

**Valdostana
è meglio!** **Valdôtaine
c'est mieux!**



porta la carne valdostana sulla tua tavola
la viande valdôtaine sur ta table

Valdostana è meglio! Valdôtaine c'est mieux!

Ricette ideate dagli chef della Fondazione per la Formazione turistica in Valle d'Aosta

Manuela Parolo, Aronne Rategni, Emanuela Sorace, Mathieu Villani

Marco Antonini, Lara Barraggia, Alice Boretta, Carlo Cardone, Francesco Cardone, Alessandro Corda, Asia D'Agostino, Francesco D'Agostino, Federica Aurora Dal Pio, Joao Victor Da Silva, Francesco Di Fonzo, Andrea Genna, Letizia Gontier, Vittoria Gorgone, Alice Gozzi, Ludovica Camilla Lagrasta, Matteo Leone, Anaïs Martin, Maeva Martinet, Stefano Mirabello, Aaron Monteleone, Luca Moretto, Stefano Movio, Alessia Nicolò, Riccardo Pascolini,

Recettes conçues par les chefs de la Fondation pour la formation touristique en Vallée d'Aoste

Nicolas Petrarota, Kathlin Anna Presta, Giorgio Brando Presti, Alessandro Marco Ravet, Daniele Riga, Sara Romano, Giovanni Ronc, Simone Salmin, Jacopo Scaperrotta Gorret, Christian Tortorelli, Cristina Vencato, Gabriel Zaia.



FONDAZIONE
PER LA
FORMAZIONE
PROFESSIONALE
TURISTICA

La Fondazione per la Formazione turistica in Valle d'Aosta ha accolto l'invito dell'AreV e, per realizzare questo ricettario, ha coinvolto i propri chef: sia gli insegnanti esperti, sia gli allievi in formazione. Si è trattato di un'esperienza didattica e professionale pensata per mettere a disposizione proposte accattivanti ma realizzabili in una cucina casalinga.

La Fondation pour la Formation touristique en Vallée d'Aoste a accueilli l'invitation de l'AreV et, pour réaliser ce livre de recettes, elle a impliqué ses chefs : aussi bien les enseignants expérimentés que les élèves en formation. Il s'agissait d'une expérience pédagogique et professionnelle conçue pour mettre à disposition des propositions attrayantes mais réalisables dans une cuisine ménagère.

Association régionale des Éleveurs valdôtains

A.V.I. Presse srl

coordinamento editoriale
coordination éditoriale

Laura Agostino e Denise Charles

Testi / Textes

Pier Francesco Grizi

Fotografie dei piatti
Photographies des plats

Giuliano Morelli

Grafica e impaginazione
Graphisme et mise en page



EAT BIODIVERSITY



Da dove viene la carne valdostana

La carne valdostana proviene da capi bovini, ovini e caprini allevati in Valle d'Aosta sulla base di specifici disciplinari, che ne garantiscono la qualità e le modalità di allevamento ecocompatibile.

Si tratta di carni naturalmente magre, ricche di proteine nobili e altri elementi nutritivi, indicate a ogni età ma, soprattutto, saporite e adatte a ogni preparazione. Raggiungono la loro massima espressione con le lunghe cotture. Da sperimentare anche sotto vuoto.

Nelle prossime pagine ti consiglieremo alcune ricette da provare a casa tua e ti racconteremo quali sono le razze, quali i metodi di allevamento, in che maniera la filiera è controllata dall'Arev (Association regionale des Éleveurs valdôtains) e dove puoi trovare la carne valdostana.

La viande valdôtaine, d'où vient-elle ?

La viande valdôtaine provient de bovins, d'ovins et de caprins élevés en Vallée d'Aoste sur la base de cahiers des charges spécifiques, qui garantissent sa qualité et son mode d'élevage respectueux de l'environnement.

Il s'agit de viandes naturellement maigres, riches en protéines nobles et autres éléments nutritifs, indiquées pour tous les âges mais surtout, savoureuses et adaptées à tous types de préparation.

C'est avec de longues cuissons qu'elles atteignent leur expression maximale. À expérimenter même sous vide. Au fil des pages suivantes nous vous conseillerons quelques recettes à essayer chez vous et vous raconterons quelles sont les races, les méthodes d'élevage, comment la filière est contrôlée par l'Arev (Association régionale des Éleveurs valdôtains) et où vous pouvez trouver la viande valdôtaine.



carne valdostana

dove trovarla

Sono varie le tipologie degli esercizi commerciali e di ristorazione all'interno dei quali trovare la carne valdostana bovina e ovi-caprina.

Sono riconoscibili da questa vetrofania.

La carne fresca è disponibile in numerosi punti vendita di piccola e grande distribuzione ma anche nelle aziende agricole che confezionano e consegnano pacchi-famiglia (vari tagli di carne posti sotto vuoto).

I prodotti di salumeria sono largamente diffusi.

Sono altrettanto numerosi gli agriturismi e i ristoranti che inseriscono nel loro menu la carne valdostana bovina e ovi-caprina. Anche in questo caso, la vetrofania li rende distinguibili.

L'elenco completo di tutti gli operatori che vendono, a vario titolo, carne valdostana o prodotti con carne valdostana è costantemente aggiornato sul sito carnevaldostana.arev.it, dove potrai trovare tutte le informazioni sulle razze, i sistemi di allevamento e la filiera.



AREV

QU

TROVATE LA VALDOS

carnevaldotana.arev.it

Carne, valc è meg

Interreg
trasformazione rurale e sviluppo
EAT BIODIVERSITY

viande valdôtaine où l'acheter



U
LA CARNE
DOSTANA

.it | #carnevaldostana

aldostana
reglio!



