RENDEZ-VOUS IN VALLE D'AOSTA

ARTE, CULTURA, SPORT
TRADIZIONI, TEMPO LIBERO
ENOGASTRONOMIA

INVERNO 2021

N° 29 - NOVEMBRE-DICEMBRE

www.rendezvous-vda.it

MOSTRE: ANTONIO LIGABUE
Animali esotici e autoritratti al Forte di Bard

ENTRE RÊVES ET NATURE
Antey-St-André, La Magdeleine e Chamois

MARCHÉ VERT NOËL
Un magico Natale nel cuore delle Alpi

SKIALP@GSB
Scialpinismo nelle Valli del Gran San Bernardo

FIERA DI SANT'ORSO DI DONNAS
15-16 gennaio 2022

© Alpe Rebelle

Poste Italiane S.p.A. Spedizione in Abbonamento Postale AUT. N° 0221/2021 del 01.02.2021/Area Territoriale Lombardia Nord Ovest/Aosta/Stampe periodiche in regime libero - Bimestrale - N. 29 - Anno 2021 - COPIA A PAGAMENTO € 3,05

CIDAC CI DÀ
L'ECCELLENZA ITALIANA
I MIGLIORI PRODOTTI TIPICI
DELLA VALLE D'AOSTA

10000 m² - più di 70000 prodotti - 43 casse
ogni 15 giorni più di 1000 prodotti in promozione

CIDAC
Ci dà.

Ipermercato GROS CIDAC s.r.l. Aosta (Italia) - Via Paravera, 4 - www.groscidac.eu

© Archivio Comune Saint-Rhémy-en-Bosses

Fin dalla prima bozza del "timone" di questo numero di Rendez-Vous abbiamo avuto la sensazione, dopo tanto tempo, che una stagione invernale ricca e suggestiva, come non la si vedeva da un pezzo, era finalmente giunta alle porte.

Non possiamo predire il futuro, come non possiamo sapere con esattezza cosa ci riserveranno i mesi invernali ma l'ottimismo e la voglia di tornare ad una vita che ameremmo definire "normale" sono sicuramente una certezza.

Bisogna ancora muoversi e viaggiare con una buona dose di responsabilità, ma le occasioni per divertirsi e tornare a vivere la Valle d'Aosta come un tempo non mancano! Scoprite nelle pagine del nostro magazine cos'ha in serbo per voi, da novembre a gennaio, la nostra bella regione: dal ritorno del Marché Vert Noël ad Aosta all'apertura straordinaria del Castello di Aymavilles, passando per le fiere di artigianato di tradizione e tantissime meravigliose attività invernali all'aria aperta perfette per gli sportivi e per tutta la famiglia.

4 La strategia delle sensazioni

9 Un magico Natale nel cuore delle Alpi

12 Un tuffo nel mondo di Antonio Ligabue

16 Castello Aymavilles: apertura straordinaria

18 La Fiera di Sant'Orso di Donnas

21 Nel blu dipinto di blu

22 Sci di fondo e ciaspole

24 Skialp nelle Valli del Gran San Bernardo

26 Entre "Rêves et Nature"

28 Il Signore degli anelli

30 "Essere donna" in Valpelline

32 L'Alba dello Sport

36 La DOC Valle d'Aosta

40 Fontina Mon Amour

42 Ricetta Gourmet

RENDEZ-VOUS EN VALLÉE D'AOSTE
www.rendezvous-vda.it
redazione@rendezvous-vda.it

EDITORE - PUBBLICITÀ
Gedirama S.r.l.
Località Borgnalle 12/A | 11100 Aosta (IT)
T. +39.0165.31.255
www.gedirama.it
info@gedirama.it

DIRETTORE RESPONSABILE
Stefania Marchiano
M. +39.347.33.38.828
info@rendezvous-vda.it

REDAZIONE
Marco Albarello, Estelle Baur, Claudine Brunod, Simonetta Padalino, Christel Tillier, TurismOK, Moreno Vignolini.

Tipografia Valdostana | Aosta

Reg.ne Trib. Aosta N. 28/07 11/01/08
Reg.ne R.O.C. N. 35346

Rendez-Vous en Vallée d'Aoste

© Archivio Reg. Aut. Valle d'Aosta

LA STRATEGIA DELLE SENSAZIONI

di turismOK

Il bla bla nel turismo è abitudine assai diffusa tra gli operatori, ecco perché l'Osservatorio Turistico della Valle d'Aosta rappresenta un punto cardine per decidere il turismo che verrà.

Ci sono più turisti dell'anno scorso. Quest'anno gli stranieri non verranno. Le previsioni meteo hanno influito negativamente. Queste affermazioni rappresentano solo alcune delle voci di corridoio che spesso circolano tra i non addetti ai lavori, e talvolta anche tra quelli addetti. In realtà molto spesso si tratta di considerazioni del tutto superficiali dettate da sensazioni più che da dati oggettivi.

Talvolta gli stessi dati rappresentano un qualcosa da interpretare e necessitano approfondimenti. Una materia assai complicata che, per essere trattata, richiede conoscenze specifiche. Trarre conclusioni semplicistiche può quindi andar bene se fatte davanti ad una tazzina di caffè, ma decisioni strategiche devono basarsi su altro. L'Osservatorio Turistico della Valle d'Aosta nasce proprio per mettere a disposizione degli operatori elementi oggettivi sui quali scegliere con maggiore consapevolezza. Si tratta di un'iniziativa messa in campo da TurismOK – Azienda di management & marketing turistica. Con l'Osservatorio dialogano numerosi enti locali, tra cui l'ADAVA – Associazione degli albergatori della Valle d'Aosta.

L'Osservatorio turistico propone ricerche periodiche e ricerche specifiche. Due volte all'anno il team di ricerca realizza un'**indagine** di soddisfazione degli operatori del ricettivo. L'analisi fa il punto sulla stagione estiva e su quella invernale e monitora l'evoluzione di alcune tendenze di settore ritenuti meritevoli di attenzione come, ad esempio, il livello di **digitalizzazione** raggiunto dalle aziende. Tra i dati principali emersi durante l'**ultima indagine** si possono riepilogare in estrema sintesi i seguenti punti:

- Difficoltà crescente nel reperimento di personale (sia qualificato che non).
- Complessità elevata della commercializzazione delle camere (conoscenza e utilizzo canali di vendita).
- Una ripresa delle durate medie dei soggiorni.
- Un maggiore contatto diretto con la struttura per le prenotazioni.
- Un livello di digitalizzazione che cresce costantemente.

© Andrea Zannella

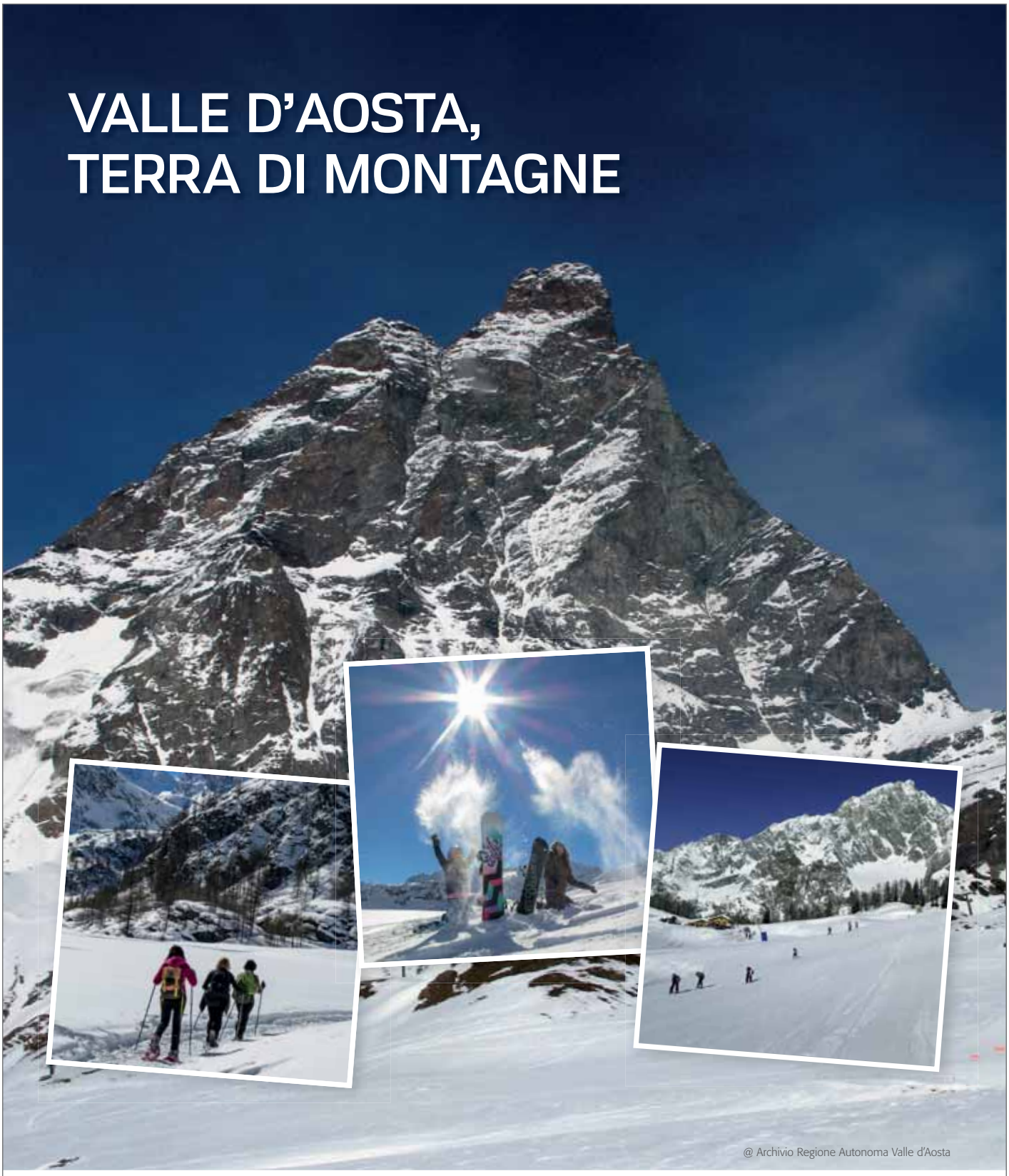
- L'introduzione oramai consolidata di tecniche ci tariffazione dinamica a fronte dell'oramai desueto listino.
- Divario di prestazioni e risultato in favore delle aziende che investono continuativamente in marketing e ammodernamento della struttura.

