

Les Gourmandises

LES GOURMANDISES

PRODOTTI DA FORNO DOLCI E SALATI

CHI SONO?

Sono Alice Borettaz, ho 27 anni e sono originaria di Issogne, nel paese dove abito.

Mi sono diplomata nel 2021 all'École Hôtelière de la Vallée d'Aoste a Châtillon.

Dopo la scuola ho consolidato la mia formazione professionale in cucine di agriturismi, ristoranti e in pasticceria.

Dopo le mie esperienze lavorative ho deciso di riprendere il laboratorio del mio paese, dove sforno da ormai tre anni, ogni giorno, il dolce tipico di Issogne.



Les Gourmandises

La piata dolce

Il nostro prodotto di punta, per cui siamo
maggiormente conosciuti



Che cos'è la piata dolce?

É il dolce tipico di Issogne, un dolce rustico di forma ovale, a base di: farina integrale, burro, uvetta, noci, mele e zucchero.

Questo dolce inoltre, vanta di ben 2 riconoscimenti: De.C.O. (Denominazione Comunale di Origine) e PAT (Prodotti Agroalimentari Tradizionali), premiato quale prodotto della tradizione, tipico del comune di Issogne.

La Piata viene prodotta seguendo l'antica ricetta che ci è stata tramandata.

Come viene mangiata?

La piata dolce può essere abbinata al lardo, oppure gustata come dessert servita a listarelle sottili e accompagnata da panna montata.

Informazioni:

Il formato classico è da 500g; su richiesta il formato può essere cambiato.
Scadenza 1 mese.



La piata salata

Che cos'è la piata salata?

Oltre alla tradizionale piata dolce proponiamo anche una versione salata. Forma tonda con linee perpendicolari che formano una scacchiera che facilita lo spezzare del pane.

vanta anche lei del riconoscimento De.C.O. (Denominazione Comunale di Origine). Viene anche lei prodotta seguendo l'antica ricetta che ci è stata tramandata.

Come viene mangiata?

È un pane aromatizzato all'aglio e al cumino dei prati.

Ottimo in abbinamento al tradizionale lardo DOP di Arnad o si sposa bene anche con formaggi freschi spalmabili.

Informazioni:

Formato standard sui 400g, è come un pane, perciò dev'essere mangiato entro due o tre giorni per mantenere la sua freschezza, altrimenti la scadenza è anche tre mesi, se si vuole far seccare in un luogo fresco e arieggiato per poi essere mangiato più duro; ecco perché in superficie sono presenti tagli che formano un reticolato, in passato erano state fatte per facilitare lo spezzamento del pane una volta fatto seccare.



Les Gourmandises

La piata salata

In alternativa la piata salata la propongo tagliata a fette sottili e precedentemente essiccata. In questo modo ha una scadenza di 3 mesi.

È ottima da utilizzare per accompagnare un aperitivo in quanto è un crostino facilmente adattabile con salumi e formaggi.



Lo tortset

Che cos'è lo tortset?

È tipico della tradizione di Issogne, ideato tanti anni fa dalla precedente Panetteria Creux. Ancora oggi seguiamo la loro antica ricetta.

È il classico torcettone di una volta, ricoperto da una dolce granella di zucchero.

Come viene mangiato?

Ottimo per una merenda gustosa accompagnato da un tè caldo.

Informazioni:

Peso circa 350g.

scadenza 1 mese.



Les Gourmandises

La Fogassa

Che cos'è la Fogassa?

È una focaccia dolce, tipica della tradizione di Issogne, ideata tanti anni fa dalla precedente Panetteria Creux.

Prodotta oggi da noi, seguendo attentamente l'antica ricetta che ci è stata tramandata.

Pochi, ma essenziali ingredienti per renderla golosa: farina di grano tenero, zucchero, burro, uova, uvetta, vaniglia e limone.

Come viene mangiata?

È un dolce conviviale, ottima da gustare a fine pasto con un amaro o a merenda con una calda tazza di tè!