Il existe différents types d'établissements commerciaux et de restauration à l'intérieur desquels trouver la viande valdôtaine bovine, ovine et caprine.

Cette vitrauphanie permet de les reconnaître.

La viande fraîche est disponible dans de nombreux points de vente de la petite et grande distribution mais aussi dans les exploitations agricoles qui emballent et livrent des paquets famille (diverses pièces de viande sous vide).

Les produits de charcuterie sont largement répandus.

De même, nombreux sont les agritourismes et les restaurants qui insèrent dans leur menu la viande valdôtaine bovine, ovine et caprine. Là encore, la vitrauphanie les identifie.

La liste complète de tous les opérateurs qui vendent de la viande valdôtaine ou des produits à base de viande valdôtaine est constamment mise à jour sur le site de carnevaldostana.arev.it, où vous trouverez toutes les informations sur les races, les systèmes d'élevage et la filière.



Fagotto agli agrumi

Questo finger food si prepara con carne valdostana di vitellone insaporito agli agrumi, con ricotta di capra al lime e sesamo nero

Ingredienti

*250 gr di girello di vitellone
mezza arancia
un mandarino
un limone
150 gr di ricotta di capra
un lime
cinque grani di pepe rosa
sale fine
due foglie verdi di porro
olio evo*

Preparare la marinatura per la carne, mescolando in un contenitore le bucce degli agrumi, il succo, il pepe schiacciato e il sale necessario.

Far riposare e, nel frattempo, tagliare a fette il girello e immergerlo nella marinatura, dove resterà per una ventina di minuti.

Scolare le fettine di carne e riempirle con la ricotta di capra aromatizzata con scorza di lime e sale.

Formati i fagottini, chiuderli con una fettuccia di porro passata qualche secondo al vapore.

Irrorare il fondo del fagotto con olio evo e immergerlo solo per metà nel sesamo nero.

Servirlo su un cucchiaino di ceramica bianca o piattino fondo da finger.

Fagots aux agrumes

Ce finger food se prépare avec de la viande de veau valdôtaine assaisonnée aux agrumes, avec de la ricotta (ou sérac) de chèvre au citron et sésame noir

Ingredients

*250 g de rond de gîte de génisse
la moitié d'une orange
une mandarine
un citron
150 g de ricotta ou de sérac de chèvre
un citron vert
cinq grains de poivre rose
sel fin
deux feuilles vertes de poireau
huile d'olive extra vierge*

Préparer la marinade pour la viande, en mélangeant dans un récipient les peaux des agrumes, le jus, le poivre concassé et le sel nécessaire.

Laisser reposer et, en attendant, couper en tranches le rond de gîte et le plonger dans la marinade, où il restera pendant une vingtaine de minutes.

Égoutter les tranches de viande et les remplir avec la ricotta (ou le sérac) de chèvre aromatisée avec le zeste de citron vert et le sel.

Formez les petits fagots, fermez-les avec un ruban découpé des feuilles de poireau et passé quelques secondes à la vapeur.

Huiler le fond du fagot et ne le tremper qu'à moitié dans le sésame noir.

Servir sur une cuillère en céramique blanche ou une petite assiette creuse pour finger food.



Spiedino di pecora

Questo finger food è semplicissimo ma di grande effetto, grazie all'utilizzo del rosmarino

Ingredienti per quattro persone

150 gr di polpa di pecora

100 gr di rosmarino

40 gr di lardo

Sfogliare il rosmarino, mettendo da parte il rametto che useremo più avanti nella ricetta.

Tagliare la carne e il lardo in cubetti di circa 1 cm.

Prendere il rametto messo da parte in precedenza e utilizzarlo come spiedino, alternando la carne con il lardo.

Tritare il rosmarino con il sale.

Condire gli spiedini con il sale aromatizzato preparato in precedenza.

Scottare gli spiedini in padella con un filo d'olio, servire ancora caldi.

Brochettes de mouton

Ce finger food est très simple mais d'un très grand effet, grâce à l'utilisation du romarin

Ingédients pour quatre personnes

150 g de viande de mouton

100 g de romarin

40 g de lard

Effeuillez le romarin, en mettant de côté la tige que nous utiliserons plus tard dans la recette.

Couper la viande et le lard en dés d'environ 1 cm.

Prendre la tige mise de côté et l'utiliser comme brochette, en alternant la viande avec le lard.

Hacher le romarin avec le sel.

Assaisonner les brochettes avec le sel aromatisé préalablement préparé.

Bien saisir les brochettes dans une poêle avec un filet d'huile, servir encore chaud.

Messata di capretto

Viande de chevreau salée



Questo antipasto con carne valdostana di capretto si arricchisce dei profumi del mosto d'uva

Ce hors d'œuvre à base de viande valdôtaine de chevreau s'enrichit des parfums du moût de raisin

Ingredienti per quattro persone

500 gr di polpa di capretto
300 gr di sale
120 gr di zucchero
chiodi di garofano, bacche di ginepro, grani di pepe, salvia, rosmarino
300 gr di uva
100 gr di misticanza

Ingédients pour quatre personnes

500 g de viande de chevreau
300 g de sel
120 g de sucre
clous de girofle, baies de genièvre, grains de poivre, sauge, romarin
300 grammes de raisins
100 g de salades variées

Mettere la polpa di capretto sotto sale e zucchero con le spezie e le erbe aromatiche per almeno cinque giorni, in un contenitore ermetico.

Per preparare il mosto: lavare e cuocere i chicchi d'uva, passarli al passaverdura e filtrarli per ottenere il mosto.

Tagliare a fettine sottili la carne, condire l'insalata con il mosto, comporre il piatto.

