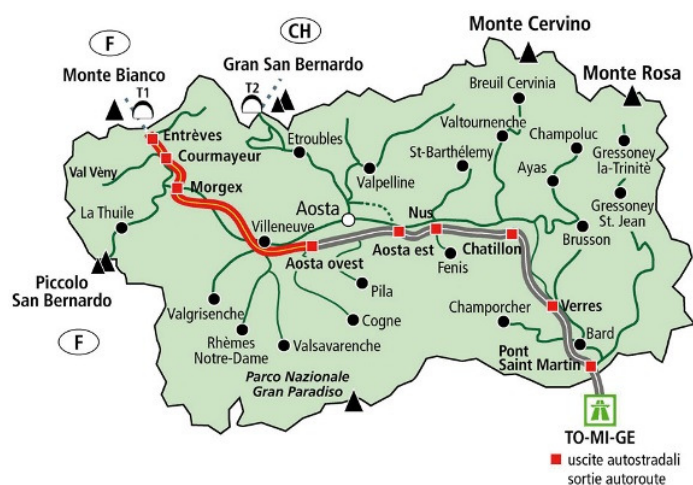




Itinerari della Valle d'Aosta I sassi valdostani



le stelle alpine, tutte ornate a festa,
invitano a salir su per la costa:
mentre la luce batte maestosa,
sul monte Bianco, sul Cervino e il
Rosa

La Valle d'Aosta è terra di prodotti genuini, che arrivano direttamente dagli alpeggi. Da queste parti non è difficile mangiare bene, a prezzi contenuti, gustando l'atmosfera rustica di piccoli locali, assaggiando formaggi di malga, salumi, lardo, accompagnati da pane nero e da polenta fumante.



Per scoprire la valle più vera conviene avventurarsi sui pendii a nord di Aosta. Tra i meleti di **Saint Pierre**, ai piedi del castello, fermatevi presso **Pain de Coucou**, il negozio di prodotti artigianali e agropastorali, il meglio della produzione locale, dal **lardo di Amard** alla fontina,

dal miele millefiori alle **grappe**, dai **vini di Morgex** al pane di segala.

Poi si inizia a salire verso Saint Nicolas, paese situato su un piccolo pianoro alle falde del Monte Fallère, con la chiesetta seicentesca di San Nicola costruita sull'orlo del dirupo.

Dal paese parte una strada panoramica, la rue de Salasse, che corre a mezza costa sul versante settentrionale della valle centrale toccando piccoli villaggi, alberghetti silenziosi, agriturismi o ristoranti di cucina tradizionale dove fermarsi per assaggiare salumi valdostani, **tomini**, polenta concia, **camoscio in salmi**, tome e **fontina**.

Si procede così fino a **Homenè S.te Marguèrite**, una piccola frazione con la chiesetta affrescata da disegni naif. Potete acquistare i formaggi di capra, prodotti ogni giorno, nel piccolo caseificio di **Les Ecureils**, che prepara cene indimenticabili.

Degna conclusione di questo itinerario è la locanda **La Clusaz di Gignod**, una costruzione del 1140, dove gustare specialità montanare come il lardo accompagnato da castagne e pane integrale, il prosciutto crudo e le **salsicce**, la fonduta valdostana o la **zuppa alla valtellinese**.