Informazioni:

Formato da circa 450g.

Scadenza 1 mese.





Le grésén coundin

Che cosa sono i grésén coundin?

I grissini al burro non sono i classici grissini da pacchetto, per la loro forma possono essere paragonati più facilmente alla baguette, ma in formato più piccolo.

Il loro gusto però è inconfondibile; morbidi all'Interno e croccanti all'esterno, rilasciano un gusto di burro che è difficile resistergli.

Come vengono mangiati?

Sono molto versatili, ottimi mangiati come spuntino, come merenda o come sostituto del pane. Per i più golosi si sposa bene se usato come crostino spalmandoci sopra un formaggio fresco insieme al salmone, e una lieve spolveratina di aneto e la scorza d'arancio.

Informazioni:

È paragonabile al pane, perciò va detto che se viene mangiato fresco sarebbe meglio, ma ciò non toglie che può essere mangiato anche un po' più secco.



Lé piquiode fior

Cosa sono Lé piquiode fior?

Sono i nostri frollini ai fiori di lavanda.

Lé piquiode fior in patois vuol dire i piccoli fiori.

Come vengono mangiati?

Sono dei biscotti fragranti, il sapore della lavanda è molto delicato, sono perfetti da gustare con una tazza di tè caldo o come friandises di fine pasto.

Informazioni:

Formato più utilizzato è da 160g, oppure un formato e più grande da 300g.

Scadenza 3 mesi.



BISCOTTI da TÈ

Prossimamente vorrei inserire un sacchetto di biscotti misti da tè, con all'interno sette qualità:

- frollini al cioccolato;
- frollini al caffè;
- frollini classici rigati con il cioccolato fondente al 60%;
- biscotti alla castagna;
- biscotti limone e cannella;
- biscotto alla mandorla;
- biscotto alla nocciola.



Dove trovare i prodotti?

BASSA VALLE

Donnas:

- **Alimentari Pane & Chiacchiere da Alessia**

(la piata dolce);

- **Market Vallet**

(la piata dolce);

- **Nicoletta formaggi**

(la piata dolce);

- **Caseificio Vallet Pietro e Figli**

(la piata dolce).

Arnad:

- **Crai**

(la piata dolce, le grésén coundìn, la piata salata);

- **La bottega del lardo**

(la piata dolce, le grésén coundìn, frollini alla lavanda);

- **Fromagerie Evançon**

(la piata dolce);

- **Salumificio Maison Bertolin**

(la piata dolce, sacchetti di piata salata essiccata, frollini alla lavanda).

Issogne:

- **Minimarket A&O Arc-en-ciel**

(la piata dolce, la piata salata, lo tortset, le grésén coundìn);

- **Alimentari La Place di Nives Prola**

(la piata dolce, la piata salata, lo tortset, la fogassa, le grésén coundìn, frollini alla lavanda).

Verrès:

- **Conad**

(la piata dolce);

- **Alimentari da Jessica**

(la piata dolce);

- **Macelleria Dublanc Franco**

(la piata dolce).

Val d'Ayas:

- **Fromagerie Haut Val d'Ayas, Brusson**

(la piata dolce, sacchetti di piata salata essiccata);

- **Supermercato A&O, Challand-Saint-Anselme**

(la piata dolce).

Montjovet:

- **Gastronomia la bottega del gusto**

(la piata dolce).



Dove trovare i prodotti?

MEDIA VALLE

Aosta:

- ***Nicoletta srl prodotti caseari***
(la piata dolce).

ALTA VALLE

- ***Prossimamente in arrivo...***

FUORI VALLE

Borgofranco d'Ivrea:

- ***Bar panetteria Larizza***
(la piata dolce).

Ivrea:

- ***In Herba Salus di Rossetti Loredana***
(la piata dolce).



347-8299410



LESGOURMANDISES_ISSOGNE



LESGOURMANDISES_ISSOGNE



LES PERRUCHON, 1
11020 ISSOGNE

