

Prosciuttiamo

www.prosciuttiamo.it

COMUNICATO STAMPA

16 maggio

Due Campioni del Mondo per ProsciutTiamo

I re «Mondiali» della neve
Federico Pellegrino e Damiano Lenzi
inaugureranno
la 18 km di festa sulla Via del Prosciutto di Saint Marcel
il 16, 17 e 18 giugno 2017

Tra le novità: lo «Sciatt» in versione valdostana, la pizza Saint Marcel, la Chantilly con i Cookies al vermouth «Verney», i nuovi burger Roi Marcel e Reina, i laboratori di Slow food e la Merenderia mobile con il nuovo carro birra Kühbacher, la bavarese dal cuore "valdostano".

PROSCIUTTIAMO, la grande festa in programma a Saint-Marcel il 16, 17 e 18 giugno 2017 dove il Prosciutto Saint Marcel, il celebre crudo sapientemente stagionato con le erbe di montagna, è protagonista e promotore del territorio attraverso 10 tappe dal fondovalle fino a 1800 metri di quota, torna per la sua terza edizione e si apre con un'inaugurazione all'insegna del grande sport di montagna.

A impugnare il coltello per il taglio inaugurale del prosciutto, insieme a Federico Pellegrino, Campione del Mondo di sci nordico e «enfant du pays» di Nus, adesso testimonial del patrimonio di beni culturali della Valle d'Aosta e sul palco di Prosciuttiamo già l'anno scorso, ci sarà anche il piemontese Damiano Lenzi, Campione del Mondo di scialpinismo, unico vincitore per tre volte consecutive del Trofeo Mezzalama. «Sono molto felice di questo invito - commenta il campione che è in forze al Centro Sportivo Esercito di Courmayeur -, adoro il Prosciutto Saint Marcel, che tra l'altro mi sostiene da anni, e sono contento di condividere l'inaugurazione con Federico, un atleta e campione che stimo immensamente».

La tre giorni di gastronomia, musica, animazioni ed escursioni è patrocinata dall'Assessorato regionale all'Agricoltura e risorse naturali, dall'Assessorato regionale Territorio e Ambiente (Ecolo Fêtes), da Slow Food Valle d'Aosta, organizzata dal Comune di Saint-Marcel, dalla Pro loco, dalle associazioni del paese e dall'azienda produttrice del prosciutto, La Valdôtaine, in collaborazione con la birra Kühbacher. L'assessorato regionale all'Agricoltura parteciperà con un'attività per famiglie e per bambini su «Mangio sano mangio valdostano» e una conferenza sul tema «La valorizzazione dei prodotti legati ai territori locali e le relative sinergie».

Il programma PROSCIUTTIAMO 2017, lanciato con un nuovissimo sito, realizzato da inPROmotion WS di Roberto Pensa, presenta molte novità gastronomiche.

Alla Merenderia 1 presso La Valdôtaine in fraz. Surpian a 547 metri s.l.m., Luca Lenzi, chef piemontese conosciuto nella sua versione «itinerante» come «Luca Chef le Privé», firmerà il primo «Sciatt» di Prosciuttiamo: il celebre piatto valtellinese sarà rivisitato con Fontina, grappa La Valdôtaine e birra



Prosciuttiamo

www.prosciuttiamo.it

Kühbacher e sarà servito su un letto di crudo Saint Marcel. Non mancherà inoltre lo straordinario Gabriele Ferron, ambasciatore del riso italiano nel mondo, che cucinerà il riso al cartoccio di Saint Marcel mantecato con Champchevrette, una delizia ormai simbolo della festa. Si rinnova invece il dessert che sarà preparato sul posto dalla celebre e pluripremiata pasticceria trevigiana Baghi's: i pasticceri proporranno una crema chantilly su un biscotto cookies al «Verney», il nuovo vermouth La Valdôtaine.

Tra le altre novità, la Merenderia 2, presso Le Coffret nella fraz. Jayer, proporrà dei laboratori condotti da Slow Food, mentre la Merenderia 5, presso la Cantina del Viandante nella frazione di Enchasaz-Plout, introdurrà la pizza Saint Marcel, farcita con il delizioso crudo. Al villaggio di Seissogne, invece, debutta la «Merenderia on the roads», una sorta di «Merenderia mobile» che porterà in giro per l'Italia il prosciutto di Saint-Marcel e il carro birra Kühbacher. A gestirla è un professionista della cucina itinerante nonché re del BBQ, Lorenzo Garavaglia con il suo Original American Barbeque. In cima alla Via del Prosciutto, alle miniere di Servette, oltre all'ormai tradizionale taglio del crudo al coltello, i visitatori potranno gustarsi le novità create per l'occasione dall'Unione Cuochi Valle d'Aosta: il Burger Roi Marcel e il Burger Reina, due delizie a base di pane casereccio, Fontina d'alpeggio, verza stufata e crudo Saint Marcel.

Ognuna delle tappe di PROSCIUTTIAMO, sia quelle sempre attive tutto l'anno sia quelle allestite per l'occasione, presenta un'offerta gastronomica e musicale specifica, con uno stile proprio e uno spirito autentico e divertente.

«L'anno scorso abbiamo registrato oltre 9000 partecipanti - dice Paolo Covi, Amministratore Delegato di La Valdôtaine - e quest'anno speriamo di vedere ancora più afflusso. Allo scopo abbiamo ampliato il capannone base a La Valdôtaine. Grazie ai tanti volontari, agli chef eccellenti, a vari stili e varie formule che ogni Merenderia propone per soddisfare tutti i gusti, Prosciuttiamo si riconferma un appuntamento importante per Saint-Marcel e per tutta la Valle d'Aosta».

L'atmosfera di ogni tappa sulla Via del Prosciutto sarà anche costruita attraverso esperienze musicali scelte ad hoc (il gruppo L'Orange suonerà il 16 giugno) sotto la supervisione artistica di Armando Martellini, e da itinerari adatti a tutti, a piedi e in mountain bike, per scoprire il paese e i suoi tanti luoghi di interesse storico, archeologico e paesaggistico. Accompagnati dalle guide della natura si partirà alla scoperta delle famose "Acque verdi", del celebre santuario di Plout, sulle tracce di popolazioni del Neolitico, nel parco minerario di Servette o ancora tra gli antichi forni e mulini sparsi nel villaggio.

Rendez-vous a Saint-Marcel, il 16, 17 e 18 giugno per PROSCIUTTIAMO 2017.

Per maggiori informazioni:

www.prosciuttiamo.it

info@prosciuttiamo.it

Mobile +39 331 8403885

