



Granparadisovacanze

B&B LE VIEUX NOYER- MAISON DU VAN

## ***La Zootecnia***

Le razze bovine valdostane si distinguono per la loro particolare rusticità e per la duplice vocazione produttiva: carne e latte. Sono bovini particolarmente agili sul terreno montano, adatti ai climi difficili, resistenti alle malattie, longevi e prolifici. La Fontina, noto formaggio DOP, viene prodotta esclusivamente con latte di mucche di razza valdostana, nutrite con foraggi ed erbe locali. La razza Valdostana Pezzata Rossa, introdotta in Valle d'Aosta dai Burgundi verso la fine del V secolo, vanta una produzione di latte apprezzabile, se rapportata alla taglia dei suoi esemplari e alle difficili condizioni ambientali d'allevamento. Le altre due razze, la Valdostana Pezzata Nera e la Castana, si caratterizzano per un temperamento vivo e bellicoso, che le vede affrontarsi in combattimenti primaverili, al fine di stabilire la gerarchia all'interno della mandria. Quest'attitudine naturale delle bovine, insieme alla passione degli allevatori, ha dato origine alle "Batailles de Reines" (Battaglie delle Regine), manifestazioni incruente diffuse in tutta la regione. Dalla primavera all'autunno vengono organizzate diverse eliminatorie, per categorie di peso, cui assistono, oltre ai proprietari degli animali, anche numerosi appassionati e turisti, che approfittano di una giornata all'aria aperta per godere di uno spettacolo inusuale. Le "Reines" vincitrici delle selezioni si ritrovano ad ottobre per la finale, che si svolge, con grande partecipazione di pubblico, all'arena della "Croix Noire" di Aosta.

## ***Prodotti tipici***

### ***La Fontina DOP***

La **Fontina** è un formaggio che riassume tutti gli aspetti esclusivi del latte crudo e intero e della sua lavorazione; si presenta con una crosta compatta, sottile e marroncina, all'interno della quale è racchiusa una pasta semicotta, elastica e fondente, con occhiatura piccola e scarsa. Il colore è paglierino chiaro nelle forme prodotte in inverno, quando le mucche sono alimentate con il fieno, e tende al giallo più intenso nella produzione estiva. Il sapore è dolce e l'aroma fragrante si accentua con la stagionatura. Si tratta di un formaggio dall'alto valore energetico, ricco di fosforo, calcio e vitamine A e B: un alimento completo, genuino e digeribile. La sua produzione è regolamentata da un rigido disciplinare che la definisce: 'un formaggio grasso a pasta semicotta, fabbricato con latte intero di vacca appartenente alla razza valdostana (pezzata rossa, pezzata nera, castana), proveniente da una sola mungitura'. Nel 1996, la Fontina ha ottenuto dall'Unione Europea la Denominazione di Origine Protetta (DOP), che sancisce inequivocabilmente come la sua produzione esclusiva debba avvenire in Valle d'Aosta, zona dalle particolari condizioni geografiche, pedologiche, climatiche, agronomiche e culturali, a tutela dai tentativi d'imitazione. A stagionatura ultimata, dopo una serie di severi controlli, il Consorzio Produttori e Tutela della DOP Fontina procede alla marchiatura: le forme contraddistinte con tale marchio sono garantite in termini di autenticità e qualità.



