

CONAD COME PARLI

La Valle D'Aosta parola per parola

*Cammino, sentiero e
percorso delle greggi.*

TSEMIN



FONTINA DOP

**SCOPRI LE PAROLE
DEI NOSTRI MESTIERI**

OFFERTA VALIDA DAL 30 LUGLIO AL 12 AGOSTO

SAPORI E MESTIERI CHE PARLANO DI NOI



ECCELLENZE
DELLA
NOSTRA TERRA



Dalla
nostra terra.
Della
nostra terra.

C'è un linguaggio che non si impara sui libri. Si impara alzandosi all'alba, stringendo tra le dita la terra, il legno o l'impasto, imparando da chi c'era prima. **È il linguaggio del fare: antico e orgoglioso.**

Ogni mestiere porta con sé parole e modi di dire propri, che raccontano secoli di competenza trasmessa a voce, da mano a mano, da stagione a stagione. In **Valle D'Aosta** queste parole esistono ancora e le puoi sentire nei mercati all'alba o nei campi che cambiano colore con il tempo.

In questo numero di **CONAD COME PARLI**, proseguiamo il nostro viaggio nell'anima autentica della regione, dove le eccellenze enogastronomiche si intrecciano alle voci e alle parole di chi le produce, con i loro saperi agricoli e i gesti artigianali.

Scopri la selezione di prodotti **I Nostri Ori**, che noi di Conad scegliamo con cura per darti il meglio del territorio, la vera espressione del lavoro di produttori orgogliosi che rendono la **Valle D'Aosta** una terra ricca di storia e di gusto.

Perché quello che mangiamo e quello che diciamo sono il frutto del lavoro di una terra: la nostra identità più vera. Scopriamola, insieme.

QUESTO NUMERO
A PAROLE NOSTRE
**TSEMIN
BERDZÉ
AVÈI LA
CONCHANSE
BASA
TANQUE!**



BERDZÉ

Cioè il pastore, ma attenzione: non quello di pecore! Quello è il fèiàn, figura diversa e, nella scala sociale tradizionale, meno prestigiosa. Il berdzé è infatti il pastore di mucche, spesso proprietario della mandria. Una distinzione che dice molto su come la nostra cultura alpina abbia sempre guardato agli animali e a chi li custodisce!



Gamay
Vallée d'Aoste DOC
Cave Des Onze Communes
750 ml

SOLO TITOLARI

€ 9,30

€ 8,90

-4,30%

al 1 da € 12,40 a € 11,87

VALLE
D'AOSTA

16-18°C

13,00% vol.

primi al sugo, carne rossa, grigliate,
arrosti, salumi, formaggi semistagionati



Torrette
Vallée d'Aoste DOC
Grosjean
750 ml

SOLO TITOLARI

€ 14,90

€ 13,90

-6,71%

al 1 da € 19,87 a € 18,54

VALLE
D'AOSTA

16-18°C

13,00% vol.

antipasti, primi piatti, zuppe,
carne rossa, salumi, formaggi semistagionati



Gamay
Vallée d'Aoste DOC
Grosjean
750 ml

SOLO TITOLARI

€ 13,87

€ 12,49

-9,95%

al 1 da € 13,50 a € 16,66

VALLE
D'AOSTA

16°C

13,00% vol.

antipasti, primi al sugo, zuppe, salumi, carne rossa,
formaggi semistagionati



Chardonnay
Vallée d'Aoste DOC
Grosjean
750 ml

SOLO TITOLARI

€ 15,99

€ 14,49

-9,38%

al 1 da € 21,32 a € 19,32

VALLE
D'AOSTA

12°C

12,50% vol.

carni bianche,
antipasti,
pesce



Müller Thurgau
Valle d'Aosta DOC
Cave Des Onze
Communes
750 ml

SOLO TITOLARI

€ 9,79

€ 9,20

-6,03%

al 1 da € 13,06 a € 12,27

VALLE
D'AOSTA

10-12°C

12,50% vol.

antipasti, piatti di pesce,
molluschi, tartare,
crostacei, formaggi freschi



Spumante
Grosjean
extra dry
750 ml

SOLO TITOLARI

€ 13,90

€ 12,49

-10,14%

al 1 da € 13,54 a € 16,66

VALLE
D'AOSTA

5°C

11,50% vol.

