

Informazioni presso i seguenti Offices du Tourisme:

- AOSTA - Tel 0165.236627 - aosta@turismo.vda.it
- ANTEY-SAINT-ANDRE - Tel 0166.548266 - antey@turismo.vda.it
- AYAS-CHAMPOLUC - Tel 0125.307113 - champoluc@turismo.vda.it
- BREUIL-CERVINIA - Tel 0166.949136 - cervinia@turismo.vda.it
- BRUSSON - Tel 0125.300240 - brusson@turismo.vda.it
- COGNE - Tel 0165.74040 - cogne@turismo.vda.it
- COURMAYEUR - Tel 0165.842060 - courmayeur@turismo.vda.it
- ETROUBLES - Tel 0165.78559 - etroubles@turismo.vda.it
- GRESSONEY-LA-TRINITE - Tel 0125.366143 - gressoneylatrinite@turismo.vda.it
- GRESSONEY-SAINT-JEAN - Tel 0125.355185 - gressoneysaintjean@turismo.vda.it
- LA THUILE - Tel 0165.884179 - lathuile@turismo.vda.it
- PILA - Tel 0165.521008 - pila@turismo.vda.it
- PONT-SAINT-MARTIN - Tel 0125.804843 - pontsaintmartin@turismo.vda.it
- RHEMES-NOTRE-DAME - Tel 0165.936193 - rhemesnotredame@turismo.vda.it
- SAINT-VINCENT - Tel 0166.512239 - saintvincent@turismo.vda.it
- VALGRISENCHÉ - Tel 0165.97193 - valgrisenche@turismo.vda.it
- VALPELLINE - Tel 0165.713502 - valpelline@turismo.vda.it
- VALSAVARENCHÉ - Tel 0165.905500 - valsavarenche@turismo.vda.it
- VALTOURNENCHÉ - Tel 0166.92029 - valtourmenche@turismo.vda.it
- VERRÉS - Tel 0125.929550 - verres@turismo.vda.it

Prenotazioni: presso i ristoranti aderenti all'iniziativa




## Sapori tipici, musica e racconti in Valle d'Aosta

Dal 17 giugno  
al 16 settembre 2011



Foto di copertina e grafica: Federico Gozzi

*Saveurs* en *musique*  
2ª edizione



*Una Regione unica, ricca di sapori,  
di colori e di profumi, un gioiello  
incastonato fra le montagne più alte  
d'Europa, un crocevia ricco di storia e  
cultura: la Valle d'Aosta.*

*Un progetto esclusivo, giunto alla seconda  
edizione, ideato per coinvolgere l'ospite in  
un percorso multi-sensoriale che gli  
permetta di vivere un'esperienza unica,  
attraverso la combinazione di un percorso  
gastronomico alla ricerca dei sapori  
più veri e autentici con un accurato e  
piacevole accompagnamento narrativo  
e musicale: **Saveurs en Musique.***

*12 luoghi, 12 tipicità della gastronomia  
locale, 12 cantine, 12 chef della cucina  
valdostana e 12 spettacoli serali fatti  
di melodie, racconti e sapori.*

- dal 17 giugno al 16 settembre 2011;
- prezzo promozionale: **€ 35,00** a persona, comprensivo di menu, vini e spettacolo narrativo-musicale;
- ritrovo alle ore **20:30** presso il ristorante.

