

luglio

Björk

2014

rassegna

stampa

Courmayeur, lo spazio dell'Ange per una "Merenda con lo chef"

Incontri.

FRANCESCA SORO
COURMAYEUR

Sarà lo chef Stefano Zonca, della Locanda Belvedere in Val Ferret, che aprirà domani alle 17,30 al Jardin de l'Ange il primo dei tre appuntamenti «A merenda con lo chef» organizzati nell'ambito di «Le delizie e le virtù della Valle d'Aosta». Zonca preparerà piatti a base di latte di capra e suoi derivati proposti da Fiorella Milliery, della società agricola Mont-Blanc di Courmayeur. I prossimi incontri saranno sulla carne bovina di razza valdostana (8 agosto) con lo chef stellato Agostino Buillas del Café Quinson di Morgex accompagnato da Diego Bovard, dell'Associazione Regionale Allevatori Valdostani, e da



Un'edizione di «Lo Matsòn» che caratterizza il mese di settembre

Sandro Péaquin della Macelleria Peaquin di St-Vincent e sui formaggi bovini valdostani (16 agosto) con lo chef stellato Maura Gosio, del Ristorante Petit Royal dell'Hotel Royal e Golf, in compagnia di Marcello

Panizzi, della bottega Panizzi.

Lunedì 4 agosto l'appuntamento è alle 17,30 con «Bjork tutti chef a Courmayeur, 1° live contest di cucina nordica» nel quale Julien Chiudinelli e Stefano Rolland, rispettivamente

chef e maitre di Bjork, prima swedish brasserie d'Italia, aperta a Quart, metteranno alla prova le capacità di quattro noti «foodies» valdostani, degustatori amatoriali e autodidatti. Sempre al Jardin de l'Ange, «Le delizie e le virtù della Valle d'Aosta» si declina, il 5 e il 18 agosto, in un mercato di prodotti tipici valdostani e della Val digne in particolare. La rassegna si conclude il 6 settembre. Il tradizionale «Lo Matsòn» trasformerà le vie del centro storico in un mercato all'aperto con prodotti a Km zero, mentre l'AnciperExpo 2015 è una novità assoluta nella quale, in preparazione del padiglione Italia dell'Expo 2015 di Milano, Courmayeur diventerà la vetrina delle eccellenze gastronomiche della Valle d'Aosta con conferenze, incontri, atelier del gusto e showcooking.



■ **COURMAYEUR** / La rassegna gustosa inizia giovedì 31 con Stefano Zonca che si esprimerà su latte di capra e suoi derivati

Delizie e virtù da farsi prendere... per la gola

COURMAYEUR - Courmayeur propone un'estate densa di appuntamenti all'insegna del gusto con la rassegna "Le delizie e le virtù della Valle d'Aosta": incontri tra chef e produttori, mercati agricoli, fiere, conferenze, atelier si susseguiranno nei mesi di luglio, agosto e settembre. La rassegna propone anzitutto "A merenda con lo chef", un viaggio in tre tappe tra alcuni ingredienti base della cucina valdostana a cura degli chef. Gli incontri si svolgeranno alle 17.30 al Jardin de l'Ange. Primo appuntamento giovedì 31 luglio: pomeriggio dedicato al latte di capra e ai suoi derivati come i formaggi dagli accenti estremamente aromatici e caratteristici. Lo chef Stefano Zonca, della Locanda Belvedere, esalterà il gusto di questo ingrediente proponendo accostamenti creativi. Il menù della serata prevede palline di tomino fresco di capra avvolte in semi misti, tostati con gelatina di timo e zuppetta di pomodoro denso con tocchetti di rebblec.