È possibile approfondire questi e altri aspetti consultando il sito dell'Osservatorio turistico della Valle d'Aosta: www.osservatorioturisticovda.it

Acquatherm

ACQUATHERM Piscine e centri benessere
Loc. Les Iles, 2/c Pollein (Ao) - Tel. 0165.53213
info@acquatherm.it - www.acquatherm.it
In collaborazione con ATELIER d'LUKA ART & WOOD
www.atelierdluka.it

VALLE D'AOSTA, TERRA DI MONTAGNE



@ Archivio Regione Autonoma Valle d'Aosta

Un mélange eccezionale di culture e una posizione geografica unica caratterizzano la Valle d'Aosta, la più piccola regione d'Italia, alla frontiera con la Francia e la Svizzera. Un territorio autenticamente montanaro, che ospita le cime più celebri d'Europa: il Monte Bianco, il Cervino, il Monte Rosa e il Gran Paradiso offrono scenari grandiosi per regalarsi esperienze sportive ed escursionistiche, in inverno e d'estate.

CONSEIL
DE LA VALLEE
CONSIGLIO
REGIONALE
DELLA VALLE
D'AOSTA

VIVERE LA VALLE D'AOSTA AL MASSIMO

© Archivio Reg. Aut. Valle d'Aosta

di adava
associazione albergatori & imprese turistiche
Valle d'Aosta Vallée d'Aoste

Aosta Valley Card è il vip pass che offre l'eccellenza regionale e i migliori servizi, trasformando il tuo soggiorno in un'esperienza unica.

Vivi la Valle d'Aosta nel modo più conveniente con **Aosta Valley Card**: il primo VIP pass che offre l'eccellenza regionale e i migliori servizi, trasformando il tuo soggiorno in un'esperienza unica, dedicato agli ospiti delle strutture ricettive associate ADAVA.

Nata dalla stretta sinergia fra l'Associazione Albergatori Valle d'Aosta e l'Associazione Valdostana Maestri di Sci (in collaborazione con le società degli impianti di risalita), è una **card turistica** della validità di un anno che permette agli ospiti delle strutture ricettive associate uno strumento per avere accesso a **servizi esclusivi** e sconti unici per acquisti, attività culturali, sportive e ricreative quali ad esempio le Terme di Pré-Saint-Didier, di Saint-Vincent e MonterosaSPA, Skyway Monte Bianco, Parc Animalier d'Introd, Castelli, Musei, Mostre e molto altro…

Compreso nel valore della card c'è il **free pass** per visitare ogni volta che lo si desidera il Forte di Bard con i suoi spazi espositivi permanenti (il Museo delle Alpi, le Prigioni, Il Ferdinando, le Alpi dei Ragazzi) e tariffe scontate per le mostre temporanee ed il bookshop.

La card ha inoltre funzione di **tessera Skipass** con durata illimitata: per evitare le code nei periodi di maggiore affluenza alle casse, utilizzando il QR-CODE presente sulla card oppure dal sito https://www.skilife.ski/ sarà possibile caricare lo skipass sulla tessera.

Infine, esclusivamente per gli ospiti che soggiornano presso le strutture ricettive associate ADAVA, c'è un ulteriore vantaggio, ovvero la possibilità di acquistare la card (formula individuale o versione family) a tariffe agevolate.

Maggiori informazioni su
http://www.aostavalleycard.it/card-yellow/

Soggiorno Reale

SICUREZZA CHE DÀ VALORE ALL'OSPITALITÀ.

Metti al sicuro la tua attività ricettiva! **Soggiorno Reale ti offre una protezione su misura** della struttura, delle persone che vi lavorano e degli ospiti, grazie a cinque diverse aree di tutela. Ideale per alberghi, agriturismi, villaggi-vacanza e bed&breakfast.

DAI A OGNI TUO OSPITE UN SOGGIORNO SERENO.

Prima della sottoscrizione leggere il Set Informativo disponibile su www.realemutua.it
Società Reale Mutua di Assicurazioni - Via Corte d'Appello, 11 - 10122 Torino - Iscritta al Registro delle Imprese di Torino - R.E.A. n. 9806. Indirizzo PEC: realemutua@pec.realemutua.it

REALE MUTUA
REALE GROUP
TOGETHER MORE

AGENZIA DI AOSTA GRAND COMBIN - Rue de La Maladière, 1 - 11020 Saint-Christophe (AO)
Tel. 0165 261396 - age111@realemutua.it - aostagrandcombin@pec.agentireale.it

Marché Vert Noël

MERCATINO DI NATALE NEL CUORE DELLE ALPI

AOSTA - ARCO D'AUGUSTO E TEATRO ROMANO

dal 20 novembre 2021 al 6 gennaio 2022

Orario: tutti i giorni 10.30 - 20, sabato 25 dicembre e sabato 1° gennaio 14 - 20

Oltre a visitare gli chalet del Marché Vert Noël, nell'area del mercatino e nelle vie limitrofe potrai trovare:

- DIMOSTRAZIONI DEGLI ARTIGIANI
- LABORATORI PER BAMBINI
- VISITE GUIDATE ALLA CITTÀ
- ANIMAZIONI NATALIZIE
- ESIBIZIONI MUSICALI
- GRUPPI FOLKLORISTICI
- CONCERTI DELLA BANDA MUNICIPALE

Per saperne di più:

www.aostalife.it

Regione Autonome Vallée d'Aoste / Regione Autonoma Valle d'Aosta

Città di Aosta

CAMERA VALDOSTANA CHAMBRE VALDÔTAINE

CVA energie

PILA SNOWLAND VALLE D'AOSTA

Valle d'Aosta Vallée d'Aoste

© Comune Aosta | Moreno Vignolini

UN MAGICO NATALE NEL CUORE DELLE ALPI

Una grande vetrina delle produzioni artigianali, dove fare shopping alla ricerca di un'idea regalo originale per il periodo delle Feste, ma soprattutto un luogo magico da esplorare con un'ambientazione da fiaba: è il **"Marché Vert Noël"**, il mercatino di Natale della città di Aosta, il principale evento che caratterizza la stagione invernale in Valle d'Aosta, frutto della collaborazione tra Amministrazioni comunale e regionale e la Chambre Valdôtaine.

Giunto alla tredicesima edizione, il Marché si ripresenta al pubblico nella suggestiva ambientazione nell'area archeologica del **Teatro Romano**, all'insegna del connubio tra storia, cultura. Qui, come ormai è tradizione, viene allestito un allegro **villaggio alpino**, con tanto di strade e piazze, chalets in legno un vero bosco di abeti magicamente allestito nell'ambientazione di montagna.

E quest'anno c'è una grande **novità**: alla magica location ormai famosa per gli scorci da cartolina si sommerà un secondo allestimento caratterizzato dal monumento dell'antica Augusta Praetoria che è diventato nei secoli il simbolo della città, l'**Arco onorario d'Augusto**. La piazza che prende il suo nome accoglierà, infatti, una parte del "Marché Vert Noël", raddoppiando il piacere della visita!

L'atmosfera del mercatino di Natale sa stupire le migliaia di visitatori che lo affollano anche per la capacità di cambiare a ogni edizione, pur restando nel solco di una formula vincente.

Nel mercatino sarà possibile passeggiare, incontrare amici e famigliari, imparare a conoscere il **territorio** e le sue **tradizioni**, scoprire aspetti peculiari della cultura valdostana, curiosando tra le creazioni dell'ingegno esposte dagli artigiani.

Inoltre, l'offerta del Marché sarà arricchita da un **ricco programma** di esibizioni musicali e di gruppi folkloristici, animazioni per i più piccoli, dimostrazioni degli artigiani e laboratori per bambini.

© Comune Aosta | Enrico Romanzi

Fonte: Ufficio stampa Comune di Aosta

TROSSELLO
GIOIELLERIE DAL 1897

COURMAYEUR

Via Roma 34
0165 846733

Venerdì - Domenica

AOSTA

Via De Tillier 39
0165 41058

Martedì - Sabato
orario continuato

© Archivio Reg. Aut. Valle d'Aosta

ANGOLI MAGICI DI AOSTA: LE TORRI

di Simonetta Padalino

Aosta è molto ricca di reperti romani, testimonianze della storia, del ricco passato della città. Sono molti i monumenti ben conservati e fruibili al pubblico, da visitare appositamente certo, ma molti sono diventati parte integrante della città moderna, tra questa le mura romane che circondavano **Augusta Praetoria**, la cinta muraria formava un rettangolo di 727 metri per 574 alta 7 metri ed era costituita da uno strato interno di ciottoli fluviali e malta, e uno esterno di blocchi di travertino. A completamento della cinta muraria si trovavano ben **venti torri** che fungevano non solo da difesa ma si pensa anche come elemento decorativo della delimitazione monumentale dell'area urbana.

Durante il periodo medievale i nobili costruirono le loro abitazioni a ridosso delle mura trasformando o anche eliminando alcune parti, oggi le torri che hanno parzialmente conservato l'aspetto originario sono quelle del **Lebbroso** e del **Pailleron**. Si possono vedere inoltre la **Tour Neuve**, la **Torre dei Balivi** che ospita il "Conservatorie de la Vallée d'Aoste", infine la **Tour Fromage** e la **Torre di Bramafam**. Purtroppo, internamente queste torri non sono visitabili ma raccontano la storia della città anche in epoche più recenti come la Torre del Lebbroso che venne trasformata in residenza feudale dai nobili Friour, nel '400 fu costruita la torre scalare sul lato nord per permettere un più comodo accesso ai piani e si sono aperte le finestre in pietra nel lato sud.

Dopo alcuni cambi di proprietà fu acquistata nel 1773 dall'Ordine Mauriziano che vi ospitò il lebbroso Pietro Bernardo Guasco, da questo evento il nome con cui è conosciuta ancora oggi.

