

#lesmotsgourmands



burger bosquet



Chefs Vallée d'Aoste, chef **Agostino Buillas**  
Ristorante **Café Quinson di Morgex**

# #lesmotsgourmands

## **Burger Bosquet**

**Ingredienti per 4 panini:** 4 pagnottelle al latte valdostano.

**Per l'hamburger:** 400 gr di carne di manzo valdostano (taglio della noce pulito) / q.b. di sale / q.b. di olio extravergine di noci valdostane / 50 gr di granella di noci valdostane / 4 belle foglie di insalata riccia.

**Per la crema di Fontina:** 100 gr di Fontina DOP d'alpeggio / 50 gr di latte intero / 50 gr di panna.

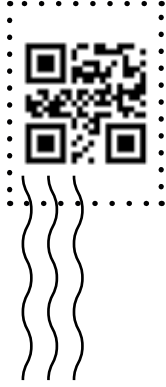
### **Preparazione:**

**Per l'hamburger:** tagliare dalla noce di manzo delle fettine sottili, quindi dei piccoli cubetti da tritare al coltello, fino a ottenere un battuto uniforme; condire con sale e olio e mescolare bene. Formare con la carne 4 dischi compatti e ricoprirli con granella di noci.

**Per la crema di Fontina d'alpeggio:** tagliare la Fontina a pezzettini e metterla a bagno nella panna mista al latte per almeno 1h, quindi farla sciogliere a bagnomaria; passarla al setaccio per togliere eventuali grumi e farla raffreddare velocemente.

**Composizione del panino:** tagliare in due le 4 pagnottelle; spalmare la crema di Fontina sulla parte inferiore del panino, sovrapporvi la foglia di insalata, aggiungere l'hamburger crudo avvolto nella granella di noci e ricoprire con l'altra metà del pane.

**I PANINI CHE RACCONTANO LA VALLE D'AOSTA - LA VITA D'ALPEGGIO -**  
**Bosquet:** decorazione floreale per le mucche regine degli alpeggi.



[www.madeinvda.it](http://www.madeinvda.it)



#lesmotsgourmands

A central collage of ingredients for a recipe. At the top is a round focaccia with a golden-brown crust and melted cheese. To its right is a whole trout. Below the focaccia is a small goat. To the left of the goat are several lemon slices. To the right of the goat are more lemon slices and a small bowl of yellow cheese. Red poppies are scattered around the ingredients. A green rectangular box with a white border is superimposed over the middle of the collage, containing the text 'focaccia dahu'.

focaccia dahu



*Chefs Vallée d'Aoste*, chef **Maura Gosio**  
Ristorante **Petit Royal di Courmayeur**

# #lesmotsgourmands

## **Focaccia Dahu**

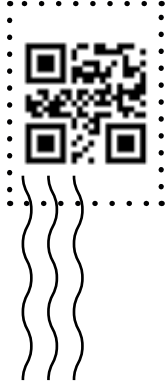
**Ingredienti:** 1 focaccia tonda / 100 gr di trota salmonata affumicata / 80 gr di robiola fresca di capra / 2 cucchiaini di cren (crema di rafano) / 1 manciata di valeriana / olio aromatizzato al limone q.b. / 1 cucchiaino da tè di crema di balsamico / sale e pepe q.b.

**Preparazione:** tagliare la focaccia a metà e spalmarla su un lato la robiola; adagiare la valeriana condita con olio, balsamico, sale e pepe a piacere.

Tagliare a fette sottili la trota ed appoggiarla sulla valeriana; aggiungere sull'altra parte della focaccia la crema di rafano, infine condire con gocce di olio al limone. Unire le due parti.

Tagliare a metà la focaccia così composta e sovrapporre le parti adagiandole su un piatto da portata.

**I PANINI CHE RACCONTANO LA VALLE D'AOSTA**  
- LE VETTE -  
**Dahu:** animale leggendario simile al caroscio con le zampe asimmetriche.



[www.madeinvda.it](http://www.madeinvda.it)



#lesmotsgourmands

baguette landzette



*Chefs Vallée d'Aoste*, chef **Piergiorgio Pellerei**  
**Ristorante La Clusaz di Gignod**

# #lesmotsgourmands

## **Baguette Landzette**

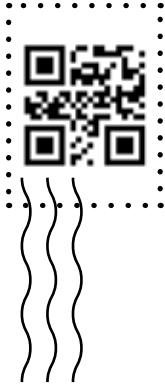
**Ingredienti:** pane tipo baguette di semola di grano duro / Vallée d'Aoste Jambon de Bosses DOP / burro mantecato allo scalogno ed erba cipollina.

**Burro mantecato allo scalogno ed erba cipollina:**  
5 scalogni / aceto di vino bianco q.b. / 200 gr burro morbido / sale e pepe q.b. / 1 mazzetto di erba cipollina / olio di oliva q.b.

**Preparazione del burro allo scalogno ed erba cipollina:** tagliare finemente lo scalogno e cucinarlo in olio a bassa temperatura per 15 minuti. Aggiungere un cucchiaino di aceto, sale e pepe. Scolare e lasciare raffreddare. Unire l'erba cipollina e mantecare con il burro morbido.

**Composizione della baguette:** tagliare il pane a metà e spalmarlo con il burro allo scalogno, affettare il prosciutto, metterlo sul burro, chiudere con l'altra parte di pane.

