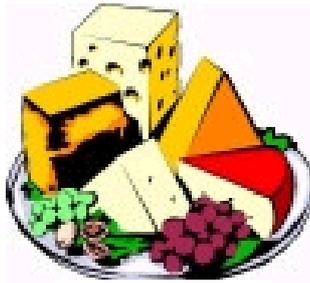
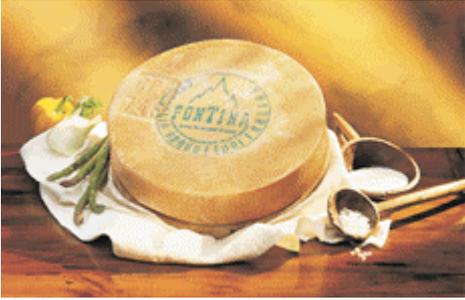


ENOGASTRONOMIA



Valle d'Aosta
Vallée d'Aoste

Fontina



Prodotto per antonomasia dell'agricoltura valdostana ed elemento base della gastronomia locale, la Fontina è un formaggio grasso a pasta semicotta, fabbricato con il latte bovino intero proveniente da una sola mungitura. Un Decreto del Presidente della Repubblica del 1955 ha ufficialmente riconosciuto la Fontina come prodotto a denominazione di origine e nel 1996 essa ha ottenuto la Denominazione di Origine Protetta (DOP) dall'Unione Europea.

La tipica attività casearia risale però a molto tempo prima e già nel XV secolo fu oggetto di un'accurata descrizione da parte del medico vercellese Pantaleone da Confienza, nel cui trattato sono annotate con chiarezza e precisione le tecniche di lavorazione e le

caratteristiche organolettiche di questo formaggio.

Il documento più antico in cui si trova il nome "Fontina" è del 1270 (Fondo Challant). Numerose sono le citazioni successive: il termine "fontina" compare anche nel 1717, in un documento dei monaci dell'Ospizio del Gran San Bernardo. Due le tesi etimologiche: secondo alcuni deriverebbe dal nome di alcuni alpeggi locali, ove ne viene prodotta una qualità particolarmente pregiata, secondo altri sarebbe da collegare alla spiccata attitudine alla fusione ("fontis" o "fondis" nell'antico francese).

Le essenze fresche e profumate dei pascoli d'alta quota, che si estendono tra le montagne più imponenti d'Europa, sono l'alimentazione ideale per le mucche autoctone (pezzata rossa e pezzata nera), dalle quali si ricava l'elemento base della Fontina: il latte. Appena munto viene trasformato, evitando la pastorizzazione e i lunghi trasporti, secondo una procedura tuttora artigianale.

Le forme (circa 9 kg caduna) sono cilindriche a facce piane con scalzo leggermente concavo e vengono riposte in grotte e magazzini, umidi e freschi, ove stagioneranno per un minimo di tre mesi. La salatura viene fatta a secco e periodicamente vengono spazzolate o strofinate affinché il sale si distribuisca uniformemente su tutta la superficie.

La Fontina, dal gusto dolce e gradevole, ha un alto contenuto energetico ed è ricca di fosforo, calcio e vitamine (A e B). Viene consumata cruda o nell'ambito di prelibate ricette di cucina. Autentiche leccornie sono la fonduta, che si ottiene riscaldando il formaggio fino ad ottenere una pasta cremosa, che ben si accompagna con carni e verdure, e la zuppa alla vapelenentse, preparata con brodo, cavolo verza e pane integrale.

Per reagire a tentativi di imitazione che si andavano diffondendo sul mercato è stato costituito nel 1952 il Consorzio Produttori Fontina, ente di tutela del marchio e della qualità di questo unico e inimitabile formaggio.