In abbinamento: 2 diverse birre, una

più delicata, l'altra più fruttata, del birrifico "Les bieres du Grand St-Bernard". Sarà presente anche Fiorella Milliere della società agricola "Mont-Blanc - Agriturismo le Rêve" di Courmayeur. Secondo appuntamento venerdì 8 agosto con la carne bovina di razza valdostana. Lo chef stellato Agostino Buillas del Café Quinson di Morgex preparerà gustose merende con una doppia vena tradizionale e innovativa. Accompaneranno Diego Boward, dell'Arev e Sandro Péaquin della macelleria Péaquin di Saint-Vincent. Terzo appuntamento sabato 16 agosto con i formaggi bovini valdostani come la Fontina d'alpeggio Dop, il Bleu d'Aoste e i formaggi freschi. Esalterà il gusto dei formaggi lo chef stellato Maura Gosio, del ristorante Petit Royal dell'Hotel Royal e Golf di Courmayeur in compagnia di Marcello Panizzi, di Fratelli Panizzi, nota bottega di Courmayeur. In ultima analisi sempre due appuntamenti a carattere gastronomico: il Marché Agricole della Valdi-

gne al Jardin de l'Ange dalle 8 alle 13 per tre martedì (il 29, il 5 e il 18 agosto) con prodotti tipici valdostani e le Matsòn, tradizionale fiera enogastronomica per le vie del centro storico nella giornata di sabato 6 settembre. Sempre il 6 settembre la novità assoluta ANCIperEXPO2015: in attesa dell'Expo 2015 di Milano, Courmayeur diventerà la vetrina delle eccellenze gastronomiche della Valle d'Aosta. Contemporaneamente, in paese, si svolgeranno i preparativi per il Tor de Géants, il trail più impegnativo del mondo e la VIII Fête Valdôtaine et Internationale des Patois. Oltre alla rassegna "Le delizie e le virtù della Valle d'Aosta" è previsto un altro appuntamento gastronomico, lunedì 4 agosto, alle 17.30, al Jardin de l'Ange, con "Bjork tutti chef a Courmayeur, 1° live contest di cucina nordica", Julien Chiudinelli e Stefano Rolland di Bjork, prima swedish brasserie d'Italia, metteranno alla prova quattro noti "foodies" valdostani, degustatori amatoriali.

■ **Davide Gens**



Affollata inaugurazione sabato scorso, 19 luglio, a Courmayeur

“Mont Blanc” incanta tutti

COURMAYEUR (mp) Anche una leggera pioggia ha contribuito a rendere ancora più suggestivo il contesto naturale che accoglieva sabato scorso, 19 luglio, l'inaugurazione di "Mont Blanc" la mostra di arte contemporanea allestita in Val Ferret a Courmayeur. La perfetta regia di Glorianda Cipolla non poteva chiedere di più, con tanta tanta gente, dagli amanti dell'arte contemporanea agli amanti del Monte Bianco, per un doppio appuntamento che nel pomeriggio ha accolto gli ospiti nel verde con lo sfondo delle antiche e suggestive Maisons de Judith a Pra Sec e in serata ha ospitato gli amici nel giardino della sua casa del Pussey. Così i grandi collezionisti e il pubblico si sono mischiati agli artisti Olivo Barbieri, Francesco Jodice, Giuliana Cuneaz, Laura Pugno, Edoardo Romagnoli, Silva Camporesi, Chicco Margaroli e Manuela Carrano, tutti presentati da Glorianda Cipolla davanti ad una



Il vernissage è stato l'evento dell'estate e tra i numerosi presenti vi erano anche da sinistra la direttrice di Artissima Sarah Cosulich Canarutto, Patrizia Sandretto Re Rebaudengo, l'ideatrice dell'esposizione Glorianda Cipolla, l'ex ministro del Lavoro Elsa Fornero e il marito, il noto economista Mario Deaglio

delle due baite, riallestite per l'occasione in modo da ospitare le loro opere, mentre all'esterno si passeggiava tra le pietre della scultura "Bones" di Richard Nonas e all'interno si rimaneva subito affascinati dall'ovale di David Tremlett.

