RENDEZ-VOUS IN VALLE D'AOSTA

ARTE, CULTURA, SPORT
TRADIZIONI, TEMPO LIBERO
ENOGASTRONOMIA

INVERNO 2022

N° 30 - GENNAIO-FEBBRAIO

www.rendezvous-vda.it

AOSTA FRA GIOVANI E CULTURA
I progetti dedicati alle nuove generazioni

IL BATTESIMO DELLA NEVE
Primi passi a La Magdeleine

APPUNTAMENTI SPORTIVI 2022
Valle d'Aosta terra di grandi eventi

GASTRONOMIA D'ECCELLENZA
Suggestioni e sapori del territorio

© Archivio Reg. Aut. Valle d'Aosta

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. 30 - Anno 2022 - 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 Reg. Aut. Valle d'Aosta

4 *Pregasi prenotare responsabilmente*

7 *Aosta fra giovani e cultura*

9 *Angoli magici di Aosta*

10 *La magia del bianco in notturna*

12 *Il battesimo della neve*

14 *Valle d'Aosta, terra di grandi eventi*

17 *Premiato il Giroparchi Nature Trail*

18 *La Carta Europea del Turismo Sostenibile*

19 *Tutti i tesori del Parco*

20 *Naturavalp premiata dalle Nazioni Unite*

21 *L'Artisanà fra tradizione e modernità*

22 *Note di Bleu*

24 *Le parole del gusto*

26 *Ricetta Gourmet*

Ci piacerebbe dire a gran voce benvenuto 2022, ma all'alba di un nuovo anno siamo ancora nostro malgrado in un momento in cui "si naviga a vista" sotto numerosi aspetti.

Purtroppo, due importanti eventi della tradizione valdostana che si sarebbero dovuti svolgere a gennaio sono recentemente stati annullati: la Fiera di Sant'Orso di Donnas e la millenaria Fiera di Sant'Orso ad Aosta.

Nonostante ciò, Rendez-Vous magazine vuole ugualmente raccontare qualcosa di questo anno appena iniziato in Valle d'Aosta, selezionando alcune fra le più piacevoli attività culturali e sportive che la nostra regione può offrire nella stagione invernale con una sbirciatina su cosa è già in cottura per i mesi a venire in ambito Grandi Eventi.

A proposito di eccellenze eno-gastronomiche su questo numero e per tutto il 2022 saremo deliziati da tre golose rubriche dedicate ai sapori nostrani: "Note di Bleu", "Le Parole del Gusto" e "Ricette Gourmet"... non vi resta che assaporarle tutte, pagina dopo pagina.

Buona lettura!

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

PREGASI PRENOTARE RESPONSABILMENTE

di turismOK

L'andirivieni di prenotazioni e cancellazioni generate da un quadro socio-politico piuttosto instabile genera per gli addetti ai lavori molte preoccupazioni ed una certa difficoltà di programmazione. Come conviverci?

"Si sta come d'autunno sugli alberi le foglie". Uno stato d'animo che il poeta Ungaretti raccontava come proprio dei soldati al fronte evidenziando una certa precarietà della vita. Con enormi e dovute proporzioni è in un certo senso la sensazione di alcuni imprenditori che si trovano a dover fare i conti con scenari che sfuggono ad ogni tipo di programmazione logica.

Secondo i dati dell'**Osservatorio Turistico della Valle d'Aosta** di TurismOK nel mese di dicembre 2021 il rapporto prenotazioni/cancellazioni è salito ad oltre il 50% vale a dire che ad ogni 2 prenotazioni ricevute è corrisposta almeno una cancellazione. Di queste cancellazioni andrebbero poi approfondite le caratteristiche come ad esempio la durata media, l'entità delle

© Les Plaisirs d'Antan

stesse e quindi il giro di affari complessivamente perduto. Quel che conta però è anche e soprattutto il lavoro che c'è dietro alla gestione delle prenotazioni. Si tratta di un'attività continua di ricostruzione della programmazione, l'occupazione delle camere che sale e poi scende come un'altalena, senza contare il numero di ore uomo dedicato a gestire l'amministrazione che tutto ciò comporta.