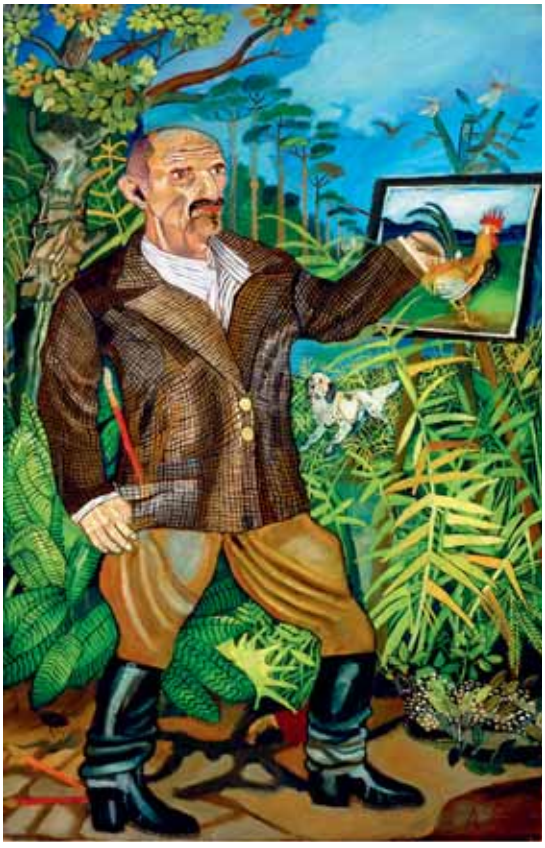
UN TUFFO NEL MONDO DI ANTONIO LIGABUE

di redazione RV

Gufo con preda, 1957-1958, bronzo, 23 esemplari, 23 x 17 x 24 cm, collezione privata, courtesy Galleria Centro Steccata, Parma

L'arte torna protagonista nella stagione espositiva autunnale del **Forte di Bard.**

Dal 29 ottobre 2021 al 9 gennaio 2022 il polo culturale valdostano ospita una grande mostra antologica dedicata alla figura di Antonio Ligabue, tra i più significativi artisti del Novecento. L'esposizione ne ripercorre l'intero percorso artistico, dalla fine degli anni Venti al 1962, quando, a causa di una paresi, fu costretto a interrompere la sua attività, senza mai più riprenderla, sino al 1965, anno della sua morte. La rassegna, curata da Sandro Parmiggiani, intende fare conoscere i diversi strumenti espressivi cui Ligabue si è dedicato, con esiti significativi in ogni tecnica: 95 opere in tutto, tra le quali circa 50 dipinti di particolare valore qualitativo, con alcuni veri e propri capolavori, una ventina di sculture, disegni e incisioni, provenienti da collezioni private, da raccolte pubbliche e da Fondazioni bancarie.



Autoritratto con cavalletto, s.d. (1954-1955), olio su tavola di faesite, 199 x 130 cm, collezione BPER Banca

La mostra **Antonio Ligabue e il suo mondo**, allestita nelle Cannoniere della fortezza, permette di approfondire e scavare nei nuclei tematici fondamentali dell'artista, per vedere sia come variano nel tempo i suoi centri di interesse sia come si evolve un particolare motivo, e i reciproci transiti dall'uno all'altro. Due sono i **filoni** fondamentali cui si è dedicato Ligabue: gli **animali esotici** e feroci, abitatori della foresta e gli **autoritratti**, un capitolo dolentissimo, intriso di amara poesia. Non mancano tuttavia altri soggetti, quali le scene di vita agreste e gli animali domestici – è noto il suo amore per gli animali: ci sono testimoni che ricordano come Ligabue, che pure viveva nelle ristrettezze, si privasse del cibo che gli veniva dato per cederlo agli animali di cui si circondava.

Nella mostra al Forte di Bard si è voluto riservare un'attenzione particolare alla **scultura**: un nucleo significativo di oltre venti **opere in bronzo**, soprattutto di animali. Altro filone indagato da Ligabue in pittura è quello dei suoi **paesaggi padani**, nei quali irrompono, sullo sfondo, le raffigurazioni dei castelli e delle case della natia Svizzera.

Autoritratto, 1952, disegno a matita, 44,5 x 32,5 cm,
collezione privata, courtesy Galleria Centro Steccata, Parma

Una **mostra family friendly**. Una sala didattica con accesso libero per le famiglie all'esterno della mostra, un percorso creato ad hoc per i bambini, un kit didattico da ritirare in biglietteria appositamente per i più piccoli. Inoltre, all'interno del percorso espositivo, un'opera ad "altezza bambino" attenderà i giovani visitatori.

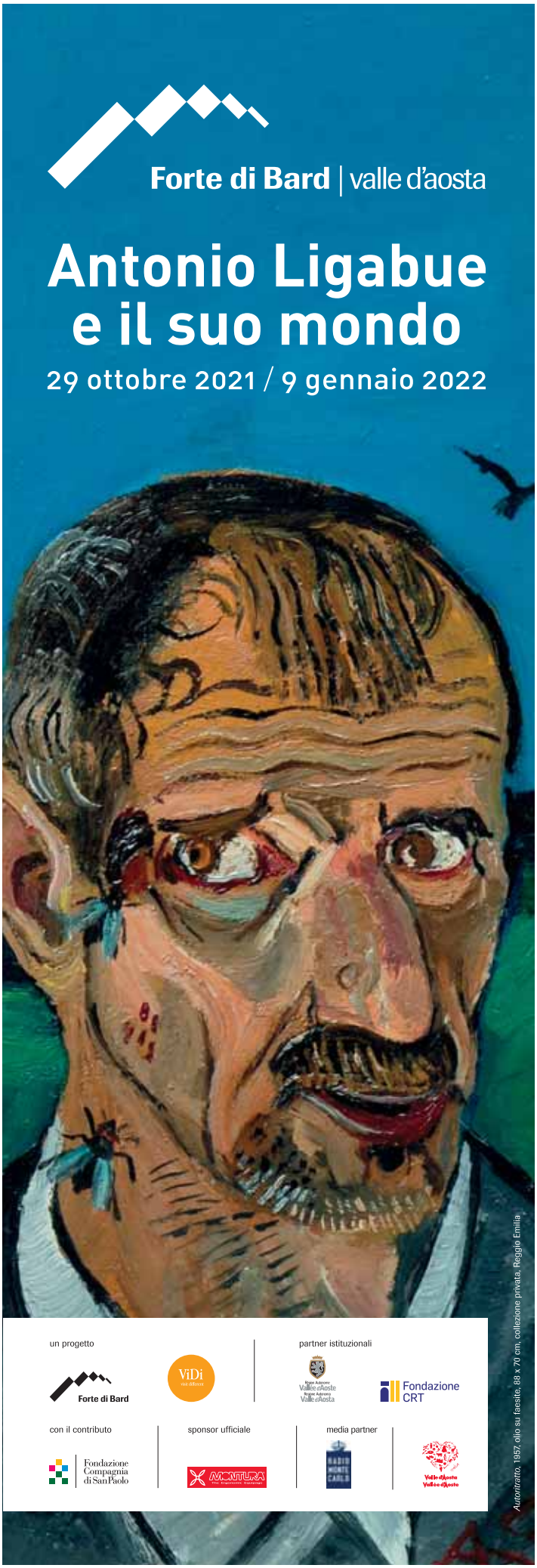
INFO

Informazioni al pubblico. Per accedere al complesso monumentale del Forte di Bard è richiesta la Certificazione Verde (Green Pass), corredata da un documento di identità valido in ottemperanza al Dpcm del 23 luglio 2021. Le disposizioni non si applicano ai bambini di età inferiore ai 12 anni e ai soggetti con una certificazione medica specifica.

Orari
Martedì-venerdì: 10.00-18.00
Sabato, domenica e festivi: 10.00-19.00
Lunedì chiuso

Aperture straordinarie
Ponte Immacolata sempre aperta
Aperta tutti i giorni dal 26 dicembre al 9 gennaio

Maggiori informazioni
www.fortedibard.it



Valle d'Aosta
Vallée d'Aoste

La magia del Natale illumina un castello

Il castello di Aymavilles apre in anteprima
dal 22 dicembre 2021 al 9 gennaio 2022

Région Autonome Vallée d'Aoste
Regione Autonoma Valle d'Aosta

CHÂTEAU D'AYMAVILLES

Valle d'Aosta
Vallée d'Aoste

regione.vda.it/castelloaymavilles

LE CHÂTEAU D'AYMAVILLES

Il castello di Aymavilles, noto per la sua duplice identità medievale e barocca e per la sua posizione panoramica visibile all'ingresso della Valle di Cogne, accende le luci per una speciale anteprima di Natale. **Dal 22 dicembre 2021 al 9 gennaio 2022**, al termine dei preziosi e complessi lavori di restauro, sarà possibile visitare il castello e apprezzarne la nuova veste immersi in una suggestiva e sfavillante atmosfera natalizia. Una scenografia che permetterà a questa elegante dimora, custode di arte e di storia, di tornare a risplendere in attesa della definitiva apertura primaverile.

Il castello

Situato nel comune di Aymavilles, in Valle d'Aosta, su una collina circondata da vigneti lungo la strada per Cogne, il castello di Aymavilles, in posizione strategica all'imbocco dell'alta Valle, appare come unico nel suo genere, concentrando nel suo aspetto esteriore fasi medievali e barocche frutto delle iniziative architettoniche dei diversi membri della famiglia Challant, che nel corso dei secoli hanno adattato l'edificio alle esigenze e al gusto dell'epoca.

L'apertura in anteprima

Dal 22 dicembre 2021 al 9 gennaio 2022, dalle ore 10 alle ore 18, il castello sarà visitabile in anteprima, avvolto da una scenografica cornice natalizia, connotata da allestimenti e giochi di luce declinati sui toni del bianco. Il 25 dicembre il castello rimarrà chiuso, mentre il 1° gennaio l'apertura è prevista solo nel pomeriggio dalle ore 13 alle 18.

I biglietti saranno acquistabili online dai primi di dicembre all'indirizzo midaticket.it/eventi/castelli-della-val- le-daosta.

Il costo del biglietto, che include la visita accompagnata (max 25 persone), è di 5 euro (intero), 3 euro (ridotto 6-18 anni), omaggio 0-6 anni. Per l'accesso al castello è necessario essere muniti di certificazione verde COVID-19 (Green pass).

Dal 10 gennaio 2022 il castello chiuderà per riaprire definitivamente le sue porte con altre sorprese e novità nell'**aprile 2022**.

Maggiori informazioni su
regione.vda.it/castelloaymavilles

Fonte: Ass.to Beni Culturali, Turismo, Sport e Commercio
Dip. Soprintendenza per i Beni e le Attività Culturali

© Archivio Reg. Aut. Valle d'Aosta

LA FIERA DI SANT'ORSO DI DONNAS

di redazione RV

All'interno dell'antico borgo di **Donnas** ogni anno si svolge la Fiera di Sant'Orso. Dalle lontane ed imprecisate origini, la manifestazione mantiene ancora oggi intatta la sua suggestione e tipicità.