Consulenza musicale: *Viviana Zanardo e Leonardo Dal Tio*

Ricerca testi: *Alexine Dayné*

Assistenza tecnica: *Dario Mecca Aleina*

Assistenza alla regia: *Catherine Chanoux*

Direzione artistica, adattamenti

e narrazioni: *Donatella Cinà*

Produzione: *Nuovababette Teatro*

*Saveurs* en *musique*

17 giugno |2011

Ristorante dell'Hotel Laghetto  
*Brusson*



24 giugno |2011

Ristorante dell'Hotel Sant'Orso  
*Cogne*



01 luglio |2011

Ristorante dell'Hotel Zerbion  
*Torgnon*



08 luglio |2011

Ristorante Les Granges  
*La Thuile*



15 luglio |2011

Ristorante Le Petit Coq  
*Ayas*



22 luglio |2011

Ristorante Le Vieux Pommier  
*Courmayeur*



29 luglio |2011

Ristorante Alpage  
*Breuil-Cervinia*



5 agosto |2011

Ristorante La Baita  
del Grand Hotel Courmaison  
*Pré-Saint-Didier*



26 agosto |2011

Ristorante Skiman Gontier  
*Champorcher*



02 settembre |2011

Ristorante Carducci dell'Hotel Lyshaus  
*Gressoney-Saint-Jean*



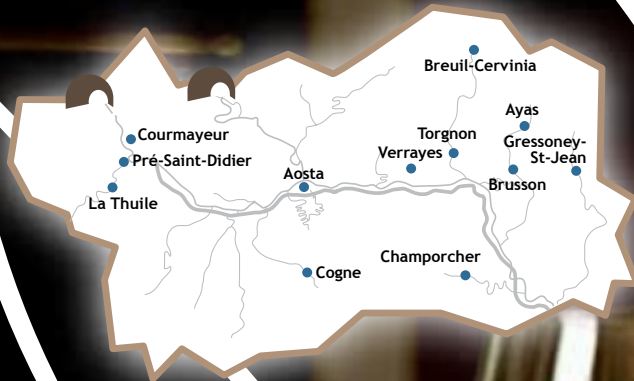
09 settembre |2011

Ristorante dell'Agriturismo La Ville  
*Verrayes*



16 settembre |2011

Ristorante Bar à Fromage  
Restaurant de Montagne  
*Cogne*



17 giugno | 2011

Brusson  
Ristorante dell'Hotel Laghetto



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

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



### Ristorante Laghetto

**PRENOTAZIONI:** tel. +39 0125.300179

Chef. Sig.ra Livia Charles  
Posti disponibili: 70

Rue Trois Villages, 291  
11022 BRUSSON (AO)  
[www.hotellaghetto.it](http://www.hotellaghetto.it)

## Menu | i formaggi |

- Aperitivo con amuse-bouche  
*Vallée d'Aoste DOC Muscat  
Petit Grain 2010*
- Les bignés de pâte choux  
al Bleu d'Aoste e fiori di campo
- La cocotte con uova di quaglia,  
fonduta leggera al Mont-Rose e  
julienne di motzetta croccante  
*Vallée d'Aoste DOC Pinot Gris 2010*
- La mille-feuille de crêpes con  
ragout di porcini e scaglie di toma  
stagionata  
*Vallée d'Aoste DOC Pinot Gris 2009*
- Piatto degustazione con:
  - La tartare di pezzata rossa  
valdostana e mousse di caprino
  - Il mini flan di ortiche e fonduta  
tiepida al pepe nero
  - Le baluchon de Vallée d'Aoste  
Jambon de Bosses con cuore  
fondente di tomino di latte vaccino  
*Vallée d'Aoste DOC Pinot Gris élevé en fût  
de chêne 2009*
- La mousse di Seras e yogurt naturale  
della Fromagerie di Brusson con  
coulis ai frutti di bosco e mentuccia  
*Mistigri, vino da uve stramature*

## Spettacolo: Ingannevoli fate delle acque

Donatella Cinà, *narratrice*

## Omaggio ai Beatles

Luca Gotti, *chitarra e voce*  
Antonello Peretto, *contrabbasso e cori*  
Andrea Stracuzzi, *cajon e cori*



### Cantina Lo Triolet



Località Junod, 7  
11010 Introd (Ao)  
Tel. +39 0165.95437  
[www.lotriolet.vievini.it](http://www.lotriolet.vievini.it)

*L'azienda nasce nel 1993 stiluppando  
le esperienze, gli stimoli e la passione per  
la coltivazione dei vigneti di famiglia.*



Cogne  
Ristorante dell'Hotel Sant'Orso



Il **Ristorante Sant'Orso** prende il nome da uno dei più grandi **pascoli alpini** di montagna, la prateria di Sant'Orso, intitolata ad uno dei più famosi Santi protettori delle Alpi. Sin dagli anni '30 il Ristorante gode di una **posizione unica** e privilegiata, trovandosi nel cuore dell'abitato di Cogne, perla delle Alpi e del Parco Nazionale del Gran Paradiso. Dalle grandi finestre gli ospiti godono di una "cartolina" sul massiccio del **Gran Paradiso**, unico 4000 interamente italiano, e sul ghiacciaio della Tribolazione.

**Come raggiungerci:** arrivando dall'autostrada Torino-Aosta-Monte Bianco uscire ad Aosta Ovest e proseguire per 24 km in direzione Cogne. All'inizio del paese imboccare il viale Cavagnet, dopo aver oltrepassato la prima rotonda proseguire per circa 150 metri e girare a destra all'inizio del porfido.



