Prodotti tipici della Valle d'Aosta



I **prodotti tipici della Valle d'Aosta** raccontano, attraverso il gusto, la storia di un territorio alpino e della sua identità. Un racconto di sapori unici, frutto irripetibile di una particolare localizzazione geografica, della qualità delle materie prime e di tecniche di produzione antiche.
Imperdibili, tra le tante specialità della Valle d'Aosta, sono quelle che hanno ottenuto il riconoscimento "**Denominazione di Origine Protetta**":

- la Fontina DOP **[1]**
- il Valle d'Aosta Fromadzo DOP **[2]**
- il Vallée d'Aoste Jambon de Bosses DOP **[3]**
- il Vallée d'Aoste Lard d'Arnad DOP **[4]**

Pagina del sito della Regione Valle d'Aosta dedicata ai PRODOTTI DOP **[5].**

I **vini valdostani** hanno ottenuto riconoscimenti a livello internazionale. Il loro grande successo è frutto della particolare attenzione che i viticoltori hanno avuto nell'ultimo secolo nel mantenimento di molti vitigni autoctoni, alcuni dei quali unici nel panorama mondiale. La viticoltura valdostana è identificata con la **viticoltura eroica**, in quanto la maggior parte dei vigneti sono letteralmente aggrappati ai pendii, sovrastati dalla roccia e lavorare la vigna è tuttora faticoso ragion per cui tra i viticoltori restano ancora vive le tradizioni di una volta.
La volontà di valorizzare il binomio qualità-territorio ha portato al riconoscimento di origine controllata per i principali vini prodotti, **DOC "Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste"**, che dal 1985 racchiude tutte le produzioni ottenute sul territorio e che oggi è rappresentata da **7 sottodenominazioni di zona** (il Blanc de Morgex et de la Salle, l'Enfer d'Arvier, il Torrette, il Nus, il Chambave, l'Arnad-Montjovet e il Donnas) e da **19 di vitigno** (Chardonnay, Cornalin, Fumin, Gamay, Mayolet, Merlot, Müller Thurgau, Nebbiolo, Petite Arvine, Petit Rouge, Pinot Blanc, Pinot Gris, Pinot Noir, Prëmetta, Syrah, Vuillermin, Moscato bianco, Traminer aromatico e Gamaret).
Pagina del sito della Regione Valle d'Aosta dedicata di **VINI DOC VALLE D'AOSTA** [6].

Accanto alle eccellenze con i marchi DOP e DOC, la Valle d'Aosta ha tra le sue produzioni **più di trenta Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT)** riconosciuti dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali [7], su

proposta della Regione Valle d'Aosta. L'elenco di questi prodotti viene sottoposto ogni anno a revisione approvata con decreto del Ministero stesso.
I PAT, patrimonio importante tra i prodotti della gastronomia di nicchia di alta qualità, valorizzano il territorio, la cultura rurale e il lavoro degli agricoltori, rispettando tradizione e storia della regione.
Con il termine “tradizionali” si intendono quei prodotti agroalimentari le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultino consolidate nel tempo, omogenee per tutto il territorio interessato e secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni.
Pagina del sito della Regione Valle d'Aosta dedicata ai PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI **[8]**

E' inoltre possibile trovare maggiori informazioni sui **prodotti tipici** della Valle d'Aosta seguendo i link sotto proposti:

- FORMAGGI [9]- Presentazione dei Formaggi prodotti in Valle d'Aosta
- VINI DOC della Valle d'Aosta [10] - Presentazione dei Vini prodotti in Valle d'Aosta
- SALUMI [11] - Presentazione dei Salumi valdostani (boudin, motzetta, teuteun...)
- FRUTTI [12] - Presentazione dei Frutti valdostani (noci, renette, castagne...)
- ALTRI PRODOTTI [13] - Presentazione degli altri prodotti tipici della Valle d'Aosta (miele, grappa, génépy **[14]**...)

Si suggerisce infine di consultare le Guide dedicate al settore agroalimentare [15] realizzate dalla Chambre Valdôtaine.

Contatti

Sportello SPIN2 - Promozione, internazionalizzazione e innovazione EEN **[16]**

Unità organizzativa Sportello SPIN2 - Promozione, internazionalizzazione e innovazione EEN
IndirizzoReg. Borgnalle, 12 - Aosta
Telefono0165 573089/91/92/94
Emailsportellovda@pie.camcom.it
PECsportellovda.unioncamerepiemonte@legalmail.it

Ultima modifica: Martedì 23 Marzo 2021

Condividi

Reti Sociali

Quanto ti è stata utile questa pagina? Select rating
Nessun voto

Rate

Source URL: https://vlpeapacphp005.intra.infocamere.it:50485/it/far-crescere-l-impresa/promozione/agroalimentare/prodotti

Collegamenti
[1] http://www.lovevda.it/turismo/scopri/enogastronomia/prodotti/formaggi/fontina_i.asp
[2] http://www.lovevda.it/it/enogastronomia/prodotti-tipici/formaggi/fromadzo
[3] http://www.lovevda.it/turismo/scopri/enogastronomia/prodotti/salumi/vda_jambon_de_bosses_i.asp
[4] http://www.lovevda.it/it/enogastronomia/prodotti/salumi/vallee-d-aoste-lard-d-arnad
[5] http://www.regione.vda.it/agricoltura/prodotti_tipici/prodotti_dop/default_i.asp
[6] https://www.regione.vda.it/agricoltura/prodotti_tipici/vinidoc_i.aspx
[7] https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/398
[8] http://www.regione.vda.it/agricoltura/prodotti_tipici/tradizionali/default_i.asp
[9] http://www.lovevda.it/turismo/scopri/enogastronomia/prodotti/formaggi/default_i.asp
[10] http://www.lovevda.it/turismo/scopri/enogastronomia/prodotti/vini/default_i.asp
[11] http://www.lovevda.it/turismo/scopri/enogastronomia/prodotti/salumi/default_i.asp
[12] http://www.lovevda.it/turismo/scopri/enogastronomia/prodotti/frutta/default_i.asp
[13] http://www.lovevda.it/turismo/scopri/enogastronomia/prodotti/altri_prodotti/default_i.asp
[14] https://vlpeapacphp005.intra.infocamere.it:50485/far-crescere-l-impresa/promozione/agroalimentare/genepi
[15] https://vlpeapacphp005.intra.infocamere.it:50485/far-crescere-l-impresa/promozione/agroalimentare/guide
[16] https://vlpeapacphp005.intra.infocamere.it:50485/it/contatto/sportello-spin2-promozione-internazionalizzazione-innovazione-een