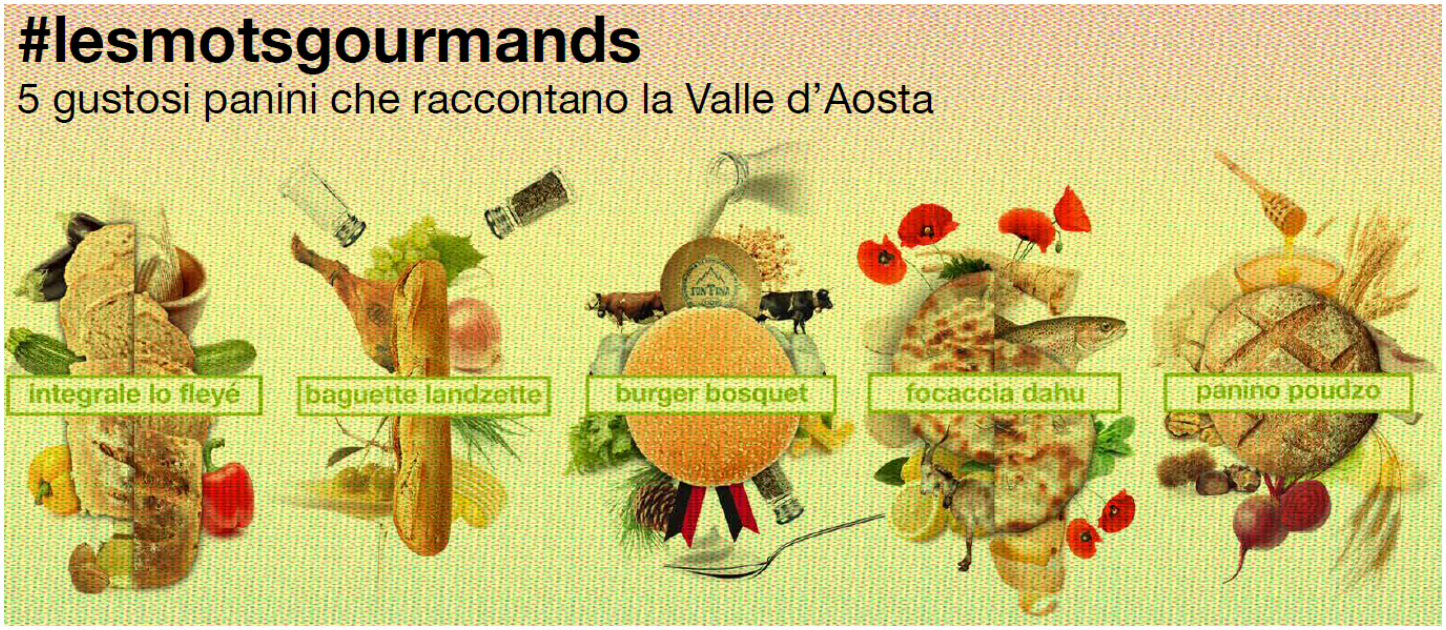
LES MOTS GOURMANDS
5 gustosi panini che raccontano la Valle d'Aosta

A testimoniare l'**eccezionale qualità che un "semplice" panino può raggiungere**, gli **chef stellati valdostani** hanno accettato la sfida accattivante di applicare la loro esperienza di alta cucina alla creazione di **5 originali proposte di panini realizzati con ingredienti del territorio**, capaci di valorizzare i sapori e le tradizioni locali, ottimi da gustare insieme ad una fresca birra artigianale valdostana.
Con fantasia e tecnica hanno saputo rendere particolare e di qualità una pietanza all'apparenza poco elaborata adatta ad una veloce pausa pranzo, una merenda o un picnic.

Soprattutto in questi tempi, dove lo **Street Food** non solo fa tendenza ma offre anche la possibilità di apprezzare le realtà gastronomiche locali, l'ambizione di questi panini nati in occasione di **LES MOTS 2016 - Festival della parola in Valle d'Aosta**, è promuovere l'utilizzo e la valorizzazione dei prodotti del territorio nell'ambito di un pasto poco impegnativo, economico ma comunque gustoso quale il PANINO, che diventa ambasciatore della cultura e della qualità alimentare valdostana.



Ad ogni panino è stato dato un nome in patois attraverso cui poter raccontare la storia della Valle d'Aosta, in tutte le sue sfacettature:

- **Baguette landzette** - panino al Jambon de Bosses DOP creato dallo **Chef stellato**

Piergiorgio Pellerei per raccontare la storia
- **Burger bosquet** - burger di carne cruda e crema di Fontina DOP creato dallo **Chef stellato Agostino Buillas** per raccontare la vita d'alpeggio
- **Focaccia dahu** - focaccia alla trota creata dallo **Chef stellato Maura Gosio** per raccontare le vette
- **Integrale lo fleyé** - panino integrale vegetariano creato dallo **Chef stellato Fabio Iacovone** per raccontare la natura e il benessere
- **Panino poudzo** - panino al Lardo di Arnad DOP creato dallo **Chef stellato Alfio Fascendini** per raccontare le fiere e le sagre

Scarica le ricette dei panini Les Mots Gourmands.