*Ristorante Sant'Orso*

**PRENOTAZIONI:** tel. +39 0165.74822

Chef: Sig. Raffaele Baldini  
Posti disponibili: 100

Via Bourgeois, 2  
11012 COGNE (AO)  
[www.cognevacanze.com](http://www.cognevacanze.com)

Menu | il pane |

- Aperitivo con fantasia di crostini di pane nero  
*Vallée d'Aoste DOC Müller Thurgau Spumante Brut Thora 2010*
- La trota di Lillaz marinata e affumicata in casa con pane al timo  
*Vallée d'Aoste DOC Gewurztraminer Grapillon 2010*
- Zuppa "Uèca" (minestrone di verdure con pane nero, orzo perlato e Fontina)  
*Vallée d'Aoste DOC Cornalin 2009*
- "Jeus" (spezzatino tipico di Cogne) servito in cocotte di pane nero  
*Vallée d'Aoste DOC Torrette Supérieur*
- Mecoulin con gelato alla crema di Cogne e zabaione al Passito di Chambave  
*Pierrot, vino da uve stramature*

**Spettacolo:**  
**La leggenda di Sant'Orso e altri prodigi**  
Donatella Cinà, *narratrice*

**Da Bach a Gardel**  
Monica Spatarì, *violino*  
Sylvie Blanc, *violino*  
Chiara Massaccesi, *viola*  
Stefano Blanc, *violoncello*



Cantina Feudo di San Maurizio



Frazione Maillod, 44  
11010 SARRE (AO)  
Tel. +39 338.3186831  
[www.feudo.vie vini.it](http://www.feudo.vie vini.it)

Il "Feudo di San Maurizio" è una piccola realtà nata negli anni '90 con l'obiettivo di produrre vini, espressione della qualità del territorio.

## Torgnon Ristorante dell'Hotel Zerbion



Il **Ristorante Zerbion** si trova all'interno dell'hotel ed è realizzato con particolare attenzione per i materiali della **tradizione valdostana**. Pareti in boiserie di larice alternate a opere dei **migliori scultori valdostani** e ad oggetti della **tradizione popolare** rendono l'ambiente caldo e ospitale. Il ristorante propone una cucina rispettosa della tradizione gastronomica locale attraverso la preparazione di piatti legati al territorio.

**Come raggiungerci:** arrivando dall'autostrada Torino-Aosta-Monte Bianco uscire a Châtillon e imboccare la Valtourneche in direzione Breuil-Cervinia. Arrivando ad Antey-Saint-André girare a sinistra in direzione Torgnon. Il ristorante si trova salendo sulla sinistra a circa 300 m. dopo la Chiesa.



### Ristorante Zerbion

**PRENOTAZIONI:** tel. +39 0166.540239

Chef: Sig. Franco Philippot  
Posti disponibili: 140

Frazione Mongnod, 125  
11020 TORGNON (AO)  
[www.hotelzerbion.com](http://www.hotelzerbion.com)

## Menu | la carne e i salumi |

- Fantasia di salumi valdostani con frittelline alle mele
- Carpaccio di manzo con julienne di finocchio e crema al Bleu d'Aoste  
*Vallée d'Aoste DOC Chambave 2009*
- Risotto ai boudin di barbabietola, Fontina d'alpeggio e crostini di pane nero di segale profumato al Chambave Muscat
- Gnocchi di patate e bietole al beuro colò, fiore di timo selvatico con scaglie di mocetta  
*Vallée d'Aoste DOC Cornalin 2009*
- Tagliata di controfiletto di manzo con salsa delicata al rosmarino con patate novelle rosolate al Vallée d'Aoste Lard d'Arnad  
*Vallée d'Aoste DOC Fumin 2008*
- Tortino di formaggio fresco con pane nero e marmellata di prugne  
*Vallée d'Aoste DOC Chambave Muscat 2009*

**Spettacolo:**  
**C'era una volta il Petit Monde**  
Donatella Cinà, *narratrice*

**Colonne sonore**  
**da Mary Poppins a Pulp Fiction**  
Federico Monetta, *fisarmonica*  
Dino Domatti, *tromba*  
Andrea Domatti, *trombone*  
Antonello Peretto, *contrabbasso*



### Cantina La Vrille



Hameau du Grangeon, 1  
11020 VERRAYES (AO)  
Tel. +39 0166.543018  
[www.lavrille-agritourisme.com](http://www.lavrille-agritourisme.com)

Lavoro naturale e rispettoso, sia in vigna che in cantina e nuova tecnologia sono la ricetta di Hervé, per offrire un prodotto semplice ma di qualità.

La Thuile  
Ristorante Les Granges



Il **Ristorante Les Granges** è una tipica struttura di montagna immersa nel verde della natura, costruita con classico materiale della zona. Un **locale accogliente** a gestione familiare che offre accurati piatti tipici valdostani, prediligendo in alcuni casi abbinamenti audaci e originali ma piacevolmente sorprendenti.

**Come raggiungerci:** arrivando dall'autostrada Torino-Aosta-Monte Bianco uscire a Morgex e proseguire in direzione Pré-Saint-Didier - La Thuile. Giunti in paese seguire le indicazioni per il Colle San Carlo. Il ristorante si trova sulla sinistra salendo per circa 3 Km dopo il centro abitato.



