Cogne, in inverno neve fa rima con esperienze gastronomiche

Che la valdostana **Cogne**, con i suoi 80 chilometri di piste, sia un paradiso per lo sci nordico non è certo un segreto. Un po' meno conosciuta, ma interessante e gustosa, è invece la **cucina cogneintse** , in grado di ritemprare anche in caso di grande freddo grazie ad antichi sapori e ricette genuine, **dalla seupetta alla crema di Cogn**e. Come primo approccio alle tradizioni culinarie, ecco che arriva l'appuntamento settimanale, fino al 27 marzo 2017 – del venerdì pomeriggio dalle 16.30 – con l'iniziativa **Atelier: Les Saveurs d'Antan**, un'attività esperienziale che prevede la visita guidata della casa rurale Maison Gérard Dayné, risalente al XVII secolo e ora museo etnografico, seguita da un laboratorio culinario, con degustazione di formaggi, salumi e conserve di verdura. Per vivere la magia del Parco del Gran Paradiso dopo il tramonto, ogni settimana al sabato pomeriggio, dalle ore 16.30, la **Ciaspolata Golosa** unisce una piacevole escursione in racchette da neve, attraverso il "Bosco incantato di Riccardo", alla degustazione delle ricette della tradizione: piatti semplici, nel rispetto della stagionalità e a base di materie prime di provenienza locale, come la **Soça**, un secondo piatto a base di carne, con cavolo, patate e fontina, la Seupetta, un saporito risotto con pane, fontina e cannella e per finire in dolcezza, la Crema di Cogne, dessert delizioso a base di cioccolato fondente, panna, uova, zucchero caramellato e cacao, da gustare con il cucchiaio e accompagnato dalle Tegole, cialdine a base di frutta secca. Ma a Cogne non si trovano solo piatti della tradizione. Infatti, lo scorso dicembre in occasione del 94mo compleanno del Parco Nazionale del Gran Paradiso, è stata ideata una nuova ricetta che utilizza prodotti locali rustici e genuini: la **Torta del Parco**, frutto della collaborazione di tre pasticcerie di Cogne, Il Paradiso dei Golosi di Elena Corsi, La maison du Goût di Edy Gérard, La Pasticceria Perret di Vassoney Stefano. Tre esperienze e professionalità artigianali diverse, che hanno lavorato in sinergia, partendo dall'utilizzo di materie prime tipiche del territorio rivisitate in chiave innovativa. Tutte le soluzioni, anche per il soggiorno e le esperienze, sono prestabilii attraverso il Consorzio Operatori Turistici Valle di Cogne.