Un tempo la Fiera aveva luogo il 31 gennaio, vigilia della festa di Sant'Orso; oggi coincide normalmente con la terza domenica del primo mese dell'anno ed è considerata un'anticipazione dell'omonima manifestazione di Aosta, che quest'anno si svolgerà il **15 e 16 gennaio 2022.**

Nata per la vendita degli attrezzi agricoli costruiti durante l'inverno, la fiera di Sant'Orso si è trasformata nel tempo nella vetrina dell'**artigianato tipico** e di tradizione della Valle d'Aosta. Ammirando le diverse opere esposte è possibile ancor oggi trovare oggetti utili per la vita quotidiana, quali rastrelli, ceste, cucchiai, mestoli, e i sabot, tipici zoccoli in legno, ma è soprattutto l'occasione per meravigliarsi di fronte a vere e proprie opere d'arte create dagli artisti valdostani. La **scultura su legno** fa da padrona, ma negli ultimi anni sono apparsi **nuovi materiali** lavorati quali la pietra ollare, il ferro battuto, il cuoio e la tessitura dei drap (stoffa ancor oggi lavorata su telai di legno).

© Comitato Foire de Saint-Ours de Donnas

Di dimensioni più ridotte rispetto a quella aostana, la Petite Foire di Donnas è un'occasione imperdibile per rivivere le tradizioni ed i saperi di un tempo all'interno di un borgo medievale impregnato di storia.

Partecipare alla fiera è un'esperienza unica, il cui scopo principale non è di certo quello commerciale: gli espositori vi prendono parte soprattutto con l'intenzione di cercare un contatto con il pubblico, condividendo con esso la passione, le gioie, ma anche le fatiche che alimentano le loro opere.

© Comitato Foire de Saint-Ours de Donnas

ARTIGIANATO LOCALE: SPECCHIO DI UNICITÀ

© Archivio I.V.A.T

Ogni oggetto di artigianato è unico, ha un'anima e una personalità che derivano dalla passione di chi lo ha creato. In un mondo sempre più globale e standardizzato, la creazione artigianale si distingue per la sua originalità e la sua "imperfezione". Quest'ultima non è mancanza di attenzione ma specchio di una personalità unica.

Il momento dell'anno in cui si va in cerca dei regali di Natale si avvicina e mai come in questo momento storico dovremmo pensare ai nostri acquisti anche come ad un gesto etico: se compro un oggetto da un artigiano sostengo una piccola attività del territorio, portatrice di saperi millenari e frutto di un impegno quotidiano per la sua salvaguardia. La passione di chi lo ha creato renderà quell'oggetto unico perché oltre alla manualità l'artigiano ci mette tutta l'anima, dalla progettazione alla realizzazione: ogni oggetto che crea porta con sé un po' di quella energia positiva che inevitabilmente racchiude. E forse questa è la cosa che più di tutte vorremmo fare in dono alle persone che amiamo: l'energia, l'amore e la passione.

Un regalo artigianale è sinonimo di unicità e L'Artisanà da sempre commercializza esclusivamente prodotti realizzati dagli artigiani valdostani, nel rispetto del territorio e delle sue tradizioni, per sostenere un patrimonio vivente che abbiamo ricevuto in eredità dal passato e che vorremmo sostenere per dargli un futuro.

Fonte: Ufficio comunicazione I.V.A.T

Punti vendita L'Artisanà:
Aosta, Ayas, Cogne, Courmayeur

Corner L'artisanà:
Sky Way Mont Blanc, Cofruits, Cooperativa Les Dentellières di Cogne, Forte di Bard, Al Giacumet Bard.

E-shop:
www.lartisana.vda.it/shop-online

© Archivio I.V.A.T

FB AURUM AOSTA

VESTI IL TUO AUTUNNO

All'interno dello **Store FB Aurum di Aosta** trovano spazio anche i piumini DUVETICA. Prodotto artigianale di altissima qualità che si distingue per il suo interno, realizzato con un'imbottitura di piumino d'oca grigia, originaria della regione del Perigord. Si possono trovare, inoltre, **marchi prestigiosi**, da indossare sempre e ovunque. Per il mare, la montagna o la città.

Crea il tuo stile con noi! (I.P.)

www.facebook.com/AurumAosta

Dove la moda profuma di storia. In uno splendido palazzo del '600, ad **Aosta in Via De Tillier n°12**. Si trova la collezione autunno inverno 2021/22. Prodotti eccellenti venduti a prezzo di fabbrica. **Capi in cashmere**, realizzati con filato di prima qualità, **made in Italy**.

Lo **Store FB Aurum**, vanta di personale qualificato che vi accompagnerà, consigliandovi nella scelta dei vostri acquisti. La **collezione femminile** è esposta nell'elegante piano superiore mentre quella **maschile** è immersa nei reperti archeologici romani siti al piano inferiore.

FB AURUM STORE

VIA DE TILLIER, 12 | AOSTA | TEL +39 0165 264183 - 44037
aosta@fbaurum.com

L
lesplaisirsd'antan • lagabella
RELAIS DE CHARME - B&B - SPA
BRASSERIE
RESTAURANT
UN'OASI DI RELAX, EVENTI E BUONA CUCINA
6 splendide camere , una private-suite con spa, gastronomia, musica, serate a tema, compleanni, matrimoni ed eventi speciali, ma anche relax in piscina e una spa da favola per rilassarvi anche ad uso esclusivo.
espace bien être
A 5 KM DA AOSTA
REGALATI UN DOLCE MOMENTO DI RELAX
SEMPRE APERTE
LA SPA E LA PISCINA CON ZONE SAUNA, WELLNESS, IDROMASSAGGIO, BAGNO TURCO, SOLARIUM, DOCCE EMOZIONALI, CROMOTERAPIA, AROMATERAPIA
44, hameau Le Clou, 11020 Jovençan • Valle d'Aosta
Tel: +39.0165.251660 • info@lesplaisirsdantan.com
seguici su:
#lesplaisirsdantan
www.lesplaisirsdantan.com

© Archivio AVDA

NEL BLU DIPINTO DI BLU

in collaborazione con AVDA AEROPORTO VALLE D'AOSTA AEROPORT CORRADO GEX

La Valle D'Aosta è un impareggiabile crocevia internazionale che da sempre mette in comunicazione l'Italia con l'Europa. Se desiderate raggiungere comodamente la vostra meta di vacanza, l'aeroporto di Aosta è la scelta giusta: grazie alla sua posizione strategica al centro del Nord Ovest delle Alpi, rappresenta un punto di arrivo adatto a tutte le tipologie di aeromobili.

Durante l'inverno questa interessante e antica città, fondata dai romani, è adagiata tra incantevoli vette innevate; una cabinovia in soli 15 minuti vi porterà dal centro cittadino direttamente sulle piste da sci di Pila.

Dall'aeroporto, inoltre, si possono raggiungere in brevissimo tempo, via terra o in volo, le più rinomate località turistiche delle Alpi italiane, francesi e svizzere. Una volta atterrati, discrezione e rapidità caratterizzano il passaggio tra aereo e auto, minivan o elicottero che vi porteranno fino alla destinazione finale. Utilizzando l'elicottero la vostra meta è ancora più vicina, con compagnie specializzate che offrono esclusività, servizi personalizzati e panorami mozzafiato.

Con soli **10 minuti di volo** si possono raggiungere Courmayeur, Cervinia, Champoluc; in 15 minuti Verbier, Courchevel, Val d'Isere, Zermatt o Chamonix.

Allo stesso modo sono possibili collegamenti presso i centri città di Milano, Venezia oppure mete esclusive come Portofino e la Costa Azzurra.

Maggiori informazioni

© Archivio AVDA

© Archivio Reg. Aut. Valle d'Aosta

SCI DI FONDO E CIASPOLE A BREUIL-CERVINIA-VALTOURNENCHE

di Claudine Brunod

Ma chi l'ha detto che Breuil-Cervinia è solo sci di discesa, impianti e movida? Siete alla ricerca di un'esperienza immersiva nella neve, al ritmo del vostro corpo? Di un tipo di turismo più in linea con le vostre emozioni e a contatto con la **natura**? Allora lasciatevi sorprendere dalla **semplicità** di una passeggiata con le **ciaspole** o dall'intensità di un allenamento con gli **sci da fondo**.

Poca attrezzatura, solo uno zainetto e una borraccia di the caldo e sarete pronti per un'esperienza immersiva che coinvolgerà tutti i vostri sensi e avrà effetti benefici sul vostro organismo! Innanzitutto, prendete il tempo di assaporare il fresco della neve e l'aria sulla vostra pelle, poi godetevi il silenzio ovattato del bosco e il profumo della resina semi congelata… Infine ascoltate il ritmo dei vostri movimenti e il battito del vostro cuore mentre, faticando il giusto, spingerete gli sci stretti o inforcherete le ciaspole…

A **Valtournenche**, con le ciaspole, ma ovviamente percorribili anche a piedi, potrete immergervi nei fatati **boschi di Crépin**, partire alla scoperta del lago **di Loz** oppure camminare sotto lo sguardo attento del maestoso Cervino, nella **zona di Layet**.

A **Breuil-Cervinia**, invece, nella zona di **Plan Maison**, vi attendono due percorsi tracciati e molto panoramici; il primo, di 4,5 km,

arriva a monte della seggiovia "Fornet", mentre il secondo, di 6 km, porta alla stazione di Cime Bianche laghi.

Per lo sci di fondo, il divertimento e la **neve fresca** sono garantiti: a Breuil-Cervinia un anello di 3 km accoglie sciatori principianti ed esperti, mentre a **Valtournenche**, in località Champlève troverete vari anelli immersi in uno scenario da favola. Non vi resta che inforcare gli sci stretti e respirare al ritmo della natura!

Maggiori informazioni **www.cervinia.it**

LO **SPORT** CI ISPIRA. LA **PASSIONE** CI UNISCE.

