

# AREA STAMPA

Quest'area è dedicata a giornalisti e operatori del settore che hanno la possibilità di scaricare testi e immagini per la realizzazione di articoli o redazionali riguardanti la Locanda Ristorante "La Clusaz".

Il download è consentito quindi a solo uso professionale e limitatamente alla diffusione di informazioni che riguardano la Locanda Ristorante.

In caso di pubblicazione è obbligatoria la citazione "Archivio La Clusaz".  
Vi saremo grati se vorrete segnalarci gli utilizzi e le pubblicazioni che realizzerete.

Maurizio Grange & Sevi Math

## **OSPITALITÀ**

L'antica tradizione di ospitalità della Locanda risale al XII secolo, e precisamente si hanno testimonianze scritte dell'anno 1140 che riportano della locanda come punto di sosta e ristoro dei viandanti che valicavano il Colle del Gran San Bernardo e vi trovavano un rifugio piacevole e sicuro

Maurizio Grange e Sevi Math hanno investito molto per continuare ad offrire ai viaggiatori questa sensazione di luogo piacevole e privilegiato di sosta, ove chiunque ritrova l'atmosfera dell'accoglienza sincera e schietta e il sapore della tradizione. L'impegno dello staff, con il proprio contributo di professionalità, è quello di far sentire i propri ospiti come a casa loro.

La Locanda rappresenta la meta ideale sia per una vacanza tranquilla, di completo relax, godendo del sole e del profumo della pineta dal solarium, sia per gli amanti della natura, che possono esplorare i dintorni della Locanda attraverso le numerose passeggiate nei boschi o per chi ricerca i ritmi lenti e cadenzati tipici di altri tempi o ancora per i cultori della cucina di alto livello e per chi vuole scoprire la Valle d'Aosta e il suo splendido storico capoluogo situato a soli 15 minuti da qui.

## **LA PRODUZIONE PROPRIA**

Per noi della Clusaz, produrre in proprio alcuni prodotti che poi verranno presentati ai nostri ospiti è motivo di orgoglio e soddisfazione, ma soprattutto è l'espressione più vera della tradizione della famiglia Grange, proprietaria della Locanda, che dal 1925 ha stabilito in questa località l'attività di ristorazione, ospitalità e produzione di salumi e formaggi.

Una passione per la genuinità dei prodotti e i sapori autentici sta alla base di questo lavoro, la ripetizione di gesti antichi e consueti che sono diventati nel tempo un rito gioioso e denso di significati.

La nostra produzione è limitata e curata. Le stagioni scandiscono i tempi del nostro lavoro e definiscono insieme a noi cosa può essere realizzato.

Dalla macellazione del maiale vengono prodotti i salami, il prosciutto crudo e i boudins valdostani che ritroverete nel nostro menu tradizione.

Il burro e alcuni formaggi tipici come la Fontina, principale ingrediente delle zuppe valdostane, la vapellenentse e la cognentse e il Rebleque, un formaggio morbido servito anche come dessert, con l'aggiunta di cannella, rum e zucchero di canna rappresentano altri esempi della nostra produzione.

## **LA CUCINA**

Il Ristorante propone due menu fissi , con alcune variazioni di sapori e di proposte in sintonia con il mutare delle stagioni. Abbiamo scelto di presentare con questa formula le creazioni della Cucina per dare l'opportunità ai nostri ospiti di gustare in una corretta e ragionata successione e relativo abbinamento di sapori, consistenza e profumi, una sequenza dei nostri piatti più famosi.

## **L'ÉQUIPE**

Grange Maurizio

Patron della Clusaz. Dopo la Scuola Alberghiera ha avuto varie esperienze lavorative, la sua prima formazione in Svizzera, l'ultima esperienza lavorativa da Georges Cogny a Piacenza, prima di concentrare la sua attenzione sull'attività di famiglia.

Oggi dirige l'azienda e la brigata di Chef che lavora nell'Equipe del Ristorante.

Piergiorgio Pellerei

Dopo la Scuola Alberghiera, da Biella suo paese d'origine a Londra con varie tappe intermedie per imparare, per conoscere, per avere il sapere nelle mani, ora è il responsabile della cucina della Clusaz. Molto preparato soprattutto nella cottura delle carni e nell'arte dei vari abbinamenti. Sua la creazione dei secondi piatti oltre al coordinamento delle altre partite.

Alberto Norbiato

Dopo la Scuola Alberghiera si è specializzato nell'arte della pasticceria lavorando presso diverse importanti strutture. E' il nostro pasticciere, preparatevi ad assaggiare la sua profumata focaccia, i deliziosi desserts e la piccola pasticceria, che concluderà ogni vostro appuntamento gastronomico alla Clusaz

Il servizio in sala ristorante

Sevi Math e Maurizio Grange coadiuvati dai validi collaboratori si preoccupano di farvi trascorrere una piacevole serata con i vostri commensali, all'insegna di una cucina raffinata, vini selezionati, ambiente suggestivo e il romantico scoppiettio del caminetto.

## LA CLUSAZ NELLE GUIDE GASTRONOMICHE - ANNO 2019

Abbiamo avuto anche il riconoscimento “Locale del Buon Formaggio” per il nostro carrello e servizio dei formaggi e il riconoscimento come locale dell’anno di Buon Rapporto Qualità Prezzo.

La Locanda è inoltre presente sulla guida delle “Locande d’Italia” sempre edita dalla Slow Food.

E sulle altre guide gastronomiche ci siamo anche noi

Michelin: - 1 Piatto - 2 Forchette

Gambero Rosso: 82

Guida critica e golosa di Paolo Massobrio: Corona Radiosa

Veronelli: una stella

Accademia della Cucina Italiana: Tre Tempietti

Guida de l’Espresso: 15

Guida Il Sole 24 Ore: “Vai sul sicuro”

Con grande piacere siamo stati segnalati nell’Edizione 2019 per la nostra cucina nella guida “Identità Golose” Guida ai Ristoranti d’autore in Italia e nel Mondo edita da Paolo Marchi.

Nel 2017 siamo stati presenti al Congresso a Milano nel mese di marzo La Forza della libertà: Il Viaggio - Cucina di Montagna - lunedì 6 marzo con la presentazione di un piatto:

“Raviolone di piedino di maiale e carciofi, saltato al burro alle erbe, salsa di cavolfiori e zenzero

Questo è un grande riconoscimento anche per i nostri collaboratori che con il loro costante impegno ci seguono con attenzione e si sentono partecipi di questo giusto successo.