Consorzio Produttori Fontina della Valle d'Aosta
11100 Aosta (AO) - Corso Battaglione Aosta, 27
tel 0165.44091

Cooperativa Produttori Latte e Fontina
11020 Saint-Christophe (AO) – Loc. Croix Noire, 10
tel 0165.35714 – 0165.40551 fax 0165.236467

Centro Visitatori Valpelline
11010 Valpelline – Fraz. Frissoniere
tel e fax 0165.73309 -www.fontinacoop.com
Possibilità di visite guidate su prenotazione - acquisto prodotti
Orario estivo (15.6 – 14.9): 8.30-12.30 / 14.30–18.30
Sabato e domenica 9-12/ 15-18
Orario invernale (15.9 – 14.6): 9-12 / 14.30-17.30
Sabato e domenica chiuso

Fromadzo



Non è segreto per nessuno il fatto che la Valle d'Aosta sia terra di pascoli di alta montagna dove le mucche si nutrono di erbe profumate che danno al latte un sapore davvero unico. L'uomo poi, con impegno e arte, dona il suo contributo per ottenere il prodotto alimentare da sempre orgoglio dei "montagnards": il formaggio.

La maggior parte del latte viene infatti trasformato in prodotti caseari.

Freschi o stagionati, i formaggi valdostani soddisfano tutti i palati, anche quelli dei degustatori più esigenti alla continua ricerca di antichi e raffinati sapori. Il Vallée d'Aoste Fromadzo è un prodotto DOP, preparato con latte vaccino di

due mungiture, al quale è possibile aggiungere piccole quantità di latte caprino. Semidolce quando è fresco, diviene più pronunciato, leggermente salato, talvolta con una punta di piccante, quando raggiunge una maggiore stagionatura. Spicca il suo gradevole profumo di latte. Il disciplinare consente la produzione di diverse tipologie: semigrasso, semigrasso con aggiunta di erbe aromatiche (ginepro, cumino selvatico, ecc.), magro, misto vaccino-caprino.

Le forme del Fromadzo, possono essere salate a secco o in salamoia e "invecchiare" dai sessanta giorni ai quattordici mesi, si presentano con una crosta di colore paglierino o grigia con sfumature rossastre. La pasta ha una struttura compatta, elastica, con occhiature sparse di piccole e medie dimensioni.

Altri Formaggi



La **toma di Gressoney**, apprezzato formaggio da tavola, viene lavorato direttamente negli alpeggi della valle del Lys. Ogni anno ne sono prodotte 1000-1500 forme di pezzatura media (5 kg), poi stagionate su assi di legno in cantine o grotte per un periodo che varia dai due ai quattro mesi.

Il **reblec**, formaggio fresco, di pezzatura piccola ricavato dal latte intero o da panna con l'aggiunta di un po' di latte. La cagliata è tagliata a pezzi che, dopo essere stati inseriti nelle forme, vengono sottoposti a rivoltamenti e sgocciolature. Può essere consumato già dodici ore dopo la sua lavorazione. Ottimo insaporito con sale e pepe e anche come dessert, magari spolverato con zucchero e cannella.

Fra le specialità casearie non possiamo dimenticare il **seras**, ricotta ottenuta dal siero residuo della lavorazione della Fontina. Questo prodotto può essere consumato fresco oppure insaporito con sale e pepe e stagionato per affumicamento.

Infine, il **salignoun**, tipica ricotta piccante ottenuta dal siero residuo della lavorazione casearia e arricchito con latte o panna. Impastato con sale, pepe e peperoncino, viene sovente insaporito con erbe aromatiche di montagna.

Si tratta di una vera prelibatezza, spesso preparato per il consumo familiare ma reperibile anche in alcuni caseifici della Regione.

Visite ai caseifici (è richiesto un preavviso telefonico):

Arnad – Cooperativa Caseificio "Evançon" – tel. 0125.966261 – 0165.968818

Fontainemore - "La Vallaise" - tel. 0125.832198.

Issime - "Azienda agricola Walsedelikatessen" di Ronco Roberto e C. - Capoluogo
tel. 0125.344162.

Issogne - Magazzino Cooperativa Produttori latte e fontina – tel. 0165.35714

Morgex - Cooperativa Valdigne s.r.l. - tel. 0165.809256.

