Travelnostop
il giornale del travelling italiano

edizione Valle D'Aosta

per la tua pubblicità in questo spazio: 091.519165

Successo per la 'Cena tra le stelle' a Courmayeur

notizia pubblicata **20 Febbraio 2019** alle ore **12:10** nella categoria **Eventi**



Dal 13 al 16 febbraio si è tenuta la kermesse gourmet ‘Cena tra le stelle – Courmayeur Dome Experience’: 4 cene esclusive all’interno di un magico dome trasparente, che ha unito il cibo gourmet dal sapore georgiano all’autenticità valdostana.

Courmayeur ha ospitato la chef georgiana Tekuna Gachechiladze, Executive al ‘Cafe Littera’ a Tbilisi, Georgia. Per simboleggiare questo connubio tra la Georgia e il territorio di Courmayeur, per la cena del 13 febbraio è stato coinvolto Paolo Griffa, Chef del Grand Hotel Royal e Golf di Courmayeur, che ha integrato le creazioni di Tekuna con un antipasto – Boudin Noir- e il suo dolce iconico – Monte Bianco Frozen.

Il menu proposto ha rispecchiato e valorizzato la filosofia di condivisione e contaminazione fra culture così geograficamente lontane, avvicinate dal valore della convivialità e del buon cibo. Alcune delle ricette georgiane sono state realizzate utilizzando prodotti locali che fanno parte del progetto food di Courmayeur ‘Lo Matsòn’ che si occupa della valorizzazione dei produttori locali, a km 0 quindi a basso impatto ambientale e il recupero delle antiche tradizioni enogastronomiche. Tutte le cene sono state accompagnate da vini del territorio.