

PERCORSO IN **ROSSO**



Il **13 agosto, dalle ore 17.00**, il borgo di Saint-Rhémy-en-Bosses sarà meta di un indimenticabile viaggio nel mondo dei sapori, in cui fil rouge è proprio il colore rosso dei prodotti in degustazione. A fare gli onori di casa è il Vallée d'Aoste **Jambon de Bosses D.O.P.** (una delle quattro D.O.P. valdostane), un prosciutto crudo dalla forma compatta, colore rosso scuro e sapore aromatico, prodotto da sempre con la stessa inconfondibile tecnica, recuperata nel rigoroso rispetto della tradizione dalla cooperativa Tybias Baucii. Il marchio D.O.P. ne certifica l'origine e garantisce, attraverso una serie di controlli costanti, la qualità di tutta la produzione. Lungo le vie della frazione S. Leonard di Saint-Rhémy-en-Bosses, i visitatori vengono guidati di colore rosso in colore rosso ad assaporare le specialità enogastronomiche presentate dalle Associazioni dei produttori locali: dalla **mocetta** al Vallée d'Aoste **Lard d'Arnad D.O.P.**, dal **miele di rododendro** dalle venature rosate alle **carni bovine** di razza valdostana, dal **boudin** alle **saouseusse**. A rendere uniche tali specialità sono le antiche tradizioni e le lavorazioni artigianali secondo le quali vengono realizzate, segreti tramandati di generazione in generazione e gelosamente custoditi dai piccoli produttori locali. Per i cultori del buon bere, non manca un'attenta selezione di **vini pregiati** ricavati da vitigni autoctoni, presentati dall'Associazione dei Viticulteurs Encaveurs, mentre tutti i curiosi potranno dissetarsi degustando l'originale acqua rossa della **fonte ferruginosa di Citrin** ed inoltre una **dolce novità** ovviamente anch'essa





rigorosamente rossa, introdotta per allietare i palati dei più golosi. Inoltre giochi, intrattenimento, l'area relax e un'area tutta dedicata al divertimento dei più piccoli. **"Percorso in Rosso"** è anche l'occasione per conoscere antichi luoghi e mestieri ormai desueti, trasformando per un giorno il

piccolo borgo di Saint-Rhémy-en-Bosses in un museo delle tradizioni a cielo aperto. Per l'occasione, vengono aperti e resi visitabili antichi granai privati (normalmente non accessibili) e, con il restauro e messa in funzione dell'antico forno di S. Leonard, si panifica a ciclo continuo con cottura di pane nero nella brace di legna. Importante è anche l'attenzione che gli organizzatori riservano per l'ambiente: tutto il materiale informativo disponibile è stampato su carta certificata FSC (Forest Stewardship Council), a dimostrazione della grande attenzione e del rispetto della Regione Valle d'Aosta verso la natura e le sue risorse.