SUZUKI

LO SPORT ITALIANO GUIDA SUZUKI HYBRID

TUA DA **99€*** AL MESE **TAN 4,96% TAEG MAX 7,17%** CON **3 ANNI DI MANUTENZIONE IN OMAGGIO** OFFERTI DA SUZUKI**

Gamma Suzuki HybridPlug-in. Consumo ciclo combinato (WLTP): da 1,0 a 6,5 l/100km. Emissioni CO2 (WLTP): da 22 a 147 g/km. *Esempio di finanziamento riferito alla casistica più onerosa per il Cliente: SWIFT HYBRID 1.2 COOL 2WD MT (IPT, PFU e vernice met. esclusi): prezzo di listino € 17.650- contributo offerto dalla rete delle Concessionarie € 2.600-incentivo statale 1.500(in caso di rottamazione di un veicolo immatricolato prima del 01/01/2011, fino all'esaurimento fondi)= prezzo promozionale € 13.550 - con anticipo di € 4.114 Finanziamento di € 9.436* (importo totale del credito) in 36 rate da € 99 + Maxirata finale € 7.690,20 (coincidente con il cosiddetto "Valore Futuro Garantito SUZUKI"). Prima rata a 30 giorni. TAN FISSO 4,96% - TAEG 6,97%. Il TAEG rappresenta il costo totale del credito espresso in percentuale annua e include: interessi, costi per l'attività istruttoria € 300, imposta di bollo su finanziamento € 16, bollo su rendiconto annuale e di fine rapporto € 2 (per importi superiori a € 77,47), spesa mensile gestione pratica € 3,40 - importo totale dovuto (importo totale del credito + costo totale del credito) per Opzione Maxirata € 11.200. Entro 45 gg. dalla scadenza della Maxirata il Cliente, in alternativa al saldo della stessa, potrà rateizzare il pagamento (importo tot. dovuto massimo: € 12.133,60 + Taeg Massimo: 7,17%). Offerta valida fino al XX/XX/XXXX. Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. Per le informazioni precontrattuali richiedere sul punto vendita il documento "Informazioni europee di base sul credito ai consumatori" (SECCI) e copia del testo contrattuale. Salvo approvazione Agos Ducato S.p.A. La Rete delle Concessionarie SUZUKI opera quale intermediario del credito NON in esclusiva. La Concessionaria aderente, in caso di Opzione Maxirata, ti offre la possibilità di restituire il mezzo o sostituirlo alle condizioni e nei limiti precisati nella documentazione regolante l'iniziativa "Valore Futuro Garantito SUZUKI" provvedendo, in tal caso, al pagamento della Maxirata (coincidente con il cosiddetto "Valore Futuro Garantito"). *L'importo del finanziamento dipende dal prezzo del veicolo come concordato tra cliente e la concessionaria aderente, in funzione della possibilità di beneficiare del contributo rottamazione previsto dalla vigente normativa di riferimento e di eventuali scontistiche applicate dai Concessionari aderenti all'iniziativa. Per maggiori informazioni chiedi in concessionaria. **L'offerta "manutenzione inclusa", valida fino al 31/12/2021, include i primi 3 interventi di manutenzione ordinaria come previsto dal libretto di uso e manutenzione del modello. Su Swift Hybrid Tecnologia 4x4 ALLGRIP disponibile solo su versioni Top. Tecnologia 4x4 ALLGRIP non disponibile su Swace. Tutti i dettagli sui vantaggi e le promozioni applicabili ai singoli modelli sono disponibili presso le Concessionarie o sul sito suzuki.it. Le immagini delle vetture sono puramente indicative.

Ag2s MOTUL 3 Seguici su Suzuki.it

GRUPPO peila 50 anni dal 1969 fiducia e qualità in movimento

web:www.peila.it

Carema (To) via Nazionale 7 Quart (Ao) Loc. Amerique 56

concessionaria ufficiale per il Canavese e Valle d'Aosta

SKIALP@GSB SCIALPINISMO NELLE VALLI DEL GRAN SAN BERNARDO

di Christel Tillier

SkiAlp è un progetto transfrontaliero di sviluppo condiviso tra **Italia** (Valle d'Aosta) e **Svizzera** (Vallese) per la valorizzazione di itinerari di montagna, propedeutici allo sci alpinismo. Un progetto che propone servizi, azioni innovative, sistemiche e di promozione legate alla pratica dello **sci alpinismo**, in costante evoluzione, con il fine di crearne un prodotto turistico sui due versanti. Un **vero e proprio brand** per riconvertire e implementare l'offerta di questo comprensorio e connotare dal punto di vista turistico il comune di **Saint-Rhemy-en-Bosses** e l'**Alta Valle del Gran San Bernardo**, attraverso la **riscoperta di itinerari unici** in questi territori. Il brand SkiAlp può diventare l'*atout* di un territorio che può essere vissuto su più stagioni, valorizzando così il grande potenziale della montagna e tutto ciò che ruota attorno ad essa. Simbolo tangibile di SkiAlp è il **bivacco** per skialpers a Crevacol, primo di altri bivacchi che potranno essere realizzati a rafforzamento della vocazione del territorio. Una **stagionalità molto lunga**, da novembre a giugno, e un **territorio a 360 gradi**, che può diventare meta dedicata allo sci alpinismo e al freeride, sono la forza di questo progetto.

Un nuovo circuito che si declina in **45 itinerari**, 31 per la Valle d'Aosta, 10 per il Vallese e 4 itinerari freeride. Le Valli del Grand San Bernardo, con le loro vette e versanti, offre **diversi gradi di difficoltà**, adattati a tutti i livelli di esperienze.

© Evigar Bolino photographer

© Archivio Comune
Saint-Rhémy-en-Bosses

Un **servizio di trasporto a chiamata, SKIALP-BUS,** dedicato allo sci alpinismo e attivo nei territori di **Saint-Rhémy-en-Bosses, Saint-Oyen e Etroubles**, permette di raggiungere la partenza degli itinerari di sci alpinismo dalle strutture degli operatori turistici che aderiscono al progetto SkiAlp o viceversa, oppure mettendo in collegamento i diversi itinerari scialpinistici. È previsto inoltre il collegamento con il territorio di Bourg-Saint-Pierre nel Vallese (CH).

Crevacol, per la sua favorevole esposizione a sud e quindi molto soleggiata, è il luogo ideale per coloro che amano lo **sci in famiglia**, lo **sci di fondo** e lo **sci alpinismo**.

L'**APP** scaricabile **"SkiAlp Gran San Bernardo"** comprende tutte le informazioni sui principali itinerari e sui servizi turistici esistenti.

SPEDIAMO IN TUTTO IL MONDO!

MBE®

MAIL BOXES ETC.®

Aosta, via Chambéry 143

Tel. 0165.230180 - 0165.610032

ENTRE RÊVES ET NATURE

di Claudine Brunod

Adagiati nella media Valle del Cervino, **Antey-St-André, La Magdeleine** e **Chamois** sono tre graziosi comuni che, all'inizio del 2021, hanno deciso di rilanciare il turismo e la cultura territoriale attraverso un progetto comune, "**Rêves et Nature**". Il brand, semplice e efficace da pubblicizzare, focalizza l'attenzione sulle peculiarità di questi piccoli villaggi che godono di un clima ideale in tutte le stagioni e offrono un mosaico di esperienze legate alla natura, allo sport, alle tradizioni e al benessere. Un'offerta di turismo a velocità ridotta, il cosiddetto **slow tourism**, una vacanza a dimensione familiare che segue il ritmo del vostro cuore e vi aiuterà ad abbandonare i pensieri del quotidiano, immergendovi in una **dimensione onirica e arcadica**.

Estate come inverno, ma anche in autunno e in primavera, la natura saprà stregarvi con i suoi giochi di colori e i suoi profumi regalandovi indimenticabili momenti di **benessere**. Ciascun comune saprà, a modo suo e a seconda delle proprie caratteristiche, proporre una varietà di attività e di feste, sagre ed eventi legati al territorio.

Immediatamente accessibile, a pochi km dal casello autostradale di Châtillon, il primo paesino che incontriamo è **Antey-St-André**, il quale gode di un'impareggiabile vista sul Cervino e mette a disposizione dei suoi ospiti numerosi servizi. Adagiato nella piana, questo borgo turistico di circa 600 abitanti raggiunge anche i 2000 metri di altitudine ai confini con La Magdeleine ed è per questo motivo molto apprezzato per le sue, semplici e adatte a tutti i camminatori. Percorrendo i numerosi sentieri tracciati, innumerevoli passeggiate lasciatevi incantare dagli **scorci pittoreschi** e dai suggestivi dettagli che caratterizzano queste antiche frazioni, oggi sapientemente recuperate. Riscoprite la semplicità e l'autenticità del mondo agreste prendendo il tempo di osservare l'uomo in relazione con la natura e, muniti di macchina fotografica, partite alla scoperta di angoli di natura incontaminata. Chissà… fra i boschi di castagni e di larici o vicino al fatato lago di Lod, avrete la fortuna di intravvedere qualche animale!

© Francesca Alti

© Francesca Alti

Ma un soggiorno ad Antey non è solo natura e camminate, ma anche tradizione ed enogastronomia. Ogni seconda domenica di agosto, tra le vie del borgo medievale, più di duecento allievi provenienti dalle scuole di scultura, vannerie o intaglio della regione, si danno appuntamento per presentare con orgoglio il frutto del loro lavoro. Anche la seconda domenica di ottobre porta con sé momenti di convivialità e sapore, con la squisita "Festa della mela" e le sue colorate bancarelle.

Baciata dal sole e aperta sulla Valle, **La Magdeleine** non è soltanto il regno di passeggiatori ed escursionisti esperti, ma un ampio parco giochi per gli addetti del **parapendio**. Lo Zerbion e il Monte Tantané proteggono questo delizio villaggio di montagna e celano sui loro pendii segreti ancestrali quali, ad esempio, un'antica necropoli. Nel borgo, invece, troverete i **vecchi mulini ristrutturati** che ogni anno si accendono in occasione della Festa du Blé au Pain. In inverno, le famiglie potranno ciaspolare, accompagnare i bimbi sulla piccola pista di discesa o divertirsi allo snow park.

Chamois, preziosa **perla delle Alpi**, collegata ad Antey per mezzo di una funivia e a La Magdeleine grazie ad una strada poderale percorribile a piedi, in bicicletta o a cavallo, è un comune ecosostenibile dove non circolano automobili. Regina incontestata dello sci, Chamois offre **16 km di piste** di discesa adatte a sciatori alle prime armi, a bambini, ma a chi vuole vivere l'inverno e la montagna in modo alternativo e senza il rumore e la confusione degli impianti delle grandi stazioni.

"Reves et nature": venite a sognare e rilassarvi in natura e godetevi una vacanza dalle mille sfumature e opportunità!

