

## FONTINA VALDOSTANA D'ALPEGGIO (DOP)

Formaggio DOP la cui origine risale alla metà del 1200. È prodotto esclusivamente nel territorio della Valle d'Aosta, con latte intero di bovine di razza valdostana. Di forma cilindrica appiattita, è un formaggio grasso, a pasta semicotta, morbida, dal gusto dolce e d'intensità variabile in base alla stagionatura che avviene in grotte scavate nella roccia.

A PDO cheese whose origin dates back to the mid-1200s. It is exclusively produced in the Valle d'Aosta, with full cream milk of cows from the Valle d'Aosta. With its flattened cylindrical shape, it is a soft, semi-cooked, full fat cheese, with a sweet flavor whose intensity depends on its aging that takes place in caves carved into the rock.

*Lo Copafen S.S. Yves Perrailon, Frazione Septumian 60, 11023 Chambave (AO), cell./mob. +39 3401022953, locopafen@libero.it, lo.copafen@pec.coldiretti.it*

## MICÒULA (PAT)

È un pane dolce di segale e frumento con castagne, noci, fichi secchi e uvetta. In patois (il dialetto franco-provenzale della Valle d'Aosta) significa "pane più piccolo e speciale". Nel medioevo, in cui ha origine, era l'antico pane con castagne tipico della vallata di Champorcher, nella bassa Valle d'Aosta. In seguito è diventato il tipico dolce natalizio.

It's a sweet bread of rye and wheat with chestnuts, walnuts, dried figs and raisins. In patois (the Franco-Provençal dialect of the Valle d'Aosta) it means "smaller and special bread." In the Middle Ages, where it originated, it was known as the ancient bread with chestnuts, typical of the Champorcher valley, in the lower part Valle d'Aosta. It later became the traditional Christmas cake.

*Bonne Vallee snc Ezio Chappoz, Via Mamy 29, 11020 Donnas (AO), tel. +39 0125804098, fax +39 01251969090, cell./mob. +39 3202990712, bonnevallee@libero.it, bonnevallee@arubapec.it*

## VALLÉE D'AOSTE TORRETTE (DOC)

L'area di produzione del Torrette è la più vasta tra le DOC di zona. È un rosso armonico, dal sapore secco e asciutto, di buon corpo (12°-13°), da consumare a tutto pasto. Ideale con carni, arrosti e selvaggina, ma anche con salumi locali e formaggi stagionati. Il Supérieur si differenzia per una maggiore concentrazione delle uve e un affinamento più prolungato.

The production area of the Torrette is the largest among the DOCs of that area. It is an harmonious, dry and full bodied red wine, (12°-13°), suited to all courses. Ideal with meats, roasts and game, but also with local meats and seasoned cheeses. The Supérieur is characterized by a higher concentration of grapes and a more prolonged ageing.

*Maison Agricole Teppex M Teppex Manuel, Dialley 12, 11010 Aymavilles (AO), tel. +39 0165902370, fax +39 0165902012, cell./mob. +39 3291536864, mteppex@alice.it, teppexmanuel@pec.coldiretti.it*

**PAT** Prodotto Agroalimentare Tradizionale - **TSG** Traditional Specialities Guaranteed;  
**DOP** Denominazione di Origine Protetta - **PDO** Protected Designation of Origin;  
**DOC** Denominazione di Origine Controllata - **CDO** Controlled Designation of Origin;  
**IGP** Indicazione Geografica Protetta - **PGI** Protected Geographical Indication;  
**DOCG** Denominazione di Origine Controllata e Garantita - **CDOG** Controlled Designation of Origin Guaranteed;  
**IGT** Indicazione Geografica Tipica (Typical Geographical Indication)



LA BISACCIA  
DEL PELLEGRINO  
PILGRIM'S POUCH



VALLE D'AOSTA



## PAN NER (PAT)

Pane di farina di segale e frumento, sapido e gustoso, con crosta di colore bruno. Tradizionalmente prodotto una volta l'anno nei forni dei villaggi valdostani ed essiccato su apposite scansie (*ratele*). Reso duro come un biscotto, veniva spezzato con l'apposito *copapan* e consumato nel brodo o nelle zuppe. Oggi è possibile trovarlo anche come prodotto fresco al banco.

It is a tasty wheat and rye bread, with brown rind. Traditionally produced once a year in the ovens of the Valle d'Aosta villages and dried on special racks (*ratele*). Hardened like a biscuit, it was broken with the appropriate *copapan* and consumed in broth or soups. Today it can also be found as a fresh product in the refrigerated section.

