



[Home](#) [Chi siamo](#) [La parola allo chef](#) [Interviste](#) [Di piatto in piatto](#) [Recensioni](#) [Sulle orme di Arcestrato](#) [Aggiungi un posto a tavola](#)

JAMBON DE BOSSES. PRELIBATEZZA ANTICA



Flussi d'aria e lavorazione artigianale i segreti di un prodotto d'élite "vecchio" più di 600 anni dall'esclusiva lavorazione e stagionatura delle cosce di suino di razza selezionatissima. Salatura ed erbe aromatiche, infine, completano la grande opera (R.Na.)

L'altitudine (1600 metri sul livello del mare), il clima secco, la particolare esposizione e la combinazione dei flussi d'aria che scendono dai colli Malatra, Citrin, Serena e Gran San Bernardo: è l'habitat del Vallée d'Aoste Jambon de Bosses Dop, il pregiato prosciutto crudo made in Saint-Rhémey-en-Bosses, l'antica *Eudracinum*, fondata dai Romani nel I secolo sulla via per la Svizzera a cui si giungeva attraversando il sommo del passo dell'*Alpis Poenina*, nonché ultimo borgo della Valle del Gran San Bernardo prima di passare il confine elvetico. Stazione sciistica d'élite in inverno e meta, in estate, per gli appassionati di *trekking* e *rafting* dominata dal castello dei signori di Bosses: qui, a una ventina di chilometri da Aosta, avviene ormai dal 1397 l'esclusiva lavorazione e stagionatura delle migliori cosce di suini di razza altamente selezionata.



Prodotto artigianale al cento per cento: dalla salatura con l'aggiunta di ginepro, timo e altre erbe aromatiche della valle alla lunga stagionatura (mai inferiore ai 12 mesi) vicino al fieno. Il risultato è un pregiatissimo prosciutto crudo dalla forma compatta, colore rosso scuro, dal profumo delicato e dal sapore aromatico e fragrante, leggermente salato e con un retrogusto dolce, ideale da assaporare con pane nero, burro, miele, noci e un buon vino rosso, meglio se soave e di media struttura.

e un piatto equilibrato, con pochi grassi. Un modo economico di nutrirsi, veloce e comodo
Source: Italia a Tavola

Incontro mirato tra domanda e offerta

Inserisci il testo da cercare



SAN MARTINO IMMOBILIARE .net

Iscriviti per tenerti sempre informato e poter lasciare commenti

Nome utente
Password

Ricordami
[Password dimenticata?](#)
[Nome utente dimenticato?](#)
[Registrati](#)



Rara prelibatezza gastronomica (la produzione è limitata), esaltazione di un sapore antico creato da sempre con la stessa inconfondibile tecnica, quasi un rito per la gente di Saint-Rhémy-en-Bosses, che normalmente non va cucinato anche se, da alcuni anni, presso il ristorante **L'Alpage** dell'**Hotel Des Alpes**, ospitale albergo che domina il borgo, lo utilizzano anche per preparare gli speciali involtini **Saint Rhémy**. La procedura, spiegata dal sapiente e lungimirante Leonardo, è semplice: aromatizzare il filetto con ginepro e timo (non salare), quindi stendere una fetta di prosciutto e arrotolare. Passare nella farina e cuocere in olio e burro. Aggiungere vino rosso: ottimo un **Fumin di Grosjean** della Valle d'Aosta. Brasare. E naturalmente, bon appétit!

Involtini Saint Rhémy

Ingredienti per 2 persone

- 2 fettine di Sottofiletto di manzo poco battute
- 4 fette di Jambon de Bosses non troppo sottile
- Rosso Fumin di Grosjean
- Pepe
- Farina

Rosario Naimo



Scelte di Gusto

Mi piace

Scelte di Gusto piace a 10,990 persone.

Giulia	Anna	Tony	Valeria
Ernesta	Teresa	Gilberto	Mulino
Calavitta	Schettini	Sandra	Domenica

IL BENESSERE OGGI È BIO <http://t.co/vnkomWL7> via @addthis about 17 hours ago

follow us on Twitter

553138

Ospiti 186
Utenti registrati 908



Designer

Antonio Minutella

Scelte di Gusto - Tutti i diritti riservati

Testata giornalistica registrata presso il Tribunale di Palermo 13/2011

Webmaster

Gaetano Scialabba