Una festa più che un'inaugurazione, peraltro molto ben

riuscita grazie anche alla generosità di tanti amici di Glorianda Cipolla, come Giuliana Rosset che con il suo Bjork ha offerto un super rinfresco e come Alessandra Fulginiti che con la sua Valgrisa ha messo a disposizione i tessuti di drap per le tende e per rivestire le pareti che accol-

gono le fotografie. Una grande festa meritata per Glorianda Cipolla, per il suo impegno e per la sua passione, capaci di dare vita ad una iniziativa dedicata al "suo" Monte Bianco di grande rilevanza culturale che fino a lunedì 25 agosto prossimo segnerà l'estate valdostana.



Gli artisti che hanno partecipato all'inaugurazione di "Mont Blanc", avvenuta sabato scorso, 19 luglio, con da sinistra Manuela Carrano, l'organizzatrice dell'evento Glorianda Cipolla, Silva Camporesi, Olivo Barbieri, Edoardo Romagnoli, Laura Pugno e Giuliana Cuneaz

La Vallée
NOTIZIE

La stangata viaggia in autobus: biglietti più cari da settembre

Messaggi clienti a luci rosse

Tenacchi alla Impresca: clienti e artigiani con licenze in polemica

Al bar chiedi Tally: perché dovresti accontentarti di meno?

Settimane, vacanze e vacanze: Regole di strada all'opera Super e Pro-Super Clienti

McGinn - MOBILI

FUORIPISTA

Max Cassani



Consegna

Tweet

8+1

Indoona

12/07/2014

Aringhe marinate sotto il Monte Bianco

Cos'hanno in comune la Valle d'Aosta e la Svezia? Nulla, neanche H&M e l'Ikea. Solo il freddo e la neve d'inverno. Ma da un paio d'anni c'è qualcosa che le lega, nel segno del design e della ristorazione di charme: è Björk, la prima brasserie svedese aperta a Quart, alle porte di Aosta. Un angolo di Grande Nord ritagliato all'interno del Village, un hotel diffuso di proprietà della famiglia di Giuliana Rosset, stirpe di distillatori nota in Valle per la produzione di grappe e *génépy*.

Un pallino, quello per la Scandinavia, che l'imprenditrice valdostana ha da sempre. Fin da quando a metà anni Novanta lanciò il marchio d'abbigliamento Napapijri, quello della bandierina norvegese come logo, poi rivenduto nel 2004 agli americani. In finlandese Napapijri significa circolo polare artico, Björk in svedese vuol dire betulla: proprio come quelle che adornano l'Hotel Village e la sua "swedish brasserie". Design minimal d'impronta nordica, menu svedese creativo a base di pesce e carne (lo chef è il giovane Mattias Sjöblom), ingredienti di qualità (soprattutto salmone e aringhe, cucinati in tutti i modi), cotture a bassa temperatura, prezzi corretti (tutti i piatti tra i 12 e i 18 euro; fanno eccezione le birre, nordiche pure loro, che costano care come a Gamla Stan, a Stoccolma). Il personale è preparato e oltremodo gentile: qualità rarissime in Italia, ancor di più tra i monti del Nord-Ovest.

A metà ottobre Björk aprirà anche a Milano in via Panfilo Castaldi, dove già c'è un negozio che vende dal baccalà ai biscotti speziati agli oggetti d'arredo made in Svezia. E st'inverno si prevedono code di clienti ghiotti di smarrebrad all'aneto.

Twitter: @maxcassani

Seguici su



Scopri i nostri giornalisti su:



Archivio

+ 2014

+ 2013

+ 2012

+ luglio (1)

+ maggio (1)

+ marzo (1)

+ gennaio (2)

Offerte in quota



Occasioni e sconti per l'outdoor e le vacanze in montagna

+ www.montagnagratis.it

Tutti gli articoli

commenta

LA STAMPA CUCINA

Cerca...