Saint-Marcel - "Cooperativa Caseificio" - Zona industriale - tel. 0165.768897 -Orario: 14 –16.30 chiuso la domenica

Pré-Saint-Didier - Magazzino Cooperativa Produttori latte e fontina - Strada statale all'imbocco del Capoluogo - tel. 0165.35714 - Orario: 8-12 / 13-17 -Possibilità di acquisto prodotti

Valgrisenche - "Cooperativa Agricola Valgrisenche" - tel. 0165.97206

Valtournenche - "Coop. produttori latte e fontina della Valle del Marmore" tel. 0166.92132

Jambon de Bosses



Sul tipico tagliere valdostano non può mancare il Vallée d'Aoste Jambon de Bosses DOP, prosciutto crudo speziato con erbe di montagna, prodotto a 1600 metri di altitudine, nell'omonima località di Saint-Rhémy-en-Bosses, nella Valle del Gran San Bernardo. I primi documenti che ne testimoniano la produzione risalgono al 1397, nei Contes de l'Hospice du Grand-Saint-Bernard. Le notizie storiche si susseguono poi nei secoli, confermando la notorietà di questo pregiato prosciutto. Le particolarità gustative del Jambon, per la cui maturazione serve almeno un anno, sono dovute all'abilità dei "maturatori", tramandata di padre in figlio, oltre che alle caratteristiche ambientali. L'incrocio delle correnti provenienti dal Col Citrin, dal Gran San Bernardo, dal Malatrà e dal Serena gli consentono infatti di acquisire, durante la maturazione, quel gusto aromatico con una delicata venatura di selvatico. Momento ideale per gustare il jambon è la sagra che si tiene annualmente a Saint-Rhémy-en-Bosses, la seconda domenica di luglio.

Prosciuttificio e stabilimento di stagionatura del Jambon de Bosses
borgo di Saint-Rhémy (AO).

Per informazioni e prenotazioni visite: Sig. Fegatelli tel. 328.4181407 www.jambondebosses.it

(Le visite si effettuano tutti i giorni tranne il giovedì, il sabato e la domenica – degustazione e vendita prodotti)

Lard d'Arnad



Da Arnad prende nome un altro prodotto rinomato, il famoso Vallée d'Aoste Lard d'Arnad DOP, una complessa alchimia di acqua, sale, erbe aromatiche e spezie, sapientemente miscelate e unite al lardo. Il sapore è piacevole e ricorda le erbe usate nella salamoia: ogni fetta è bianca al taglio, con possibile leggero strato di carne e cuore leggermente rosato. Viene conservato in appositi contenitori (doïls) di castagno, rovere o larice. Nel primo inventario del Castello di Arnad, del 1763, si trova già indicazione della presenza di quattro doïls all'interno della cucina. La "Féhta dou lar" (festa del lardo), ormai divenuta tradizione, si festeggia l'ultima domenica di agosto e richiama migliaia di turisti.

Salumificio Arnad Le Vieux S.r.l.

11020 Arnad (AO) - Località Arnad Le Vieux, 43

0125.968811

(possibilità di visita su prenotazione)

Salumificio Bertolin S.r.l. Macelleria Bovina Equina

11020 Arnad (AO) - Località Champagnolaz, 10

tel. 0125.966127 - 0125.966144

(possibilità di visita su prenotazione- degustazione a pagamento €3,00 circa)

Altri prodotti a base di carne

Ma le specialità non si fermano qui. Sono numerosi i prodotti tradizionali locali che tentano i palati ed incantano gli amanti della buona tavola. Un posto d'onore lo meritano i salumi caratteristici e le carni essiccate, delizie esclusive particolarmente stuzzicanti da condividere con gli amici, magari intorno ad un caminetto acceso.

Il **boudin** o sanguinacci, insaccati confezionati con sangue di maiale (o in alternativa con le barbabietole rosse), lardo, patate lesse e aromi, sono tradizionalmente abbinati in cucina con le patate rosse di montagna bollite.

Le **saouseusse**, salamini di carne bovina e/o suina alla quale, insieme al lardo, vengono aggiunte spezie e aromi.