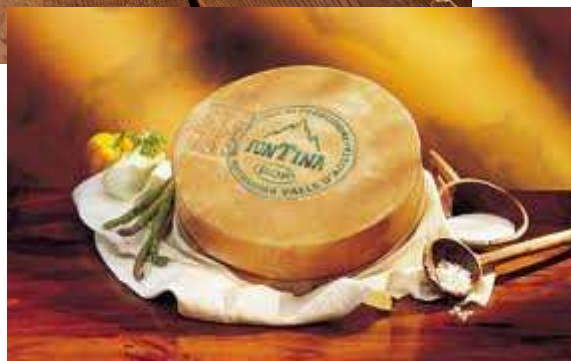
Granparadiso  
Vacanze

Granparadisovacanze

B&B LE VIEUX NOYER- MAISON DU VAN

## Il Vallée d'Aosta Fromadzo DOP

Il **Vallée d'Aoste Fromadzo** è un formaggio DOP preparato con latte vaccino di due mungiture, al quale è possibile aggiungere piccole quantità di latte caprino. Le sue forme cilindriche, di colore paglierino con sfumature rossastre, racchiudono una pasta compatta, con occhiature sparse di piccole e medie dimensioni; la stagionatura avviene in cantine o grotte dalla forte umidità (60-70%), ad una temperatura di 10/15°, per un tempo che varia da i 60 giorni ai 14 mesi. Al gusto, risulta essere un formaggio semidolce quando è fresco, mentre diviene più deciso, leggermente salato, talvolta con una punta di piccante, quando raggiunge una maggiore stagionatura. Il disciplinare ne consente la produzione in diverse tipologie: semigrasso, semigrasso con aggiunta di erbe aromatiche (ginepro, cumino selvatico, ecc.), magro, misto vaccino-caprino. Grazie alle sue radici etimologiche, che lo rendono fortemente rappresentativo della zona di produzione.





Granparadiso  
Vacanze

Granparadisovacanze

B&B LE VIEUX NOYER- MAISON DU VAN

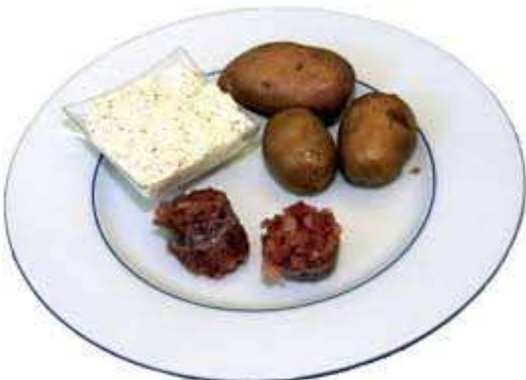
## La toma di Gressoney

La toma di Gressoney è un apprezzato formaggio da tavola, che viene lavorato direttamente negli alpeggi della valle del Lys e del centro valle con metodi tradizionali. Ogni anno se ne producono non più di 1000-1500 forme dalla media pezzatura (4/5 kg), che vengono lasciate stagionare su assi di legno in cantine o grotte, per un periodo che varia dai due ai quattro mesi. Si tratta di un formaggio semigrasso, per la cui preparazione si utilizza latte vaccino, parzialmente scremato; la scrematura avviene per affioramento: il latte munto alla sera viene lasciato riposare in recipienti di rame fino al mattino successivo, permettendo così alla parte più grassa, la panna, di risalire in superficie ed essere asportata con un largo cucchiaio di legno. Il latte residuo è impiegato per preparare questo prelibato alimento dalla pasta compatta e dal gusto saporito.



## Il salignön

Il salignön è una ricotta dalla consistenza cremosa e grassa e dal sapore piccante e speziato, ottenuta dal siero residuo della lavorazione casearia arricchito con latte o panna. Impastata con sale, pepe e peperoncino (da qui l'origine del suo colorito rosato), viene ulteriormente insaporita con erbe aromatiche di montagna. Il suo peso è di circa 300 grammi; un tempo la sua breve stagionatura avveniva vicino alla cappa del camino, così da conferire al prodotto una leggera affumicatura.





Granparadiso  
Vacanze

Granparadisovacanze

B&B LE VIEUX NOYER- MAISON DU VAN

## Il reblec

Bianco, morbido e cremoso, il reblec è un formaggio fresco, di piccola pezzatura, ricavato dalla panna affiorata spontaneamente, alla quale viene aggiunto latte crudo intero.

Il tutto viene riscaldato a 38-39 °C e poi cagliato. Dopo essere stato tagliato e inserito nelle forme, il prodotto viene lasciato asciugare in un luogo tiepido per 12-24 ore.

Il reblec, prevalentemente riservato al consumo familiare, è ottimo come dessert, condito con zucchero o cannella in polvere e, per i più golosi, con una generosa spolverata di cacao.



## La Brossa

La brossa è una 'crema' ottenuta dal siero del latte riscaldato, al quale si aggiunge dell'aceto (o altre sostanze agre), permettendo al grasso e a piccole quantità di proteine di affiorare in superficie.

## Il Seras

Seras è l'ultimo formaggio che si ricava nella catena di caseificazione del latte intero, dopo la produzione della Fontina o della toma. È una pregiata ricotta, di colore chiaro e dal sapore leggermente acidulo e sapido. Le sue origini sono antiche, tanto che il suo nome compare su manoscritti e documenti risalenti al 1268: pare, infatti, che i casari di allora lo producessero per le nobili famiglie che dimoravano nei castelli valdostani.