TORINO - CUNEO - AOSTA - ASTI - NOVARA - VCO - VERCELLI - BIELLA - ALESSANDRIA - SAVONA - IMPERIA e SARREMO

VOCI DI: MILANO - ROMA

ATTUALITÀ | OPINIONI | ECONOMIA | SPORT | TORINO | CULTURA | SPETTACOLI | COSTUME | MOTORI | CUCINA | SALUTE | VIAGGI | S PREMIUM

HOME | NOTIZIE | DOVE | MAPPE | RICETTE | PROTAGONISTI | REPORTAGE



Scopri come cambiare colore al tuo guardaroba con **COLORERIA ITALIANA**



NEWS

ATTUALITÀ

Consiglia

1

Tweet 0

S+1 0

Indoona

+

ATTUALITÀ

07/07/2014 - LE DELIZIE E LE VIRTÙ DELLA VALLE D'AOSTA

Delizie valdostane

Courmayeur, alla scoperta della gastronomia alpina per tutta l'estate

ARIANNA CURCIO (NEXTA)

Courmayeur si è conquistata una nicchia di eccellenza nella gastronomia alpina. Si moltiplicano le iniziative da veri gourmet: dopo il Mountain Gourmet Ski Experience, arriverà **Le delizie e le virtù della Valle d'Aosta**, un'estate densa di appuntamenti all'insegna del gusto. Una rassegna che prevede incontri tra chef e produttori, mercati agricoli, fiere, conferenze, atelier si susseguiranno nei mesi di luglio, agosto e settembre.



Formaggi valdostani

Il ciclo di appuntamenti proporrà innanzitutto "A merenda con lo chef", un viaggio in tre tappe tra alcuni degli ingredienti base della cucina valdostana. Gli incontri si svolgeranno alle 17:30 al Jardin de l'Ange, i primi due saranno moderati da Sara Sesia, l'ultimo da Nora De Marchi.

Giovedì 31 luglio sarà dedicato al **latte di capra e ai suoi derivati**, come i formaggi, forse meno noti di quelli bovini, ma estremamente aromatici e caratteristici. Lo chef Stefano Zonca, della Locanda Belvedere, in Val Ferret (Planpincieux) esalterà il gusto di questo ingrediente dalle grandi proprietà nutrizionali e dal sapore inconfondibile, proponendo accostamenti creativi. Venerdì 8 agosto sarà invece protagonista la **carne bovina di razza valdostana**, la cui filiera certificata garantisce la provenienza da allevamenti tradizionali. Lo chef stellato Agostino Buillas del Café Quinson di Morgex preparerà gustose merende seguendo una doppia filosofia, da un lato facendosi interprete della tradizione gastronomica locale e dall'altro rileggendo le ricette in una luce contemporanea e innovativa. Lo accompagneranno Diego Bovard, dell'Associazione Regionale Allevatori Valdostani, e Sandro Peaquin della Macelleria Peaquin di Saint-Vincent.

L'evento ANCIperEXPO 2015 è una novità assoluta: in attesa dell'Expo 2015 di Milano, e in preparazione del padiglione Italia, Courmayeur diventerà la vetrina delle eccellenze gastronomiche della Valle d'Aosta. Per tutto il giorno si alterneranno conferenze, incontri, atelier del gusto e showcooking, che coinvolgeranno il pubblico in una grande festa del palato. Ma Courmayeur non si ferma mai: contemporaneamente, in paese, si svolgeranno i preparativi per il Tor des Géants®, il trail più impegnativo del mondo, e la VIII Fête Valdôtaine et Internationale des Patois, appuntamenti che impreziosiscono ulteriormente un palinsesto ricco di spunti e novità.

Oltre a "Le delizie e le virtù della Valle d'Aosta" è previsto un altro appuntamento gastronomico, lunedì 4 agosto, alle ore 17:30, al Jardin de l'Ange, con **Bjork** tutti chef a Courmayeur, 1° live contest di cucina nordica: Julien Chiudinelli e Stefano Rolland, rispettivamente chef e maître di **Bjork**, prima swedish brasserie d'Italia, aperta vicino ad Aosta, metteranno alla prova le capacità di quattro noti "foodies" valdostani, degustatori amatoriali e autodidatti.

