcuni prodotti della gastronomia valdostana sono ormai famosi nel mondo, altri invece, sono meno conosciuti ma assolutamente degni di nota. Tra le eccellenze **D.O.P** troviamo **Fontina, Valle d'Aosta Fromadzo, Vallée d'Aoste Lard d'Arnad e Jambon de Bosses**. Queste specialità saranno protagoniste di **MATTINATA D.O.P. D'ESTATE**, iniziativa promossa, dal **Ristorante Les Granges** di La Thuile che fa parte del circuito **Saveurs du Val d'Aoste**. Un itinerario del gusto, che si inserisce a pieno titolo quale appuntamento fisso nel calendario degli eventi estivi proposti da La Thuile con ben **11 date da giugno a settembre**.



press release

Appuntamento alle ore 9.30 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 11.30), 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.



I turisti saranno 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. D'ESTATE: CALENDARIO DEGLI APPUNTAMENTI

Giugno: 21 - 28

Luglio: 2 - 9 - 16 - 23

Agosto: 2 - 6 - 20 - 27

Settembre: 3

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