

ACCADEMIA DELLA CUCINA / La delegazione Monterosa ha incontrato Christian Trione

Gli accademici scoprono il PANE

SAINT-CHRISTOPHE - Una serata per scoprire il processo di panificazione. Si è concentrata sul pane la serata degli accademici della delegazione Monterosa dell'Accademia italiana della Cucina italiana che martedì sera ha incontrato l'Ambassadeur du pain e pluripremiato panettiere cretoblèn **Christian Trione** nel suo laboratorio e punto vendita 'Le Coin du Pain' a Saint-Christophe.

E' stata l'occasione preziosa

per approfondire l'importanza delle diverse tipologie di farine nel processo di panificazione e per un gustoso aperitivo prima di ritrovarsi per cena al ristorante Chez Bionaz. Gli accademici hanno potuto gustare un menu predisposto dai due simposiarca **Renzo Carlotto** e **Bruno Pallua** con la chef **Cristina Bionaz**, rigorosamente a base di piatti della tradizione valdostana e preparati utilizzando i prodotti da forno di **Christian Trione**: chee-

secake alla mocetta, Jambon de Bosses e mele, seupa à la vapelenentse, bollito misto della casa con patate e crauti, crema al Grand Marnier con torcetti e bugie di Carnevale. Ospite della serata l'assessore alle Finanze **Renzo Testolin**. La serata si è conclusa con la relazione dell'Ambassadeur du pain **Christian Trione** sul tema '*Respectus panis: il rispetto della bontà e salubrità del pane*'.

re.ga.

Da sinistra,
Renzo Carlotto,
Renzo Testolin,
Christian
Trione,
Jean-Claude
Mochet e
Bruno Pallua
al ristorante
Chez Blonaz

