

Mercoledì 16 dicembre 2009

I prodotti della Valle d'Aosta

Ritrovo:	ore 8.30 Moncalieri
Mattino:	visita alla Cooperativa Produttori Fontina di Ollomont
Pranzo:	Ospiti c/o la cantina di Andrea Barmaz e degustazione dei suoi vini
Pomeriggio:	Visita per acquisti c/o la macelleria di Olindo Ferrè, produttore di mocette valdostane
Ritorno:	previsto per le 18,30
Referente:	Dario Ambrosoli

Occasione unica per conoscere ed acquistare tre prodotti tipici dei nostri vicini valdostani con una guida d'eccezione: il prof. Roberto Ambrosoli, esperto di microbiologia applicata agli alimenti e grande amante dei buoni cibi.

LA MOCETTA



Mocetta

Versione valdostana della bresaola, la mocetta o motzetta è carne di manzo, pecora o capra essiccata. I pezzi vengono macerati insieme a erbe di montagna, sale, spezie e aromi naturali per almeno una ventina di giorni prima di essere essiccata per un periodo che può variare da uno a tre mesi, a seconda delle dimensioni del pezzo. Le origini della Motzetta sono molto antiche, risalgono ai tempi in cui esisteva l'esigenza di dover conservare a lungo i cibi per i periodi invernali, quando le risorse alimentari diventavano poco disponibili.

Affettata si gusta d'inverno come ottimo antipasto, delizioso piatto freddo d'estate mentre su crostini imburrati e cosparsi di miele può rappresentare un gustoso spuntino.

Conservare in frigorifero, o preferibilmente in una zona fresca e aerata (tra 0° e + 6°C).

Fontina

Prodotto conosciuto in tutto il mondo; vi consiglio il sito www.consorzioproduttorifontina.it/

LA FONTINA DOP



Per quanto riguarda i vini mi dicono che se ne producono di ottimi: personalmente non li conosco ma mi incuriosiscono soprattutto perché nati in alta montagna su pendii impervi e terreni rocciosi.

Chi vuole aggregarsi al gruppo o fare acquisti possibili grazie alla disponibilità dei soci che si recheranno in Valle, deve fare riferimento a Dario Ambrosoli comunicando per mail a darioambrosoli@alice.it