Maggiori informazioni
www.anteyturismo.it
www.lovechamois.it
www.comune.la-magdeleine.ao.it

© Giovanni Francomacaro

IL SIGNORE DEGLI ANELLI

© Sandra Grunewald

di Moreno Vignolini

Un'immersione naturale tra **Chamois** e **La Magdelaine**, una passeggiata incantata nella natura, in cui godere pienamente di quello che offre la montagna, cielo, neve fresca, silenzio. È quanto offre il percorso invernale "Il Signore degli Anelli", **oltre 20 km di pista** immersa nella natura, pronta a farvi vivere al meglio le vostre giornate di ciaspole, sci nordico e puro relax. Il richiamo, nel nome del percorso, è proprio ad alcuni paesaggi della trilogia fantasy, amata da molti, ma senza pericoli! Anche se in montagna il pericolo non manca mai.

Il percorso si snoda tra i Comuni di Chamois e la Magdelaine, nella suggestiva vallata del Cervino, e si compone di **diversi anelli e itinerari**, uniti tra loro, offrendo così altrettante opportunità di scoperta del territorio, per soddisfare tutte le esigenze, sia di coloro che necessitano di un itinerario più impegnativo e lungo, sia di chi preferisce una breve immersione nella natura per rigene-

rarsi. L'itinerario ha l'obiettivo di offrire a tutti camminate a ritmo lento, tra boschi e radure innevate, nel silenzio ovattato tipico dell'inverno.

Qui si incontra la montagna vera, capace di concedere a tutti il lusso del silenzio, per acuire i propri sensi ed essere più ricettivi agli stimoli positivi che l'ambiente trasmette. Il **silenzio** permetterà di ascoltare il battito del proprio cuore, il respiro, il sommesso e cadenzato scricchiolio dei passi sulla coltre bianca e i piccoli tonfi della neve che cade da qualche ramo.

Nella parte più in quota del percorso, non manca uno sguardo privilegiato sui **giganti** di questa zona che, con occhio benevolo, accompagnano il cammino di chi sale: tra questi, il Liskamm Orientale (4.527 mt.), La Roccia nera (4.075 mt.), il Grand Tournalin (3.379 mt.) e il Petit Tournalin (3207 mt.).

© Archivio Comune Chamois

© Archivio Comune Chamois

INFO

Maggiori informazioni:

M. +39.349 68 83 293
dalle ore 9.00 alle ore 16.00

"ESSERE DONNA" IN VALPELLINE

di Stefania Marchiano

Si è recentemente concluso in Valpelline in Valle d'Aosta il primo fine settimana **tutto al femminile** all'insegna del relax e della natura. Un bel progetto, dal nome "Essere Donna", che ha visto protagoniste donne provenienti da Piemonte, Lombardia, Emilia-Romagna e Svizzera in una meravigliosa **tre giorni di trekking e yoga**.

Il progetto propone a ragazze e donne **pacchetti su misura** per una vacanza all'insegna di relax, condivisione ed allegria. Le partecipanti sono sempre accompagnate da guide specializzate: una guida benessere che, con gentilezza ed energia positiva, insegna loro a sentire la natura attraverso le pratiche dello Yoga e una guida escursionistica che, attraverso l'amore per il territorio e la passione nel raccontarlo, rende unica la vacanza.

In questi percorsi è l'operatrice turistica che fa la differenza, con la sua gentilezza, con il suo modo di comunicare serenità e gioia, con la sua capacità di accogliere e di far sentire a proprio agio.

© Valpelline all season

Ecco le attività proposte:

YOGA

Pratica del mattino e pratica della sera con il pranayama (tecnica yoga la respirazione), adatte a tutti i livelli. Potranno essere svolte all'aperto o all'interno in relazione al tipo di pratica e alle condizioni meteo. Le lezioni saranno condotte da un'insegnante di yoga.

ESCURSIONI

Trekking di livello medio-facile con dislivello positivo massimo di 500-700 metri.

Alla scoperta della magica Valpelline e della conca di Ollomont. Camminate studiate per conoscere gli aspetti naturali, storici ed umani di una valle poco toccata dal turismo di massa.

Esperienze speciali dunque dedicate esclusivamente all'universo femminile che possono essere organizzate e vissute in tutte le stagioni.

Non dimentichiamo però che la Valpelline è un luogo perfetto per tutta la famiglia: scoprire la sua natura incontaminata nel silenzio più assoluto è davvero semplice: basta scegliere le ciaspole, ad esempio e partire alla scoperta di boschi e pascoli innevati. Le ciaspole sono un'alternativa alla consueta attività invernale dello sci di fondo, ma permettono di raggiungere luoghi magici che in altro modo sarebbe impossibile scovare in pace e tranquillità. Basta seguire il vostro istinto.

Iniziative realizzate con il sostegno dell'Unione Europea attraverso il fondo FEASR (Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale).

Maggiori info su **www.valpellineallseason.it**

© Valpelline all season

Ristorante di montagna, B&B, alpinismo e luogo di memorie

Immerso nella natura e nel pieno rispetto dell'ambiente.

Luogo ideale per escursioni e momenti di relax.

Cucina tipica con prodotti locali e provenienti dal mercato equo e solidale.

Ilenia e Daniele Pieiller... Vi aspettano!

mountain emotions and food
ALPE REBELLE
Bionaz
Valle d'Aosta - Italy

BIONAZ - Loc. Chez-Chenoux,1

+39 347 03 30 713
+39 0165 73 09 41

info@alperebelle.com
www.alperebelle.com

"L'ALBA DELLO SPORT"

di Marco Albarello

Finalmente ce l'abbiamo fatta…dopo mesi di lavoro intenso, di riunioni, colloqui, realtà provate su campo, in Valle, in Piemonte, in Svizzera, in Francia partirà con grande emozione la **web tv** in Streaming "Télécombat".

Il lancio ufficiale si terrà il **13 novembre** dalle ore 18.00 nella Sala del ristorante Pezzoli, a Gressan in Valle d'Aosta. Questo progetto è stato fortemente voluto, da un gruppo affiatato di persone note nel mondo del teatro e della musica popolare della nostra Valle e da giovani che hanno tanto da dire, competenti in tutto quello che è arte, teatro, cultura, tradizioni, ruralità, ambiente e televisione. Telecombat sarà una web tv, ma anche una web radio e una programmazione di eventi culturali.

Nel breve cammino di prova, queste persone, hanno saputo fare breccia nel cuore dei nostri amici d'oltralpe, così adesso ci troviamo con **tre redazioni** distinte oltre alla Valle d'Aosta anche quella svizzera, francese e piemontese. La linea della tradizione nel rinnovamento e del rapporto autentico, in ogni ambito, che ci lega ai nostri "vicini" dei paesi attorno al Monte Bianco, sarà valorizzata attraverso le nuove tecnologie, il web e i social media.

Diceva il Dalai Lama "Condividi la tua conoscenza, è un modo per raggiungere l'immortalità". Tutti i ragazzi delle varie redazioni e i "meno giovani" (ogni riferimento al sottoscritto è puramente voluto), hanno il desiderio di condividere e questo progetto ce ne darà l'occasione.

Tra i vari programmi, che nel palinsesto attivo da fine anno parlerà di cultura, tradizioni, sapere antico e chi più ne ha più ne metta, poteva mancare lo sport? Sport sinonimo di appartenenza, tradizione, personaggi, storie, persone e così nasce "**L'Alba dello sport**".

© Télécombat

© Télécombat

Un contenitore di vissuto di grandi atleti, grandi comunicatori, grandi persone, che hanno fatto la storia delle nostre Regioni e dei nostri amici d'oltralpe.

Una sera di giugno alcuni di questi giovani mi hanno lanciato questa sfida…una sfida che non potevo che accettare e così il conduttore sarà "Alba". Non è stata una decisione facile, perché sono una persona a cui non piace mettersi in mostra (se non obbligato) e mi è sempre piaciuto lavorare sotto traccia e cercare di valorizzare il compiuto, che altri facevano per me .

La cosa che mi ha fatto propendere per un sì, è stata la "condivisione" con i ragazzi, di dare uno stampo unico a queste interviste. Mi spiego meglio. Fra i nostri sportivi, in auge o passati, si sono vissute, da sempre, interviste sui risultati, sugli allenamenti, sulla condizione fisica , sui percorsi di gara, sugli obbiettivi da raggiungere. Quello che noi abbiamo concordato è sì, una visione a 360 gradi dell'atleta, ma ci siamo accorti che nessuno, o pochi, hanno provato a scavare nell'introspettivo, nell'animo di questi atleti, pardon "persone", magari per reticenza degli stessi, o per altro. Ecco, questa è la sfida che vorrei affrontare per regalarvi un altro tipo di emozioni, perché più grande è la sfida, più vi è da imparare

A plus. Et vive Télécombat.

STAMPA
IL TUO LIBRO
IN UN ISTANTE!

• Stampa OFFSET e DIGITALE di alta qualità
• Servizio di verifica file e ottimizzazione immagini incluso
• Consegna rapida in giornata

TIPOGRAFIA VALDOSTANA

C.so Padre Lorenzo, 5 - 11100 Aosta
Tel. : 0165 239559 E-mail : office@tipvaldostana.it
www.tipografiavaldostana.com

© Archivio fotografico Parco Nazionale Gran Paradiso

200 ANNI DI PROTEZIONE DELLO STAMBECCO

Nel 2022 ricade il centenario dall'istituzione del Parco Nazionale Gran Paradiso, primo in Italia, ma le origini della protezione dello Stambecco nell'area del Gran Paradiso vengono da lontano. Basti pensare alle Regie Patenti di Carlo Felice di Savoia, che il 21 settembre 1821 proibì la caccia agli Stambecchi nei territori del Regno di Sardegna. Si legge nell'atto, di cui è caduto da poco il bicentenario: *"L'utilità della scienza de' naturali, ed in particolare della zoologia esige che con ogni maggiore cura si conservino le specie di quegli animali, che trovandosi ridotte a piccolo numero d'individui corrono il rischio d'annientarsi"*.

Seguì poi nel 1856 la dichiarazione di Riserva Reale di Caccia da parte di Vittorio Emanuele II, con l'ultima battuta nel 1913, sei anni più tardi Vittorio Emanuele III decise di cedere allo Stato i territori del Gran Paradiso di sua proprietà con i relativi diritti, indicando come condizione l'istituzione di un Parco Nazionale per la protezione della flora e della fauna alpina, cosa che avvenne nel 1922.