RICETTE DI TRADIZIONE DELLA VALLE D'AOSTA
Archivio della Memoria della cucina italiana



Nel corso del 2014 la Chambre valdôtaine è stata impegnata in diverse iniziative legate alla realizzazione del **progetto "Valorizzazione del patrimonio agroalimentare valdostano e promozione dei formaggi di montagna"** a valere sul Fondo di Perequazione 2013.
Obiettivo del progetto era quello di **valorizzare tutte le eccellenze agroalimentari locali**, caratterizzate da metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura consolidate nel tempo e diffuse nel territorio valdostano (DOP, DOC, IGP, PAT e Presidi Slow-food). Queste produzioni, oltre ad avere una tradizione storica riconosciuta a livello regionale, sono vere e proprie **espressioni di cultura e di identità locale**, simbolo di una **genuinità** che, seppure fortemente condizionata da piccoli volumi e dalla stagionalità delle materie prime, costituisce un elemento di grande valore aggiunto per la Valle d'Aosta.

Per questa ragione, nell'ambito del suddetto progetto, la Chambre ha condotto un'indagine sul territorio per individuare e selezionare le **ricette tipiche della tradizione valdostana**, tramandate da più generazioni e che meglio rappresentano l'identità gastronomica locale, al fine di favorire la loro diffusione e **promuovere l'utilizzo di materie prime locali a chilometri zero**.

Si tratta di un patrimonio storico e culturale davvero molto ampio, tenuto conto che sovente di una stessa ricetta si possono trovare diverse varianti a seconda delle diverse vallate della regione e della stagionalità dei prodotti.

La Chambre ha quindi realizzato una raccolta in cui sono presentate le più significative per ogni portata (ZUPPE E MINESTRE, PIATTI A BASE DI VERDURE E ERBE, PRIMI, CARNI E PESCE, DOLCI).

La pubblicazione è stata inoltre arricchita con una sezione dedicata alla presentazione dei risultati delle analisi dei valori nutrizionali, svolte dal Laboratorio Chimico Camera Commercio di Torino, di alcuni prodotti e/o piatti tipici della Valle d'Aosta individuati dalla Chambre in collaborazione con l'Assessorato Agricoltura e Risorse naturali della Regione Valle d'Aosta. Le **ricette** possono quindi essere **lette anche in chiave nutrizionale** in base agli ingredienti che contengono.

Così facendo la Chambre valdôtaine ha voluto dare il proprio contributo al rafforzamento del patrimonio culturale del territorio promuovendo, al contempo, un modello alimentare le cui origini affondano nelle ricette tradizionali di un tempo e in metodiche di lavorazione da preservare e tutelare come vera e propria ricchezza culturale del territorio.

Scarica la raccolta "**Ricette di tradizione della Valle d'Aosta**" o leggila nella versione sfogliabile.

ADDENDUM - Si segnala che la fotografia di pagina 6 è di Cantina e Coscienza.

LA CUISINE DU MARCHE'
Scopri i sapori della Valle d'Aosta

In occasione dell'evento **Marché Au Fort 2014** (12 ottobre 2014 - Bard - AO), la più importante rassegna enogastronomica dedicata ai prodotti tipici della Valle d'Aosta, i giovani **chef della** Fondazione per la Formazione Professionale Turistica di Châtillon hanno presentato al pubblico **3 ricette di tradizione della Valle d'Aosta**:

- La Sosa (video)
- La Flantse (video)
- Gnocchetti di patate di montagna su crema di Reblec e Motsetta profumati al miele di castagno (**video**)

Scarica le ricette e guarda i **video** realizzati in tale occasione in cui vengono illustrate le fasi di preparazione delle portate (vedi link sopra).

Allegati

Ricette di tradizione della Valle d'Aosta - Archivio della Memoria della cucina italiana

Ricette La Cuisine du Marché - Scopri i sapori della Valle d'Aosta

Contatti

Unità organizzativa:

Sportello SPIN2 - Promozione, internazionalizzazione e innovazione EEN

Indirizzo:

Reg. Borgnalle, 12 - Aosta

Telefono:

0165 573046/89/91/92/94

Email:

sportellovda@pie.camcom.it

PEC:

sportellovda.unioncamerepiemonte@legalmail.it

Ultima modifica:

Martedì, Dicembre 3, 2024 - 14:24

Condividi

Reti Sociali

Quanto ti è stata utile questa pagina?

Select rating
Average: 5 (1 vote)

Aliquota