

Comunicato Stampa

L'ECCELLENZA DELL'ENOGASTRONOMIA DEL TERRITORIO

NELLA NONA EDIZIONE DI *CANTINE APERTE* A COGNE, VENERDI' 23 MARZO 2018

Cantine Aperte, l'atteso appuntamento enogastronomico alla scoperta delle migliori etichette DOC valdostane, si arricchisce di un secondo momento, sabato 24 marzo, presso la Maison Gérard-Dayné, con degustazioni di formaggi per rivivere i profumi e gli aromi di quando il formaggio si produceva in casa.

La prossima edizione di Cantine Aperte vedrà protagoniste, nei numerosi punti di degustazione situati a Cogne e dintorni, i piccoli produttori vitivinicoli valdostani. Inoltre, anche quest'anno una regione ospite – il Piemonte per l'edizione 2018 – sarà presente con le sue specialità enogastronomiche.

Tra le novità, "La Maison des Fromages", l'aperitivo tematico di sabato pomeriggio, mentre per il secondo anno si avrà una presenza internazionale, con una selezione di vini provenienti dalla Svizzera.

Per immergersi appieno nello spirito della manifestazione, il *Consorzio Operatori Turistici della Valle di Cogne* propone proposte e pacchetti a tema.



Ritorna, per il nono anno consecutivo, **Cantine Aperte**, l'originale *aperitivo itinerante* dedicato sempre più ai turisti *gourmand* che possono così, in una sola serata, scoprire i vini della tradizione vitivinicola dei **piccoli produttori vitivinicoli valdostani** uniti ai sapori genuini dei piatti della *cultura cogneintse*.

Venerdì 23 marzo, dodici locali tipici, dislocati tra il centro del paese di Cogne e il villaggio di Cretaz, ospiteranno numerosi piccoli produttori vinicoli che faranno degustare le migliori etichette DOC della Valle d'Aosta accompagnate da un piatto dell'autentica tradizione

cogneintse, senza escludere salumi tipici e prelibatezze dolciarie, il tutto sapientemente abbinato dagli chef-ristoratori dei vari locali.

Dalle ore 17 sino alle ore 20, e fino ad esaurimento accessi, è possibile ritirare, presso l'ufficio del *Consorzio Operatori Turistici della Valle di Cogne*, nella piazza centrale del paese, il "Calice" al costo di **25 euro**.

Il ***gourmet safari***, che ha inizio alle **ore 17** per terminare alle **ore 22**, può essere percorso a piedi, unendo ai piaceri del palato la possibilità di una passeggiata con "vista" sul massiccio del Gran Paradiso, o con il divertente trenino "Wine-Express", a mobilità dolce e in linea al filo conduttore "*io guido tu bevi*".

Oltre ai vini autoctoni, si potranno degustare le produzioni vitivinicole della **zona astigiana della regione Piemonte**, regione ospite di questa edizione, mentre ritorna per il secondo anno una selezione di piccoli produttori svizzeri della zona del vallese e del Canton de Vaud.

Dalle 19 e sino alle 22, il tour proseguirà in dolcezza, nei pressi della pasticceria *Il Paradiso dei Golosi*, con una degustazione di vini da dessert accompagnati dalle torte della casa, tra cui la Torta del Parco, dolce da

Comunicato Stampa

poco entrato a far parte della tradizione locale, ideato due anni fa in occasione del compleanno del Parco Nazionale del Gran Paradiso.

La serata terminerà presso la palestra e centro polifunzionale "Cento Perruchon" con musica e degustazioni di liquori, distillati di montagna e prodotti locali per il tradizionale "ressignon", lo spuntino di mezzanotte nella tipica modalità *cogneintse*.

Novità dell'edizione 2018, sabato dalle ore 16 alle ore 20, presso la *Maison Gérard-Dayné*, antica casa rurale e oggi museo etnografico, si terrà un aperitivo a tema caseario "**La Maison des Fromages**". Protagonisti "formaggi e bollicine", sei formaggi locali affiancati da una specialità piemontese e da una svizzera, il tutto accompagnato a marmellate biologiche e pane della tradizione, degustando una nuova bollicina valdostana, fresca e leggera.

Il costo della degustazione, che comprende ingresso al sito, assaggio di cinque formaggi e un calice di vino è di euro 10.



Come ogni anno, nelle giornate di **sabato** e **domenica**, si potranno intervallare le attività sulla neve a pause gustose in uno dei ristoranti della Valle di Cogne che proporranno **menù tematici gourmand** con rivisitazioni dei piatti della tradizione locale, ognuno abbinato a una particolare e selezionata scelta di vini. Nei ristoranti aderenti all'iniziativa il costo di un menu a tema sarà di **euro 35**, inclusi gli abbinamenti a due vini dell'edizione 2018.

Diverse le offerte proposte dal **Consorzio Operatori Turistici della Valle di Cogne** per l'occasione:

Pacchetto Gourmet, che include la partecipazione a Cantine Aperte il venerdì, l'aperitivo *La Maison des Fromages* il sabato e un menu tematico (pranzo o cena, sabato o domenica), al costo di euro 60 a persona.

Pacchetto Gourmet light, che include la partecipazione a Cantine Aperte e l'aperitivo *La Maison des Fromages*, al costo di euro 30 a persona.

Mentre lo **Speciale pacchetto Cantine Aperte Séjour** unisce alla proposta **Gourmet** anche il pernottamento di due notti con colazione inclusa, per un costo a partire da 125 euro a persona.

I pacchetti sono acquistabili esclusivamente presso il **Consorzio Operatori Turistici della Valle di Cogne** sino ad esaurimento posti disponibili.

Per informazioni:

Consorzio Turistico info@cogneturismo.it – www.cogneturismo.it +39.0165.74835

Immagini scaricabili in alta risoluzione a questo link:

<https://www.dropbox.com/sh/qd5p8o7mc1ecqma/AABeQKdxZ6KIED72bFLhXCCPa?dl=0>



Comunicato Stampa

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.