antipasti locali



Spumante
Folies
brut
750 ml

SOLO TITOLARI

€ 10,24

€ 9,75

-4,79%

al 1 da € 13,66 a € 13,00

VALLE
D'AOSTA

6-8°C

12,50% vol.

aperitivi, piatti di pesce
e/o verdure, tartare,
carne bianca, frittura

CONAD COME PARLI

La Valle D'Aosta parola per parola

OFFERTA VALIDA DAL 30 LUGLIO AL 12 AGOSTO

FUSILLI FREDDI



PORZIONI

4



TEMPO

30MIN



DIFFICOLTÀ

FACILE

Ingredienti:

320 g fusilli
120 g mocetta a fette sottili
150 g Fontina DOP
1 zucchina
1 peperone
1 cipolla rossa
1 pomodoro
Olio di Noci
Sale e pepe q.b.
Qualche foglia di basilico

Preparazione:

Cuoci i fusilli in abbondante acqua salata, scolali al dente e passali sotto acqua fredda per fermare la cottura. Lasciali raffreddare bene.

Nel frattempo lava e taglia le verdure: la zucchina a rondelle sottili, il peperone e la cipolla a listarelle e il pomodoro a pezzetti. Puoi lasciarle crude per un risultato più fresco oppure saltarle velocemente in padella con un filo d'olio. Taglia la Fontina DOP a cubetti e la mocetta a striscioline.

Riunisci in una ciotola capiente la pasta fredda, le verdure, la Fontina DOP e la mocetta. Condisci con olio di noci, sale e pepe, quindi mescola bene per amalgamare i sapori.

Completa con qualche foglia di basilico spezzettata e lascia riposare in frigorifero per almeno 15 minuti prima di servire.



AVÈI LA CONCHANSE BASA

Quando mancano le energie e la fame chiama, non c'è niente di meglio di un bel piatto di pasta fredda: con il caldo estivo, questo mix di gusto e carboidrati è un vero toccasana per ricaricarci!

OFFERTA VALIDA DAL 30 LUGLIO AL 12 AGOSTO



4



ECCELLENZE
DELLA
NOSTRA TERRA



Dalla
nostra terra.
Della
nostra terra.

I SE MARION BIEN

Si sposano alla perfezione



Pinot nero
Vallée d'Aoste
DOC
Cave
Des Onze
Communes
750 ml

SOLO TITOLARI

€ 9,11

€ 8,59

-6,02%

al l da € 12,19 a € 11,46



VALLE
D'AOSTA



18°C



13,00% vol.



antipasti,
primi piatti,
zuppe,
carne rossa,
salumi,
formaggi
semistagionati



Reperto Gastronomia
Fontina DOP
Saponi&Dintorni
CONAD
al kg € 16,90

all'etto
€ 1,69



Reperto Frutta & Verdura
Pomodoro
Cuore di Bue
I NOSTRI ORI
Origine Italia
provincia di Aosta,
categoria I
al kg

€ 2,67



Reperto Gastronomia
Mocetta
di bovino
Maison Bertolin
take away
90 g

€ 4,50

per 100 g € 5,00



CONAD COME PARLI

La Valle D'Aosta parola per parola

OFFERTA VALIDA DAL 30 LUGLIO AL 12 AGOSTO



Reparto Gastronomia
Prosciutto cotto
alla brace
De Bosses
al kg € 23,90

all'etto
€ 2,39



Reparto Gastronomia
Jambon
Cru d'Arnad
Maison Bertolin
take away
90 g

€ 4,90

per 100 g € 5,45



Reparto Gastronomia
Reinhold Speck
Bertolin
take away
al kg € 19,90

all'etto
€ 1,99

GRAND CRU SAINT BERNARD DE BOSSES

Una coscia di suino, sale, e le erbe di montagna della Valle d'Aosta: non serve altro. Il **Gran Cru Saint Bernard** porta nel prosciutto il carattere del territorio, un sapore marcato, con una leggerezza di sale che lo rende versatile. Dal classico pane e burro alla cotoletta valdostana, fino alle chips di prosciutto con miele e achillea. In ogni fetta, il gusto della montagna!