### Ristorante Les Granges

**PRENOTAZIONI:** tel. +39 0165.883048

Chef: Sig.ra Ester Ollier e Sig. Raffaele Mingi  
Posti disponibili: 40

Località Les Granges, 21  
11016 LA THUILE (AO)  
[www.lesgranges.it](http://www.lesgranges.it)

## Menu |le mele e i formaggi|

- Vol au vent con mele e fonduta
- Insalata di mele con Fontina, yogurt e noci  
*Vallée d'Aoste DOC Müller Thurgau*
- Tortino sporcato al miele con mele, Bleu D'Aoste e Vallée d'Aoste Jambon de Bosses  
*Vallée d'Aoste DOC Gamay*
- Fiocchi Speck e Fontina al gorgonzola e mele  
*Vallée d'Aoste DOC Cornalin*
- Filetto di maiale lardellato  
Vallée d'Aoste Lard d'Arnad con mele  
*Vallée d'Aoste DOC Torrette Supérieur*
- Cestino di mele con crema pasticcera  
*Bianco Passito*

**Spettacolo:**  
Il prato di latte e il prato dei fiendili  
Donatella Cinà, *narratrice*

**Tango e non solo**  
Ezio Chibaud, *fisarmonica*



### Cantina Le Clocher



Hameau Étral, 2  
11020 JOVENÇAN (AO)  
Tel. +39 349.6134408

Danilo Charrère, titolare dell'azienda vitivinicola "Le Clocher", coltiva con impegno e cura i suoi vigneti producendo 11 qualità di vino da uve particolarmente selezionate.

15 luglio | 2011

Ayas  
Ristorante Le Petit Coq



Il **Ristorante Le Petit Coq** è un tipico chalet in legno situato in una verde pineta. Ambiente caldo ed accogliente dove si possono degustare **piatti tipici valdostani**. La carta dei vini è ricca soprattutto di vini locali che si possono ben abbinare ai piatti proposti. Il Ristorante, aderendo al **progetto "km0"** pone particolare attenzione alla ricerca delle materie prime privilegiando i prodotti del territorio.

**Come raggiungerci:** arrivando dall'autostrada Torino-Aosta-Monte Bianco uscire a Verrès. Seguire la S.R. 45 della Val d'Ayas in direzione Saint-Jacques. Il ristorante si trova a sinistra sulla strada, subito dopo il centro abitato di Champoluc.



Ristorante Le Petit Coq

PRENOTAZIONI: tel. +39 0125.307997

Chef: Sig. Costantino Mannolache  
Posti disponibili: 60

Località Villy, 1  
11020 AYAS (AO)

## Menu | le piante aromatiche

- Lardo con pane nero e miele millefiori
- Quiche di patate e Blue d'Aoste aromatizzata al cumino  
*Vallée d'Aoste DOC Petite Arvine*
- Gnocchi di patate di Frachey fatti in casa aromatizzati alla menta con burro nocciola  
*Vallée d'Aoste DOC Pinot Noir vinifié en blanc*
- Risotto alle erbe di montagna e formaggio "Mont Rose"  
*Vallée d'Aoste DOC Pinot Noir*
- Tagliata alla santoreggia con rosette di saulignon  
*Vallée d'Aoste DOC Arnad-Montjovet Supérieur*
- Assaggio di formaggi alle erbe della Fromagerie di Brusson  
*Vallée d'Aoste DOC Chardonnay Vendange Tardive "Carpe Diem"*
- Semifreddo al Génépy  
*Tchiquet de Boen*
- Tisana digestiva

**Spettacolo:**  
**Storie della Val d'Ayas**  
Donatella Cinà, *narratrice*

**Canzone d'autore**  
da **Fabrizio De André**  
a **Zucchero Fornaciari**  
Morena Avenoso, *canto e chitarra*  
Manuel Pramotton, *sassofono e cajon*



Cantina Dino Bonin



Frazione Ville, 40  
11020 ARNAD (AO)  
Tel. +39 0125.612660  
Cell. +39 338.3053476  
[www.bonin.vievini.it](http://www.bonin.vievini.it)

*Piccola azienda che produce e vinifica direttamente i suoi vini nel rispetto delle tradizioni.*



Courmayeur  
Ristorante Le Vieux Pommier



Il **Ristorante Le Vieux Pommier** si trova a pochi passi dal centro di Courmayeur, in un ambiente caldo e accogliente. Nella sala principale si può ammirare **“Il Vecchio Melo”** - da cui prende il nome il locale - e gustare **piatti tipici** della cucina regionale, il tutto accompagnato dai migliori vini valdostani.

