

Saveurs en Musique



Valle d'Aosta
Vallée d'Aoste

- ✓ La Taverna del Pilier
- ✓ Ristorante Alpage
- ✓ Lou Ressonon
- ✓ Laghetto
- ✓ Au Bourg

inverno

Sapori, musica
e racconti
della Valle d'Aosta.

PRENOTAZIONI OBBLIGATORIE PRESSO TUTTI GLI UFFICI DEL TURISMO:

Aosta – Piazza Porta Praetoria, 3 - Tel. +39 0165.236627

Antey-Saint-André – Piazza A. Rolando, 1 – Tel. +39 0166.548266

Ayas – Route Varasc, 16 - Tel. +39 0125.307113

Breuil-Cervinia – Via Guido Rey, 17 - Tel. +39 0166.949136

Brusson – Piazza Municipio, 2 - Tel. +39 0125.300240

Cogne – Rue Bourgeois, 34 - Tel. +39 0165.74040

Courmayeur – Piazzale Monte Bianco, 14 - Tel. +39 0165.842060

Étroubles – S.S. 27 del Gran San Bernardo, 15 - Tel. +39 0165.78559

Gressoney-La-Trinité – Loc. Tache, 11 - Tel. +39 0125.366143

Gressoney-Saint-Jean – Via Lyskamm Waeg, 8 - Tel. +39 0125.355185

La Thuile – Via M. Collomb, 36 - Tel. +39 0165.884179

Pont-Saint-Martin – Via Circonvallazione, 30 - Tel. +39 0125.804843

Saint-Vincent – Via Roma, 62 - Tel. +39 0166.512239

Valtournenche – Via Roma, 80 - Tel. +39 0166.92029

COSTO: € 40,00 A PERSONA (omnicomprensivo)

Ritrovo alle ore 20.15 presso il ristorante, inizio serata ore 20.30



**Saveurs du
VAL D'AOSTE**

“**Saveurs en Musique**” è un festival musical-gastronomico in cui l'ospite potrà, in ogni serata:

- *degustare* un menù creato ad hoc da un ristorante “Saveurs du Val d'Aoste”
- *assaggiare* vini locali i cui abbinamenti saranno illustrati da un esperto enologo o sommelier
- *assistere* alla narrazione di luoghi e sapori della Valle d'Aosta
- *ascoltare* brani rivisitati della musica tradizionale valdostana

“**Saveurs du Val d'Aoste**” è un contrassegno di forte identità locale che valorizza la produzione agroalimentare ed enogastronomica regionale e garantisce il livello qualitativo dell'offerta con particolare attenzione alla tipicità, alla tradizione e alla cultura valdostana. I temi dei menù “Saveurs en Musique” sono tutti prodotti di origine locale.

RACCONTI AL GUSTO DI ...

Salumi | **Venerdì 13 gennaio** | La Taverna del Pilier | Courmayeur

Frutta | **Venerdì 20 gennaio** | Alpage | Breuil-Cervinia

Patata | **Venerdì 27 gennaio** | Lou Ressionon | Cogne

Erbe aromatiche | **Venerdì 10 febbraio** | Laghetto | Brusson

Miele | **Venerdì 17 febbraio** | Au Bourg | Montjovet

www.lovevda.it

“Saveurs en Musique” è un progetto dell'Office Régional du Tourisme della Valle d'Aosta.
Direzione artistica, regia e testi: Nuovababette Teatro.

VENERDÌ 13 GENNAIO

RISTORANTE LA TAVERNA DEL PILIER

Via Grandes Jorasses, 18 - Loc. Entrèves
11013 Courmayeur
www.pilierdangle.it

Chef: Valerio Tosseri

Come raggiungerci: arrivando dall'autostrada Torino-Aosta-Monte Bianco uscire a Entrèves, al tornante svoltare a destra ed entrare nel villaggio.



In quella che un tempo era una piccola stalla per animali domestici, ora in un ambiente rustico ed elegante, avvolti dal calore del grande camino, si possono degustare i piatti della cucina tipica valdostana, in un'atmosfera calda e accogliente impreziosita dai numerosi dipinti sulle pareti di legno antico, recuperate dalla stalla originaria.