Granparadiso  
Vacanze

Granparadisovacanze

B&B LE VIEUX NOYER- MAISON DU VAN

## Formaggi di capra

In Valle d'Aosta, la produzione di **formaggi prodotti con il latte di capra** è limitata e sono poche le aziende casearie che ne curano la commercializzazione.



## Il Burro

Il **burro** della Valle d'Aosta è prodotto negli alpeggi e nei caseifici cooperativi dislocati sul territorio regionale e da sempre ricopre un ruolo fondamentale nell'alimentazione tradizionale. Il suo gusto inconfondibile conserva gli aromi e i sapori dei pascoli alpini. Durante l'inverno, i casari producono il pregiato **burro di panna**, ricco e cremoso, ideale da abbinare alla polenta, alle castagne o alla dolce gelatina di lamponi; per la sua preparazione, si lascia riposare il latte per almeno 12 ore in acqua fredda, permettendo

alla panna di affiorare spontaneamente ed essere poi asportata e versata nella zangola, lo strumento di fabbricazione del burro. Durante il periodo estivo, invece, negli alpeggi di alta montagna si lavora il **burro di brossa**, la quale viene estratta dalla caldaia e riposta in una tinozza, dove la si lascia decantare e maturare per circa 24 ore; successivamente, essa viene introdotta in una zangola con l'aggiunta di un po' d'acqua: il processo di zangolatura dura all'incirca 40 minuti, fino a quando i granelli di burro hanno

raggiunto la dimensione di un chicco di grano. In passato i contadini, per garantire una miglior conservazione del burro, lo fondevano, lo filtravano e lo riponevano in contenitori di vetro o terracotta, dando origine al **beuro colo'**. Questo tipico alimento valdostano, ideale per la prima colazione di ragazzi e sportivi, è ricco di vitamina A e di sali minerali.



Granparadiso  
Vacanze

Granparadisovacanze

B&B LE VIEUX NOYER- MAISON DU VAN



## Il Latte

Il **latte**, alimento completo ed essenziale per l'uomo, è di particolare pregio se ricavato da mucche di montagna. Quello prodotto in Valle d'Aosta, pur essendo molto apprezzato come alimento crudo, è prevalentemente impiegato per la caseificazione dei rinomati formaggi locali. Proveniente da bovine di razza autoctona, come la pezzata rossa valdostana, animale con elevata capacità motoria ed impareggiabile resistenza alle patologie, ha un sapore caratteristico e preziose qualità nutritive, che variano a seconda delle stagioni: più ricco e grasso in estate, quando le mucche si cibano di erba fresca e fiori profumati dei pascoli di alta quota, più magro in inverno, grazie a un'alimentazione basata su foraggio secco.



Granparadiso  
Vacanze

Granparadisovacanze

B&B LE VIEUX NOYER- MAISON DU VAN

## Salumi

### Vallée d'Aoste Jambon de Bosses

Il Vallée d'Aoste Jambon de Bosses (**prodotto DOP**) è un prosciutto crudo speziato con erbe di montagna, prodotto a 1600 metri di altitudine nell'omonima località di Saint-Rhémy-en-Bosses, situata nella Valle del Gran San Bernardo al confine con la frontiera svizzera. I primi documenti che ne testimoniano la produzione, i "Contes de l'Hospice du Grand-Saint-Bernard", risalgono al 1397 e ulteriori notizie storiche si susseguono nei secoli, confermando la notorietà di questo pregiato prosciutto montano. Le peculiarità

gustative del jambon, per la cui maturazione si deve attendere almeno un anno, sono dovute a molteplici fattori: l'abilità dei "maturatori", (tramandata di padre in figlio), il clima secco, la particolare esposizione e l'incrocio dei flussi d'aria che scendono dai colli Malatra, Citrin, Serena e Gran San Bernardo, che creano l'ambiente ideale per la sua lavorazione e stagionatura; il ginepro, il timo e le erbe della valle gli regalano un profumo delicato e aromatico, mentre il fieno, che ne

accompagna la stagionatura, gli dona una fragranza inconfondibile. Le sue molteplici qualità hanno permesso al Vallée d'Aoste Jambon de Bosses di ottenere, nel luglio del 1996, la Denominazione di Origine Protetta (D.O.P.). L'occasione ideale per gustare questa prelibatezza gastronomica è la **sagra** dedicata che si tiene annualmente a Saint-Rhémy-en-Bosses, nella seconda domenica di luglio.



