Viaggio “gourmet” in VALLE D’AOSTA: les chefs étoile, i ristoranti top, la “superburrosa” cucina locale e una ricetta stellata.



(in Italian and English)

La cucina valdostana è quella tipica montanara, gustosa e sostanziosa. Il clima freddo offre patate, rape, porri, cipolle cavoli e verze, fantastici ingredienti per squisite zuppe montanare.
I prodotti tipici della Valle d’Aosta raccontano, attraverso il gusto, la storia di un territorio alpino e della sua identità, a cominciare dal riso, probabilmente ereditato dai primi abitanti piemontesi, mentre gli antichi romani hanno introdotto l’orzo.



A tavola , con i prodotti tipici della Val d’Aosta

Formaggi bovinI, caprini e vini

Imperdibili, tra le tante specialità della Valle d’Aosta, sono quelle che hanno ottenuto il riconoscimento “Denominazione di Origine Protetta”: il Valle d’Aosta Fromadzo, il Jambon de Bosses e il Vallée d’Aoste Lard d’Arnad e naturalmente la **Fontina,** divenuta simbolo della Valle d’Aosta, da gustare in abbinamento con i migliori vini locali, tra cui i bianchi **Blanc de Morgex et de La Salle, Petite Arvine, Chardonnay, Muller Thurgau,,Chambave Muscat, Muscat Petit Grain, Pinot Gris, Nus Malvoisie,** Vasto assortimento di rossi: **Torrette, Enfer d’Arvier, Petit Rouge, Chambave Rouge, Donnas, Arnad-Montjovet, Fumin, Cornalin, Mayolet.**



Tanto, tanto burro…beh si, una cucIna che proprio "leggerissima" non è…
In inverno si gusta il **tartiflette,** pasticcio di patate cipolle pancetta affumicata e formaggio *reblechon.* La carne è di scena nella **frecacha** tortino di carne bovina e patate e nella **carbonade,** stufato di manzo tagliato a fettine sottili, cotto nel vino, aromi e spezie. La squisita c**rema di Cogne** dolce semiliquido preparato cuocendo latte, panna, tuorli d'uovo, zucchero e cacao amaro.





Fontina superstar

Il formaggio nazionale regna in molti piatti tipici: a strati

nella **polenta concia** irrorata con burro fuso e gratinata in forno oppure come copertura della c**respelle**, frittatine sottilissime ripiene di prosciutto e ricoperte di fonduta. Nella **vapellenentse** la troviamo insieme a strati di fette di pane raffermo, passati in teglia, bagnati con il brodo, coperti di burro fuso, una spolverata di cannella e cotti n forno, mentre, in versione cremosa, è la protagonista nell'iconica **fonduta,** mista a latte e tuorlo d'uovo, e servita calda.



Una fetta di delizioso Fontina

Gli stellati

Le Petit Bellevue, Cogne (1 Stella Michelin)
Minuscolo, romantico, speciale: solo sei tavoli e **Fabio Iacovone,** uno straordinario Chef che affonda le sue radici nella tradizione montanara e mediterranea, in continua ricerca di nuove emozioni senza mai allontanarsi dalla tradizione e dall'uso di ingredienti di primissima qualità.




Fabio Iacovone , al timone de’ Le petit bellevue

Petit Royal, Courmayeur (1 Stella Michelin)
Situato nello splendore di Courmayeur, la struttura è uno storico hotel a 5 stelle che vanta una vista mozzafiato sul Monte Bianco. Chef **Paolo Griffa,** propone le eccellenze della tradizione locale e i prodotti del territorio, in chiave contemporanea e gourmet.





Paolo Griffa al timone del Petit Royal

La nuova Star

Si chiama **Filippo Oggioni,** legnanese di nascita, ora al timone del Vecchio Ristoro, a Aosta.