Tema: I salumi

Oltre ai più conosciuti prodotti DOP, sono numerose le tipicità locali a base di carne 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 camino acceso.

"I luoghi e i sapori dei salumi"

Narrazione: Donatella Cinà

Intrattenimento musicale: Trouveur Valdôtèn



Menù

I SALUMI

ANTIPASTO

Prosciutto crudo di Saint-Marcel con tomino fresco all'erba cipollina

Vallée d'Aoste DOC Gewurztraminer Grapillon 2011

PRIMO

Tagliatelle fresche della casa alla Montanara con straccetti di salame cotto di capra e motzetta

Risotto alle briciole di boudin e Fontina DOP

Vallée d'Aoste DOC Mayolet 2010

SECONDO

Jambon à la braise Saint-Oyen con tomino del boscaiolo e crostoni di polenta grigliata

Vallée d'Aoste DOC Cornalin 2009

DESSERT

Salame dolce al cioccolato su specchio di salsa al vino bianco da uve stramature

Pierrot, vino da uve stramature

VINI

Feudo di San Maurizio di Vallet Michel

Fraz. Maillod, 44

11010 Sarre (AO)

Tel. +39 0165.257498

www.feudo.vievini.it

VENERDÌ 20 GENNAIO

RISTORANTE ALPAGE

Loc. Lac Bleu, 4
11021 Breuil-Cervinia
www.alpage-cervinia.com

Chef: Monica Avinoni Locatelli e Lorella Tamone

Come raggiungerci: arrivando dall'autostrada Torino-Aosta-Monte Bianco uscire a Châtillon e imboccare la S.R. 46 per Breuil-Cervinia.

Il ristorante si trova circa 2 km prima del centro abitato sulla destra nelle vicinanze del Lago Blu.



Il ristorante Alpage è stato costruito in una delle più belle zone di Breuil-Cervinia, da cui si gode un meraviglioso panorama sulla maestosità del Monte Cervino che si specchia dall'alto sul lago Blu. Simpatia e cordialità sono assicurate dalla conduzione familiare del ristorante. L'arredamento è rustico fatto interamente con antichi legni di larice recuperati da vecchi alpeggi della zona.

Tema: La frutta

Mele, pere, noci e castagne hanno un enorme potenziale, al di là del consumo fresco: ne sanno qualcosa i nostri nonni che le hanno pressate, macinate e cotte per affrontare i lunghi mesi invernali.

Attraversando il fondovalle si scorgono numerosi frutteti coltivati secondo regole rigorosamente tradizionali, ove il ricorso ai trattamenti antiparassitari è limitatissimo. Ciò è possibile grazie al clima secco ed alla buona esposizione al sole, fattori indispensabili per ottenere frutti dolci, dai colori e dai profumi intensi.

"I luoghi e i sapori della frutta"

Narrazione: Donatella Cinà

Intrattenimento musicale: Ficellartset



Menù

LA FRUTTA

ANTIPASTO

Insalata invernale con mela Jona Gold di Gignod, Fontina DOP, sedano e olio di noci di Châtillon Seras della Valtourneche con noci di Fénis, "pan ner" e pera Martin sec di Saint-Pierre

Vallée d'Aoste DOC Petite Arvine 2009

PRIMO

Minestra di riso e castagne di Lillianes

Vallée d'Aoste DOC Torrette 2010

SECONDO

Filetto di maiale alle mele Golden Delicious di Gignod con tortino di patate de La Magdeleine

Vallée d'Aoste DOC Syrah Coteau La Tour 2007

DESSERT

Pasta matta con mele Renette di Gignod e fiocca della Valle d'Aosta

Les Abeilles, vino da uve stramature

VINI

Les Crêtes di Charrère Costantino & C.

Loc. Villetos, 50

11010 Aymavilles (AO)

Tel. +39 0165.902274

www.lescrettes.it

VENERDÌ 27 GENNAIO

RISTORANTE LOU RESSIGNON

Rue des mines, 22
11012 Cogne
www.louressignon.it

Chef: Davide Allera

Come raggiungerci: arrivando dall'autostrada Torino-Aosta-Monte Bianco uscire ad Aosta Ovest e proseguire per 24 km in direzione Cogne. Arrivando in centro, dalla piazza prendere la strada in direzione Lillaz e percorrerla per 200 m.