**Come raggiungerci:** arrivando dall'autostrada Torino-Aosta-Monte Bianco uscire a Courmayeur e proseguire verso il centro. Il ristorante si trova all'entrata di Courmayeur sul piazzale Monte Bianco.

*Ristorante Le Vieux Pommier*

**PRENOTAZIONI:** tel. +39 0165.842281

Chef: Sig.ri Giulio Margiotta e Celestino Di Cianni  
Posti disponibili: 50

Piazzale Monte Bianco, 25  
11013 COURMAYEUR (AO)  
[www.levieuxpommier.it](http://www.levieuxpommier.it)



Menu | le mele |

- Insalata di mele golden, noci e Fontina  
• Quiche alle mele  
*Vallée d'Aoste DOC Petite Arvine*
- Risotto mele golden e gorgonzola  
*Vallée d'Aoste DOC Cornalin*
- Sottilefetto di cervo con mele golden caramellate all'aceto di lamponi con contorno  
*Vallée d'Aoste DOC Fumin*
- Tortino caldo di mele e nocciole profumato alla cannella  
*Flêtry au vent, vino da uve stramature*

**Spettacolo:**  
**Racconti sul Monte Bianco**  
Donatella Cinà, *narratrice*

**Evergreen Jazz**  
Aldo Rindone, *piano*  
Giuseppe Calvagna, *contrabbasso*



**Cantina Frères Grosjean**



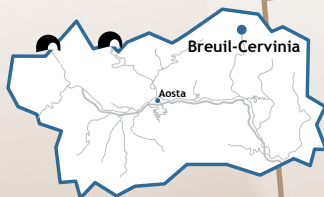
Frazione Ollignan, 1  
11020 QUART (AO)  
Tel. +39 0165.775791  
Cell. +39 329.4392550  
[www.grosjean.vievin.it](http://www.grosjean.vievin.it)

*La azienda si trova sul confine tra Quart e Saint-Christophe, coltiva circa 10 ettari di vigneto e produce circa 80mila bottiglie e 15 etichette di vino. Le tecniche culturali sono profondamente legate al rispetto dell'ambiente.*

Breuil-Cervinia  
Ristorante Alpage

Il **Ristorante Alpage** è stato costruito in una delle più belle zone di Breuil-Cervinia, da cui si gode di un meraviglioso panorama sulla catena delle Grandes Murailles e sulla maestosità del **Monte Cervino** che dall'alto si specchia nelle acque del lago Blu. La **conduzione familiare** fa sì che l'ospite sia accolto e trattato con simpatia e cordialità. L'arredamento è molto rustico fatto interamente con antichi legni di larice recuperati da **vecchi alpeggi** della zona.

**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.



## Ristorante Alpage

**PRENOTAZIONI:** tel. +39 334.8094201

Chef: Sig.re Monica Avinoni Locatelli  
e Lorella Tamone  
Posti disponibili: 70

Località Lac Bleu, 4  
11021 BREUIL-CERVINIA (AO)  
[www.alpage-cervinia.com](http://www.alpage-cervinia.com)

## Menu | i formaggi |

- Polpette di carne con salsa alla toma du Grand Combin e zafferano  
*Vallée d'Aoste DOC Müller Thurgau  
Spumante Brut Thora 2010*
- Fiori di zucca farciti alla ricotta con coulis di pomodoro  
*Vallée d'Aoste DOC Chardonnay*
- Gnocchi di ortiche del Mont Mené con fonduta di Fontina  
*Vallée d'Aoste DOC Torrette*
- Rollé di salsiccia croccante con salsa al Bleu d'Aoste e gocce di aceto balsamico  
*Vallée d'Aoste DOC Fumin*
- Coppetta di fragole gratinate al profumo di rose  
*Pierrot, vino da uve stramature*

**Spettacolo:**  
**A Cervinia,**  
**non molti anni fa...**  
Donatella Cinà, *narratrice*

**Canzoni di una volta:**  
**dal Trio Lescano agli anni '60**  
Martina Aimo, *canto*  
Piercarlo Favro, *chitarra*  
Leonardo Dal Tio, *tastiera*



## Cantina Feudo di San Maurizio



Frazione Maillod, 44  
11010 SARRE(AO)  
Tel. +39 338.3186831  
[www.feudo.vievin.it](http://www.feudo.vievin.it)

*Volte in pietra a testimonianza dell'amore per la tradizione e moderni impianti di vinificazione: ecco il felice connubio di questa azienda.*

05 agosto | 2011

Pré-Saint-Didier  
Ristorante La Baita del Grand Hotel Courmaison



Il **Ristorante La Baita** unisce l'amore e la conoscenza della tradizione culinaria regionale e italiana al gusto innovativo delle sue creazioni. Particolare attenzione è dedicata alla scelta dei **prodotti del territorio** che vengono proposti con menu a tema e con ricette della **tradizione regionale**. Una fornita cantina con i migliori vini locali esalta il gusto e la ricercatezza dei sapori.