La **motsetta** è una carne essiccata di muscolo di vacca, pecora o capra (quella di camoscio è ormai sempre più rara), nata dall'antica esigenza di conservare a lungo la carne per il fabbisogno invernale della famiglia. Al gusto ricorda le erbe aromatiche utilizzate insieme al sale, all'aglio e alle bacche di ginepro. La sua stagionatura può durare da un mese a un anno. Deve essere servita a fette sottili, accompagnata da pane di segale o da crostini.

Il **teteun**, altra esclusiva specialità valdostana, si ottiene dalla mammella delle bovine, posta in salamoia, pressata e fatta bollire.

Viene servito sia freddo che tiepido, solitamente condito con una salsa "verde" a base di prezzemolo, olio e aglio. L'occasione più appropriata per degustarlo è la "Fèta du teteun", che si svolge ogni anno a Gignod, la penultima domenica di agosto.

Ai prodotti della gastronomia locale sono dedicate, durante la stagione estiva, numerose altre sagre tematiche che attirano migliaia di "interessati" visitatori.

Salumificio Gignod (teteun)
11010 Gignod – Loc. Piano Castello 9
tel 0165.56007 – fax 0165.256114

Mele e Pere



Attraversando il fondovalle si scorgono, sia sulla destra che sulla sinistra orografica della Dora, numerosi frutteti coltivati secondo regole rigorosamente tradizionali, ove il ricorso ai trattamenti antiparassitari è limitatissimo. Ciò grazie al clima secco e alla buona esposizione al sole, fattori indispensabili per ottenere frutti dolci, dai colori e dai profumi intensi. La mela è senza dubbio il frutto più diffuso in tutta la Valle d'Aosta (la produzione annua supera i 35 mila quintali), in prevalenza nelle zone di Saint-Pierre, Sarre e Villeneuve.

Le sue virtù alimentari si conoscono da secoli e costituiscono un valido apporto nutrizionale, altamente digeribile da adulti e bambini. Le specie tipiche sono quattro.

La renetta, simbolo della tradizione frutticola valdostana, dalla polpa finissima e profumata e dalla buccia rugosa di colore giallo-ruggine, è una qualità particolarmente indicata per la produzione di torte, frittelle e altre specialità culinarie. La golden delicious, dalla polpa succosa, zuccherina e croccante e dalla buccia giallo-rosata, è molto aromatica, tanto da meritarsi l'appellativo di "perla" della tavola. La red delicious, dal colore rosso intenso e molto zuccherina, è conosciuta ed apprezzata nella versione starring. Infine la jonagold, col suo caratteristico sapore dolce-acidulo che deriva dall'incrocio di due differenti qualità (la golden e la jonathan), è gialla striata di rosso e la sua polpa è molto croccante e particolarmente succosa.

Merita un assaggio anche il martin sec, una pera piccola e regolare, dalla buccia ruvida di color ruggine, utilizzata soprattutto nella versione sciroppata o cotta nel vino. La raccolta e la commercializzazione sono oggi prevalentemente affidate alla Cofruits, cooperativa di Saint-Pierre che ha lanciato sul mercato nuovi prodotti, quali confetture, succhi, mele essiccate, aceto di mele e acquavite di mela renetta.

Cofruits S.c.r.l. Cooperative
11010 Saint-pierre (AO) - Località Cognein, 12
fax 0165.903282

Castagne, Noci, Miele



Se la mela è il frutto per eccellenza della Valle d'Aosta, la castagna ha da sempre rivestito un ruolo importante. È presente soprattutto nella zona compresa tra Châtillon e Pont-Saint-Martin e all'imbocco della Valle del Lys, dove si concentra l'80% dei castagneti della Regione.

Frutto per eccellenza dell'autunno, risulta essere ingrediente primario di numerose specialità della gastronomia valdostana. La si abbina con i salumi (lardo e mocetta), la si serve in zuppe e minestre, la si accompagna con il burro e con il latte di montagna ma soprattutto la si apprezza come dolce: glassata, in confettura, con la panna montata o con il cioccolato. Di facile conservazione, sovente essiccata per poterla consumare durante l'intero arco dell'anno, la castagna valdostana è un prodotto di grande qualità, di piccola dimensione, ma straordinariamente gustosa. Della raccolta, lavorazione, conservazione (senza alcun trattamento) e commercializzazione del prodotto si occupa "Il Riccio", cooperativa con sede a Lillianes, alla quale conferiscono la maggior parte dei produttori della Bassa Valle. Altro importante frutto della Valle sono le noci. Preziose, dal sapore inconfondibile, difficilmente reperibili in quanto prodotte quasi esclusivamente per il consumo familiare: sono una vera delizia da abbinare con dolci e formaggi.