E’ lui la nuova Stella Michelin 2021. Impossible non “rubargli” la ricetta di uno dei suoi “signature dish” ***Ravioli di Bollito Misto.***

“Questo è un piatto, racconta Filippo, *che ama coniugare un gusto classicamente delle nostre zone con materia prima valdostana, in modo particolare le carni che usiamo per questa ricetta, che sono appunto i tagli più tradizionali del bollito (alcuni dei quali caduti in disuso, parzialmente, come la cresta di gallo). Sono Ravioli ripieni di 3 differenti salse, serviti poi con un diverso taglio di bollito e brodo di carne.”*





Filippo Oggioni ,nuova Stella Michelin della Val d’Aosta ci regala la ricetta del suo piatto top: ravioli di bollito misto

Ingredienti e preparazione

SALSA VERDE
60g prezzemolo
15g acciuga
5g aglio
2g peperoncino
1,5g pepe
100ml acqua
40g aceto
Sale
60g pane lievito madre

Frullare tutti gli ingredienti fino a ottenere un composto omogeneo.

RIPIENO SENAPE E NOCI
100g mostarda di pere
100g noci sgusciate

Frullare fino a ottenere un composto omogeneo.

BAGNETTO ROSSO
250 g pomodori
4 filetti di acciughe (alici) sott'olio
1 cucchiaio di capperi sott'aceto
2 spicchi di aglio
1 cipolla bianca tritata finemente
5 foglie basilico
q.b.prezzemolo
1peperoncino
1/2 bicchiere di aceto (70 ml circa)
1 cucchiaio di olio di oliva
q.b.sale

Cuocere in padella per 30 minuti, lentamente a fiamma media, partendo dalla padella fredda. Eliminare l'aglio e cuocere ulteriormente il composto fino a raggiungere una buona densità.
Frullare e setacciare.

LE CARNI
Cresta di Gallo
Petto di pollo
Cotechino
Biancostato
Lingua

Cuocere come un classico bollito le carni, separatamente; chiarificare e ridurre alla metà il brodo di biancostato, per concentrare i sapori. Formare tre ravioli di salsa verde, due

di bagnetto rosso e uno di mostarda. Affiancare ad ogni ravioli un taglio di bollito. Ultimate con prezzemolo fritto e brodo chiarificato di biancostato.



Ottimi e ottimissimi…

Laghetto, Brusson
Le Grenier , Saint Vincet
La Chandelle, Wood, La Luge, Breud Cervinia
Coeur de Bois, Cogne
Stefanelli Desk, Aosta
Cafè Quinson, Morges
Pierre Alexis, Courmayeur



l’incanto di Courmayeur

…e le osterie?

Maison Rosset, Nus
Le bon plaisir, Saint Vincet
Trattoria di Campagna, Sarre
Omens, Verres
Baita Ermitage, Courmayeur,



I formaggi valdostani

Ayas, Champoluc
Alpe Rebelle, Bionaz
Brasserie du BonBec, Les Pertzes, Lou Ressignon, Cogne
Da Nando, Al Maniero, Aosta



Aosta

E per finire… un goccio di génépy



Dalla linfa dell’artemisia, un liquore digestivo, profumato e caratteristico.

In Valle d’Aosta la produzione dei distillati di erbe di montagna richiama antiche tradizioni.
Le erbe alpine che fioriscono a quote elevate sono note per le proprietà terapeutiche, e comprendono essenze peculiari quali l’*artemisia glacialis* e l’*artemisia weber*, componenti base del **génépy,** il famoso liquore giallo valdostano un “elisir” che si ottiene facendo macerare in alcool, per diversi giorni, la parte migliore delle erbe essiccate.



INFO
LoveVDA
Il viaggio goloso di Weekend Premium continua…
Giovedi prossimo punteremo vesro Nord. Destinazione: l’incantevole T**rentino Alto-Adige**, meraviglioso…anche a tavola!





CESARE ZUCCA Travel, food & lifestyle.
Milanese di nascita, vive tra New York, Milano e il resto del mondo.
Per WEEKEND PREMIUM fotografa e racconta città, culture, stili di vita e scopre delizie gastronomiche sia tradizionali che innovative. Incontra e intervista top chefs di tutto il mondo, 'ruba' le loro ricette e vi racconta il tutto qui, in stile 'Turista non Turista'

For the english version , just click Next>

MICHELIN STAR RESTAURANTS IN THE AOSTA VALLEY

Le Petit Bellevue, Cogne (1 Michelin Star)
Tiny, romantic, special: only six tables and Fabio Iacovone, an extraordinary Chef who has his roots in the mountain and Mediterranean tradition, constantly looking for new emotions without ever straying from tradition and the use of top quality ingredients.





