



Corso di laurea: Scienze Gastronomiche
Degree Course: Gastronomic Sciences

Anno di corso: I
Course year: I

Stage ID: STGDIVDA
02/07/2008 - 11/07/2008

Titolo stage: **Stage Territoriale in Valle d'Aosta**
Stage full name: *Regional stage in Valle d'Aosta*

Tutor: D. Nicolino

MERCOLEDÌ 2 LUGLIO 2008
Wednesday July 2nd, 2008

07:00

Partenza da Bra, Piazza Roma
Depart from Bra, Piazza Roma

09:00

Arrivo ad Arnad al Salumificio Maison Bertolin
Presentazione dei salumi della Valle d'Aosta con il titolare dell'azienda
Storia e tradizione del territorio di provenienza del prodotto
Il Lardo di Arnad DOP
Marketing: area di produzione, tipologia dei mercati di vendita, tipologia degli acquirenti, problemi legati alla produzione e alla commercializzazione
Parte tecnica: la produzione dei prodotti tipici
Lezione: "L'industria agroalimentare degli insaccati: diversificazione dell'economia rurale"
Arrive to Arnad to cured meat producer Salumificio Maison Bertolin
Presentation of Aosta Valley cured meats by Guido Bertolin
History and tradition of the territory and the origin of the products; Lardo di Arnad DOP
Marketing lesson: production area, types of markets, types of channels, problems tied to production and sales

Docenti: Guido Bertolin (Titolare dell'azienda Maison Bertolin) e Roberto Del Col (Consulente e docente IAR)

13:00

Pranzo nella taverna della Maison Bertolin, degustazione guidata di salumi
Lunch at the Bertolin tavern, guided tasting of cured meat products

15:00

Visita al Castello di Issogne: il famoso ciclo di affreschi delle lunette
Visit to Issogne Castle

16:30

Arrivo e sistemazione presso l'albergo La Meridiana, St. Pierre (AO)
Arrive at hotel La Meridiana, St. Pierre

17:30

Introduzione allo stage a cura di Giacomo Sado, Fiduciario Slow Food per la Valle d'Aosta (Responsabile della Redazione Giornalistica del TGR Valle d'Aosta)
Introduction to stage by Giacomo Sado, Valle d'Aosta Slow Food Convivium Leader

Lezione: Storia della Regione Valle D'Aosta. Aspetti legati all'agricoltura, al territorio, e al paesaggio
Lesson: The Aosta Valley: history, agriculture, territory and landscape.
Docente: Joseph Rivolin (Direttore della Direzione Regionale Archivi e Biblioteche della Valle d'Aosta)

Lezione: Il patrimonio gastronomico valdostano (territorio, clima, periodi storici, tipologie di prodotti)
Storia della cucina valdostana (tipo di cucina, i diversi piatti della tradizione, i prodotti maggiormente utilizzati e le differenze tra le varie zone)
Lesson: Gastronomic heritage of the Aosta Valley (territory, climate, historic periods, types of products)



History of Aosta Valley cuisine (types of cuisine, different traditional dishes, the major products used and the difference in the various zones)

Docente: Corrado Adamo (Direttore Produzioni Vegetali e Agriturismo - Assessorato Agricoltura e Risorse Naturali)

Incontro e presentazione dello stage alla Stampa
Stage presentation to the Press

20.30

Cena a buffet presso il ristorante La Meridiana
Buffet at the hotel

GIOVEDÌ, 3 LUGLIO 2008
Thursday July 3rd, 2008

08:00

Colazione
Breakfast

08:50

Trasferimento presso l'azienda vitivinicola Les Crêtes di Aymavilles

Introduzione ai vini della Valle d'Aosta

Viticultura valdostana: vini "estremi ed eroici"

Parte storica: studio e valorizzazione della viticoltura montana

Parte tecnica: Metodi e tempi di coltivazione e raccolta, l'importanza del terreno, metodi di lavorazione

Parte organolettica: come si degusta un vino, le varie fasi. La commercializzazione. Le etichette e la classificazione dei vini (IGT, DOC, DOCG)

Lezione: "Vino, legno e rispetto del terroir". L'affinamento e l'importanza della botte, l'imbottigliamento e le diverse tipologie di tappo

