



PERSBERICHT

Valle d' Aosta, kleine sterrenregio voor culinaire liefhebber

Valle d'Aosta, de kleinste regio van Italië telt maar liefst vijf restaurants die in 2011 met een Michelin ster zijn bekroond; Café Quinson, Vecchio Ristoro, Le Petit restaurant, La Clusaz en la Cassolette. Dit is een beloning voor de uitstekende gastronomische kwaliteiten van de regio. De Valdostaanse keuken staat vooral bekend om het gebruik van lokale producten en de vele wijnsoorten uit kleine wijngaarden die hiermee gepaard gaan.



De trots van Aosta

Voor een kleine regio als Valle d'Aosta is het een eer dat maar liefst vijf restaurants beloond werden met een Michelin ster. Café Quinson is de enige die al eerder een ster wist te veroveren en deze ook weet te behouden. Café Quinson heeft een indrukwekkende wijnkelder en chef-kok Agostino Buillas staat bekend als één van de beste sommeliers van Italië. Zelf is hij vooral trots op de lokale wijnen waaronder die van zijn eigen familie wijngaard. De overige vier restaurants zijn nieuwe binnenkomers op de Michelin sterrenlijst. In restaurant Vecchio Ristoro in Aosta gaat de bezoeker terug in de tijd door de charmante aankleding van het restaurant en de servering van authentieke gerechten. Midden in het natuurlijke paradijs nabij Cogne ligt Le Petit Restaurant in Hotel Bellevue met prachtig uitzicht op het berglandschap. Een echte wijnliefhebber kiest dan weer voor La Clusaz in Gignod, waar 220 wijnen hand in hand gaan met de hoge kwaliteit van de keuken. Het laatste restaurant op deze indrukwekkende lijst is La Cassolette in Hotel Mont Blanc Village. Naast een prachtig uitzicht op de hoogste berg van de Alpen, serveert het restaurant uitsluitend gerechten gemaakt van biologisch geteelde producten uit eigen tuin.

Valdostaanse keuken

De lokale keuken is vooral gebaseerd op producten van eigen bodem. De bekendste zijn de gedroogde Jambon de Bosses, kastanjes, honing, het bekende spek Lard d'Arnad, de Fontina kazen en de lokale wijnen en likeuren. Sommige van deze lokale delicatessen kennen een recept met een bereidingswijze van meer dan 500 jaar oud. Valdostanen zijn trots op hun keuken en dat is te proeven, te zien, en te ruiken in alle restaurants van de streek. Het is dan ook onmogelijk om tijdens een verblijf in deze regio de smaak van Valle d'Aosta niet te proeven. Een aanrader zijn de restaurants met het "Saveurs du Val d'aoste" label, hier vinden speciale diners plaats waar de optimale smaakbeleving van alle Valdostaanse delicatessen inclusief lokale wijnen centraal staat.

Info

www.visitaosta.be, www.lovevda.it: officiële websites van de autonome regio Valle d'Aosta met informatie over accommodaties, actieve vakanties, bereikbaarheid, kant en klare arrangementen én evenementen.

Noot voor de redactie (niet voor publicatie)

Voor meer informatie en/of beeldmateriaal van Valle d'Aosta kan je contact opnemen met Glenaki bvba, Birgit Defoort of Lien Deleu, tel. 050-614200, e-mail birgit@glenaki.com / lien@glenaki.com. Website: www.glenaki.com