Mettere la viande de chevreau dans le sel et le sucre avec les épices et les herbes aromatiques pendant au moins cinq jours, dans un récipient hermétique. Pour préparer le moût : laver et cuire les raisins, les passer au passe-légumes et les filtrer pour obtenir le moût. Couper la viande en fines tranches, assaisonner la salade avec le moût, dresser dans les assiettes.

Tartare di filetto Tartare de filet

Questa tartare di carne valdostana è aromatizzata anche dall'aceto di miele

Ce tartare de viande valdôtaine est également aromatisé par le vinaigre de miel

Ingredienti per quattro persone

400 gr di filetto di vitellone
50 gr di cetriolini sott'aceto
50 gr di scalogno
50 gr di capperi
4 tuorli d'uovo
sale, pepe, olio evo e aceto di miele
20 gr di grani di senape

Tritare al coltello il filetto.
Tritare finemente i cetriolini, lo scalogno e i capperi.
Condire la carne con tutti gli ingredienti e disporre il cibo nel piatto in maniera gradevole.

Ingédients pour quatre personnes

400 g de filet de veau
50 g de cornichons au vinaigre
50 g d'échalotes
50 g de câpres
4 jaunes d'œufs d'œufs
sel, poivre, huile d'olive extra vierge et vinaigre de miel
20 g de graines de moutarde

Hacher le filet au couteau.
Hacher finement les cornichons, les échalotes et les câpres.
Assaisonner la viande avec tous les ingrédients et disposer agréablement dans une assiette.



Lingua brasata

Langue braisée

Questo antipasto prevede l'utilizzo della lingua brasata, accompagnata con salsa ai mirtilli

Ingredienti

*una lingua di vitellone
una gamba di sedano
due carote
una cipolla
tre bacche di ginepro
un chiodo di garofano
alloro
2 l di brodo vegetale
un pomodoro fresco
300 gr di mirtilli
una cipolla bianca
prezzemolo fresco
sale*

Cuocere la lingua al vapore (o immersa in acqua salata in ebollizione) per un'ora circa.

Nel frattempo, preparare un soffritto con una dadolata di sedano, carote, cipolla, olio di oliva, bacche di ginepro e chiodi di garofano.

Quando la lingua sarà cotta, togliere la pelle e metterla nella pentola del soffritto per farla rosolare delicatamente. Poi, aggiungere il brodo vegetale ben caldo e cuocere per un'altra ora circa. Cuocere in una padella i mirtilli per qualche minuto, salare e infine ridurli in crema con un frullatore.

Quando la lingua sarà pronta, fare una striscia sul piatto con la crema di mirtilli, adagiarvi sopra tre fettine di lingua con un pochino di salsa di cottura e decorare la superficie con qualche anello di cipolla frita e un ciuffetto di prezzemolo fresco.

Ce hors d'œuvre prévoit l'utilisation de la langue braisée, accompagnée d'une sauce aux myrtilles

Ingédients

*une langue de veau
une branche de céleri
deux carottes
un oignon
trois baies de genièvre
un clou de girofle
laurier
2 l de bouillon de légumes
une tomate fraîche
300 g de myrtilles
un oignon blanc
persil frais
sel*

Cuire la langue à la vapeur (ou à l'eau salée en ébullition) pendant une heure environ. Pendant ce temps, préparer un soffritto avec le céleri, les carottes et les oignons, coupés en petits dés, l'huile d'olive, les baies de genièvre et les clous de girofle.

Lorsque la langue est cuite, enlever la peau et la mettre dans la casserole du soffritto pour la faire revenir doucement. Puis, ajouter le bouillon de légumes bien chaud et cuire pendant encore une heure environ.

Cuire les myrtilles dans une poêle pendant quelques minutes, saler et enfin les réduire en crème avec un mixeur.

Lorsque la langue est prête, étalez une bande de crème de myrtilles sur l'assiette, placez-y trois tranches de langue avec un peu de sauce de cuisson et décorez la surface avec quelques anneaux d'oignon frit et quelques feuilles de persil frais.

Questo risotto classico è insaporito con cubotti di carne valdostana grigliati

Ce risotto classique est assaisonné de cubes de viande valdôtaine grillés



Risotto con cubotti

Ingredienti per sei persone

per il fondo bianco comune:

2,5 kg d'ossa di vitello
300 gr di carote
100 gr di sedano
200 gr di cipolla
25 gr di erbe aromatiche (rosmarino, salvia, timo, alloro, prezzemolo)
4 l d'acqua
25 gr di sale
10 chiodi di garofano

per il risotto:

360 gr di fesa di manzo
olio evo
480 gr di riso carnaroli o arborio
40 gr di cipolla bianca
150 ml di Blanc de Morgex
3 l di fondo bianco comune
200 gr di Parmigiano Reggiano
150 gr di burro
12 fiori eduli misti
sale

Per il fondo bianco comune: Tagliate a cubetti le carote, il sedano e la cipolla.

Far spurgare in acqua corrente le ossa, poi immergerle in una pentola con l'acqua. Portare a ebollizione e togliete la schiuma che si forma in superficie. Bollire per tre minuti e poi risciacquare le ossa. Rimetterle in acqua fredda con le verdure, il mazzetto aromatico e il sale, cuocere per 2-3 ore, ripulendo dalla schiuma di tanto in tanto. Filtrate il fondo.

Tritare la cipolla e rosolarla; tostare il riso e sfumare con il vino bianco. Aggiungere il fondo bianco e cuocere per circa 20 minuti. Tagliare la fesa in 18 cubotti, marinarli in olio, sale e poco origano poi grigliarli mantenendoli rosati all'interno.

Appena cotto il risotto, mantecarlo con il parmigiano, porlo al centro del piatto, porvi sopra tre cubotti di fesa e ultimare con due fiori e un filo d'olio evo.