### Valleé d'Aoste Lard d'Arnad DOP

Il Valleé d'Aoste Lard d'Arnad è un prodotto a denominazione di origine protetta (DOP) che si ottiene dalla lavorazione della schiena del maiale, adeguatamente sgrassata e successivamente squadrata, e dalla successiva maturazione nei "doils", antichi recipienti in legno di castagno o di rovere. All'interno di questi particolari contenitori, agli strati di lardo sovrapposti fino a riempimento, si alterna una miscela composta da sale, acqua, spezie, aromi naturali ed erbe aromatiche di montagna: si tratta di un metodo di conservazione molto antico,

tanto che nel primo inventario del castello di Arnad, risalente al 1763, si trova già indicazione della presenza di quattro doils nella cucina. Il lardo viene lasciato a stagionare per almeno tre mesi ed è durante questo periodo di riposo che il prodotto si concretizza, assumendo il profumo e le tanto apprezzate caratteristiche organolettiche che lo contraddistinguono. La sua tessitura è compatta ma al tempo stesso morbida; al taglio ogni fetta è bianca, talvolta il cuore è leggermente rosato,



Granparadiso  
Vacanze

Granparadisovacanze

B&B LE VIEUX NOYER- MAISON DU VAN

con una possibile venatura di carne in superficie. Questa particolare consistenza fa sì che il prodotto si sciolga in bocca, sprigionando un sapore gradevolmente dolce.



## I Boudin

**boudin** rientrano tra i grandi classici della tradizione valdostana e ancora oggi vengono preparati osservando scrupolosamente le antiche ricette tramandate da generazioni. Questo particolare salume è prodotto con patate bollite, pelate a mano e lasciate raffreddare, alle quali vengono aggiunti cubetti di lardo, barbabietole rosse (ottimo conservante naturale), spezie, aromi naturali, vino e sangue bovino o suino. L'impasto viene insaccato in sottili budelli naturali prima legati a mano, poi appesi ad essiccare per un paio di settimane. Considerato, un tempo, un cibo povero, oggi costituisce uno degli alimenti caratterizzanti delle tavole valdostane. Ottimo come antipasto freddo, può essere servito bollito, abbinato alle patate rosse di montagna; in alternativa, cotto al forno per una quindicina di minuti, quando è ancora fresco, diviene una vera delizia anche per i palati più raffinati.



## La Saouseusse

Le saouseusse valdostane sono nate dall'esigenza di utilizzare e conservare tutti i tagli di carne, anche i meno pregiati. Questi gustosi salumi della tradizione sono oggi molto apprezzati e ricercati, soprattutto durante la stagione invernale. Preparate con carne tritata di bovino di razza valdostana e lardo di maiale, le saouseusse sono aromatizzate con sale, pepe, aglio, chiodi di garofano, cannella e noce moscata. Tutte le fasi della lavorazione seguono





Granparadiso  
Vacanze

Granparadisovacanze

B&B LE VIEUX NOYER- MAISON DU VAN

regole precise, tramandate da generazioni. La loro stagionatura, che può durare oltre 40 giorni, avviene in locali freschi e ben arieggiati. Un tempo per la conservazione si utilizzavano recipienti di vetro colmi di strutto, all'interno dei quali si immergevano le saouseusse. Ideali come antipasto, non possono mancare sui taglieri di affettati misti valdostani, per rendere più appetitose le merende fra amici, magari accompagnate da vini rossi locali fruttati.



## La Motzetta

La motzetta, carne essiccata di bovino, camoscio, cervo o cinghiale, è nata dall'antica esigenza di conservare a lungo la carne per il fabbisogno invernale della famiglia. Si presenta, allo sguardo, tenace e corazzata ma, in bocca, diventa tenera e gustosa. Preparata con tagli crudi interi, compatti e poco grassi, viene lasciata a macerare con erbe aromatiche di montagna, accompagnate al sale, alle spezie e altri aromi naturali; così rimane per una ventina di giorni, interamente ricoperta dalla salamoia e pressata da un peso posto sul coperchio del contenitore. In seguito si procede alla sua stagionatura, appendendo le porzioni di carne in luoghi freschi e ben arieggiati, per un tempo che varia da uno a tre mesi, a seconda della dimensione del prodotto. La motzetta va servita come antipasto, tagliata a fette sottili e accompagnata dal tipico pane di segale locale.



