



LE DEGUSTAZIONI



IL TOR DELLE DOP

RACCONTO TEMATICO SULLE 5 DOP VALDOSTANE. UNA DEGUSTAZIONE CHE VI PORTERÀ A SCOPRIRE LA STORIA DELLA FONTINA, IL SAPORE DEL JAMBON DE BOSSES, LA SPEZIATURA DEL LARDO DI ARNAD, LA STAGIONATURA DEL FROMADZO E I PROFUMI DEI VINI EROICI DI QUESTA REGIONE. TANTI ASSAGGI RACCONTATI PER FARVI CONOSCERE LA VALLE D'AOSTA E PORTARVI A CASA UN'EMOZIONE ENOGASTRONOMICA D'ALTA QUOTA.

FACCIAMO UN PAT

MAI SENTITO PARLARE DI BODEUN E DI MOTSETTA?

DUE DEI TANTI PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI DELLA VALLE D'AOSTA.

STORIE DI METODI DI CONSERVAZIONE DIVENTATI PRODOTTI DA GUSTARE E CONOSCERE. SCOPRITE LE TRADIZIONI DELLE FAMIGLIE VALDOSTANE DIRETTAMENTE QUI A TORINO NEL PARCO DEL VALENTINO.

VDA IN RED

VINI ROSSI DI MONTAGNA CON JAMBON DE BOSSES E BODEUN. UN RACCONTO ENOGASTRONOMICO A 360° CHE PARTE DALLA TRADIZIONE DELLA 'BETZERIE' PER FOCIARE IN UN TIPICO ABBINAMENTO ORMAI CONSOLIDATO.

I PROFUMI DEI NOSTRI VINI EROICI CON LE SPEZIATURE DI DUE DEI PIÙ IMPORTANTI SALUMI VALDOSTANI RACCONTATI INSIEME.

DEGUSTAZIONE IN BIANCO

UN ABBINAMENTO ORMAI CONOSCIUTO DA TUTTI NELLE NOSTRE VALLATE CHE PORTERÀ LE VOSTRE PAPILLE GUSTATIVE DIRETTAMENTE SUI PENDII INNEVATI DELLE MONTAGNE VALDOSTANE. IL BLANC DE MORGEX ET DE LA SALLE, IL VINO BIANCO PIÙ ALTO D'EUROPA, IL LARDO DI ARNAD E UNA SELEZIONE DI FORMAGGI PER QUESTA DEGUSTAZIONE 'IN BIANCO'.

PICCOLI PRODUTTORI RACCONTANO GRANDI PRODOTTI

I PRODUTTORI DELLA VALLE D'AOSTA METTERANNO A NUDO LA LORO STORIA E IL LORO 'SAVOIR FAIRE' PER RACCONTARVI I LORO PRODOTTI. MOMENTI DEDICATI AGLI APPASSIONATI E AI CURIOSI. SEGUITE IL CALENDARIO GIORNALIERO PER SCOPRIRE QUALI DEI PRODUTTORI VI SVELERÀ I SUOI SEGRETI.