La **Biopanetteria** Laura Poletti, Via Gilles Des Chevreres 31, 11010 Saint Pierre (frazione Rumiod) (AO), cell./mob. +39 3387120490, info@biopanetteria.it

## BOUDIN (PAT)

Caratteristico e antico salume valdostano prodotto con patate bollite pelate a mano, cubetti di lardo, barbabietole rosse, vino, sangue di suino o di bovino, spezie e aromi naturali. Insaccato in budello suino, viene legato a mano e appeso a essiccare fino a diversi mesi. Fresco può essere servito bollito o cotto al forno, stagionato è ottimo come antipasto freddo.

Typical and ancient cold cut, hailing from the Valle d'Aosta, produced with hand-peeled boiled potatoes, diced bacon, red beets, wine, pork or beef blood, spices and natural flavorings. Stuffed into pork casings, it is hand-tied and hung to dry up, for several months. When it is still fresh, it can be served boiled or parched, and being seasoned, it is also ideal to be served as a cold starter.

**Salumificio/Salami factory Gignod** Silvano Bal, Plan Chateaux 2, 11010 Gignod (AO), tel. +39 016556007, fax +39 0165256114, cell./mob. +39 3454338832  
salumificiogignod@alice.it, salumificiogignod@pec.it

## MOCETTA (PAT)

Salume di origine antica, può essere prodotto con carne magra ovina, caprina, bovina o selvaggina (carne di camoscio). La carne viene salata e insaporita con aromi e erbe di montagna per almeno 20 giorni. La stagionatura, in luogo fresco e asciutto, può durare fino a un anno. Fresco o stagionato, è servito in fette molto sottili e accompagnato dal pane nero di segale.

It is an ancient cold cut, that can be produced with lean ovine or goat meat, with beef or even with game meat (chamois meat). Meat is salted and seasoned with spices and herbs of the mountains for at least 20 days. The seasoning, that takes places in a cool and dry place, can last even for a year. Fresh or seasoned, it can be served in very thin slices and accompanied by black rye bread.

**Salumificio/Salami factory Gignod** Silvano Bal, Plan Chateaux 2, 11010 Gignod (AO), tel. +39 016556007, fax +39 0165256114, cell./mob. +39 3454338832  
salumificiogignod@alice.it, salumificiogignod@pec.it

## SAOUSEUSSE (PAT)

Salume tradizionale nato dall'esigenza di utilizzare i tagli di carne meno pregiati. Prodotte con carne di bovino di razza valdostana e lardo di maiale, le salsicce sono aromatizzate con sale, pepe, aglio, chiodi di garofano, cannella e noce moscata. Un tempo per la conservazione si utilizzavano recipienti di vetro colmi di strutto, in cui si immergevano le saouseusse.

Traditional cold cut produced by using the lower quality cuts of meat. Made with a beef breed from the Valle d'Aosta together with pork lard, sausages are flavored with salt, pepper, garlic, cloves, cinnamon and nutmeg. Once ago, people used glass containers filled with lard, in order to preserve the saouseusse.

**Salumificio/Salami factory Gignod** Silvano Bal, Plan Chateaux 2, 11010 Gignod (AO), tel. +39 016556007, fax +39 0165256114, cell./mob. +39 3454338832  
salumificiogignod@alice.it, salumificiogignod@pec.it



LA BISACCIA  
DEL PELLEGRINO  
PILGRIM'S POUCH

La *bisaccia del pellegrino*, realizzata in occasione del progetto promosso da RadioRai e Associazione Civita che prevede anche un programma radiofonico itinerante da Aosta a Roma con giornalisti di radio italiane ed europee, intende arricchire l'esperienza di fruizione della Via Francigena e dei territori da essa attraversati con una componente *food* di alta qualità e adatta per il consumo escursionistico. Leggerezza, conservabilità, alto valore nutrizionale ed energetico, naturalità sono alcune delle caratteristiche dei prodotti contenuti in questa speciale bisaccia che, attraverso la collaborazione attivata con i produttori, potrà arricchirsi nel tempo.

*Pilgrim's pouch*, conceived on the occasion of the project promoted by RadioRai and Associazione Civita that also envisages an itinerant radio broadcast from Aosta to Rome, involving Italian and European radio reporters, aims to enrich the fruition of Via Francigena and of the vast web of areas crossed by this pilgrimage road, with high quality gastronomic experiences, suitable for hiking activities. Lightness, maintainability, high nutritional values and genuineness are just a fragment of the qualities that characterize the food products within this unique pouch that, through an active collaboration with the producers, may get even richer over time.