## Il Teuteun

Il teuteun è un'esclusiva specialità valdostana, ottenuta dalla salmistratura delle mammelle bovine autoctone che, dopo essere state incise in diversi punti, vengono scrupolosamente pressate per consentire la fuoriuscita dell'eventuale latte residuo. Si procede quindi alla lavorazione, alternando, in specifici contenitori, strati di teuteun con foglie di salvia, alloro, rosmarino, bacche di ginepro, spezie e sale. Dopo una quindicina di giorni di macerazione, utile alla formazione



Granparadiso  
Vacanze

Granparadisovacanze

B&B LE VIEUX NOYER- MAISON DU VAN

della salomoia, le mammelle vengono cotte a bagnomaria, mediante utilizzo di appositi stampi. Generalmente condito con una salsa a base di prezzemolo, olio e aglio, l'alimento si sposa bene con marmellate di fichi, lamponi, uva passa o martin sec sciropati. Il teuteun è un prodotto divenuto famoso nel comune di Gignod agli inizi degli anni 70', ma le sue radici storiche affondano nei secoli.



## Jambon alla brace di Saint-Oyen

Il Jambon alla brace di Saint-Oyen è un prosciutto cotto, leggermente affumicato, cosperso con un battuto di erbe aromatiche e rosolato lentamente allo spiedo su enormi bracieri alimentati da fuoco di legna di abete, larice, pino silvestre, ontano o frassino, proveniente dall'alta Valle del Gran San Bernardo. Durante la lenta cottura alla brace, indispensabile per ottenere il caratteristico colore dorato delle cotenne, il prosciutto viene continuamente annaffiato di vino e aromi. Il prosciutto alla brace di Saint-Oyen è un prodotto agroalimentare tradizionale (decreto del 10 luglio 2006, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale), la cui lavorazione deve avvenire esclusivamente nel comune valdostano che ne caratterizza la denominazione, nel rispetto delle rigide istruzioni imposte dal disciplinare. Per esaltare al meglio le caratteristiche di gusto e leggerezza del prodotto, si consiglia di scaldarlo pochi secondi e servirlo accompagnato da patate lesse o da fagiolini verdi.





Granparadiso  
Vacanze

Granparadisovacanze

B&B LE VIEUX NOYER- MAISON DU VAN

## Frutta

### Renette e Golden Delicious

La mela è il frutto più coltivato in Valle d'Aosta e la sua produzione supera i 50.000 quintali annui. E' anche il frutto che conserva, in ogni stagione, la sua freschezza originaria, perché invecchia molto lentamente e ha la capacità di mantenere intatti, quasi fino all'ultimo, i suoi principi salutari. Nella nostra regione alpina, grazie all'altitudine e ad estati secche e ventose, la mela raggiunge un'eccellente maturazione, senza correre grandi rischi di malattie. Anche il basso

tasso di piovosità contribuisce alla buona riuscita del prodotto finale. E' perciò un frutto sano, che non subisce tutti i trattamenti anticritogramici necessari in altre aree. Frutteti di una certa estensione si trovano nelle zone di Saint-Pierre, Sarre e Villeneuve, dove si coltivano varietà come la **Renetta**, simbolo della tradizione frutticola valdostana, dalla polpa finissima e profumata e dalla buccia rugosa di colore giallo-ruggine. La Renetta è particolarmente indicata per la produzione di torte, frittelle e altre specialità culinarie. Oppure la **Golden delicious**, dalla polpa succosa, zuccherina e croccante e dalla buccia giallo-rosata, una mela molto aromatica, tanto da meritarsi l'appellativo di 'perla' della tavola. La Golden delicious è molto influenzata dal microclima e in montagna esprime le sue migliori caratteristiche.



### Pere Martin Sec

Il **martin sec** è una pera piccola e regolare. La sua buccia è ruvida, di color ruggine e la polpa è biancastra e granulosa, poco succosa ma molto aromatica e profumata. Si tratta di un frutto che viene consumato prevalentemente scioppato; se cotto nel vino, assume una colorazione rossa come la buccia e conquista una morbidezza particolare. È invece consigliato far trascorrere almeno 20-30 giorni dalla sua raccolta se lo si vuole gustare crudo.