**Come raggiungerci:** arrivando dall'autostrada Torino-Aosta-Monte Bianco uscire a Courmayeur, percorrere tutta la rotonda e ritornare verso Aosta. A circa 200 metri, dopo il bivio per Verrand, prima del villaggio di Palleusieux, svoltare a sinistra seguendo le indicazioni.



### Ristorante La Baita

**PRENOTAZIONI:** tel. +39 0165.831400

Chef: Sig. Nicola Ricciardi  
Posti disponibili: 70

Frazione Palleusieux  
11010 PRÉ-SAINT-DIDIER (AO)  
[www.courmaison.it](http://www.courmaison.it)

## Menu | la castagna |

- Il battuto di carne valdostana scottato alle erbe di montagna con fonduta alle caldesse affumicate, spuma al Vallée d'Aoste Lard d'Arnad e crostini di pane  
*Vallée d'Aoste DOC Chardonnay*
- I quadrucci alla farina di castagne di Lillianes e cacao Valrhona con ragout di cervo profumato alla bacche di ginepiro  
*Vallée d'Aoste DOC Petit Rouge*
- Il carré di maialino glassato al miele di rododendro, flan di mais e caldarroste con mele renette scottate al burro d'alpeggio  
*Vallée d'Aoste DOC Fumin élevé en fût de chêne*
- Le croustillant marron con gelato alla vaniglia, sablé di mandorle e salsa al Calvados  
*Muscat passito*

**Spettacolo:**  
**Valichi, passaggi  
e viaggiatori**  
Donatella Cinà, *narratrice*

**Musica barocca**  
Viviana Zanardo, *spinetta*  
Adriano Coluccio, *violino*



La Cave des Onze Communes



Località Urbains, 3  
11010 AYMAVILLES (AO)  
Tel. +39 0165.902912  
[www.caveonze.communes.it](http://www.caveonze.communes.it)

*Le uve sono conferite da 220 soci che, da veri artigiani della terra, lavorano manualmente e con passione una sessantina di ettari di vigneti piccoli appezzamenti, spesso disposti su ripidi pendii, difficili da raggiungere e da meccanizzare.*

26 agosto | 2011

Champorcher  
Ristorante Skiman Gontier



Il **Ristorante Skiman Gontier** è una piccola perla in puro stile valdostano incastonata nella caratteristica frazione di Chardonney. Il locale propone i piatti tradizionali della migliore cucina locale, rielaborati dalla **verve innovativa** di un giovane chef. L'atmosfera allo Skiman Gontier è quella tipica delle case di montagna: la pietra a vista per l'esterno, il legno per gli interni e la cordialità dello staff effondono negli ambienti un clima di **calorosa accoglienza**.

**Come raggiungerci:** arrivando dall'autostrada Torino-Aosta-Monte Bianco uscire a Pont-Saint-Martin e girare a sinistra in direzione Aosta. Superato l'abitato di Bard alla rotonda svoltare per Hône e imboccare la S.R. 2 della Valle di Champorcher e percorrerla sino alla fine in località Chardonney. Il ristorante si trova sulla sinistra del parcheggio.



*Ristorante Skiman Gontier*

**PRENOTAZIONI:** tel. +39 0125.376000

Chef: Sig. Andrea Costaboz  
Posti disponibili: 40

Frazione Chardonney, 87  
11020 CHAMPORCHER (AO)  
[www.ristorante-champorcher.com](http://www.ristorante-champorcher.com)

## Menu | i frutti di bosco |

- Mocetta di Bosses con fragole, gelatina al Muscat de Chambave e aceto balsamico
- Carpaccio di carne salata con vinaigrette ai lamponi  
*Vallée d'Aoste DOC Gamay*
- Ravioli di capriolo con more e mirtilli aromatizzati al burro e timo  
*Vallée d'Aoste DOC Torrette*
- Cinghiale in umido con frutti del sottobosco  
*Vallée d'Aoste DOC Torrette Supérieur*
- Panna cotta al Génépy con frutti di bosco sciropati

**Spettacolo:**  
**Un paese tra due parchi**  
Donatella Cinà, *narratrice*

**Soul & Blues**  
Federico Monetta, *piano*  
Elena Ruscitto, *voce*



**Cantina Manuel Teppex**



Frazione Dialley, 12  
11010 AYMAVILLES (AO)  
Tel. +39 0165.902370

*Manuel Teppex è un giovane produttore che con tenacia e iniziativa si sta dedicando all'azienda familiare che esiste a Aymavilles da tre generazioni.*



Gressoney-Saint-Jean  
Ristorante Carducci dell'Hotel Lyshaus



Il **Ristorante Carducci** è arredato in stile montano con dovizia di legno e cura nei particolari. L'atmosfera montana raggiunge la massima espressione nella sala da pranzo, dove la **boiserie** e un'illuminazione suggestiva creano un **clima accogliente** ed elegante.

