

Comunicato Stampa

I SAPORI GENUINI DELLA VALLE DI COGNE, LE ESPERIENZE CULINARIE E LA TORTA DEL PARCO



Gennaio 2017. Nella stagione invernale Cogne si tinge di bianco e diventa la regina dello sci nordico regalando momenti indimenticabili con i suoi 80 km di piste. Ma dopo un'intensa giornata sugli sci, l'entusiasmo non si spegne, anzi si rianima, perché la cucina *cogneintse* è in grado di ritemprare chiunque grazie ad antichi sapori, ricette genuine, a volte segrete, e piatti che si possono degustare solo qui, dalla *seupetta* alla *crema di Cogne*.

Come primo approccio alle tradizioni culinarie, l'appuntamento settimanale, fino al 27 marzo 2017 – del venerdì pomeriggio dalle 16.30 – con l'iniziativa **Atelier: Les Saveurs d'Antan**, un'attività esperienziale che prevede la visita guidata della casa rurale *Maison Gérard Dayné*, risalente al XVII sec. e ora museo etnografico, seguita da un laboratorio culinario, con degustazione di formaggi, salumi e conserve di verdura.

(costo: euro 20 per persona / gratis per i bambini fino ai 3 anni – euro 10 per gli ospiti di hotel partner).

Per vivere la magia del Parco del Gran Paradiso dopo il tramonto, ogni settimana al sabato pomeriggio, dalle ore 16.30, la **"Ciaspolata Golosa"** unisce una piacevole escursione in racchette da neve, attraverso il "Bosco incantato di Riccardo", alla degustazione delle ricette della tradizione: piatti semplici, nel rispetto della stagionalità e a base di materie prime di provenienza locale, come la *Soça*, un secondo piatto a base di carne, con cavolo, patate e fontina, la *Seupetta*, un saporito risotto con pane, fontina e cannella e per finire in dolcezza, la *Crema di Cogne*, dessert delizioso a base di cioccolato fondente, panna, uova, zucchero caramellato e cacao, da gustare con il cucchiaino e accompagnato dalle *Tegole*, cialdine a base di frutta secca.

(costo: euro 30 per persona/ 20 euro per i bimbi fino ai 12 anni – euro 15 per gli ospiti di hotel partner).



Comunicato Stampa

Ma a Cogne non si trovano solo piatti della tradizione. Infatti, lo scorso dicembre in occasione del 94mo compleanno del Parco Nazionale del Gran Paradiso, è stata ideata una nuova ricetta che utilizza prodotti locali rustici e genuini: la **Torta del Parco**, frutto della collaborazione di tre pasticcerie di Cogne, **Il Paradiso dei Golosi di Elena Corsi**, **La maison du Goût di Edy Gérard**, **La Pasticceria Perret di Vassoney Stefano**. Tre esperienze e professionalità artigianali diverse, che hanno lavorato in sinergia, partendo dall'utilizzo di materie prime tipiche del territorio rivisitate in chiave innovativa.



Gli ingredienti di base, zucchero uova burro e scorza di limone, si sono uniti in un equilibrato e variegato mosaico di sapori, alle farine di segale e di noci, alle deliziose mele valdostane e all'inconfondibile aroma della cannella.

La Torta del Parco entra così a far parte delle prelibatezze locali e si può acquistare presso le tre pasticcerie artigianali di Cogne.

Per informazioni e prenotazioni rivolgersi al Consorzio Operatori Turistici (C.O.T.) Valle di Cogne
Tel +39.0165.74835 info@cogneturismo.it – www.cogneturismo.it

Il **Consorzio Operatori Turistici Valle di Cogne** nasce nel 2004 per svolgere le attività di promozione e marketing turistico del territorio compreso nella Valle di Cogne. Attraverso una vasta gamma di strutture associate ed in stretta sinergia con l'Amministrazione Comunale, il Consorzio progetta e realizza eventi finalizzati alla promozione del patrimonio naturalistico, storico e culturale del territorio associati ad una serie di offerte promozionali. Il Consorzio si propone come punto di riferimento dell'ospitalità locale, offrendo inoltre un'assistenza diretta nell'organizzazione del soggiorno in loco attraverso soluzioni vantaggiose.

Ufficio Stampa:

ABC PR Consulting - Viale Beatrice d'Este 3/A – 20122 Milano – Tel. 02 58325432

www.abc-prc.com - Facebook: ABC PR Consulting

Maria Vittoria Ambrosioni – mv.ambrosioni@abc-prc.com – Tel. 335 1738475

Elena Crepaz – e.crepaz@abc-prc.com – Tel. 349 2827093