Il miele, nettare zuccherino dalla purezza inconfondibile, trae origine da diversi ambienti montani che caratterizzano le spettacolari fioriture dei prati e dei pascoli, delle radure e dei boschi. Da queste fonti nettarifere nascono le tre tipologie di miele valdostano: chiaro e delicato è quello di rododendro, più scuro e con retrogusto amaro quello di castagno, fruttato e floreale il conosciutissimo millefiori.

Il miele valdostano, antico alimento della comunità locale, viene lavorato ancora come una volta, senza subire alcun trattamento termico e mantenendo così invariate le sue proprietà organolettiche. La tutela del prodotto è affidata al Consorzio Apistico della Valle d'Aosta, che tra l'altro ne garantisce la provenienza, mentre buona parte della commercializzazione è curata dalla Cooperativa Miel du Val d'Aoste.

Provate il miele di castagno su fette di pane di segale, con burro e mocetta: una vera delizia!

Vini D.O.C.



Le condizioni climatiche della Valle d'Aosta unitamente alle caratteristiche dei terreni e alla loro esposizione, giacitura e pendenza sono i punti di forza di una viticoltura di montagna che, inserita in un ambiente ancora incontaminato, ha saputo evolversi con modernità e oggi rappresenta una realtà significativa anche in termini economici.

A partire dagli anni '60, la Regione Autonoma Valle d'Aosta ha investito notevoli risorse finanziarie nel settore viticolo, attivando numerose iniziative che, nel volgere di pochi anni, hanno contribuito al recupero e successivamente allo sviluppo della coltivazione della vite.

Un passo significativo nel percorso di valorizzazione della viticoltura valdostana è avvenuto negli anni 71-72 con l'ottenimento della Denominazione di Origine Controllata per i vini Donnas e Enfer d'Arvier.

Negli anni successivi il mondo viticolo valdostano ha assunto la piena consapevolezza che lo strumento di valorizzazione delle produzioni viticole locali si basava sul binomio qualità-territorio e che pertanto ogni sforzo doveva essere compiuto per ottenere il riconoscimento di origine per i principali vini prodotti. Tale obiettivo è stato raggiunto nel 1985 e la Regione Autonoma Valle d'Aosta è stata una delle prime in Italia ad avere ottenuto una Denominazione di Origine Controllata che, con il suo nome, racchiudesse tutte le produzioni ottenute sul territorio.

Ulteriori modifiche ed integrazioni apportate al disciplinare negli anni successivi, resesi necessarie per completare il quadro di riferimento, fanno sì che ad oggi la Valle d'Aosta possa essere rappresentata da 7 sottodenominazioni di area: il Blanc de Morgex et de La Salle, l'Enfer d'Arvier, il Torrette, il Nus, il Chambave, l'Arnad-Montjovet e il Donnas e 9 di vitigno: Chardonnay, Müller Thurgau, Petite Arvine, Pinot Gris, Fumin, Gamay, Petit Rouge, Pinot Noir e Prématta.

Liquori - Grappe e Génepy

In Valle d'Aosta esiste una vera e propria tradizione alla produzione di grappe e distillati di erbe di montagna. La grappa, nettare trasparente dal profumo sottile e dal gusto secco, è il digestivo ideale dopo i ricchi pasti a base di specialità locali. La tipicità della produzione e una particolare regolamentazione regionale consentono, entro certi limiti, la distillazione delle vinacce per il consumo familiare, al quale si aggiunge oggi anche la produzione aziendale, che ha permesso l'ampliamento della gamma pur continuando a rispettare i metodi di un tempo, che conferiscono al distillato un sapore e una genuinità unici nel loro genere.