**Come raggiungerci:** arrivando dall'autostrada Torino-Aosta-Monte Bianco uscire a Pont-Saint-Martin e imboccare la S.R. 44 della valle di Gressoney. Il ristorante si trova prima dell'abitato sulla sinistra.



*Ristorante Carducci*

**PRENOTAZIONI:** Tel. +39 0125.356644

Chef: Sig. Diego Baro  
Posti disponibili: 45

Loc. Tschoarde, 1  
11025 GRESSONEY-SAINT-JEAN(AO)  
[www.lyshaus.com](http://www.lyshaus.com)

Menu | la patata |

- Scrigno di patata con l'ovetto di quaglia e fonduta valdostana  
*Blanc des Caves*
- Crema di patate e porri al tartufo nero  
*Vallée d'Aoste DOC Nebbiolo Barmet*
- Chicche di patata e ortiche al burro di rose  
*Vallée d'Aoste DOC Donnas Napoleone*
- Piccatine di filettuccio di maiale in crosta di patata e supplì di mele e patate  
*Vallée d'Aoste DOC Donnas Supérieur Vielles Vignes*
- Krapfen alle patate con crema caramellata alla cannella  
*Vallée d'Aoste DOC Pinot Grigio Vendemmia Tardiva Dernier Soleil*

**Spettacolo:**  
Il drago se ne stava nel vallone...

Donatella Cinà, *narratrice*

**Le più belle romanze d'opera**

Anna Pirozzi, *soprano*  
Carlo Negro, *piano*



**Caves Cooperatives de Donnas**



Via Roma, 97  
11020 DONNAS (AO)  
Tel. +39 0125.807096  
[www.donnasvini.it](http://www.donnasvini.it)

Nel 1971, un gruppo di viticoltori, dopo aver ottenuto la Denominazione di Origine Controllata per il vino Donnas (primo in Valle d'Aosta) si è costituito in cooperativa con lo scopo di tutelare e garantire la qualità e genuinità del proprio prodotto.

09 settembre | 2011

Verrayes

Ristorante dell'Agriturismo La Vrille



L'Agriturismo La Vrille accoglie i suoi ospiti in un ambiente familiare in cui si assaporano piatti tipici della tradizione valdostana preparati giornalmente con prodotti dell'azienda. Tutti i piatti cucinati con passione sono presentati per far scoprire, oltre agli odori e ai sapori anche la cultura di un popolo.

**Come raggiungerci:** arrivando dall'autostrada Torino-Aosta-Monte Bianco uscire a Nus, svoltare a destra e proseguire per circa 5 km, alla prima rotonda girare a sinistra in direzione "Verrayes". Dal pannello "Verrayes" salire per circa 600 m, ( riferimenti : a sinistra una stalla, a destra una piccola serra in plastica) quindi girare a destra verso La Vrille Agritourisme (Cretaz, Clapey, Ganjeon attenzione piccolo cartello) seguire la stradina che sale per circa 800 m. l'azienda agrituristica è ubicata al termine della strada.



Agriturismo La Vrille

PRENOTAZIONI: tel. +39 0166.543018

Chef: Sig.ra Luciana Neyroz  
Posti disponibili: 27

Hameau du Grangeon, 1  
11020 VERRAYES (AO)  
[www.lavrille-agritourisme.com](http://www.lavrille-agritourisme.com)

## Menu | le verdure dell'orto |

- Velouté di barbabietole rosse con pepe rosso di Madagascar
- Salvia in pastella, fagottino di zucchine con origano e menta, pomodorini con Bleu d'Aoste e erba cipollina
- "Bougné di menta" con insalatina condita con olio di noci, uova sode e patate cotte al vapore  
*Vallée d'Aoste DOC Chambave Muscat 2009*
- La péilò (crema di maïs)  
*Vallée d'Aoste DOC Gamay 2009*
- La sosa di Verrayes profumata al timo
- Fagiolini in salsa di nocciole
- Purée di cavolo-rapa di Vencorère  
*Vallée d'Aoste DOC Chambave 2009*
- Reblec con fantasia di pepi  
*Vallée d'Aoste DOC Cornalin 2009*
- Bavarese al timo di Verrayes con piccola pasticceria La Vrille  
*Vallée d'Aoste DOC Chambave Muscat Flètri 2009*
- Infuso di timo-limone

