

Mercoledì 29 Novembre 2023

[Comunicati](#) [1]

## **Concorso Modon d'Or 2023: i vincitori Premiazione venerdì 1° dicembre all'Ecole Hôtelière de la Vallée d'Aoste**

L'Assessorato dell'Agricoltura e Risorse naturali comunica dopo gli esiti dell'ultima seduta di assaggio della Giuria di eccellenza, comunica i nomi dei **vincitori dei 5 Modon d'Or per la migliore Fontina DOP Alpeggio 2023**.

I 5 premi sono assegnati a (in ordine alfabetico):

### **CHATELAIR s.s.agr.**

*Alpeggio La Rossa – Doues – fascera 446 – stagionatore: Cooperativa Produttori Latte e Fontina*

### **DALBARD FABIO**

*Alpeggio Chamolé – Charvensod – fascera 116 – stagionatore: Bredy Ugo ingrosso formaggi*

### **LA BORETTAZ di Viérin Gabriele e Bisson Fabrizio s.s.**

*Alpeggio La Pierre – Aymavilles – fascera 34 – stagionatore: La Boretta s.s.*

### **LA VIGNETTAZ di Chabloz Fulvio & C. ss**

*Alpeggio Plan de l'Eyve – Gressan – fascera 119 - stagionatore: Cooperativa Produttori Latte e Fontina*

### **SOC. AGR. FRÈRES DIÉMOZ SS**

*Alpeggio La Baou – Saint-Rhémy-en-Bosses – fascera 35 – stagionatore: Soc. Agr. Frères Diémoz*

La giuria di eccellenza, per l'ultima sessione di assaggio, dopo quelle della giuria tecnica e della giuria del territorio, si è riunita venerdì 24 novembre all'Ecole Hôtelière de la Vallée d'Aoste. I lavori sono stati presieduti dallo Chef Alessandro Circiello, opinion leader, esperto di alimentazione e ospite di diverse trasmissioni televisive. La Giuria era composta dai presidenti degli enti regionali partner dell'iniziativa, dello IAR, dell'AREV, da chef, giornalisti, rappresentanti della Fiera Internazionale del Tartufo bianco d'Alba, di Slow Food e dell'ONAF nazionali.

*“La scelta della 5 vincitrici non è stata facile, sottolinea l'Assessore Marco Carrel, tutti i presenti hanno notato l'altissima qualità delle forme presentate. È un'ennesima conferma delle grandi potenzialità della Fontina e del sapiente lavoro dei nostri allevatori e dei nostri casari. Il Concorso Modon d'or ha il fine di valorizzare il loro impegno e di permettere al nostro prodotto di eccellenza di crescere sul mercato”.*

La premiazione è in programma **venerdì 1° dicembre, alle ore 11,30, all'Ecole Hôtelière** de la Vallée d'Aoste a Châtillon, alla presenza degli Assessori Marco Carrel e Giulio Grosjacques e dei presidenti degli enti che hanno collaborato all'iniziativa: Mauro Trèves per la Cooperativa Produttori Latte e Fontina, Andrea Barmaz per il Consorzio Produttori e Tutela della DOP Fontina e Roberto Sapia per la Chambre valdôtaine des entreprises et activités libérales.

Ai 5 vincitori del Modon d'Or sarà assegnato un premio di 1.500 euro.

Dai primi giorni di dicembre, sarà possibile acquistare o degustare le forme vincitrici del Concorso Modon d'Or 2023 presso esercizi, alberghi e ristoranti della regione o comperarle su alcuni siti di e-commerce. Ecco dove :

### **Negozi**

COFRUITS Saint-Pierre

---

CERVINIA - GOURMET Breuil - Cervinia - Valtourneche  
FROMAGERIE HAUT VAL D'AYAS Brusson  
HIBOU PRODOTTI VALDOSTANI Rhêmes-Notre-Dame  
IL GHIOTTONE Saint-Vincent  
LA BOTTEGACCIA DI LUCA E DANILA Aosta  
LA CROTTA DI FROMADZO Valpelline  
LA MAISON DES GOURMANDS Valtourneche  
LA MAISON DU GOÛT Cogne  
MACELLERIA BERTHOD Valtourneche  
MAISON BERTOLIN - SCRIGNO DEI SAPORI Arnad  
NEGOZIO LA VALDÔTAINE Saint-Marcel  
PRODOTTI TIPICI VALDOSTANI Antey-Saint-André  
SUPER CRAI Arvier

**E-commerce**

CONCA DI BY <https://alvearechedicesi.it/it-IT/producers/36813> [2]  
HIBOU PRODOTTI VALDOSTANI <hibou-prodottivaldostani.it> [3]  
MAISON BERTOLIN – SCRIGNO DEI SAPORI [www.bertolin.com](http://www.bertolin.com) [4]  
NOSTRE MONTAGNE <prodottitipicivalledaosta.it> [5]

**Altri punti vendita**

COOPERATIVA PRODUTTORI LATTE E FONTINA Saint-Christophe, Pré-Saint-Didier, Valpelline  
MARCHÉ VERT NOËL [www.mercatinodinataleaosta.it](http://www.mercatinodinataleaosta.it) [6]

**Ristoranti e alberghi**

FERNANDELL BRASSERIE RACLETTE Pré-Saint-Didier  
HOTEL CHALET SVIZZERO Courmayeur  
HOTEL E RISTORANTE LES GRANGES La Thuile  
HOTEL HERMITAGE Breuil - Cervinia  
HOTEL MAISON SAINT JEAN - RISTORANTE ARIA Courmayeur  
LA BOTTEGACCIA DI LUCA E DANILA Aosta  
PAOLO GRIFFA AL CAFFÈ NAZIONALE Aosta

*Fonte: Assessorato Agricoltura e Risorse naturali – Ufficio stampa Regione autonoma Valle d'Aosta/Vallée  
d'Aoste*

Ultima modifica: Mercoledì 29 Novembre 2023

**Condividi****Reti Sociali****Quanto ti è stata utile questa pagina?**

Nessun voto

Rate

**ARGOMENTI**

[Fontina DOP](#) [7]  
[Promozione](#) [8]  
[Agroalimentare](#) [9]

**Source URL:** <https://www.ao.camcom.it/it/notizie/concorso-modon-dor-2023-vincitori-premiazione-venerdi-1deg-dicembre-allecole-hoteliere-de>

### **Collegamenti**

- [1] [https://www.ao.camcom.it/it/notizie/%3Ffield\\_notizia\\_categoria\\_tid%3D385](https://www.ao.camcom.it/it/notizie/%3Ffield_notizia_categoria_tid%3D385)
- [2] <https://alvearechedicesi.it/it-IT/producers/36813>
- [3] <http://www.hibou-prodottivaldostani.it/>
- [4] <http://www.bertolin.com/>
- [5] <http://www.prodottitipicivalledaosta.it/>
- [6] <http://www.mercatinodinataleaosta.it/>
- [7] <https://www.ao.camcom.it/it/ricerca-per-argomenti/%3Ftid%3D420>
- [8] <https://www.ao.camcom.it/it/ricerca-per-argomenti/%3Ftid%3D399>
- [9] <https://www.ao.camcom.it/it/ricerca-per-argomenti/%3Ftid%3D415>