Visita in cantina, degustazione di alcuni vini

Departure to Aymavilles – Les Cretes winery

Introduction to Valle d'Aosta wines by Giancarlo Gariglio, Slow Food expert

Wine growing in the Aosta Valley

History lesson: Study of mountain wine growing development

Red and white wines, native grapes, barrel aging

Technical lesson: Methods and time of harvesting, the importance of the land, work methods

Lesson on tasting: How to taste a wine, different phases, sales, labels, classification of wines (IGT, DOC; DOCG)

Lesson: Wine, wood and terroir for respect. Aging and the importance of barrels, bottling and different types of corks

Visit to the wine cellar followed by a tasting

Docenti: Costantino Charrère (Titolare azienda Les Cretes), Giancarlo Gariglio (Slow Food),

Joseph Nicastro (Enologo Tonnellerie de l'Adour) e Pietro Boffa (Enologo azienda Les Cretes)

12:30

Pranzo a buffet presso Les Cretes
Buffet at Les Cretes

14:00

Trasferimento al prosciuttificio di Saint Rhémy en Bosses: lo Jambon de Bosses DOP

Lezione presso la Sala Consiliare del Comune

Visita dell'azienda e degustazione del Jambon de Bosses

Leave for the prosciutto factory, Jambon de Bosses DOP

Lesson with Bruno Fegatelli

Visit to the plant and tasting of Jambon de Bosses

Docente: Bruno Fegatelli (Presidente della De Bosses)



17:00

Escursione al Passo del Gran San Bernardo e visita del Museo Canile (portare un documento valido per l'espatrio)
Trip to the Great San Bernardo pass (passport required)

19:30

Cena al Gran San Bernardo presso l'Albergo Italia con i vini dei "Viticulteurs Encaveurs"
Dinner at Albergo Italia; wine tasting by "Viticulteurs Encaveurs"

VENERDÌ, 4 LUGLIO 2008

Friday July 4th, 2008

08:00

Colazione
Breakfast

08:50

Trasferimento ad Aosta all'Institut Agricole Régional
Lezione sull'attività di ricerca delle tecniche praticate nell'agricoltura di montagna:
"La situazione della frutticoltura in Valle d'Aosta – Prove sperimentali nel settore frutticolo"
Visita alle strutture: impianti di frutta e attività sperimentale.
Punti di forza e svantaggi dell'agricoltura valdostana.
Leave for the Institut Agricole Régional in Aosta
Lesson on the the activities and research regarding practical techniques of mountain agriculture.
Visit of the IAR: fruit plants and experimental activities.
Advantages and disadvantages of Aosta Valley agriculture.

Docenti: Ivan Barrel, Morgan Diemoz e Luca Bertignono (Docenti IAR)

13:00

Pranzo presso la mensa dell'Institut
Lunch at the IAR canteen

15:00

Trasferimento presso La Crotta di Vegneron a Chambave e passeggiata con lezione nei vigneti
Lezione: "I vitigni autoctoni e i distillati"
Visit to La Crotta di Vegneron winery and walk through the vineyards
Lesson: local vines and spirits

Docente: Andrea Costa (Enologo de La Crotta)

20:00

Cena presso il ristorante de La Crotta
Dinner at La Crotta restaurant

SABATO, 5 LUGLIO 2008

Saturday July 5th, 2008

05:15

Partenza per Entrelor – Rhêmes – Notre-Dame
Departure for Entrelor – Rhêmes – Notre-Dame

05:30

Alla scoperta dell'alpeggio sperimentale dello I.A.R. a Entrelor – Rhêmes – Notre-Dame
Percorso a piedi di circa 45 minuti
Visita alpeggio: dalla mungitura alla lavorazione del latte
I pascoli alpini, loro risorse e utilizzo.
Exploration of the alpine pasture of IAR



(about 45 minutes walking)

*Visit to the pastures: from the milking process to the production of cheese.
The alpine herders, their resources and use*

Docente: Michel Oreiller (Docente IAR)

08:00

Colazione al sacco in alpeggio
Breakfast

13:00

Pranzo presso l'agriturismo Les Ecureuils (Saint-Pierre)
Lunch at the agriturismo Les Ecureuils