Microsoft
NOKIA

Con Nokia Lumia 630 ascolti la musica in streaming e senza pubblicità

[Scopri di più](#)

Ultimi Articoli

Tutti gli articoli



Delizie valdostane
Courmayeur si è conquistata una nicchia di eccellenza nell'...



Cook the Mountain
Un'idea di ricerca sul tema della gastronomia montana. Cos'è...



Estate di gusto a Cortina
Estate non è solo mare, ma anche l'aria pulita e le temper...

Le schede

Nome

Indirizzo

Provincia



Mappe
I ristoranti, le osterie e le cantine d'Italia

La Stampa Shop

- Le Ricette Di Saper Spendere
- Il Mio Amico In Cucina Per Creare... Plum Cake Dolci E
- Il Mio Amico In Cucina Per Creare... Cioccolato E Stuzzichini
- Il Mio Amico In Cucina Per Creare... Muffin E Cup Cake

Condividi gli articoli con i tuoi amici

cerca

condiva AAA

MEDIA

News

Le aziende informano
 7Gold
 Le storie di Saporie

VI CONSIGLIAMO

Sapori & Dintorni Conad
 7Gold
 News da Italia a Tavola



CALENDARIO EVENTI

LUGLIO 2014						
L	M	M	V	S	D	
		1	2	3	4	5
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

OGGI

PROSSIMI EVENTI:

- Gelato Festival 2014**
 01.05.2014 - 10.08.2014
- Zola Jazz & Wine 2014 - Zola Predosa (Bo)**
 27.05.2014 - 10.07.2014
- Cena di Note 2014 - Cavaion Veronese (Vr), Venezia, Arcugnano (VI), Portobuffolè (TV)**
 04.06.2014 - 10.10.2014
- Sorsi d'Autore 2014 - Veneto**
 29.06.2014 - 25.07.2014
- Bereroso 2014 - Roma**
 02.07.2014

[CALENDARIO >](#)

ULTIMI REPORTAGE:

- Cantine Aperte 2014 - Intervista a Carlo Pietrasanta**
 26.05.2014
- Congresso U.I.R. 2014 - Albinea Canali (RE)**
 01.04.2014
- Prova d'orchestra - Convention Conad**
 25.11.2013

> media > news

+ PREFERITI

Le delizie della Valle d'Aosta: estate golosa a Courmayeur

02 Luglio 2014



A Courmayeur l'estate sarà densa di appuntamenti golosi, con la rassegna **Le delizie e le virtù della Valle d'Aosta**: incontri con chef e produttori valdostani, mercati agricoli e fiere, conferenze e laboratori si avvicenderanno per tutti i mesi di luglio, agosto e settembre.

Tra gli appuntamenti in programma spicca innanzi tutto **A merenda con lo chef**, un viaggio in tre tappe tra alcuni ingredienti-base della cucina valdostana. Prima tappa **giovedì 31 luglio**: l'attenzione sarà puntata sul **latte di capra** e sui suoi derivati, come i caratteristici formaggi, estremamente aromatici. Lo chef Stefano Zonca (Locanda Belvedere di Planpincieux, in Val Ferret) esalterà il gusto di questo ingrediente dalle ottime proprietà nutrizionali, proponendo accostamenti creativi; accanto a lui sarà presente Fiorella Millery, della società agricola Mont-Bianc - Agriturismo Le Réve di Courmayeur, che presenterà i suoi prodotti. **Venerdì 8 agosto** sarà invece protagonista la **carne bovina di razza valdostana**, la cui filiera certificata garantisce la provenienza da allevamenti tradizionali. Lo chef stellato Agostino Bullias (Café Quinson di Morgex) preparerà gustose merende seguendo una doppia filosofia, da un lato facendosi interprete della tradizione gastronomica locale e dall'altro

