

# Un cuore affamato di Valle d'Aosta

scritto da Milena Ferrari | 16/10/2018



**È una terra dal fascino indiscutibile, uno scrigno di paesaggi incantati, gente ospitale e un'offerta enogastronomica di alto spessore. Ecco alcuni appunti e suggerimenti per un viaggio nella regione al confine con Francia e Svizzera.**

Se qualcuno mi chiedesse «Dove ti senti a casa quando non sei a casa?», la risposta sarebbe senza dubbio «**In Valle d'Aosta**» e per tre ragioni principali: l'**ospitalità dei valdostani**, l'emozionante **paesaggio montano** e - last but not least - la **ricca offerta enogastronomica**.

## **Valle d'Aosta tra prodotti tipici, vini autoctoni e ospitalità**

Sono diversi anni che mi reco in questa deliziosa regione e, per qualche giorno, scelgo la **Valtournen** come base per le varie escursioni. Probabilmente la fascinazione per la Valle d'Aosta è scaturita anche dalla scoperta iniziale della cittadina di [Arnad](#) e soprattutto del suo lardo.

### **Il lardo di Arnad: degustarlo per innamorarsene**

Sottili fettine di profumato lardo che si sciolgono in bocca sprigionando un tripudio di sapori di erbe

di montagna. Se la descrizione sembra sufficiente a spiegare la bontà di questo affettato tipico del posto, quando si degusta dal vivo le sensazioni sono molto più ricche e soddisfacenti.

Il [lardo di Arnad](#) è un presenza immancabile della **merenda sinoira**, uno spuntino rustico ma sostanzioso di tradizione piemontese che ha preso piede anche in alcune zone della Valle d'Aosta.

## **Merenda sinoira, molto più di uno spuntino**

Questo pasto si consuma prima della cena che, nell'antica cultura contadina, avveniva tardi e doveva essere leggera per conciliare il sonno.

Tra gli altri affettati della **merenda sinoira** ci sono la **mocetta** (cosce di capra e camoscio trattate in salamoia e aromatizzate con erbe di montagna) e il **boudin** (salsiccia realizzata con [barbabietola rossa](#), patate, carne e sangue di suino o di bovino).

Ad arricchire quello che è molto di più di un semplice spuntino, ci sono la **lingua al verde**, i **peperoni con le acciughe**, i tomini e il cotechino con le patate ma anche il [salignön](#), una ricotta cremosa insaporita con sale, pepe, varie erbe e peperoncino.

## **La fontina, regina dei formaggi valdostani**

Quando si parla di Valle d'Aosta non si può trascurare la **fontina**, regina incontrastata della produzione casearia regionale. Il latte vaccino della pezzata rossa e della pezzata nera, acquista sapori e profumi che si trasferiscono poi nel formaggio grazie ai freschi e aromatici pascoli della Valle d'Aosta. Dopo tre mesi di maturazione a più di 1000 metri di altitudine, la fontina può essere immessa sul mercato.

## **Vallée d'Aoste Jambon de Bosses Dop**

L'altitudine è un fattore fondamentale e imprescindibile per molti prodotti valdostani. A questo principio non si sottrae il [jambon de Bosses](#), il prosciutto crudo dal rigido disciplinare prodotto a 1600 metri slm che viene conciato con sale ed erbe del territorio e stagionato su un letto di fieno. La permanenza di almeno 12 mesi su questi giacigli di fieno conferisce al prosciutto de Bosses una morbidezza, una dolcezza e un'aromaticità senza eguali.

## **Vini della Val d'Aosta, gli autoctoni più famosi**

In abbinamento a queste prelibatezze, c'è l'imbarazzo della scelta perchè il panorama vitivinicolo valdostano è ampio e stupefacente.

Vitigni autoctoni come il fumin, il petit rouge, il prié blanc sono coltivati assieme ad uve più note quali barbera, gamay e nebbiolo chiamato localmente picotendro.

Il "fratello di montagna" del nobile Barolo è il **Donnas**, un vino di corpo, robusto e importante. Vellutato al palato con una buona trama tannica, questo vino è la dimostrazione della lunga ed esperta tradizione nella coltivazione della vite da parte dei viticoltori di Donnas che, dal 1971, si sono uniti per la tutela di questo prelibato nettare nella cantina [Cave cooperatives de Donnas](#).

## **Indirizzi utili per il viaggio in Valle d'Aosta**

## **Maison du Tatà ad Antey-Saint-André**

Tra un pranzo e l'altro in Valle d'Aosta il tempo trascorre piacevolmente. Il paesaggio mozzafiato che si gode ammirando i suoi monti, le bellezze architettoniche dei numerosi castelli, le passeggiate tra boschi e prati incontaminati sono cartoline di una regione ospitale e generosa.

Proprio questo clima affabile e accogliente si può condividere presso la **famiglia Navillod** che, da anni, coccola i turisti presso la **Maison du Tatà** ad Antey-Saint-André, in provincia di Aosta (Località Ruvère, 22).

La disponibilità e la cortesia della signora Rosanna, di suo marito Tarcisio e delle loro due figlie sono sincere e sentite. Il benvenuto alla loro maison è accompagnato da un cesto con prodotti tipici della Valle d'Aosta e dal succo di mele al miele che loro stessi producono.

## **Vini Ottin**

"Schiacciati" tra le Alpi e la Dora Baltea, i valdostani hanno saputo leggere, comprendere e trasformare al meglio questa loro condizione. Sono definiti eroi come eroica è la loro viticoltura che nonostante le avversità morfologiche e climatiche regala prodotti enologici di eccellenza.

Dedizione, rispetto della tradizione e, allo stesso tempo innovazione, sono punti cardine della famiglia **Ottin** che - nella frazione Porossan Neyves di Aosta - produce vino dal 2007.

Le etichette di Ottin, elaborate principalmente da uve autoctone, nascono dopo una rigorosa selezione in vigna e cura in cantina. Il fiore all'occhiello è la **Petite Arvine** dal colore paglierino brillante, con un bouquet fruttato e minerale. Vino elegante, fresco e persistente con un'importante sapidità.

Fumin e Torrette le altre due bottiglie prodotte da vitigni autoctoni mentre l'altro vanto degli Ottin è il **Pinot Nero** che, nelle ultime vendemmie, sta regalando nettari ampi e intensi al naso con un corpo robusto, fine e avvolgente.