

Mercoledì 29 Novembre 2023

[Comunicati](#) [1]

Concorso Modon d'Or 2023: i vincitori Premiazione venerdì 1° dicembre all'Ecole Hôtelière de la Vallée d'Aoste

L'Assessorato dell'Agricoltura e Risorse naturali comunica dopo gli esiti dell'ultima seduta di assaggio della Giuria di eccellenza, comunica i nomi dei **vincitori dei 5 Modon d'Or per la migliore Fontina DOP Alpeggio 2023**.

I 5 premi sono assegnati a (in ordine alfabetico):

CHATELAIR s.s.agr.

Alpeggio La Rossa – Doues – fascera 446 – stagionatore: Cooperativa Produttori Latte e Fontina

DALBARD FABIO

Alpeggio Chamolé – Charvensod – fascera 116 – stagionatore: Bredy Ugo ingrosso formaggi

LA BORETTAZ di Viérin Gabriele e Bisson Fabrizio s.s.

Alpeggio La Pierre – Aymavilles – fascera 34 – stagionatore: La Boretta s.s.

LA VIGNETTAZ di Chabloz Fulvio & C. ss

Alpeggio Plan de l'Eyve – Gressan – fascera 119 - stagionatore: Cooperativa Produttori Latte e Fontina

SOC. AGR. FRÈRES DIÉMOZ SS

Alpeggio La Baou – Saint-Rhémy-en-Bosses – fascera 35 – stagionatore: Soc. Agr. Frères Diémoz

La giuria di eccellenza, per l'ultima sessione di assaggio, dopo quelle della giuria tecnica e della giuria del territorio, si è riunita venerdì 24 novembre all'Ecole Hôtelière de la Vallée d'Aoste. I lavori sono stati presieduti dallo Chef Alessandro Circiello, opinion leader, esperto di alimentazione e ospite di diverse trasmissioni televisive. La Giuria era composta dai presidenti degli enti regionali partner dell'iniziativa, dello IAR, dell'AREV, da chef, giornalisti, rappresentanti della Fiera Internazionale del Tartufo bianco d'Alba, di Slow Food e dell'ONAF nazionali.

“La scelta della 5 vincitrici non è stata facile, sottolinea l'Assessore Marco Carrel, tutti i presenti hanno notato l'altissima qualità delle forme presentate. È un'ennesima conferma delle grandi potenzialità della Fontina e del sapiente lavoro dei nostri allevatori e dei nostri casari. Il Concorso Modon d'or ha il fine di valorizzare il loro impegno e di permettere al nostro prodotto di eccellenza di crescere sul mercato”.

La premiazione è in programma **venerdì 1° dicembre, alle ore 11,30, all'Ecole Hôtelière** de la Vallée d'Aoste a Châtillon, alla presenza degli Assessori Marco Carrel e Giulio Grosjacques e dei presidenti degli enti che hanno collaborato all'iniziativa: Mauro Trèves per la Cooperativa Produttori Latte e Fontina, Andrea Barmaz per il Consorzio Produttori e Tutela della DOP Fontina e Roberto Sapia per la Chambre valdôtaine des entreprises et activités libérales.

Ai 5 vincitori del Modon d'Or sarà assegnato un premio di 1.500 euro.

Dai primi giorni di dicembre, sarà possibile acquistare o degustare le forme vincitrici del Concorso Modon d'Or 2023 presso esercizi, alberghi e ristoranti della regione o comperarle su alcuni siti di e-commerce. Ecco dove :

Negozi

COFRUITS Saint-Pierre

CERVINIA - GOURMET Breuil - Cervinia - Valtournenche
FROMAGERIE HAUT VAL D'AYAS Brusson
HIBOU PRODOTTI VALDOSTANI Rhêmes-Notre-Dame
IL GHIOTTONE Saint-Vincent
LA BOTTEGACCIA DI LUCA E DANILA Aosta
LA CROTTA DI FROMADZO Valpelline
LA MAISON DES GOURMANDS Valtournenche
LA MAISON DU GOÛT Cogne
MACELLERIA BERTHOD Valtournenche
MAISON BERTOLIN - SCRIGNO DEI SAPORI Arnad
NEGOZIO LA VALDÔTAINE Saint-Marcel
PRODOTTI TIPICI VALDOSTANI Antey-Saint-André
SUPER CRAI Arvier

E-commerce

CONCA DI BY <https://alvearechedicesi.it/it-IT/producers/36813> [2]
HIBOU PRODOTTI VALDOSTANI <hibou-prodottivaldostani.it> [3]
MAISON BERTOLIN – SCRIGNO DEI SAPORI www.bertolin.com [4]
NOSTRE MONTAGNE <prodottitipicivalledaosta.it> [5]

Altri punti vendita

COOPERATIVA PRODUTTORI LATTE E FONTINA Saint-Christophe, Pré-Saint-Didier, Valpelline
MARCHÉ VERT NOËL www.mercatinodinataleaosta.it [6]

Ristoranti e alberghi

FERNANDELL BRASSERIE RACLETTE Pré-Saint-Didier
HOTEL CHALET SVIZZERO Courmayeur
HOTEL E RISTORANTE LES GRANGES La Thuile
HOTEL HERMITAGE Breuil - Cervinia
HOTEL MAISON SAINT JEAN - RISTORANTE ARIA Courmayeur
LA BOTTEGACCIA DI LUCA E DANILA Aosta
PAOLO GRIFFA AL CAFFÈ NAZIONALE Aosta

*Fonte: Assessorato Agricoltura e Risorse naturali – Ufficio stampa Regione autonoma Valle d'Aosta/Vallée
d'Aoste*

Ultima modifica: Mercoledì 29 Novembre 2023

Condividi**Reti Sociali****Quanto ti è stata utile questa pagina?**

Nessun voto

Rate

ARGOMENTI

[Fontina DOP](#) [7]

[Promozione](#) [8]

[Agroalimentare](#) [9]

Source URL: <https://vlpeapacphp005.intra.infocamere.it:50485/it/notizie/concorso-modon-dor-2023-vincitori-premiazione-venerdi-1deg-dicembre-allecole-hoteliere-de>

Collegamenti

- [1] https://vlpeapacphp005.intra.infocamere.it:50485/it/notizie/%3Ffield_notizia_categoria_tid%3D385
- [2] <https://alvearechedicesi.it/it-IT/producers/36813>
- [3] <http://www.hibou-prodottivaldostani.it/>
- [4] <http://www.bertolin.com/>
- [5] <http://www.prodottitipicivalledaosta.it/>
- [6] <http://www.mercatinodinataleaosta.it/>
- [7] <https://vlpeapacphp005.intra.infocamere.it:50485/it/ricerca-per-argomenti/%3Ftid%3D420>
- [8] <https://vlpeapacphp005.intra.infocamere.it:50485/it/ricerca-per-argomenti/%3Ftid%3D399>
- [9] <https://vlpeapacphp005.intra.infocamere.it:50485/it/ricerca-per-argomenti/%3Ftid%3D415>