rileggendole le ricette in una luce contemporanea e innovativa. Lo accompagneranno Diego Bovard, dell'Associazione Regionale Allevatori Valdostani, e Sandro Peaquin della Macelleria Peaquin di Saint-Vincent. Terza tappa, **sabato 16 agosto**, con i **formaggi bovini valdostani**, come la nota **Fontina d'alpeggio Dop**, simbolo della Valle, il **Bleu d'Aoste** e formaggi freschi. Li valorizzerà, anche basandosi sul grado di stagionatura, lo chef stellato Maura Gosio (Ristorante Petit Royal presso L'Hotel Royal e Golf di Courmayeur), in compagnia di Marcello Panizzi, di Fratelli Panizzi, bottega di Courmayeur che rappresenta un fiore all'occhiello nel panorama caseario valdostano. Tutti e tre gli incontri si terranno al Jardin de l'Ange a partire dalle 17.30.

Irrinunciabile poi il **Marché Agricole de la Valdigne**: per tre martedì (29 luglio, 5 e 18 agosto) il Jardin de l'Ange ospiterà, dalle 8 alle 13, un **mercato di prodotti tipici valdostani** e in particolare della Valdigne. Sui banchi latte e formaggi di mucca e di capra, yogurt, miele e marmellate, mostarde, vini e aceto, pane di segale, frutta, ortaggi e uova.

Per concludere, sabato 6 settembre doppio appuntamento con la gastronomia locale: alla tradizionale **fiera enogastronomica Lo Matsòn**, che animerà il centro storico di Courmayeur proponendo prodotti freschi e genuini a chilometro zero, si aggiungerà l'evento **ANCiperEXPO 2015**, novità di quest'anno. Conferenze, incontri, atelier del gusto e show-cooking promuoveranno le eccellenze gastronomiche della Valle d'Aosta, in preparazione del padiglione Italia di **Expo 2015**.

Ma l'estate del gusto a Courmayeur non finisce qui... oltre alla rassegna **Le delizie e le virtù della Valle d'Aosta** è in calendario un altro evento culinario: lunedì 4 agosto dalle 17.30 al Jardin de l'Ange si svolgerà **Bjork, tutti chef a Courmayeur**, il primo live contest di cucina nordica. Julien Chiudinelli e Stefano Rolland, rispettivamente chef e maître di **Bjork**, prima **swedish brasserie** d'Italia aperta vicino ad Aosta, metteranno alla prova le capacità di quattro noti **foodies** valdostani, degustatori amatoriali e autodidatti.

Un'estate all'insegna della buona tavola a **Courmayeur**: protagonisti i sapori, gli aromi e i profumi di questa nicchia gastronomica d'eccellenza incastonata tra le Alpi.

Tag

Courmayeur, estate, fontina valdostana, prodotti tipici valdostani, valle d'Aosta

news ^

LUGLIO

30 -7

Testata: La Stampa ed. Valle D'Aosta

Titolo: Courmayeur, lo spazio dell'Ange per una "Merenda con lo chef"

Giornalista: Francesca Soro

28 -7

Testata: la Gazzetta Matin

Titolo: Delizie e virtù da farsi prendere... per la gola

Giornalista: Davide Gens

26 -7

Testata: la Vallée

Titolo: "Mont Blanc" incanta tutti

12-7

testata: La stampa.it

titolo: Aringhe marinate sotto il Monte Bianco

Max Cassani

7-7

testata: LA stampa.it

titolo: delizie Valdostane

<http://www.lastampa.it/2014/07/07/societa/cucina/notizie/attualita/delizie-valdostane-9cXsy7ZxbCU6jptcwLq0RO/pagina.html>

4-7

Testata: INTERNI (facebook)

<https://www.facebook.com/internimagazine/photos/pcb.10152586235352059/10152586233657059/?type=1&theater>

Giornalista: Claudia Foresti

3-7

testata: La Stampa.it

titolo: La signora Valdostana porta l'arte in alta quota

giornalista Chiara Berie di Argentine

cercare il link

Testata: Saporie.com (web)

Titolo: Le delizie della Valle d'Aosta: estate golosa a Courmayeur

http://www.saporie.com/it/doc-s-31-21778-1-le_delizie_della_valle_d_aosta_estate_golosa_a_courmayeur.aspx