Granparadiso  
Vacanze

Granparadisovacanze

B&B LE VIEUX NOYER- MAISON DU VAN



## La noce

Come tutta la frutta secca, la **noce** ha un alto valore energetico e i suoi grassi, essenzialmente polinsaturi, sono indicati nella prevenzione delle patologie cardiovascolari e dei tumori e per l'abbassamento dei livelli di colesterolo. Preziose, dal sapore inconfondibile, sono una vera delizia da utilizzare per la preparazione di dolci o da abbinare ai formaggi locali. In Valle d'Aosta, il consumo delle noci non è mai stato abbondante: esse venivano essenzialmente utilizzate per produrre l'**olio**, un condimento che nei secoli scorsi si impiegava regolarmente, ma che con il passare del tempo, sia a causa della grande quantità di frutti necessari per ottenere pochi litri di prodotto, sia in seguito all'introduzione sulle tavole di nuovi sapori, ha fatto un po' perdere le proprie tracce. Da qualche anno, però, nella regione, si sta lavorando per preservarne la memoria e riabituare gli intenditori al suo utilizzo.





Granparadiso  
Vacanze

Granparadisovacanze

B&B LE VIEUX NOYER- MAISON DU VAN

## Vini

### Blanc de Morgex et de La Salle

Il Vallée d'Aoste Blanc de Morgex et de La Salle DOC ha un fascino particolare, poiché è ricavato da uve raccolte nei vigneti più alti d'Europa, ai piedi dell'imponente massiccio del Monte Bianco. I vitigni di prié blanc utilizzati per la sua produzione vengono ancora impiantati 'franchi di piede', senza ricorrere all'innesto. Il risultato finale è un vino dal colore paglierino tenue con riflessi verdolini, dal profumo che sa di erbe di montagna e che sprigiona al palato un gusto secco e delicato, con note fruttate valorizzate da una buona freschezza.



### Torrette

Il Vallée d'Aoste Torrette DOC è un rosso armonico, dal sapore secco e asciutto, le cui qualità erano già riconosciute nel secolo scorso. È attualmente il vino valdostano prodotto in maggior quantità e la sua area di produzione è la più vasta tra le DOC di zona, interessando ben undici comuni: Quart, Saint-Christophe, Aosta, Sarre, Saint-Pierre, Charvensod, Gressan,

Jovencan, Aymavilles, Villeneuve, Introd. Il disciplinare prevede che per la sua vinificazione venga utilizzata una quantità non inferiore al 70% di uve Petit Rouge, alle quali si possono abbinare il Pinot Noir, il Gamay, il Fumin, il Vien de



Granparadiso  
Vacanze

Granparadisovacanze

B&B LE VIEUX NOYER- MAISON DU VAN

Nus, il Dolcetto, il Majolet o la Prématta. Il Torrette è un rosso di buon corpo (12°-13°) da consumare a tutto pasto, ideale con le carni, ottimo con gli arrostiti e la selvaggina, ma anche con salumi locali e formaggi stagionati.



## Enfer d'Arvier

Il Vallée d'Aoste Enfer Arvier DOC è un vino rosso, dal sapore intenso e corposo e dal colore rubino che, con l'invecchiamento, tende al granata; ha un gusto secco e vellutato, che sprigiona un retrogusto amarognolo. L'Enfer, ricavato per l'85% da uve Petit rouge e per la parte restante da Vien de Nus, Neyret, Dolcetto, Pinot nero e Gamay, ben si accosta con le carni rosse, gli arrostiti e la selvaggina, le zuppe tipiche e i formaggi valdostani. La sua zona di produzione coincide con il comprensorio di Arvier e i vigneti da cui trae origine sono coltivati in un anfiteatro naturale caratterizzato da un forte irraggiamento solare, da cui deriva l'appellativo di "inferno".



## Chambave Muscat

Le uve di Moscato Bianco, utili alla vinificazione del Vallée d'Aoste Chambave Muscat DOC, raggiungono la giusta maturazione nei vigneti dislocati sulle colline di Chambave, Pontey, Verrayes, Saint-Denis, Châtillon e Saint-Vincent. Ne scaturisce un vino giallo paglierino brillante, con riflessi dorati, di buon corpo, secco, giustamente alcolico, con retrogusto finemente amarognolo, che si presta ad essere bevuto fuori pasto, soprattutto come aperitivo, anche se trova buoni abbinamenti con i crostacei e i formaggi di media stagionatura.