14:30

Lezione: agriturismo e Valle d'Aosta
Lesson: Agriturismo in the Aosta Valley

Docente: Tiziana Cognein (Responsabile Regionale dell'Agriturismo in Valle d'Aosta)

15:30

Lezione: i formaggi di capra
Lesson: goat cheese

Docente: Piero Ballauri (Titolare dell'azienda agricola Les Ecureuils)

20:00

Cena libera
Free dinner

DOMENICA, 6 LUGLIO 2008

Sunday July 6th, 2008

Giornata Libera

Suggerimento (mete consigliate): Aosta e Cogne
Free Day
Suggestion: trip to Aosta and Cogne

LUNEDÌ 7 LUGLIO 2008

Monday July 7th, 2008

08:00

Colazione
Breakfast

08:50

Trasferimento ad Aosta, presso l'Institut Agricole Régional
Lezione: vigneti sperimentali in Valle d'Aosta. Storia dell'attivit  sperimentale dello IAR
Degustazione e introduzione all'Analisi Sensoriale
Leave for Aosta, Institut Agricole Régional
Lesson: experimental vineyards – IAR history

Docenti: Odoardo Zecca, Lale Demoz Provino e Daniele Domeneghetti (Docenti IAR)

13:00

Pranzo presso la mensa dell'Institut
Lunch at the IAR canteen



15:00

Trasferimento presso l'impianto termale di Pr  Saint Didier
(portare il costume da bagno – l'attivit  non   obbligatoria)

Lezione: "Quatremill metres – vins d'altitude"

Leave for Pr  Saint Didier Spa

(bring swimming suit with you – however, it is not compulsory)

Lesson: "Quatremill metres – vins d'altitude"

Docenti: Gianluca Telloli e Andrea Costa (Enologi)

19:30

Buffet presso le terme

Buffet at spa

MARTEDÌ, 8 LUGLIO 2008

Tuesday July 8th, 2008

08:00

Colazione

Breakfast

08:50

Trasferimento a Quart presso la cantina Frères Grosjean

Incontro con i piccoli produttori "Viticulteurs Encaveurs"

Lezione sul marketing: area di produzione, tipologia dei mercati di vendita, tipologia degli acquirenti, problemi legati alla produzione e alla commercializzazione

Leave for Quart – Grosjean Brothers winery

Meeting with small producers "Viticulteurs Encaveurs"

Marketing lesson: production area, types of markets, types of channels, problems tied to production and sales

Docenti: Vincenzo Grosjean (Presidente dei "Viticulteurs") e Eleonora Charrère (Azienda Les Cretes)

13:00

Trasferimento alla Maison Bruil – Fondazione Gran Paradiso (Introd)

Incontro con il Direttore della Fondazione Luisa Vuillermoz

Pranzo a buffet

Leave for the Maison Bruil (Introd)

Meeting with Gran Paradiso Foundation Director, Luisa Vuillermoz

Lunch

Lezione sui formaggi della Valle d'Aosta

Lesson: Aosta Valley cheeses

Docente: Andrea Barmaz (Docente IAR)

16:00

Visita e degustazione guidata di formaggi presso la Centrale Laiti re de la Vall e d'Aoste di Gressan (AO)

Visit to Centrale Laiti re de la Vall e d'Aoste and cheese tasting

Docente: Giovanni Barailler (Titolare Centrale Laiti re de la Vall e d'Aoste)

20:00

Cena con i piccoli produttori vitivinicoli della Valle d'Aosta "Viticulteurs Encaveurs"

Dinner together with small wine producers "Viticulteurs Encaveurs"

MERCOLEDÌ, 9 LUGLIO 2008



Wednesday July 9th, 2008

08:00

Colazione
Breakfast

08:50

Visita al vigneto più esteso della regione
Lezione in vigna: "Il Pinot Grigio. La meccanizzazione estrema in alta montagna"
Visit to largest vineyard in Valle d'Aosta
Lesson: Pinot Gris. Specialized machine work on the mountains

Docente: Marco Martin (Titolare azienda Lo Triolet)

Visita alla azienda vitivinicola Lo Triolet con degustazione guidata di Pinot Grigio
Visit to Lo Triolet winery. Pinot Gris tasting

12:00

Visita e pranzo a buffet presso azienda vitivinicola Di Barrò
Visit and buffet at Di Barrò winery