Risotto aux dés

Ingredients pour six personnes

pour le fond blanc commun:

2,5 kg d'os de veau
300 g de carottes
100 g de céleri
200 g d'oignons
25 g d'herbes aromatiques (romarin, sauge, thym, laurier, persil)
4 l d'eau
25 g de sel
10 clous de girofle

pour le risotto:

360 g de noix ou sous noix de veau
huile d'olive extra vierge
480 g de riz spécial risotto (carnaroli ou Arborio)
40 g d'oignon blanc
150 ml de vin blanc sec (Blanc de Morgex)
3 l de fond blanc commun
200 g de Parmesan
150 g de beurre
12 fleurs mixtes comestibles
sel

Pour le fond blanc commun : Coupez en dés les carottes, le céleri et l'oignon.

Faire purger les os à l'eau courante, puis les tremper dans une casserole avec de l'eau et porter à ébullition. Enlever la mousse qui se forme en surface. Faire bouillir pendant trois minutes puis rincer les os.

Les remettre dans l'eau froide avec les légumes, le bouquet garni et le sel, cuire pendant 2-3 heures, en ôtant la mousse de temps en temps. Filtrer le fond.

Hacher l'oignon et le faire revenir; nacer le riz, déglacer avec le vin blanc. Ajouter le fond blanc et cuire pendant environ 20 minutes.

Couper le morceau de viande en 18 cubes, les faire mariner dans de l'huile, du sel et un peu d'origan puis les faire griller en les gardant rosés à l'intérieur.

Une fois le risotto cuit, saupoudrer de parmesan, le verser au milieu de l'assiette, y déposer trois cubes de viande et garnir de deux fleurs et d'un filet d'huile d'olive extra vierge.



Crespella con macinato

Crêpes farcies au bœuf haché

Questa crespella di farina integrale è farcita con macinato di carne valdostana e accompagnata da una fonduta leggera di Bleu d'Aoste

Cette crêpe de farine complète est farcie avec du hachis de viande valdôtaine et accompagnée d'une fondue légère de Bleu d'Aoste

Ingredienti per quattro persone

*50 gr di farina integrale
50 gr di farina 00
2 uova
250 gr di latte
50 gr di sedano
50 gr di carota
50 gr di cipolla
300 gr di noce di vitellone (oppure carne macinata ovina o caprina)
1 dl di vino bianco
250 gr di panna da cucina
150 gr di Bleu d'Aoste
sale
pepe*

Sbattere le uova con le farine, aggiungere il latte, lasciar riposare per una ventina di minuti. Cuocere le crespelle in padella o con l'apparecchio apposito. Tritare il sedano, la carota e la cipolla. Eliminare dalla carne le parti non indicate per la preparazione e tritarla. Fare il soffritto, aggiungere la carne e sfumare con il vino bianco. Far cuocere. Preparare la fonduta facendo scaldare la panna e sciogliendo al suo interno il Bleu d'Aoste. Comporre le crespelle con la carne all'interno e la fonduta all'estero. Far gratinare in forno.

Ingredients pour quatre personnes

*50 g de farine complète
50 g de farine blanche T65
2 œufs
250 g de lait
50 g de céleri
50 g de carotte
50 g d'oignons
300 g de noix de veau (ou viande hachée d'ovins ou de caprins)
1 dl de vin blanc
250 g de crème fraîche épaisse
150 g de bleu d'Aoste
sel
poivre*

Battre les œufs avec les farines, ajouter le lait, laisser reposer une vingtaine de minutes. Faire cuire les crêpes à la poêle ou à l'aide de l'appareil. Hacher le céleri, la carotte et l'oignon. Éliminer de la viande les parties non destinées à la préparation et la hacher. Faire le soffritto, ajouter la viande et déglacer au vin blanc. Faire cuire. Préparer la fondue en faisant fondre le bleu d'Aoste avec la crème. Fourrer les crêpes avec la viande et les recouvrir de fondue. Faire gratiner au four.



Zuppetta d'orzo

Soupe d'orge

Questa zuppa si arricchisce del Lardo d'Arnad, carne valdostana, veli di Fontina e olio di noci

Ingredienti

*300 gr orzo perlato
100 gr Lardo d'Arnad
200 gr di vitello
100 gr Fontina
due patate
mezzo bicchiere di vino bianco
mezzo bicchiere di vino rosso
una cipolla
una carota
un gambo di sedano
uno spicchio d'aglio
olio di noci
sale
pepe
rosmarino
salvia
alloro*

Pulire e tagliare in dadolata cipolle, carote, sedano e spicchio d'aglio. Mettere in una casseruola e far rosolare a fuoco lento.

Aggiungere la carne, anch'essa tagliata a dadini di circa mezzo cm per lato. Far rosolare e sfumare con il vino bianco e il vino rosso.

Aggiungere l'orzo, le patate pulite e tagliate a cubetti, le erbe aromatiche e coprire con brodo di carne.

Cuocere per circa 50 minuti.

Servire guarnita con petali di Fontina e aggiungere qualche goccia di olio di noci.

Cette soupe s'enrichit du lard d'Arnad, de viande valdôtaine, de voiles de fontine et d'huile de noix

Ingrédients

*300 g d'orge perlé
100 g de lard d'Arnad
200 g de veau
100 g fontine
deux pommes de terre
un demi verre de vin blanc
un demi verre de vin rouge
un oignon
une carotte
une branche de céleri
une gousse d'ail
huile de noix
sel
poivre
romarin
sauge
laurier*

Nettoyer et couper en dés oignons, carottes, céleri et gousse d'ail. Mettre dans une casserole et faire revenir à feu doux.

Ajouter la viande, également coupée en dés d'environ un demi-cm. Faire revenir et déglacer avec le vin blanc et le vin rouge.

