

## REPORT USCITA GAS DEL 24 FEBBRAIO 2010 IN VALLE D'AOSTA

Una splendida giornata di sole ha accompagnato il viaggio di 8 gasisti alla scoperta delle eccellenze della Valle d'Aosta.

Prima tappa, il magazzino di stagionatura di Valpelline: dopo la visione del filmato documentario molto completo su tutti gli aspetti salienti della produzione della fontina, una gentile signorina ci ha introdotto nei depositi ricavati da una vecchia miniera di rame dove sono ancora presenti e tuttora utilizzati i binari per il trasporto del minerale. L'ambiente è al 100% di umidità con un rivolo di acqua che scorre nella galleria. Ai lati sono disposte le scalere rigorosamente in legno di abete rosso cariche di forme di fontina. I lavori di spazzolatura e salatura sono eseguiti manualmente. Questo è il magazzino più grande con circa 60.000 forme. Dopo aver soddisfatto le nostre curiosità scientifiche ci siamo dedicati agli assaggi di fontine di varia stagionatura con fare da vecchi intenditori. Tutto ciò non ha però placato la fame per cui ci siamo recati nella più vicina trattoria e sono cominciati i guai: il gruppo, ormai affiatato e allegro, ha accusato notevole ritardo sulla tabella di marcia, perso tra salumi buonissimi, cannelloni con fontina e bollito misto, il tutto inaffiato da 4 bottiglie di Torrette. Constatato il successivo torpore, il Presidente ha richiamato tutti al dovere e abbiamo così raggiunto il secondo appuntamento: la Maison Agricole D & D di Daniela Dellio situata su una magnifica terrazza naturale sul versante sinistro della Dora con panorama mozzafiato sull'intera valle principale. Accolti dalla titolare nella cantina e poi in tavernetta abbiamo apprezzato i bianchi, tra cui un ottimo moscato vinificato a secco (...) e i rossi a partire dal gamay per finire con il fumin. Terminati gli acquisti è stata dura raggiungere l'ultima tappa, la macelleria di Olindo Ferrè: nemmeno i più moderni Tomtom sarebbero riusciti a guidare la truppa. Comunque il pilota Dario e il navigatore Roberto Ambrosoli, dopo innumerevoli inversioni a U e aver intervistato diversi valdostani doc, riescono nell'impresa di giungere davanti all'insegna "macelleria". Dopo aver saccheggiato il locale di mocette, salami e boudin alla barbabetola gli equipaggi hanno fatto ritorno alla base incolumi e felici senza prove del palloncino su strada.

Per avere un'idea dei prezzi dei prodotti valdostani, al pubblico, cioè senza contrattare come GAS, lascio alla vostra attenzione questa lista:

### **Prezzi della Fontina.**

9,40 € la forma intera (circa 8 kg)

10,15 € e 10,40 € a seconda della stagionatura e al taglio

11,00 € s/v la fontina d'alpeggio.

Inoltre sono acquistabili burro, formaggini, fonduta, fondifette.

### **Prezzi dei vini a bottiglia**

7 € il gamay

9 € il torrette, il sirah e il pinot noir

10 € il fumin

I bianchi non erano disponibili.

### **Prezzo della mocetta**

16,00 € al chilo.

Non ci resta che aspettare anche il responso dei soci che devono ancora gustare i prodotti e poi decideremo il da farsi.

Saluti a tutti e .... Alla prossima uscita!

Beppe