Le erbe alpine, quelle che crescono a quote prossime ai ghiacciai perenni, custodiscono, oltre alle notorie proprietà terapeutiche, le essenze particolari (artemisia glacialis e artemisia weber) di un altro distillato tipicamente valdostano.

È il génepy, il cui aspetto giallo verdolino e il cui gusto pieno e amarognolo derivano proprio da queste essenze, raccolte con parsimonia e poi selezionate ed essiccate con meticolosità certosina. In Valle d'Aosta le distillerie sono tre: La Valdôtaine, azienda di Saint-Marcel specializzata nel settore, La Cave des Onze Communes di Aymavilles e La Crotta di Vegneron di Chambave; ad esse si aggiungono alcuni distillatori autorizzati.

Distilleria La Valdôtaine,
11020 Saint-Marcel - Zona Industriale, 12
Tel 0165.768919

(possibilità di visita dietro preavviso telefonico)

Visita alle Cantine cooperative:

Donnas - Coop. "Caves Coopératives de Donnas" - Via Roma, 97 - tel. 0125.807096

Arnad - Coop. "La Kiuva" - Loc. Pied de Ville, 42 - tel. 0125.966351

Chambave - Coop. "La Crotta di Vegneron" - Piazza Roncas, 2 - tel. 0166.46670

Aymavilles - Coop. "Cave des Onze Communes" - Loc. Urbains, 14 - tel. 0165.902912

Arvier - Coop. "Co-Enfer" - Via Corrado Gex, 65 - tel. 0165.99238

Morgex - Coop. "Cave du Vin Blanc de Morgex et La Salle" - Rue des Iles, 19 - La Ruine - tel. 0165.800331

(è richiesto un preavviso telefonico)

Alcune ricette

Involtini di mocetta, mele e Fontina

Ingredienti (4 persone):

12 fette di mocetta
12 fette di Fontina tagliata
12 bastoncini di mela Golden Delicious
finocchietto selvatico

Stendere le fettine di mocetta, adagiare sopra ognuna una fetta di Fontina della stessa grandezza, un bastoncino di mela di 1 cm e poco finocchietto selvatico. Arrotolare premendo bene e, se necessario, fermare con uno stecchino. Servire con crostini di pane alle noci e miele d'acacia.

Zuppa di cavolo verza, pane nero e Fontina con Fonduta

Ingredienti (4 persone):

200 g di pane nero
200 g di cavolo verza
200 g di Fontina
50 g di burro
½ dl di brodo di carne
noce moscata
1 lattina di Fonduta da 400 g

Tagliare il pane a fette e farlo abbrustolire in forno. Lessare la verza in acqua leggermente salata. Rivestire quattro stampi (da crème caramel) con una foglia di cavolo. Alternare uno strato di pane, uno di cavolo e uno di Fontina fino a riempire gli stampi. Terminare con il cavolo. Ricoprire con il brodo, una spolverata di noce moscata e il burro. Mettere in forno a 170° per 30 minuti. Rovesciare in una fondina e contornare con la Fonduta.

Seupetta di Cogne

Ingredienti (4 persone):

240 g di riso Carnaroli
400 g di pane
200 g di Fontina
100 g di burro
brodo di carne q.b.

Tagliare il pane a fette e friggerlo nel burro. Mettere poco burro in una casseruola e tostare il riso, quindi aggiungere il brodo e cuocere per 16 minuti. Disporre in una pirofila uno strato di pane, il riso, il rimanente pane e ricoprire il tutto con la fontina. Aggiungere un po' di brodo, del burro fuso e un profumo di noce moscata. Mettere in forno a 180° per 4 minuti e servire molto caldo.

Per ulteriori informazioni sui prodotti valdostani:
DIREZIONE SERVIZI DI SVILUPPO AGRICOLO, VITICOLTURA, AGRITURISMO
SAINT-CHRISTOPHE - LOC. GRANDE CHARRIERE, 66
Tel. 0165 27.5400 Fax. 0165 275204

CA feb 2004