



Gastronomien fejres i Aosta-dalen

Den mindste region i Italien har sine helt egne delikatesser, der beskyttes og hylides både lokalt og på EU-niveau. Flere festivaler i løbet af året sætter fokus på den gode smag, og i november gælder det osten der får sin karakteristiske smag af græssende køer i 700 meters højde.



Befolkningen i Valle d'Aosta er præget af livet bjergene, og mange af regionens små producenter forsyner indbyggerne med lækre pølser og ost.

Den lokale gastronomi hylides ved talrige lejligheder hen over året, også i de mørke efterårsmåneder. *Fiera di San Martino*, der afholdes i november, har siden 1600-tallet været den vigtigste årligt tilbagevendende begivenhed for landmænd i den nedre del af Aosta-dalen. Her ved hovedgaden Pont-Saint-Martin i Aosta skifter kvæg og landbrugsprodukter hænder.

I den første uge af november kan man også opleve festivalen *Torgnon d'outon*. Her vil der være rig lejlighed til at smage på nogle af egnens stolteste delikatesser, nemlig bjergkartofflen og komælksosten *Fonitina* der har fået EU beskyttede oprindelsesbetegnelse PDO. Osten får sin rige og særprægede smag ved at køerne om sommeren græsser i op til 700 meters højde.

En anden beskyttet delikatesse er saltet svinekød i form af skinken *Vallée d'Aoste Jambon de Bosses*, der produceres i 1600 meters højde.

Hvis man vil sikre sig disse eller nogle af de andre lokale delikatesser, skal man kigge efter kvalitetsbetegnelsen *Saveurs du Val d'Aoste*. Den bæres af forretninger, der sælger lokale produkter samt restauranter, der laver mad efter traditionelle opskrifter og i en autentisk atmosfære.

Betegnelsen kan også findes på feriegårde, alpehytter, barer, hoteller og andre der gør en dyd ud af at servere lokalt forarbejdede mad- og drikkevarer. <http://www.lovevda.it/en/food-and-wine/saveurs-du-val-d-aoste>

Vin fra bjergene

Og apropos drikkevarer så har Aosta-dalen også sin andel af rigtig gode vinproducenter. Her blandt de højeste bjerge i Europa kan man følge Aosta-dalens vinrute, som fører gennem både vinmarker og vinkældre.

De fleste vinmarker i Aosta-dalen ligger på de stejle sydvendte skråninger over Dora Baltea-floden, en biflod til Po. <http://www.lovevda.it/en/itineraries/food-wine-tours>

Flere af de fremmeste vinproducenter er åbent for besøg, og her er der naturligvis mulighed for både at blive klogere på vinen, smage den på stedet og finde ud af, hvilke delikatesser fra Aosta-dalen der matcher den enkelte vin bedst.

Kontaktinformation:

Hvis du har brug for yderligere information om Aosta-dalen, så kontakt venligst:

Target Tourism, Press Office

Pia Klitten Sørensen

E-mail: pia@target-tourism.dk

Telefon: +45 2452 1025

www.target-tourism.dk

Om Valle d'Aosta

Valle d'Aosta, Aosta-dalen, er med et areal på omkring 3270 km² den mindste region i Italien. De ca. 128.000 indbyggere har til gengæld mange højdemeter at boltre sig på. En tredjedel af områdets samlede areal ligger nemlig i over 2600 meters højde.

Dalen er formet af gletsjere og omgivet af bjerge: Et smukt område som taget ud af en billedbog, spektakulært placeret midt mellem Europas højeste tinder med Mont Blanc på grænsen til Frankrig til den ene side og Matterhorn og Monte Rosa på kanten til Schweiz til den anden. Det er også her, at man finder den vilde og upolerede nationalpark Gran Paradiso

Også kulturelt befinder man sig i et fint spændingsfelt mellem italiensk og fransk. Med en udsøgt gastronomi, et arkitektonisk charmerende og pittoresk alpelandskab samt et stort udbud af sportsmuligheder trækker området folk til fra hele verden.

Som region byder Aosta-dalen ikke kun på fordelagtige betingelser for bjergbestigere, vandrefolk og skiløbere. Det er også et oplagt rejsemål for folk, der ønsker en mere magelig ferie i smukke omgivelser. <http://www.lovevda.it/en>