

Torna anche quest'anno, nell'ultimo week end di marzo (**venerdì 27 e sabato 28 marzo**) nel pittoresco scenario della Valle di Cogne, **Cantine Aperte**, l'imperdibile appuntamento enogastronomico giunto alla sua sesta edizione e patrocinato, quest'anno, dall'*Associazione Movimento Nazionale del Vino*.

L'evento, che rinnova il tradizionale aperitivo in un originale après-ski per *gourmand*, offre l'occasione di conoscere i vini e la gastronomia del territorio, valorizzando i sapori genuini locali e la tradizione vitivinicola delle **Cooperative vinicole Valdostane**. Tra le novità di quest'anno, una tappa del percorso verrà dedicata alla degustazione di birra, rigorosamente di produzione locale.

Venerdì 27 marzo tredici locali tipici, dislocati tra il centro del paese di Cogne e il villaggio di Cretaz, ospiteranno le Cooperative vinicole Valdostane che faranno degustare le migliori etichette DOC della Valle D'Aosta, dal *Fumin* al *Donnas*, accompagnate da un piatto della migliore tradizione *cogneintse*.,



Dalle ore 17 alle ore 22 si svolgerà quindi il tour dei locali tipici, allietato da folkloristici momenti musicali, sino alla conclusione con l'ultima tappa dedicata ai vini da dessert (spumanti e passiti) in abbinamento a dolci specialità, presso la *Taverna de Lou Ressionon*.

Il *gourmet safari* può essere percorso a piedi, unendo ai piaceri del palato la possibilità di una passeggiata con "vista" sul massiccio del Gran Paradiso, o con il divertente trenino "Wine-Express", a mobilità dolce e dal tema "*io guido tu bevi*".

Tutti i partecipanti del *tour Cantine Aperte* potranno ritirare, alla partenza del percorso, il "Calice con tasca personalizzata" abbinato a una cartolina da completare con i bollini forniti a ogni tappa-degustazione: è sufficiente averne nove per partecipare all'**estrazione, sabato pomeriggio** in piazza Chanoux, di un soggiorno a Cogne. Attraverso la

cartolina verrà inoltre assegnato il premio al “miglior vino degustato” della Cooperativa che verrà in seguito premiata sabato 28.

Il programma di **sabato** prevede inoltre una vetrina dedicata alla regione “ospite”, la **Lombardia**, con la presentazione-degustazione dei suoi prodotti enogastronomici.



Nelle giornate di **sabato** e **domenica** i ristoranti aderenti proporranno **menù tematici gourmand**, a **35 euro** a persona, con rivisitazioni dei piatti della tradizione locale, ognuno abbinato a una particolare e selezionata etichetta DOC.

In occasione dell'evento, il **Consorzio Operatori Turistici della Valle di Cogne** presenta un'interessante **proposta** per trascorrere il **weekend** soggiornando in uno degli hotel che aderiscono all'iniziativa. L'offerta prevede il soggiorno per la notte di **venerdì 27**, in hotel categoria 3 stelle, in camera doppia colazione inclusa, il calice di Cantine Aperte che include l'iscrizione al tour (del valore di 20 € a persona) e uno Skipass giornaliero per sci alpino per la giornata di **sabato 28**, alla tariffa promozionale di **59 € a persona**.

L'offerta è valida per le prenotazioni effettuate entro il 20 marzo unicamente attraverso il Consorzio Turistico info@cogneturismo.it - www.cogneturismo.it +39.0165.74835 e sino ad esaurimento disponibilità.

Rudy De Pol