Reparto Gastronomia
Prosciutto crudo
stagionato
Gran Cru
Saint Bernard
De Bosses
al kg € 28,90

all'etto
€ 2,89



FORMAGGIO BLEU D'AOSTE

Intenso, elegante e inconfondibile, il **Bleu d'Aoste** è un formaggio erborinato che racconta tutta la forza della nostra terra. Ottenuto da latte vaccino intero e stagionato con cura in ambienti a umidità controllata, sviluppa una pasta cremosa attraversata da venature blu e un gusto deciso ma armonioso. La crosta asciutta e il profilo aromatico pronunciato lo rendono un'eccellenza premiata a livello internazionale, simbolo dell'arte casearia di montagna e fiore all'occhiello della Centrale Laitière Vallée d'Aoste.



Reparto Gastronomia
Formaggio
erborinato
Bleu d'Aoste
Centrale Laitière
Vallée d'Aoste
al kg € 16,90

all'etto
€ 1,69



Reparto Gastronomia
Formaggio
Valdostano
Haut Val D'Ayas
al kg € 13,90

all'etto
€ 1,39



Reparto Gastronomia
Formaggio
Primosale
Centrale Laitière
Vallée d'Aoste
al kg € 11,90

all'etto
€ 1,19



Reparto Gastronomia
Ricotta nostrana
al kg € 6,90

all'etto
€ 0,69



Reparto Frutta & Verdura
Lattuga gentilina
I NOSTRI ORI
Origine Italia
provincia di Aosta,
categoria I
al kg

€ 1,97

CONAD COME PARLI

La Valle D'Aosta parola per parola

OFFERTA VALIDA DAL 30 LUGLIO AL 12 AGOSTO

OFFERTA VALIDA DAL 30 LUGLIO AL 12 AGOSTO



Biscotti Tegole
Lo Crotten
classiche
200 g

SOLO TITOLARI



€ 6,17

€ 4,90

-20,58%

al kg da € 30,85 a € 24,50



Castagne
sciropate
Lo Crotten
al miele
380 g

SOLO TITOLARI



€ 6,50

€ 4,98

-23,38%

al kg da € 17,11 a € 13,11



CONAD COME PARLI

La Valle D'Aosta parola per parola

In questo numero di **CONAD COME PARLI** abbiamo ascoltato la **Valle D'Aosta** più autentica, quella che lavora e si sporca le mani con orgoglio e passione. Ora l'appuntamento è per il prossimo numero: parole e sapori di questa terra straordinaria che ha ancora tanto da raccontarci.

TANQUE!

(A presto!)

L'OFFERTA DI QUESTO VOLANTINO LA TROVI A:



CHATILLON - Loc. Perolle 21 - tel. 0166 563267
PONT S. MARTIN - Via Nazionale per Carema 6 - tel. 0125 807024
SAINT CHRISTOPHE - Loc. Les Iles (Zona Aeroporto) - tel. 0165 516433
SARRE - Frazione Condemine 84 - tel. 0165 553279
VERRES - Via Circonvallazione 126 - tel. 0125 921083

CONDIZIONI DI VENDITA I prezzi e le indicazioni di vendita dei prodotti riportati nel volantino sono praticati nel periodo indicato, nei quantitativi complessivamente disponibili e sino ad esaurimento scorte. La vendita dei prodotti riportati nel volantino è destinata a soddisfare l'uso familiare dei consumatori, eventuali limitazioni quantitative saranno comunicate a negozio. Fotografie e descrizioni hanno valore illustrativo. Prezzi ed immagini riprodotte potrebbero subire modifiche dovute ad errori tipografici o a variazioni di legge anche fiscale, le correzioni saranno esposte in area di vendita. Informazioni sulle garanzie dei prodotti sono disponibili a negozio. Il presente volantino ha scopo informativo e non di offerta di vendita a distanza; viene recapitato gratuitamente nelle cassette postali.



scopri di più su
conad.it



scarica
HeyConad APP

inquadra
il qr code