Ajouter l'orge, les pommes de terre nettoyées et coupées en dés, les herbes aromatiques et couvrir de bouillon de viande.

Cuire pendant environ 50 minutes.

Servir garni de pétales de fontine et ajouter quelques gouttes d'huile de noix.



Pasta fresca al profumo di ginepro

Questi taglioni sono conditi con un concassé di carne valdostana arricchita dall'aroma del ginepro

Ingredienti per quattro persone

per la pasta fresca:

145g di farina 0
35g di semola
1 uovo intero
1 tuorlo
q.b. di acqua
q.b. di sale

per il ragù:

1 cipolla
1 carota
10 bacche di ginepro
200g di carne trita bovina, ovina o caprina
150g olio d'oliva
100g vino bianco
q.b. sugo di arrosto

Impastare gli ingredienti per la pasta fresca e lasciare riposare l'impasto ottenuto in frigo, per 15 minuti.

Quindi stendere la pasta e tagliarla dello spessore desiderato.

Tagliare la carne di vitello per il ragù nella dimensione preferita (tritata al coltello o a dadini).

Rosolare la carne con la cipolla e le carote tagliate a brunoise, olio e bacche di ginepro.

Una volta ben rosolato, sfumare con il vino e salare.

Lasciar cuocere per 15 minuti, aggiungere i tagliolini dopo averli cotti in acqua salata e scolati, e servire.

Pâtes fraîches au parfum de genièvre

Ces tagliatelles sont garnies d'un concassé de viande valdôtaine enrichi par l'arôme du genièvre

Ingédients pour quatre personnes

pour les pâtes fraîches:

145 g de farine T65
35 g de semoule
1 œuf entier
1 jaune d'œuf
de l'eau
du sel

pour la sauce bolognaise:

1 oignon
1 carotte
10 baies de genièvre
200 g de viande hachée de bovins, d'ovins ou de caprins
150 g d'huile d'olive
100 g vin blanc
sauce de rôti

Pétrir les ingrédients pour les pâtes fraîches et laisser reposer la pâte obtenue dans le réfrigérateur pendant 15 minutes.

Puis étaler la pâte et la couper de l'épaisseur désirée.

Couper la viande de veau pour la sauce de la dimension préférée (hachée au couteau ou coupée en dés).

Faire revenir dans l'huile la viande avec l'oignon et les carottes coupées en brunoise, et les baies de genièvre.

Une fois bien doré, déglacer avec le vin et saler.

Laisser cuire 15 minutes, ajouter les tagliatelles après les avoir cuites dans l'eau salée et égouttées. Servir.



Rolata con jambon e toma

Roulade avec jambon et tome

Questa roлата di vitellone è farcita con Jambon di Saint-Oyen e toma di Gressoney, accompagnata da una salsa al Muscat di Chambave

Cette roulade de veau est garnie de jambon de Saint-Oyen et de tome de Gressoney, accompagnée d'une sauce au Muscat de Chambave

Ingredienti per quattro persone

*1 kg di pancia di vitellone
200 gr di prosciutto
200 gr di toma
sale
pepe
100 gr di sedano
100gr di carota
100 gr di cipolla
50 dl di Muscat de Chambave*

Ingédients pour quatre personnes

*1 kg de flanchet de veau
200 g de jambon cru
200 g de tome
sel
poivre
100 g de céleri
100 g de carotte
100 g d'oignons
50 dl de Muscat de Chambave*

Eliminare dalla pancia di vitellone le parti che si desiderano utilizzare nella preparazione e batterla per appiattirla. Farcirla con il prosciutto e la toma, poi arrotolarla e legarla.

Ridurre le verdure in dadolata e farle rosolare, bagnandole con il vino.

Aggiungere la carne e far cuocere in forno, a 160°, per circa un'ora.

Far riposare e tagliare la roлата.

Servire le fette con la salsa tirata dal fondo di cottura.

Prélever du flanchet la partie que vous souhaitez utiliser dans la préparation et la battre pour l'aplatir. Garnir de jambon et de tome, puis l'enrouler et l'attacher.

Couper les légumes en dés et les faire revenir en les arrosant de vin.

Ajouter la viande et faire cuire au four, à 160°, pendant environ une heure.

Laisser reposer et couper la roulade.

Servir les tranches avec la sauce obtenue du fond de cuisson.



Costata impanata

Questa costata di carne valdostana è avvolta in una panatura di pane nero delle Alpi e accompagnata da un crostone di polenta con fonduta di reblec di capra

Ingredienti per quattro persone

per la costata:

*quattro costate
due rametti di rosmarino
un mazzetto di timo
pane nero
100 gr di olio evo*

per la polenta:

*100 gr di farina di polenta:
400 gr di acqua*

per salsa al reblec:

*due cucchiari di panna da cucina
circa 300 gr di reblec di capra*

Tagliare a fette e poi tritare il pane nero e, in una padella, scaldare l'olio con il rosmarino e il timo.

Scottare in padella la carne, salare e pepare, cospargere con il pane e infine terminare a cottura in forno, a 175°C, per 12 minuti.

Tuocere la polenta fino a renderla asciutta. Farla raffreddare stesa in una teglia e poi tagliarla nella forma desiderata per scottarla in padella fino a renderla croccante.

Tagliare il reblec a pezzi e disporli in una pentola con la panna per scaldare il composto sino allo scioglimento del formaggio. Servire il piatto con tutte le componenti ben calde.

