

I **prodotti tipici della Valle d'Aosta** raccontano, attraverso il gusto, la storia di un territorio alpino e della sua identità. Un racconto di sapori unici, frutto irripetibile di una particolare localizzazione geografica, della qualità delle materie prime e di tecniche di produzione antiche.

Imperdibili, tra le tante specialità della Valle d'Aosta, sono quelle che hanno ottenuto il riconoscimento "**Denominazione di Origine Protetta**":

- la Fontina DOP
- il Valle d'Aosta Fromadzo DOP
- il Vallée d'Aoste Jambon de Bosses DOP
- il Vallée d'Aoste Lard d'Arnad DOP

Pagina del sito della Regione Valle d'Aosta dedicata ai PRODOTTI DOP**.**

I **vini valdostani** hanno ottenuto riconoscimenti a livello internazionale. Il loro grande successo è frutto della particolare attenzione che i viticoltori hanno avuto nell'ultimo secolo nel mantenimento di molti vitigni autoctoni, alcuni dei quali unici nel panorama mondiale. La viticoltura valdostana è identificata con la **viticoltura eroica**, in quanto la maggior parte dei vigneti sono letteralmente aggrappati ai pendii, sovrastati dalla roccia e lavorare la vigna è tuttora faticoso ragion per cui tra i viticoltori restano ancora vive le tradizioni di una volta.
La volontà di valorizzare il binomio qualità-territorio ha portato al riconoscimento di origine controllata per i principali vini prodotti, **DOC "Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste"**, che dal 1985 racchiude tutte le produzioni ottenute sul territorio e che oggi è rappresentata da **7 sottodenominazioni di zona** (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 da **19 di vitigno** (Chardonnay, Cornalin, Fumin, Gamay, Mayolet, Merlot, Müller Thurgau, Nebbiolo, Petite Arvine, Petit Rouge, Pinot Blanc, Pinot Gris, Pinot Noir, Prëmetta, Syrah, Vuillermin, Moscato bianco, Traminer aromatico e Gamaret).
Pagina del sito della Regione Valle d'Aosta dedicata di **VINI DOC VALLE D'AOSTA**.

Accanto alle eccellenze con i marchi DOP e DOC, la Valle d'Aosta ha tra le sue produzioni **più di trenta Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT)** riconosciuti dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, su proposta della Regione Valle d'Aosta. L'elenco di questi prodotti viene sottoposto ogni anno a revisione approvata con decreto del Ministero stesso.
I PAT, patrimonio importante tra i prodotti della gastronomia di nicchia di alta qualità, valorizzano il territorio, la cultura rurale e il lavoro degli agricoltori, rispettando tradizione e storia della regione.
Con il termine "tradizionali" si intendono quei prodotti agroalimentari le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultino consolidate nel tempo, omogenee per tutto il territorio interessato e secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni.
Pagina del sito della Regione Valle d'Aosta dedicata ai PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI

E' inoltre possibile trovare maggiori informazioni sui **prodotti tipici** della Valle d'Aosta seguendo i link sotto proposti:

- **FORMAGGI** - Presentazione dei Formaggi prodotti in Valle d'Aosta
- **VINI DOC della Valle d'Aosta** - Presentazione dei Vini prodotti in Valle d'Aosta
- **SALUMI** - Presentazione dei Salumi valdostani (boudin, motzetta, teuteun...)

- **FRUTTI** - Presentazione dei Frutti valdostani (noci, renette, castagne...)

- **ALTRI PRODOTTI** - Presentazione degli altri prodotti tipici della Valle d'Aosta (miele, grappa, génépy...)

Si suggerisce infine di consultare le Guide dedicate al settore agroalimentare realizzate dalla Chambre Valdôtaine.

Contatti

Unità organizzativa:

Sportello SPIN2 - Promozione, internazionalizzazione e innovazione EEN

Indirizzo:

Reg. Borgnalle, 12 - Aosta

Telefono:

0165 573089/91/92/94

Email:

sportellovda@pie.camcom.it

PEC:

sportellovda.unioncamerepiemonte@legalmail.it

Ultima modifica:

Martedì, Marzo 23, 2021 - 15:28

Condividi

Reti Sociali

Quanto ti è stata utile questa pagina?

Select rating
No votes yet

Aliquota