**Spettacolo:**  
**La Casa della Canöa**  
Donatella Cinà, *narratrice*

**Musica occitana con un pensiero alla Valle d'Aosta**  
Federico Monetta, *fisarmonica*  
Dino Domatti, *tromba*



Cantina La Vrille



Hameau du Grangeon, 1  
11020 VERRAYES (AO)  
Tel. +39 0166.543018  
[www.lavrille-agritourisme.com](http://www.lavrille-agritourisme.com)

Assaggiare i vini de La Vrille, ottenuti da vitigni autoctoni, vuol dire vivere una magica esperienza sensoriale.

Cogne  
Ristorante Bar à Fromage Restaurant de Montagne



L'**Hotel Bellevue** è stato fondato nel 1925. Rinnovata con rispetto e cura, arricchita di una Spa e di moderne attrezzature, questa antica dimora di montagna continua a trasmettere emozioni di un'**atmosfera di altri tempi**. Il ristorante "**Bar à Fromage, Restaurant de Montagne**" con il grande camino a legna presenta, in un'autentica casera per formaggi d'alpeggio, i piatti tipici della **vita pastorale** di un tempo, senza trascurare i migliori prodotti del territorio.

**Come raggiungerci:** arrivando dall'autostrada Torino-Aosta-Monte Bianco uscire ad Aosta Ovest e imboccare la S.R. 47 della valle di Cogne. Arrivati in paese, alla prima rotonda seguire le indicazioni per Valnontey. Giunti sulla piazza principale di Cogne, girare a destra. Il ristorante si trova a 100 m. dalla piazza del paese.



Ristorante Bar à Fromage

**PRENOTAZIONI:** tel. +39 0165.749696

Chef: Michel Morel  
Posti disponibili: 40

Rue Grand Paradis, 21  
11012 COGNE (AO)  
[www.hotelbellevue.it](http://www.hotelbellevue.it)

Menu | i formaggi vaccini e caprini |

- Il flan di scalogno con giardinetto di verdure dell'orto, su fonduta di toma stagionata  
*Vallée d'Aoste DOC Muller Thürgau 2010*
- L'insalatina Berger con caprino caldo della "Ferme du Grand Paradis" di Cogne  
*Vallée d'Aoste DOC Chardonnay 2009 élevé en fût de chêne*
- La Favò di Ozein  
*Vallée d'Aoste DOC Cornalin "Broblan" 2010*
- La piccola degustazione di formaggi bovini e caprini della casa, accompagnati da patate quarantine  
*Henry 2009*
- Il gelato alla crema con miele di rododendro delle Goilles e torrone  
*Arline 2010, vino di uve stramature*

**Spettacolo:**  
**Storie di Cogne**  
Donatella Cinà, *narratrice*

**Danze e tradizione**  
Alex Danna, *fisarmonica classica*  
Mauro Savin, *fisarmonica diatonica*



Cantina Maison Anselmet



Frazione La Crête, 194  
11018 VILLENEUVE (AO)  
Tel. +39 0165.95419  
[www.maisonanselmet.vieini.it](http://www.maisonanselmet.vieini.it)

*I viticoltori della Maison hanno saputo sposare perfettamente tradizione e innovazione. Con fermezza e costanza riescono ora come un tempo a trasmettere al vino autenticità e semplicità.*

## **Saveurs du Val d'Aoste: un marchio di qualità.**

*Il marchio «Saveurs du Val d'Aoste» identifica gli esercizi commerciali nei quali si possono degustare o comperare i prodotti del territorio - con qualità ed origine garantite - e provare le ricette della tradizione regionale in un contesto architettonico e d'ambiente autenticamente valdostano.*

*Il contrassegno si può trovare in ristoranti, agriturismi, bar, rifugi alpini, strutture ricettive che offrono anche la sola prima colazione oltre che in negozi e strutture commerciali che vendono prodotti alimentari ed enogastronomici.*

*Presidiato dall'Assessorato Turismo, Sport, Commercio e Trasporti e dall'Assessorato Agricoltura e Risorse naturali, il marchio garantisce al cliente qualità dei prodotti e competenza nel servizio, in un contesto in continua evoluzione, dove agricoltura ed enogastronomia della Valle d'Aosta mirano a creare eccellenze attraverso lo sviluppo di risorse e di talenti.*

*Il contrassegno «Saveurs du Val d'Aoste» - un'icona spiraleggiante che disegna una coppa dell'amicizia - è un marchio di forte identità locale, che fonde l'anima dei prodotti della terra e dell'artigianato, nel rispetto della tradizione e della cultura valdostane.*