

COURMAYEUR, A SETTEMBRE APRE LE PORTE DE LO MATSÒN 2017 PER PROPORRE LE ECCELLENZE GASTRONOMICHE DEL TERRITORIO



Category: [Enogastronomia](#)

A **Courmayeur**, ridente borgo alpino situato nell'alta Valdigne in **Valle d'Aosta**, torna **Lo Matsòn 2017**, il mercato contadino di montagna ispirato alla merenda della tradizione valdostana, da assaporare tra amici per riposarsi dai lavori della campagna. Storie da assaggiare, da condividere, da scoprire. Protagonista il cibo come forma di relazione, raccontato dai produttori della Valle d'Aosta, che proporranno, a partire dalle 9.00 di domenica 3 settembre, le eccellenze gastronomiche del territorio. Tante le novità de Lo Matsòn 2017, già dai numeri, con una decina di produttori in più, quest'anno saranno circa 85, a dimostrazione dell'interesse sempre crescente per la manifestazione da parte del settore, fortemente





valorizzato da una formula che lo pone al centro dei riflettori. Oltre alle filiere classiche valdostane, come quella del latte, della carne, delle verdure, dei cereali e del vino, quest'anno si potrà conoscere da vicino l'elicicoltura ed ancora, entra a fare parte de Lo Matsòn anche "Madame Escargot". Con sede a Gignod a quasi 1000 metri di altitudine, è il primo allevamento valdostano di lumache a ciclo biologico, destinate alla cucina, ma anche all'impiego dello sciroppo, antiinfiammatorio naturale.

Mentre, all'ora di pranzo un delizioso aroma si diffonderà nell'aria con le Tagliatelle Mont Blanc di Agostino Buillas, ricetta esclusiva presentata in anteprima alla social table di Courmayeur a Taste of London lo scorso giugno. Lo chef stellato valdostano preparerà in diretta questa prelibatezza, che poi potrà essere acquistata dal pubblico. Si tratta di tagliatelle al ragù in versione gourmet, preparate utilizzando materie prime di Courmayeur e della Valle d'Aosta, frutto

dell'impegno, tutto l'anno, dei produttori Lo Matsòn. La pasta è del Pastificio Gabriella di Courmayeur, il ragù bianco sarà preparato utilizzando le carni di razza bovina valdostana allevata in montagna della macelleria Péaquin e la fontina proviene dall'Azienda Agricola Quinson di Morgex. Completano la tavolozza aromatica le erbe raccolte da Cristina dell'azienda agricola La Sauvagette produttrice di tisane, decotti e sali aromatizzati.

L'evento, che coinvolge tutto il paese, chiude in grande stile il palinsesto food estivo che inizierà il 25 luglio con il primo degli appuntamenti Courmayeur Food Market, protagonisti i prodotti a km 0 della Valdigne, che animeranno la Maserati Mountain Lounge ogni martedì, tranne la settimana di Ferragosto, quando il mercato si svolgerà lunedì 14, fino al 22 agosto. Mentre, il 1° agosto è una giornata dedicata ai più piccoli con l'evento "Food&Fun" fatto di giochi, animazioni e laboratori di cucina e lavorazione del cibo, in collaborazione con l'associazione Lo Tatà.



www.courmayeur-montblanc.com

www.lomatson.it

(i.c.)