Côte de veau panée

Cette côte de viande valdôtaine est enveloppée d'une panure de pain noir des Alpes et agrémentée d'une croûte de polenta et d'une fondue de reblec de chèvre

Ingredients pour quatre personnes

*quatre côtes de veau
deux brins de romarin
un bouquet de thym
pain noir
100 g d'huile d'olive d'olive extra vierge*

pour la polenta:

*100 g de farine de polenta:
400 g d'eau*

pour la sauce au reblec:

*deux cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
environ 300 g de reblec de chèvre*

Couper en tranches puis hacher le pain noir et, dans une poêle, faire chauffer l'huile avec le romarin et le thym.

Faire saisir la viande, saler et poivrer, saupoudrer de panure et faire finir de cuire au four à 175°C pendant 12 minutes.

Cuire la polenta jusqu'à ce qu'elle soit sèche.

L'étendre sur une plaque et la laisser refroidir. La couper ensuite de la forme souhaitée et la passer à la poêle jusqu'à ce qu'elle croustille.

Couper le reblec en morceaux et les faire fondre avec la crème dans une casserole.

Dresser dans une assiette et servir avec toutes les composantes bien chaudes.

Per questo piatto, l'agnello è proposto
in crosta di sesamo, su veli di finocchio e
glassa al Genepy

Pour ce plat, l'agneau est proposé en
croûte de sésame, sur des voiles de fe-
nouil et recouvert d'un glaçage au génepy



Costata di agnello

Côte d'agneau

Ingredienti per quattro persone

*due costate d'agnello
un bianco d'uovo
100 gr di sesamo bianco
300 gr di finocchi
1 dl di vino bianco
2,5 dl di Genepy
olio evo
sale e pepe
zucchero di canna
timo*

Su una placca, far rosolare le costate d'agnello con olio evo, uno spicchio d'aglio, un rametto di rosmarino e un rametto di timo serpillio. Sfumare leggermente con vino bianco e toglietele dal fuoco.

Asciugare delicatamente la superficie della carne con carta da cucina. Spennellarla con abbondante albume d'uovo sbattuto con un pizzico di sale. Cospargerle con i semi di sesamo in abbondanza, per creare un'impanatura, e disporle nuovamente sulla placca di rosolatura. Aggiungere un mestolino d'acqua o di brodo.

Preriscaldare il forno a 180°C e cuocere per circa 15/20 minuti.

Nel frattempo, lavare i finocchi, affettarli finemente e sbollentarli per circa 2 minuti.

Scolarli e saltarli in padella con un cucchiaio d'olio evo, un pizzico di sale e un pizzico di pepe, avendo cura di mantenerli croccanti.

In un pentolino, far ridurre a fuoco lento il Genepy con l'aggiunta di un cucchiaio di zucchero di canna, sino a ottenere un glassa leggermente densa.

Quando l'agnello avrà raggiunto la cottura desiderata, disporre al centro del piatto i finocchi saltati. Tagliare il carré, adagiare sopra i finocchi, salsare leggermente con il fondo di cottura e distribuire la glassa al Genepy.

Ingrédients pour quatre personnes

*deux côtes d'agneau
un blanc d'œuf
100 g de sésame blanc
300 g de fenouil
1 dl de vin blanc
2,5 dl de génepy
huile d'olive extra vierge
sel et poivre
sucre de canne
thym*

Dans un plat à four, faire revenir les côtes d'agneau à l'huile d'olive avec une gousse d'ail, une branche de romarin et une branche de thym. Arroser légèrement de vin blanc et les retirer du feu.

Sécher délicatement la surface de la viande avec du papier de cuisine. La badigeonner de blanc d'œuf battu avec une pincée de sel. Saupoudrer abondamment de graines de sésame, pour créer une panure, et remettre dans le plat. Ajouter une petite louche d'eau ou de bouillon.

Préchauffer le four à 180°C et cuire pendant environ 15/20 minutes.

Pendant ce temps, laver les fenouils, les couper finement et les blanchir pendant environ 2 minutes.

Les égoutter et les faire sauter à la poêle avec une cuillère à soupe d'huile d'olive, une pincée de sel et une pincée de poivre, en prenant soin de les garder croquants.

Faire réduire à feu doux le génepy dans une petite casserole avec une cuillère à soupe de sucre de canne, jusqu'à obtenir un glaçage légèrement dense.

Lorsque l'agneau atteint la cuisson désirée, disposer les fenouils sautés au milieu d'un plat. Déposer la viande sur le fenouil, ajouter un peu de fond de cuisson et couvrir avec le glaçage au génepy.

La cottura a bassa temperatura conferisce alla carne una morbidezza e succosità irraggiungibili con altre cotture. Il piatto è completato da una passatella di sedano rapa e da un crumble di pane nero

La cuisson à basse température donne à la viande une douceur et une jutosité que les autres cuissons ne permettent pas. Le plat est complété par une crème de céleri-rave et un crumble de pain noir



Cubo di venato

Ingredienti per quattro persone

800 gr di cappello del prete di vitello
900 gr di sedano rapa
300 gr di pane nero
una cipolla
due carote
un gambo di sedano
due spicchi d'aglio
olio evo
sale
pepe
latte intero

In una casseruola, far rosolare la carne avendo cura di far dorare tutta la superficie. Aggiungere la cipolla, le carote, il sedano, lo spicchio d'aglio e far rosolare ancora per qualche minuto. Sfumare con un bicchiere di vino bianco, salare e pepare.

Preriscaldare il forno a 90°/95°C, assicurandosi di non azionare la ventilazione e far cuocere la carne coperta da carta stagnola per circa 3/4 ore.

Mentre l'arrosto cuoce, pulire il sedano rapa e tagliarlo a cubi di circa 4 cm. Metterlo in una casseruola, ricoprire con 1/3 di acqua, aggiungere un bicchiere di latte intero e far cuocere a fuoco lento. A cottura ultimata, scolare il sedano rapa e frullarlo aggiungendo sale, pepe, una noce di burro e un po' di latte, fino a ottenere una crema della consistenza voluta.