La creazione dell'area protetta è fortemente legata alla salvaguardia del suo animale simbolo di cui, dopo le razzie della seconda guerra mondiale erano sopravvissuti solo 416 capi in tutto il mondo, e tutti nel territorio del Parco. Nel 1947 venne creato un nuovo Ente autonomo per gestire e tutelare l'area protetta e scongiurare l'estinzione di questa specie, contribuendo allo sviluppo di quello che sarebbe poi diventato il Parco che attualmente conosciamo e che oggi conta quasi 3.000 stambecchi.

© Archivio fotografico Parco Nazionale Gran Paradiso

Fonte: Ufficio Comunicazione Parco Nazionale Gran Paradiso - Elio Tompetrini

PNGP SI APRONO LE PORTE DEI CENTRI VISITATORI

Fondation Grand Paradis apre i centri visitatori del Parco Nazionale Gran Paradiso: postazioni immersive e tecnologia innovativa. Dal **4 all'8 dicembre** e durante le festività natalizie si apriranno le porte dei centri visitatori del **Parco Nazionale Gran Paradiso**, siti di interesse naturalistico diffusi nelle tre valli del Parco, che offrono percorsi di visita tematici innovativi, pensati per informare e incuriosire il pubblico di ogni età. Sarà quindi l'occasione di scoprire i **nuovi allestimenti** ospitati a Valsavarenche, Rhêmes-Notre-Dame e Cogne.

Nel centro visitatori di **Valsavarenche**, grazie allo spazio sul gufo reale, sarà possibile scoprire le peculiarità e le abitudini di questo maestoso rapace notturno, che da sempre affascina l'uomo stimolandone l'immaginazione. La postazione emozionale permette al visitatore di immergersi nell'ambiente naturale di questo silenzioso predatore, un tempo cacciato dall'uomo ma ora tutelato da normative nazionali e internazionali.

A **Rhêmes-Notre-Dame** i visitatori potranno, invece, vivere le emozioni dell'ascesa ai 4000 metri della vetta del Gran Paradiso grazie a Gran Paradiso VR - The experience of Nature, una stanza immersiva realizzata con video 360° e tecnologia no-touch, che permette al pubblico di ripercorrere l'esperienza di una scalata in alta quota.

Chi si recherà al centro visitatori di **Cogne** potrà invece fare esperienza della nuova postazione osteofonica, che permette di ascoltare i suoni della natura in maniera totalmente innovativa: il suono, infatti, non si diffonde attraverso l'aria ma attraverso le ossa del visitatore che utilizza la postazione, passando attraverso gomiti, braccia e mani fino ad arrivare alle orecchie. Tutto questo e molto altro aspetta chi vorrà visitare i centri del Parco.

I centri visitatori saranno aperti nei seguenti orari: dal 4 all'8 dicembre e dal 26 dicembre al 6 gennaio dalle ore 14.00 alle ore 18.00.

Maggiori informazioni su
www.grand-paradis.it

Fonte: Ufficio comunicazione Fondation Grand Paradis

LA DOC "VALLE D'AOSTA"

di Simonetta Padalino

La **viticoltura** in Valle d'Aosta ha origini antiche, oggi dei numerosi ettari vitati ne restano poco più di 500, ma la qualità non è in discussione, anzi la regione più piccola d'Italia vanta premi in numerosi concorsi internazionali e riconoscimenti nelle più prestigiose guide di settore.

Il merito va certamente ai **"vignerons"** che con il loro lavoro eroico, non solo producono vini straordinari, ma proteggono il territorio montano creando con le vigne panorami straordinari. Da vino prodotto per la famiglia, che andava ad integrare un'alimentazione povera, a vere eccellenze da portare in tavola per accompagnare specialità locali e non. I vini valdostani vengono esportati in molti paesi europei, Stati Uniti, Canada ma anche in Giappone.

© Roberta Sorge

© Moreno Vignolini

In Valle d'Aosta c'è un'unica DOC **Denominazione di Origine Controllata**, ma cosa significa fare vino DOC? Sinteticamente i vini DOC sono vini prodotti in vigneti iscritti all'albo di una zona ben definita per cui è stabilita una resa di produzione per ettaro, i vitigni impiegati, il grado alcolico e l'affinamento. Prima di essere messo in commercio un vino DOC deve essere sottoposto ad un'analisi chimico-fisica e ad un esame organolettico dagli organismi competenti. La **DOC "Valle d'Aosta"** o "Vallée d'Aoste" può essere accompagnata da indicazioni: di menzioni geografiche, di vitigno, di colore o di tipologie di vinificazione.

I vini valdostani facenti parte della **DOC**, in ordine di quantità prodotte, sono: Torrette, Blanc de Morgex-La Salle, Pinot Noir, Chardonnay, Fumin, Petite Arvine, Torrette, Müller Thurgau, Chambave Moscato, Gamay, Pinot Gris, Cornalin, Donnas, Syrah, Petit Rouge, Traminer, Rosé, Nebbiolo, Enfer, Merlot, Arnad-Montjovet, Mayolet, Muscat Petit Grain, Chambave Rouge, Nus Malvoisie, Nus Rouge, Vuillermin, Gamaret.

Alcuni vini possono essere prodotti nella versione passita, superiore o metodo classico. Tra questi troviamo **vitigni internazionali** ma anche i **tredici vitigni autoctoni**, un vero patrimonio di unicità.

la Source
VALLE D'AOSTA
Agriturismo • Camere e ristoro
Produzione vini di montagna
Saint-Pierre - Tel. +39.0165.903669 - lasource.it

MODON D'OR
FONTINA DOP
CONCORSO 2021
LE MIGLIORI FORME DI FONTINA D'ALPEGGIO SI SFIDANO
ZONA DI PRODUZIONE
FONTINA
DOP
REGIONE AUTONOMA VALLE D'AOSTA
Région Autonome Vallée d'Aoste
Regione Autonoma Valle d'Aosta
CAMERA VALDOSTANA
CHAMBRE VALDÔTAINE
FONTINA
DOP - VALLE D'AOSTA
FONTINA
Vi aspettiamo in Valle d'Aosta per gustare le migliori 10 Fontina d'alpeggio vincitrici del Concorso Modon d'Or 2021. Scopri dove nel qr code.
Valle d'Aosta
Vallée d'Aoste

SAPORI, RICERCA E SCOPERTE: IN UNA PAROLA LA CLUSAZ

La storica locanda ristorante di Gignod (Ao), lungo la strada che conduce al valico del Gran San Bernardo, riaccende i fornelli e riapre le porte con una nuova gestione.

Un nuovo **viaggio nel gusto** comincia, ma la storia e la tradizione di questo locale proseguono attraverso **menù ricercati** e un'accurata selezione di vini che comprende circa **300 etichette**.

La **nuova squadra** affiata e creativa vede Piergiorgio Pellerei e Thierry Buillet in cucina, Andrea Bologna al coordinamento di sala e cantina, Angela Osti e Alessandro Ménabreaz responsabili dell'accoglienza e delle prenotazioni.

Un'atmosfera che trasmette quiete e piacevolezza circondati dalla materia della montagna. Il calore del camino acceso, la luce discreta, suoni soffusi avvolgono l'intero locale, pensato anche per piccoli eventi come feste private o matrimoni.

L'antica **tradizione** di ospitalità della Valle del Gran San Bernardo si rispecchia perfettamente nella storia della "Clusaz". Le prime notizie risalgono al XII secolo, avendo testimonianze scritte dell'anno 1140 che riportano la presenza della Locanda come punto di sosta.

Le eleganti **camere** anch'essere rinnovate propongono un mix di toni tratti da materiali della tradizione e tessuti pregiati. Ogni camera è caratterizzata da un'atmosfera curata e differente.

Ai confini con il bosco, annessa alle camere, si trova una **terrazza** che, attrezzata a solarium durante il giorno, la sera, si adatta per la consumazione di stuzzicanti aperitivi. Una passeggiata notturna nel bosco, seguendo il percorso guida luminoso, può anticipare l'aperitivo o concludere piacevolmente la serata sotto un cielo stellato. (I.P.)

La Clusaz Locanda Ristorante
Frazione Clusaz, 1 | Gignod (AO)
Al Km 12,5 della SS 27 per il Gran San Bernardo

T. +39.0165.56075 | +39.328.90.04.936
www.laclusaz.it

FONTINA MON AMOUR

di Simonetta Padalino

La **Fontina DOP**: regina indiscussa dei prodotti valdostani. La Fontina è un formaggio prodotto da latte crudo e intero, proveniente da una sola mungitura, di vacca appartenente alla razza valdostana (pezzata rossa, pezzata nera, castana), ha una crosta compatta, sottile e marroncina, a pasta semicotta, elastica e fondente, caratteristiche sono le occhiature piccole e presenti su tutta la superficie, è un **formaggio gustoso** che si presta a molte preparazioni in cucina. Le forme pesano dai 7,5 ai 12 chili e sono riconoscibili dal marchio apposto in superficie che certifica che quella forma di Fontina è stata prodotta rispettando il **disciplinare di produzione**.

© Archivio Consorzio Produttori e Tutela DOP Fontina

La Fontina è una delle **quattro DOP** della regione, le altre sono il Valle d'Aosta Lardo di Arnad D.O.P., il Valle d'Aosta Fromadzo D.O.P. e il Valle d'Aosta Jambon de Bosses D.O.P., e in ogni boccone racchiude il colore del sole, il profumo dei fiori, il sapore del territorio, l'anima della montagna. Ogni Fontina pur rispettando fedelmente il disciplinare di produzione lascia in bocca il sapore del singolo pascolo, dell'erba che le mucche mangiano a dimostrazione di come le peculiarità geografiche, l'unicità del territorio si possano poi trasformare e ritrovare in un prodotto eccezionale.

In particolare, in alta montagna, nel periodo dell'**alpeggio** che di solito dura 120 giorni e va da giugno a settembre, i bovini possono trovare l'erba più nutriente e ricca di fiori. Per valorizzare la Fontina d'alpeggio è nato il **Modon d'Or** - Concorso Nazionale Fontina d'Alpeggio con la selezione delle migliori Fontine prodotte durante il periodo estivo.

La Fontina, è un formaggio a Denominazione d'Origine Protetta dal 1995, ma già nel D.P.R. del 1955 viene riconosciuta la Denominazione di Origine, e non è esente da imitazioni, il **Consorzio Produttori e Tutela della DOP Fontina** si occupa di tutelare il marchio, di vigilare, verificare che la produzione sia conforme al disciplinare e anche della promozione di questa eccellenza valdostana.

