



2 - 3 - 4 agosto  
2011

Leggere

con

gusta

Valpelline  
Valle d'Aosta



## Martedì 2 Agosto

- 14.15 **Inaugurazione**
- 14.30 **Taglio nastro** Area Pro-Loco - Spiegazione iniziativa
- 15.00 **Inaugurazione Mostra "Rus et Barrages"** c/o Salone Alpinismo
- 15.15 Partenza **visita guidata** (Chiesa, Casa-Forte, La Tour, Jardin-Potager, La Forge, Moulin, Cumet, Arliod)
- 17.30 **Vin d'honneur e presentazione ospiti** Intermezzo musicale con i Laripionpion
- 19.30 **Cena-degustazione** a prenotazione
- 21.15 **Apertura incontro** con introduzione musicale a cura dei Laripionpion
- 21.30 **INCONTRI D'AUTORE**  
Roberta Schira (Cremona) presenta **"Cucinoterapia"** - Salani Editore  
Eva Pellissier (Aosta) presenta **"Piatti tradizionali di montagna"** - Musumeci Editore
- 22.30 Interventi del pubblico
- 23.00 Chiusura serata



**MENU' DEL 02 AGOSTO 2011**  
**ANTIPASTO:** Sfornato di verza, seras e pane nero su specchio di fonduta  
**PRIMO PIATTO:** Riso all'Enfer d'Arvier e ventaglio di pere  
**SECONDO PIATTO:** Tagliata di manzo ai funghi su gratin di patate  
**DESSERT:** Mousse au Chocolat e Génepy  
 Vino e acqua compresi

Numero limitato—prenotazione obbligatoria al nr. 0165.73437  
 o via mail all'indirizzo: eblessent@gmail.com  
 Costo: 22,00 euro a persona

## Mercoledì 3 Agosto

- 14.00 Presso l'Area Pro Loco: **esposizione di veicoli storici militari** (in collaborazione con Casa Serena di Doues) - chiusura alle ore 21.00
- 14.30 **Partenza visita guidata** (Area Hôtel Lièvre Amoureux, Les Ansermins, Jardins Potagers, Centrale, Vignettes, Mostra Rus et Barrages, Piazza)
- 17.30 **Vin d'honneur e presentazione ospiti** Intermezzo musicale con Quartetto Clari.Net
- 19.30 **Cena-degustazione** a prenotazione
- 21.15 **Apertura incontro** con introduzione musicale a cura del Quartetto Clari.Net
- 21.30 **INCONTRI D'AUTORE**  
Alberto Cenci (Reggio Emilia) presenta **"Torte, Elisir, segreti e prosciutti"** Antiche Porte Editrice  
Domenico Pasquariello (Roma) presenta **"In cucina con Leopardi"** Fausto Lupetti Editore
- 22.30 Interventi del pubblico
- 23.00 Chiusura serata



**MENU' DEL 03 AGOSTO 2011**  
**ANTIPASTO:** Insalatina di Mocetta, noci e toma con salsa all'olio di noci  
**PRIMO PIATTO:** Chicche di patate e castagne alle ortiche su crema di Bleu d'Aoste  
**SECONDO PIATTO:** Sauté di maiale e verza su nido di polenta rustica  
**DESSERT:** Spuma ai frutti di bosco e meringhe  
 Vino e acqua compresi

Numero limitato—prenotazione obbligatoria al nr. 0165.73437  
 o via mail all'indirizzo: eblessent@gmail.com  
 Costo: 22,00 euro a persona

## Giovedì 4 Agosto

- 15.00 **Partenza visita guidata** (Biblioteca, Chez-Les-Chuc, La Fabbrica, Ponte della Fabbrica, resti della fornace, sentiero sul canale alla scoperta delle erbe alimentari, Pravillair, area Pro-Loco)
- 16.00 Presentazione gioco da tavolo **"The courtil game"**, adatto ai bambini dai 7 anni in poi (in collaborazione con associazione culturale Solal)
- 17.30 **Vin d'honneur e presentazione ospiti**  
Intermezzo con Marco Chenevier (narrazione e danza), Christian Thoma (oboe, clarinetto-basso ed effetti)
- 19.30 **Cena-degustazione** a prenotazione
- 21.15 **Apertura incontro** con introduzione a cura di Marco Chenevier e Christian Thoma
- 21.30 **INCONTRI CON L'AUTORE**  
Davide Ciccarese (Pavia) presenta **"Cucinare le erbe selvatiche"** Ponte alle Grazie Editore; Alberto Arossa (Bra) presenta **"Il piacere dell'orto"** Slow Food Editore
- 22.30 Interventi del pubblico
- 23.00 Saluto autorità e chiusura Rassegna



**MENU' DEL 04 AGOSTO 2011**  
**ANTIPASTO:** Tartare di manzo alla senape antica, rucola e scaglie di Toma di Gressoney  
**PRIMO PIATTO:** Fagottini di speck, zucchine e Fontina gratinati  
**SECONDO PIATTO:** Umido di capriolo al ginepro e purea di castagne  
**DESSERT:** Pane dolce alla frutta secca e crema di Chaud de Lune  
 Vino e acqua compresi

Numero limitato—prenotazione obbligatoria al nr. 0165.73437  
 o via mail all'indirizzo: eblessent@gmail.com  
 Costo: 22,00 euro a persona