Per ottenere il crumble di pane nero, occorrerà tagliarlo a cubetti piccoli, cospargerlo leggermente di zucchero a velo e farlo tostare in forno fino a completa doratura. Potrà quindi essere rotto grossolanamente con l'aiuto di un batticarne.

Quando tutto sarà pronto, comporre il piatto posizionando la passatella di sedano rapa al centro. Disporre sopra l'arrosto tagliato a forma di cubo di circa 4 cm per lato. Cospargere il bordo del piatto con il crumble di pane e salsate leggermente l'arrosto con il proprio fondo di cottura.

Cube marbré

Ingredients pour quatre personnes

800 g de collier de veau
900 g de céleri-rave
300 g de pain noir
un oignon
deux carottes
une branche de céleri
deux gousses d'ail
huile d'olive extra vierge
sel
poivre
lait entier

Dans une casserole, faire revenir la viande en prenant soin d'en faire dorer tous les côtés. Ajouter

l'oignon, les carottes, la branche de céleri, l'ail et faire revenir encore quelques minutes. Déglacer avec un verre de vin blanc, saler et poivrer.

Préchauffer le four à 90°/95°C, en veillant à ne pas actionner la ventilation et à faire cuire la viande recouverte de papier alu pendant environ 3/4 heures.

Pendant que le rôti cuit, nettoyer le céleri-rave et le couper en cubes d'environ 4 cm. Mettre dans une casserole, recouvrir avec 1/3 d'eau, ajouter un verre de lait entier et faire cuire à feu doux. Après la cuisson, égoutter le céleri-rave et le mixer en ajoutant du sel, du poivre, une noix de beurre et un peu de lait, jusqu'à obtenir une crème suffisamment dense.

Pour obtenir le crumble de pain noir, il faudra le couper en petits cubes, le saupoudrer légèrement de sucre glace et le faire griller au four jusqu'à ce qu'il soit bien doré. Le réduire ensuite grossièrement en miettes à l'aide d'un maillet à viande.

Quand tout sera prêt, dresser sur les assiettes en plaçant la crème de céleri-rave au centre. Déposer au-dessus le rôti coupé en cubes d'environ 4 cm. Saupoudrer le bord de l'assiette avec le crumble de pain et arroser légèrement le rôti avec son fond de cuisson.

Un piatto insolito, con la carne valdostana marinata alle erbe e spezie, con gocce di delicata di acciughe

Un plat insolite, avec la viande valdôtaine marinée aux herbes et épices, avec quelques touches de crème d'anchois



Millefoglie di vitellone

Ingredienti per quattro persone

500 gr girello di vitello
200 gr di cavolo rosso
200 gr di cavolo bianco
200 gr di finocchi
300 gr di sale grosso
100 gr di zucchero
150 gr di acciughe sott'olio
1 spicchio d'aglio
olio evo
salvia, rosmarino, timo serpillio, ginepro,
pepe nero in grani, stecca cannella, chiodi di
garofano

Disporre la carne in una terrina non eccessivamente grande e copirla con una miscela ottenuta unendo il sale, lo zucchero, le erbe aromatiche e tutte le spezie leggermente schiacciate con un batticarne. Massaggiare leggermente e mettere in frigorifero per circa 24/36 ore, ricordando di girare e massaggiare la carne almeno due o tre volte durante questo lasso di tempo.

Trascorse le ore necessarie, prendere la carne e sciacquarla sotto l'acqua fredda. Asciugarla bene e conservarla in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

Pulire il cavolo, i finocchi e affettarli finemente, avendo l'accortezza di tenere separate tutte le tre varietà.

Frullare le acciughe sgocciolate, con un piccolo spicchio d'aglio e olio evo, fino a ottenere una salsa cremosa e non troppo liquida.

Usare un po' del composto ottenuto, con l'aggiunta di un pizzico di sale, per condire leggermente le verdure precedentemente tagliate.

Con l'aiuto di un collare d'acciaio o di un cerchio ottenuto con una striscia di cartone, comporre il piatto alternando uno strato sottile di cavolo a uno di carne affettata finemente, uno strato di cavolo rosso a uno di carne, uno di finocchio a uno di carne e così fino a ottenere l'altezza desiderata. Al termine, aggiungere qualche goccia di salsa d'acciughe.

Mille-feuille de veau

Ingredients pour quatre personnes

500 g de rond de gîte de veau
200 g de chou rouge
200 g de chou blanc
200 g de fenouil
300 g de gros sel
100 g de sucre
150 g d'anchois à l'huile
1 gousse de l'ail
huile d'olive extra vierge
sauge, romarin, thym serpolet, baies de
genièvre,
poivre noir en grains, bâton de cannelle,
lous de girofle

Disposer la viande dans une terrine pas trop grande et la recouvrir du mélange obtenu avec le sel, le sucre, les herbes aromatiques et toutes les épices légèrement broyées avec un pilon. Masser légèrement et mettre au réfrigérateur pendant environ 24/36 heures, en se rappelant de retourner et masser la viande au moins deux ou trois fois pendant ce laps de temps.

Ce délai écoulé, prendre la viande et la rincer à l'eau froide. Bien la sécher et la conserver au réfrigérateur jusqu'à son utilisation.

Nettoyer le chou, les fenouils et les couper finement, en ayant soin de séparer les trois variétés.

Mixer les anchois égouttés, avec une petite gousse d'ail et de l'huile d'olive, jusqu'à obtenir une sauce crémeuse et pas trop liquide.

Utiliser un peu du mélange obtenu, en ajoutant une pincée de sel, pour assaisonner légèrement

les légumes préalablement coupés.