Il Consorzio, che ha 169 soci, marchia circa 400.000 forme di Fontina all'anno, per intensificare la **vigilanza** sul territorio italiano ha stipulato una convenzione con gli agenti vigilatori del Parmigiano Reggiano, altra eccellenza italiana e formaggio più imitato al mondo.

© Archivio Consorzio Produttori e Tutela DOP Fontina

LA SCELTA VINCENTE PER I TUOI COMBUSTIBILI

BOFFA Combustibili e c. snc

LA SALLE – Reg. Santa Barbara, 3
T. 0165.860183 – info@boffacombustibili.it
boffacombustibili – www.boffacombustibili.it

COMMERCIO COMBUSTIBILI
GAS – ENERGIA ELETTRICA

RICETTA GOURMET

in collaborazione con AREV
e Consorzio Produttori e Tutela DOP Fontina

© Archivio Consorzio Produttori e Tutela DOP Fontina

BATTUTA DI CARNE CON SCAGLIE DI FONTINA DOP, CAPPERI ED ERBE AROMATICHE

La bontà di un prodotto spesso si capisce mangiato **a crudo**, anche **la carne** che conserva l'integrità dei sali minerali e delle vitamine termolabili come vitamina B1, B2, B5 e vitamina A, molto importante è il condimento per la marinatura e gli ingredienti da unire insieme per ottenere la giusta armonia.

Una **combinazione** interessante è quella proposta dal ricettario del **Consorzio Produttori e Tutela della DOP Fontina** che consiglia un matrimonio tra la carne e la Fontina. Una ricetta semplice e molto gustosa.

Ingredienti per quattro persone

- 80 grammi Fontina DOP
- 400 grammi filetto di manzo (rigorosamente **carne valdostana**)
- capperi
- erbe aromatiche a piacere
- 1/2 limone
- 1 cucchiaino di senape
- olio extravergine di oliva
- sale
- pepe nero

Tagliare il **filetto di manzo** finemente con un coltello per poi trasferirlo in una ciotola. Condire la carne con il succo di limone, olio evo, un cucchiaino di senape, sale, pepe e qualche fogliolina di erba aromatica. Mescolare bene e fare insaporire la carne. Impiattare la battuta su un piatto con l'aiuto di una coppa pasta se lo si ha in casa, altrimenti si può confezionare con la carta stagnola, pressare bene con un cucchiaio. Guarnite la battuta con le **scaglie di Fontina DOP**, i capperi ed una macinata di pepe nero.

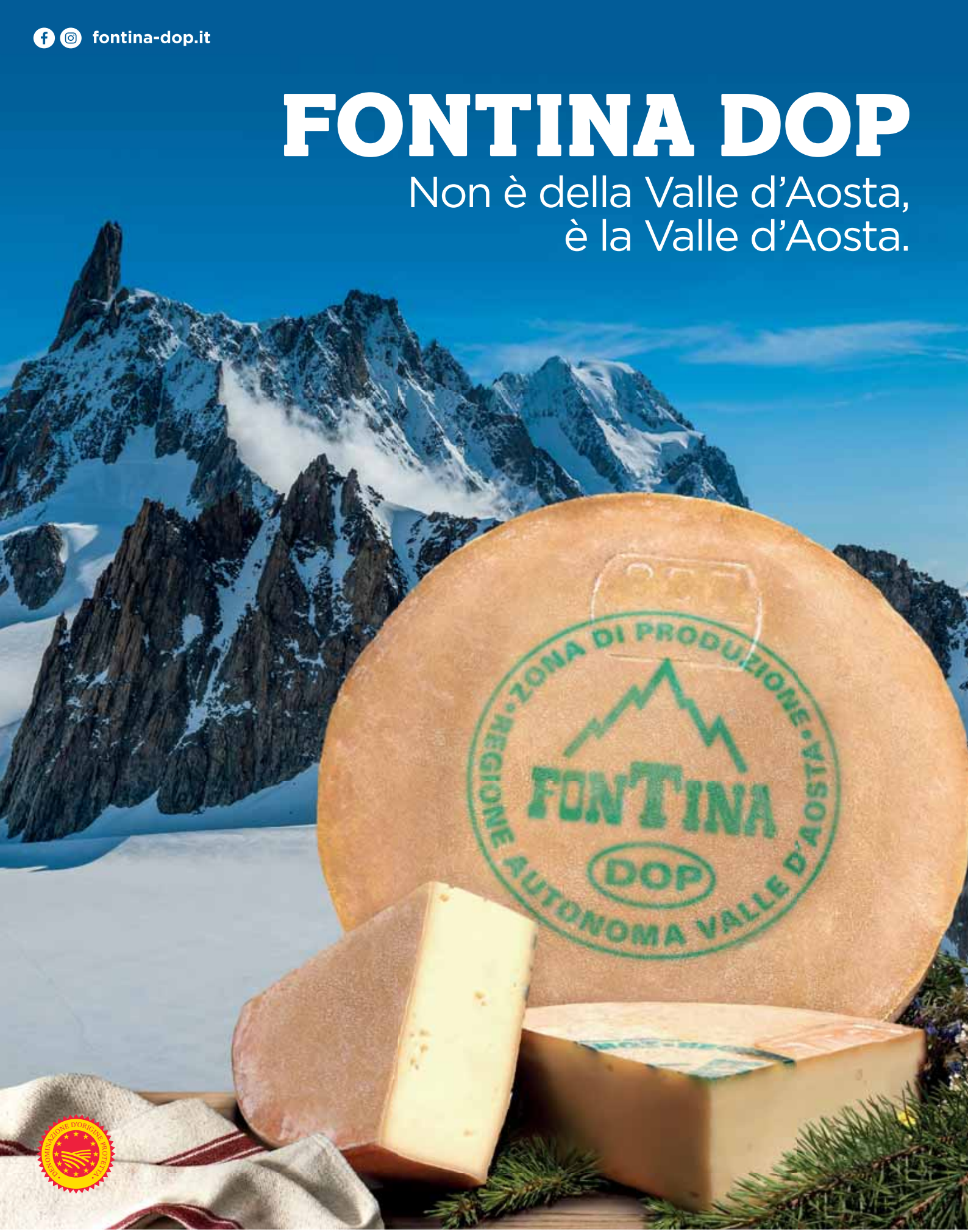
Scopri dove trovare la Carne Valdostana

www.arev.it
Carne Valdostana
@carnevaldostana

fontina-dop.it

FONTINA DOP

Non è della Valle d'Aosta, è la Valle d'Aosta.

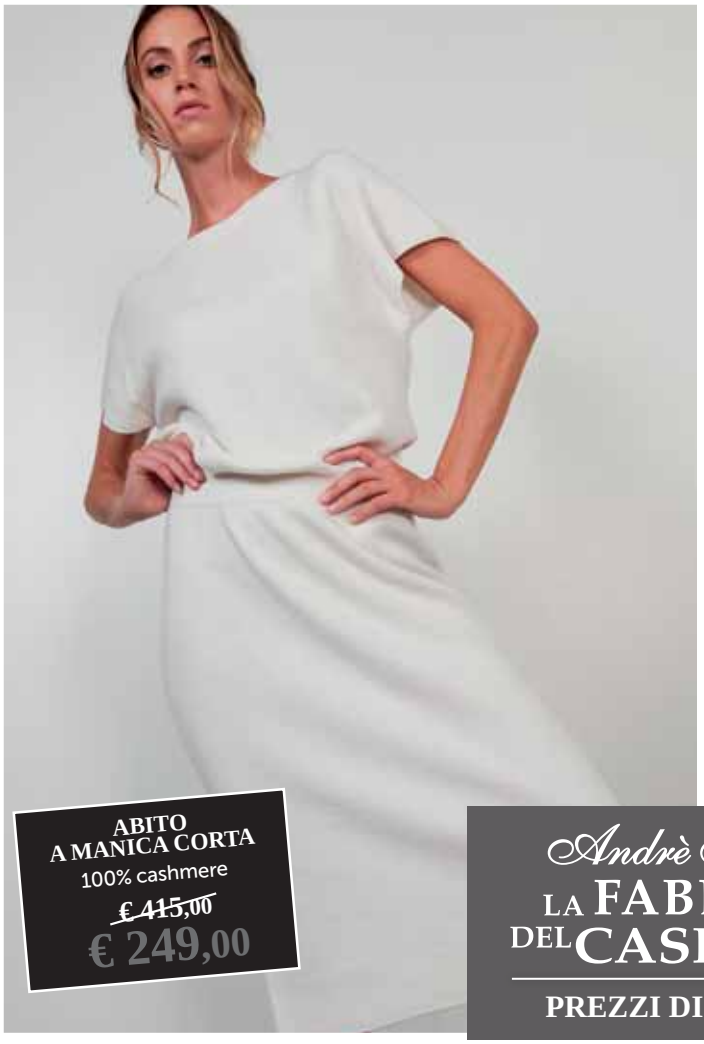


FONTINA
DOP - VALLE D'AOSTA

Valle d'Aosta, la terra dei giganti.
Qui, tra le vette più alte d'Europa, nasce la **Fontina Dop**, prodotta con il latte appena munto delle mucche valdostane che pascolano nei prati di montagna. Il suo sapore intenso affonda le radici nel territorio trasmettendo memoria e mito di un formaggio unico al mondo.

Unione europea

Fondo europeo per lo sviluppo rurale: l'Europa investe nelle zone rurali



ABITO A MANICA CORTA
100% cashmere
~~€ 415,00~~
€ 249,00

CARDIGAN COLLO REVERSE
100% cashmere
~~€ 490,00~~
€ 295,00

MAGLIA A COLLO ALTO
100% cashmere
~~€ 270,00~~
€ 159,00

André Maurice

LA FABBRICA DEL CASHMERE

PREZZI DI FABBRICA

FB AURUM
S T O R E

VIA DE TILLIER, 12 | AOSTA
TEL +39 0165 264183 - 44037
aosta@fbaurum.com

CAPPOTTO
100% lana
~~€ 1005,00~~
€ 490,00

MAGLIA LUPETTO
100% cashmere
~~€ 265,00~~
€ 155,00

MAGLIA A COLLO ALTO
100% cashmere
~~€ 285,00~~
€ 169,00

PANTALONE LARGO
100% cashmere
~~€ 370,00~~
€ 219,00