

PIT

PLAN INTÉGRÉ
TRANSFRONTALIER DE
L'ESPACE MONT-BLANC

SAVEURS D'HAUTEUR

Alla scoperta dei Saveurs d'Hauteur!

MELE mangio... e MELE bevo!

**Cena a base di mele valdostane con
degustazione di sidro del Monte Bianco**

SABATO 6 MARZO 2012 - ORE 20.00
RISTORANTE LA PADELLA - COURMAYEUR

Ospite: Enologo Gianluca Telloli

Una serata tutta dedicata alle mele in un locale che da anni prepara con proprio con le mele la sua specialità ... le frittelle di Martine. Per quest'occasione le mele saranno protagoniste non solo del dessert, ma di tutti i piatti presentati che verranno accompagnati da diversi sidri locali appositamente selezionati dall'enologo.

MENU

- *Insalata "montagnarde" con pancetta, fontina e mele*
- *Pennette alle mele con gorgonzola e noci*
- *Filetto di maiale al cavolo verde e mele al sidro*
- *Polpette di carne alle mele e coulis di pomodoro gratinate con la fontina*
- *Frittelle di mele "à l'ancienne"*

I sidri: "Mont Blanc Methode Ancestrale"TM, "Saint Bernard Methode Ancestrale" e due in lavorazione l'"Extra brut metodo classico 100% Raventze sur lie" e "Cidre d'hiver"(sidro da dessert).

È gradita la prenotazione

**Info, costi e prenotazioni: Ristorante La Padella
Vicolo Dolonne - Courmayeur
Tel. 0165 841977**

CNA Valle d'Aosta

**Confederazione Nazionale dell'Artigianato
e della Piccola e Media Impresa**

Via Garin 1, AOSTA | T 0165.31587 | F 0165.236702 | www.cna.ao.it | info@cna.ao.it

Finanziato con i fondi europei del Programma Operativo transfrontaliero Italia-Francia ALCOTRA, Saveurs d'Hauteur si propone di valorizzare e promuovere la filiera corta di qualità. Salvaguardare l'agricoltura di montagna, valorizzando e commercializzando i suoi prodotti tipici di pregio: sono gli obiettivi del progetto Saveurs d'Hauteur per la promozione delle eccellenze

gastronomiche locali, realizzate con i prodotti dell'agricoltura dell'area del Monte Bianco. In qualità di partner del progetto, la Confederazione Nazionale dell'Artigianato (CNA) Valle d'Aosta organizza queste serate a tema per valorizzare i prodotti enogastronomici locali e sostenere l'attività dei produttori della filiera corta.