Fabio Iacovone , al timone de’ Le petit bellevue

Petit Royal, Courmayeur (1 Stella Michelin)
Located in the splendor of Courmayeur, the property is a historic 5-star hotel boasting breathtaking views of Mont Blanc.Chef Paolo Griffa, offers the excellence of local tradition and local products, in a contemporary and gourmet ke**y.**




Paolo Griffa al timone del Petit Royal

Vecchio Ristoro, Aosta.
The new Star
His name is Filippo Oggioni, born in Legnano, now at the helm of the Vecchio Ristoro, in Aosta. He is the new Michelin Star 2021. Impossible not to “steal” the recipe for one of his “signature dish” Ravioli di Bollito Misto. “This is a dish, says Filippo, who loves to combine a classic taste of our area with raw materials from the Aosta Valley, especially the meats we use for this recipe, which are precisely the most traditional cuts of boiled meat (some of which have fallen into disuse , partially, like the cockscomb). They are ravioli stuffed with 3 different sauces, then served with a different cut of boiled meat and meat broth. “





Filippo Oggioni ,nuova Stella Michelin della Val d’Aosta ci regala la ricetta del suo piatto top: ravioli di bollito mistoIngredients and preparation

GREEN SAUCE
60g parsley 15g anchovy 5g garlic 2g chilli 1,5g pepper 100ml water 40g vinegar salt 60g sourdough bread Blend all the ingredients until you get a homogeneous mixture.
FILLED WITH MUSTARD AND WALNUTS FILLING
100g pear mustard 100g shelled walnuts Blend until you get a homogeneous mixture.
SMALL RED BATH
250 g tomatoes 4 anchovy fillets (anchovies) in oil 1 tablespoon of pickled capers 2 cloves of garlic 1 finely chopped white onion 5 basil leaves q.s. parsley 1 chilli 1/2 glass of vinegar (about 70 ml) 1 tablespoon of olive oil to taste salt Cook in a pan for 30 minutes, slowly over medium heat, starting from the cold pan. Remove the garlic and cook the mixture further until it reaches a good density. Blend and sift.
THE MEATS
Cockscomb Chicken breast Cotechino Biancostat Tongue
Cook the meats as a classic boiled meat, separately; clarify and reduce the steak broth by half to concentrate the flavors. Form three ravioli with green sauce, two with red sauce and

one with mustard. Place a cut of boiled meat alongside each ravioli. Ultimate with fried parsley and clarified steak broth.



Great restaurants

Laghetto, Brusson
Le Grenier , Saint Vincet
La Chandelle, Wood, La Luge, Breud Cervinia
Coeur de Bois, Cogne
Stefanelli Desk, Aosta
Cafè Quinson, Morges
Pierre Alexis, Courmayeur



l’incanto di Courmayeur

…e le osterie?

Maison Rosset, Nus
Le bon plaisir, Saint Vincet
Trattoria di Campagna, Sarre
Omens, Verres
Baita Ermitage, Courmayeur,



I formaggi valdostani

Ayas, Champoluc
Alpe Rebelle, Bionaz
Brasserie du BonBec, Les Pertzes, Lou Ressignon, Cogne
Da Nando, Al Maniero, Aosta



Aosta

E per finire… un goccio di génépy



Dalla linfa dell’artemisia, un liquore digestivo, profumato e caratteristico.

In the Aosta Valley, the production of mountain herb distillates recalls ancient traditions. The alpine herbs that bloom at high altitudes are known for their therapeutic properties, and include peculiar essences such as artemisia glacialis and artemisia weber, basic components of génépy, the famous Aosta Valley yellow liqueur, an “elixir” that is obtained by macerating in alcohol, for several days, the best part of the dried herbs.



INFO
LoveVDA