A l'aide d'un collier en acier ou d'un cercle obtenu avec une bande en carton, dresser le plat en alternant une fine couche de chou et une couche de viande finement tranchée, une couche de chou rouge et une couche de viande, une de fenouil et une de viande jusqu'à obtenir la hauteur désirée. À la fin, ajouter quelques gouttes de sauce aux anchois.



Stracotto di pecora

Questo secondo piatto è arricchito dalle bellezze cromatiche dei tre diversi cavolfiori glassati del contorno

Ingredienti per quattro persone

*600 gr di coscia di pecora
vino rosso della Valle d'Aosta
una gamba di sedano
due carote
una cipolla
due foglie di alloro
uno spicchio d'aglio
100 gr di burro
3 l di brodo vegetale
1 pomodoro fresco
sale
per il contorno:
400 gr di cavolfiore viola
400 gr di cavolfiore bianco
400 gr di cavolfiore verde*

Marinare la carne con il vino rosso, il sedano, la carota, la cipolla, l'aglio, l'alloro; lasciarla per almeno due ore, in modo che prenda gli sapori delle verdure.

Scolarla, infarinarla e rosolarla in padella con un pochino d'olio evo. Aggiungere il brodo ben caldo e il pomodoro e far cuocere per almeno un'ora.

A parte, cuocere al vapore i cavolfiori e, quando pronti, passarli in padella con sale e un pochino di burro.

Quando la carne sarà cotta, farla riposare e, nel frattempo, tirare la salsa, addensandola se necessario.

Servire una fetta di stracotto accompagnandola con una rosa di ogni cavolfiore. Decorare con cialdina di pane o con qualche foglia di salvia fresca.

Daube de mouton

Ce plat de résistance est enrichi par la beauté chromatique des trois différents choux-fleurs glacés de la garniture

Ingredients pour quatre personnes

*600 g de gigot de mouton
vin rouge de la Vallée d'Aoste
une branche de céleri
deux carottes
un oignon
deux feuilles de laurier
une gousse d'ail
100 g de beurre
3 litres de bouillon de légumes
1 tomate fraîche
sel
pour la garniture:
400 g de chou-fleur violet
400 g de chou-fleur blanc
400 g de chou-fleur vert*

Faire mariner la viande avec le vin rouge, le céleri, la carotte, l'oignon, l'ail et le laurier pendant au moins deux heures, afin qu'elle prenne les saveurs des légumes. L'égoutter, la fariner et la faire dorer dans une poêle avec un peu d'huile d'olive. Ajouter le bouillon bien chaud et la tomate et laisser cuire pendant au moins une heure.

À part, cuire les choux-fleurs à la vapeur et, quand ils sont prêts, les passer à la poêle avec du sel et un peu de beurre.

Lorsque la viande est cuite, laisser reposer et, en attendant, faire réduire la sauce et l'épaissir si nécessaire.

Servir une tranche de daube accompagnée d'une rose de chaque chou-fleur.

Décorer avec des tuiles de pain ou avec quelques feuilles de sauge frais.



La filiera carne secondo Arev

In Valle d'Aosta, si è sviluppata una filiera certificata e controllata dall'Arev (Associazione regionale des Éleveurs valdôtains) per la produzione di carne di capi di razza bovina valdostana.

Dal 2005, Arev si occupa della certificazione della carne di razza valdostana applicando un disciplinare di etichettatura approvato dal Ministero delle Politiche agricole e forestali. Si garantisce che gli animali che entrano in filiera provengono da aziende qualificate e selezionate, registrate all'anagrafe regionale del bestiame e che sono iscritti al Libro Genealogico della Razza valdostana o progenie di almeno un genitore iscritto.

Con il sistema di etichettatura delle carni e l'inserimento di un numero maggiore di informazioni rispetto a quello previsto per legge, è garantita al consumatore l'origine degli animali, indicando le informazioni relative all'allevamento e all'animale.

Il marchio Arev è apposto anche sui prodotti a base di carne.

Certificazione di origine delle carni ovi-caprine

La sezione ovi-caprina dell'Arev ha messo a punto uno strumento di riconoscimento degli allevamenti ovi-caprini valdostani, per distinguere le produzioni valdostane dalle altre.

Con il marchio Arev, si intende garantire al consumatore l'origine delle carni di agnelli, capretti, pecore e capre, allevati con sistemi tradizionali, nel rispetto del territorio e del benessere degli animali.

La filière viande selon l'Arev

En Vallée d'Aoste, une filière certifiée et contrôlée par l'Arev (Association régionale des Éleveurs valdôtains) pour la production de viande de bovins valdôtains s'est développée.

Depuis 2005, l'Arev s'occupe de la certification de la viande de race valdôtaine en appliquant un cahier des charges d'étiquetage approuvé par le ministère des politiques agricoles et forestières. Les animaux entrant dans la filière sont garantis provenir d'exploitations qualifiées et sélectionnées, enregistrées au registre régional du bétail et être inscrits au livre généalogique de la race valdôtaine ou descendant d'au moins un parent inscrit. Avec le système d'étiquetage des viandes et l'inclusion d'un plus grand nombre d'informations que celui prévu par la loi, l'origine des animaux est garantie au consommateur en indiquant les informations relatives à l'élevage et à l'animal.

Le label Arev est également apposé sur les produits à base de viande.

Certification d'origine des viandes ovines et caprines

La section ovine-caprine de l'Arev a mis au point un instrument d'agrément des élevages ovins et caprins valdôtains, afin de distinguer les productions valdôtaines des autres.

Le label Arev entend garantir au consommateur l'origine des viandes d'agneaux, chevreaux, brebis et chèvres, élevés selon des systèmes traditionnels, dans le respect du territoire et du bien-être des animaux.