13:30

Trasferimento e visita all'Apiario Sperimentale di Saint Marcel
Leave for Aosta Valley Bee Keeping experiment station in Saint Marcel to see the honey production

Docente: Livio Carlin (Tecnico apistico dell'Assessorato Regionale all'Agricoltura e Risorse naturali)

15:30

Trasferimento al Centro Visitatori della Cooperativa Produttori Latte e Fontina a Valpelline in località Frissonière
La fontina e i formaggi DOP della Valle D'Aosta
Parte storica: Storia e tradizione del territorio di provenienza del prodotto
Parte tecnica: Razze utilizzate e area di provenienza, modalità di allevamento, tipo di alimentazione, processo produttivo, luoghi e tempi di stagionatura.
Visita guidata al magazzino
Degustazione guidata presso il Centro Visitatori
Leave for the "Cooperativa Produttori Latte e Fontina" Visitor Center at Valpelline (Frissonière)
Fontina and DOP cheeses of the Aosta Valley
History and traditions lesson: Aosta Valley Fontina origins
Technical lesson: breeding methods, feed types, production process, location and aging process
Guided visit of the plant
Tasting at the Visitor Center

Docente: Andrea Barmaz

20:00

Cena con menu tradizionale presso il ristorante La Clusaz con lo chef Maurizio Grange
Dinner at La Clusaz restaurant with the chef Maurizio Grange

GIOVEDÌ, 10 LUGLIO 2008

Thursday July 10th, 2008

07:00

Colazione
Breakfast

07:30

Partenza per Courmayeur: escursione a Punta Helbronner alt. m. 3462 s.l.m., Monte Bianco
(È necessario indossare un abbigliamento da trekking adatto alla giornata in alta quota)



Degustazione guidata di Bollicine in quota: il Metodo Classico
*Depart to Courmayeur: excursion to Punta Helbronner, 3462 meters high, on Mont Blanc
(Bring appropriate hiking equipment)
Wine tasting: Spumante Metodo Classico*

Lezione: "Dall'Inferno al Monte Bianco"
Lesson: "From Enfer to Mont Blanc"

Docente: Gianluca Telloli (Enologo della Cave di Morgex e La Salle e di altre aziende vitivinicole)

Visita al Giardino Botanico Alpino Saussurea di Pavillon du Mont Fréty
Visit to the Saussurea Alpine Botanic Garden

13:00
Pranzo a buffet tra le vigne
Lunch

14:30
Lezione: escursione a piedi con Gianluca Telloli tra le vigne dell'Enfer d'Arvier (circa 2 ore)
Lesson: 2 hours walk together with Gianluca Telloli through the Enfer d'Arvier vineyards

20:00
Cena presso il ristorante La Meridiana con lo chef Corrado Michelazzo
Degustazione e presentazione vini a cura del CERVIM (Centro di Ricerche, Studi e Valorizzazione per la Viticoltura Montana) con Costantino Charrère
*Dinner at La Meridiana Restaurant with the chef Corrado Michelazzo
Wine provided by CERVIM*

VENERDÌ, 11 LUGLIO 2008

Tuesday July 11th, 2006

08:00
Colazione, check-out e valigie sul bus entro le 08:45
Breakfast, check-out and baggage outside at the bus by 08:45

08:50
Trasferimento a La Magdeleine, incontro e visita con i titolari dell'azienda agricola Vittaz, produttori di piccoli frutti e di aceto di lamponi e mirtilli
Departure for La Magdeleine, visit to the Vittaz farm, producers of raspberry and blueberry vinegar

12:00
Pranzo presso la Maison Bertolin di Arnad con la famiglia Bertolin
Presentazione dei piatti pronti "Cuisine de La Maison" e dell'Olio di Noce "Dinus Donavit"
Presentazione dell'associazione Caseus Montanus
Degustazione guidata dei vini dell'azienda vitivinicola La Kiuwa
*Lunch at Maison Bertolin presenting their products
Presentation of Caseus Montanus Association
Wine tasting: La Kiuwa winery*

14:00
Visita guidata al Forte di Bard
Visit to Forte di Bard

17:00
Considerazioni finali e condivisione esperienza con il Tutor Davide Nicolino
Stage Feedback Session & Final Thoughts

18:00



Partenza per Bra
Departure for Bra