Lou Resson (lo spuntino della notte, nel dialetto locale, il patois) apre le porte nel 1966 quando Arturo Allera, maestro di sci e restauratore, decide di intraprendere questa nuova attività proponendo piatti della tradizione locale in un ambiente caldo e rustico. Oggi i figli, Elisabetta e Davide, continuano la tradizione di famiglia conservando una cucina semplice e genuina legata alla migliore cultura valdostana.

Tema: La patata

Velenosa: ecco come veniva definita la patata dai "savants" del passato, assai sospettosi nei confronti del tubero proveniente da oltre oceano. I timori hanno lasciato spazio ad una diffusa coltivazione in ogni angolo della nostra regione. Già ai tempi dei nostri nonni si usava scambiare un cestino di mele, prodotte nel fondo valle, per un cestino di patate delle vallate alte, perché si riteneva che le patate di altitudine fossero migliori ... e di fatto anche se i valori contenuti sono pressoché gli stessi, il sapore cambia!

"I luoghi e i sapori della patata"

Narrazione: Donatella Cinà

Intrattenimento musicale: Trouveur Valdotèn



Menù

LA PATATA

ANTIPASTO

Chips di patata gialla varietà Agria di Pollein
con trota salmonata di Lillaz

Carpaccio di carne "messata" con insalatina Resson
(toma di Gressoney, patate gialle varietà Agria di Pollein,
crostoni di pane) all'aceto di mele della Valle d'Aosta
Vallée d'Aoste DOC Chardonnay 2010

PRIMO

Gnocchetti di patata rossa varietà Desirée di Pollein
e barbabietola rossa su fonduta al Bleu d'Aoste
Vallée d'Aoste DOC Torrette 2010

SECONDO

Medaglioni di filettino di vitello con salsa all'estragon
e patate novelle "grenailles"
Vallée d'Aoste DOC Fumin 2009

DESSERT

Crema di Cogne con Tegole
Lo Flapi, vino da uve stramature

VINI

Cantina "Di Barrò" di Rini Elvira Stefania
Loc. Château Feuillet, 8
11010 Saint-Pierre (AO)
Tel. +39 0165.903671
www.dibarro.vievini.it

VENERDÌ 10 FEBBRAIO

RISTORANTE LAGHETTO

Rue Trois Villages, 291
11022 Brusson
www.hotellaghetto.it

Chef: Livia Charles

Come raggiungerci: arrivando dall'autostrada Torino-Aosta-Monte Bianco uscire a Verrès e proseguire sulla S.R. 45 della Val d'Ayas per 15 km. Il ristorante si trova all'uscita dell'abitato di Brusson sulla sinistra.



Il Ristorante Laghetto si propone come rifugio del gusto e dei sapori semplici ed autentici. La cucina, particolarmente attenta ai piatti della tradizione valdostana, è curata direttamente dai proprietari: dall'acquisto delle materie prime alla preparazione. La sala da pranzo si affaccia direttamente sul lago. La boiserie di abete, il soffitto con le travi antiche e le fini decorazioni rendono l'ambiente caldo e ospitale.

Tema: Le erbe aromatiche

In primavera, abitualmente si raccoglievano le erbe dei prati che mettevano le prime foglie ... timo, acetosella, ortiche, per fare tisane o insaporire le minestre. Solo ultimamente si è scoperto il potenziale di queste erbe su moltissimi fronti: dall'aromatizzazione delle carni (Vallée d'Aoste Lard d'Arnad DOP, Vallée d'Aoste Jambon de Bosses DOP) a quella dei formaggi (Valle d'Aosta Fromadzo DOP, Fontina DOP), dagli alcolici (macerazione Génépy) ai dolci e alle classiche tisane.

