



Il Viaggiatore Magazine –
Cogne, Aosta

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*".



Il Viaggiatore Magazine –
Cantine Aperte – Cogne,
Aosta Foto Paolo Rey

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 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*.



Il Viaggiatore Magazine –
Cantine Aperte – Cogne,
Aosta Foto Paolo Rey

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.



Il Viaggiatore Magazine –
Cantine Aperte – Cogne,
Aosta Foto Paolo Rey

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.



Il Viaggiatore Magazine –
Cantine Aperte – Cogne,
Aosta Foto Paolo Rey

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

Rudy De Pol