I PANINI CHE RACCONTANO LA VALLE D'AOSTA  
- LA STORIA -  
Landzette: maschera del carnevale storico della Coumba Freida



[www.madeinvda.it](http://www.madeinvda.it)



#lesmotsgourmands



integrale lo fleyé



*Chefs Vallée d'Aoste*, chef **Fabio Iacovone**  
*Ristorante* **Le Petit Restaurant, Bellevue Hotel&Spa di Cogne**

# #lesmotsgourmands

## **Integrale Lo Fleyé**

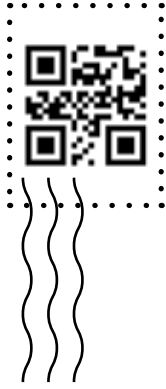
**Ingredienti:** panino con farina integrale di segale / melanzane / zucchine / peperoni / pomodori / olio di noci q.b. / 50 gr Reblec fatto in casa (o in commercio). Il Reblec è un formaggio fresco, di piccola pezzatura, fatto con latte crudo intero a cui viene aggiunto il caglio. Se durante la produzione viene aggiunta anche la panna prende il nome di Reblec de crama. E' uno dei prodotti più antichi della Valle d'Aosta, può essere consumato già dodici ore dopo la sua lavorazione.

### **Preparazione:**

grigliare le verdure tagliate a fette precedentemente condite con olio e sale.  
Preparare e tagliare il Reblec a fettine e farcire il panino. Condire con olio di noci valdostane.

## I PANINI CHE RACCONTANO LA VALLE D'AOSTA - LA NATURA E IL BENESSERE -

Lo fleyé: antico attrezzo per la battitura del grano e strumento musicale.



[www.madeinvda.it](http://www.madeinvda.it)





#lesmotsgourmands

panino poudzo



*Chefs Vallée d'Aoste, chef **Alfio Fascendini**  
Ristorante **Vecchio Ristoro di Aosta***

# #lesmotsgourmands

## Panino Poudzo

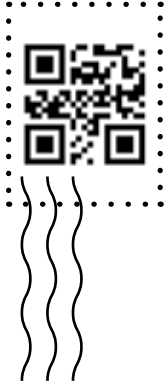
**Ingredienti:** 3 fettine di Lard d'Arnad DOP / 1 fettina di rapa rossa / 150 gr di farina bianca "0" / 250 gr di farina di segale / 100 gr di farina integrale / 300 gr di acqua / 50 gr di burro / 50 gr di lievito di birra / 15 gr di sale / 30 gr di miele di castagno / 30 gr di noci.

**Preparazione:** scogliere il lievito di birra nell'acqua e versare nell'impastatrice, unire la farina, il miele e le noci, impastare per 5 minuti, unire il burro e continuare a impastare per altri 5 minuti, dopodiché unire il sale e impastare ancora per 10 minuti, a questo punto con l'impasto formare una palla e fare lievitare per 30 minuti in forno a una temperatura che non superi i 28°.

A lievitazione avvenuta riporre l'impasto nell'impastatrice e lavorare per cinque minuti, formare i panini e inciderli sulla superficie, disporli su di una teglia con della carta forno e rimettere in forno per la seconda lievitazione sempre a 28° per 20 minuti circa. A lievitazione avvenuta preriscaldare il forno a 190° e cuocere.

**Farcitura:** tagliare in due i panini ancora tiepidi e farcirli con del Lard d'Arnad e una fettina di rapa rossa leggermente grigliata, richiudere i panini e servire.

I PANINI CHE RACCONTANO LA VALLE D'AOSTA  
- LE FIERE E LE SAGRE -  
Poudzo: saluto tipico valdostano con il pollice alzato.



[www.madeinvda.it](http://www.madeinvda.it)



# #lesmotsgourmands

5 gustosi panini che raccontano la Valle d'Aosta



integrale lo fleyé

## Integrale Lo Fleyé

Chefs Vallée d'Aoste

chef **Fabio Iacovone**

Le Petit Restaurant  
Bellevue Hotel&Spa  
di **Cogne**

Racconta la Natura  
e il Benessere



baguette landzette

## Baguette Landzette

Chefs Vallée d'Aoste

chef **Piergiorgio Pellerei**

La Clusaz  
di **Gignod**

Racconta la Storia



burger bosquet

## Burger Bosquet

Chefs Vallée d'Aoste

chef **Agostino Buillas**

Café Quinson  
di **Morgex**

Racconta la Vita  
d'Alpeggio



focaccia dahu

## Focaccia Dahu

Chefs Vallée d'Aoste

chef **Maura Gosio**

Petit Royal  
di **Courmayeur**

Racconta le Vette



panino poudzo

## Panino Poudzo

Chefs Vallée d'Aoste

chef **Alfio Fascendini**

Vecchio Ristoro  
di **Aosta**

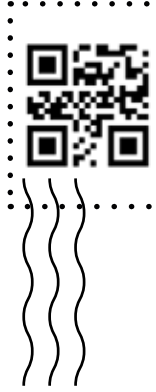
Racconta le Fiere  
e le Sagre

## #lesmotsgourmands

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.

Nati in occasione di *LES MOTS 2016 - Festival della parola in Valle d'Aosta*, i panini hanno l'ambizione di essere veri e propri ambasciatori della cultura valdostana, raccontando, attraverso parole di uso comune nel dialetto locale (patois), le tipicità della regione quali la storia, la vita d'alpeggio, le vette, la natura e il benessere, le fiere e le sagre.

5 CHEF – 5 STELLE – 5 PANINI – 5 RACCONTI



[www.madeinvda.it](http://www.madeinvda.it)