"I luoghi e i sapori delle erbe aromatiche"

Narrazione: Donatella Cinà

Intrattenimento musicale: Erik Bionaz



Menù

LE ERBE AROMATICHE

Cocktail di benvenuto alla melissa, limonaria e malva
con amuse-bouche

Vallée d'Aoste DOC Chardonnay 2011

ANTIPASTO

Crudités di trota salmonata, cavolo rosso
e germogli con emulsione all'aglio e aneto

Vallée d'Aoste DOC Rosé 2011

Spiedini di rosmarino con Vallée d'Aoste Jambon
de Bosses DOP e Fontina DOP in pastella di mais

Vallée d'Aoste DOC Torrette 2010

PRIMO

Vellutata di broccoli e patate con quenelle di seras
al peperoncino

Vallée d'Aoste DOC Petit Rouge 2010

SECONDO

Petto d'anatra al miele con bacche di ginepro
e cartoccio di zucca alla salvia

Insalatina di mele renette, rape rosse, noci e
melograno all'aceto di lamponi e santoreggia

Vallée d'Aoste DOC Fumin 2009

DESSERT

Millefoglie di cioccolato e crema chantilly
profumata alla menta

Jalousie, vino da uve stramature

VINI

L'Atoueyo di Sarailon Fernanda

Frazione Urbains, 8
11010 Aymavilles (AO)
Tel. +39 0165.902550
www.atoueyo.vievini.it

VENERDÌ 17 FEBBRAIO

RISTORANTE AU BOURG

Loc. Bourg
11020 Montjovet
www.au-bourg.it

Chef: Paolo Bonin

Come raggiungerci: arrivando dall'autostrada Torino-Aosta-Monte Bianco uscire a Verrès e proseguire sulla S.S. 26 in direzione Aosta. All'uscita dell'abitato di Montjovet, svoltare a sinistra in fraz. Bourg e proseguire sino in fondo.



Il Ristorante "Au Bourg" Bar Enoteca è situato in uno dei borghi più vecchi della Valle d'Aosta, all'interno di una casa del XVI secolo, recentemente ristrutturata che rappresentava probabilmente un luogo di ospitalità per i viaggiatori lungo la Via Francigena. Locale ideale per degustare i migliori vini della Valle d'Aosta, dispone di due sale ristorante per assaporare una cucina tradizionale.

Tema: Il miele

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 nettariere nascono le diverse 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 di montagna.

"I luoghi e i sapori del miele"

Narrazione: Donatella Cinà

Intrattenimento musicale: Trouveur Valdotèn



Menù

IL MIELE

ANTIPASTO

Carpaccio di carne salata con Martin Sec glassati all'aceto balsamico con miele di millefiori.

Sformatino di cardo con fonduta al Bleu d'Aoste, noci e miele di rododendro

Vallée d'Aoste DOC Nus Malvoisie

PRIMO

Timballo di tagliatelle di avena al ragù di capriolo con noci, caprino e miele di castagno

Vallée d'Aoste DOC Pinot noir

SECONDO

Filetto di trotella caramellato al miele di rododendro chiaro su crostone di polenta bianca

Vallée d'Aoste DOC Pinot noir

DESSERT

Torta di mele renette e miele di tiglio con panna al caffè

Vallée d'Aoste DOC Nus Malvoisie Flétry

VINI

Les Granges di Crea Gualtiero e Grange Liana

Loc. Les Granges, 1

11020 Nus (AO)

Tel. +39 0165.767229

www.lesgrangesvini.com



CARTA PREPAGATA RICARICABILE

**RICARICHI, RISOLVI,
RISPARMI?**



www.ricarige.it

GIOCATI LA TUA CARTA.

CARTA PREPAGATA RICARICABILE CON IBAN.

PRELEVI E COMPRI IN TUTTO IL MONDO. FAI ACQUISTI SU INTERNET.

RICARICHI IL CELLULARE. ACCREDITI LO STIPENDIO. PUOI FARE E RICEVERE BONIFICI.

E SE HAI MENO DI 29 ANNI IL CANONE DELLA CARTA È GRATUITO.

SCOPRI IN FILIALE COME AVERLA A CANONE ZERO.

Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. Tutte le informazioni sono disponibili nei punti vendita di Banca Carige e sul sito www.gruppocarige.it



Un porto sicuro nella vostra città.

www.gruppocarige.it