Ora se l'instabilità generata da Covid è il principale responsabile di tutto ciò, è altrettanto vero che oramai da diversi anni la tendenza è sempre di più quella di "opzionare" una camera più che di prenotare. Una differenza non tanto sottile ma che esprime una consapevolezza più o meno radicata nel volersi effettivamente recare in un luogo (salvo oggettive situazioni di impedimento che restano comunque di difficile identificazione). Le sempre più ampie possibilità di prenotazioni senza penali reclamizzate da tanti operatori on line sono finalizzate a competere sulla flessibilità di una proposta zero rischi per l'ospite ma, d'altro canto, creano forte instabilità. È un gioco che vale la pena correre o si tratta di tempo perso? In altre parole, il tema è se è giusto essere flessibili o tanto vale essere rigidi?

Fino ad oggi è sempre prevalsa la necessità di andare il più incontro possibile alle esigenze della clientela, tuttavia, è necessario trovare un equilibrio che renda più consapevole anche il consumatore. Cancellare senza penali è una facoltà consentita da molti operatori anche fino a poche ore prima dell'arrivo; tuttavia, tale atteggiamento di flessibilità appare decisamente più gestibile in strutture di grande dimensione rispetto a piccole strutture a conduzione famigliare. Su un numero di prenotazioni e camere elevate è infatti fisiologico che avvengano variazioni alle prenotazioni, ma di conseguenza con un numero di camere elevato è anche più facile la loro gestione. Non di rado capita che una persona prenoti più camere anche in località diverse per lo stesso periodo salvo scegliere poi alla fine in base alle condizioni meteo dove recarsi. Tutto lecito ma tutto assai discutibile.

È quindi decisivo **l'atteggiamento responsabile** da parte del consumatore che pur avendo diritto a flessibilità nella prenotazione non ne può e non ne deve fare un utilizzo irrispettoso nei confronti della struttura da cui sta acquistando il servizio.

Acquatherm

ACQUATHERM Piscine e centri benessere
Loc. Les Iles, 2/c Pollein (Ao) - Tel. 0165.53213
info@acquatherm.it - www.acquatherm.it

© Lasse Kurkela

UN ANNO DI GRANDI MOSTRE AL FORTE DI BARD

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

© Gianfranco Roselli | Archivi Forte di Bard

Anche per il 2022 è stata rinnovata la collaborazione tra il **Forte di Bard e ADAVA** (Associazione Albergatori e Imprese Turistiche Valle d'Aosta), un rapporto prezioso e speciale che si è consolidato nel tempo. La **convenzione** prevede la riduzione sul biglietto di ingresso a tutte le aree espositive del polo culturale per i clienti degli hotel associati. È sufficiente come sempre presentare alle Biglietterie del Forte l'apposito coupon che consente di beneficiare della tariffa agevolata.

Come ogni anno la clientela potrà beneficiare di un'**offerta espositiva ampia** e variegata che va ad affiancarsi ai percorsi museali permanenti: il Museo delle Alpi, le Prigioni, il Museo delle Fortificazioni e delle Frontiere. Il calendario delle mostre 2022 spazia dall'arte, alla fotografia, all'arte contemporanea sino alla ricerca scientifica legata ai cambiamenti climatici in atto sulle aree glaciali alpine.

Tra gli appuntamenti in programma nei primi mesi del 2022, da segnalare la nuova edizione di **Wildlife Photographer of the Year**, la numero 57, che presenterà dal 5 febbraio al 5 giugno, le cento immagini premiate lo scorso ottobre al Museo di Scienze Naturali di Londra.

In primavera torneranno anche con le nuove edizioni di **PhotoAnsa**, dedicata ai grandi fatti del 2021 raccontati attraverso le immagini dei fotografi della più importante agenzia giornalistica italiana e **World Press Photo**, il più importante concorso al mondo di fotogiornalismo.

Per gli amanti dell'arte una gradita notizia: a fronte del grande riscontro di pubblico, la mostra Antonio Ligabue e il suo mondo è stata prorogata sino al 30 gennaio.

Maggiori informazioni su
www.fortedibard.it

AOSTA
FRA GIOVANI E CULTURA

Il Comune di Aosta punta sulla **promozione** della cultura tra i giovani. In attesa di programmare la nuova stagione di manifestazioni e spettacoli per il periodo primaverile ed estivo, anche in relazione all'andamento della pandemia di Covid-19, l'Amministrazione comunale ha avviato alcuni interessanti progetti nel campo della cultura e della pubblica istruzione che vedranno la luce nelle prossime settimane, con un occhio di riguardo alle **giovani generazioni**.

Gli obiettivi sono, da un lato, la promozione di politiche partecipative che sappiano avviare percorsi educativi finalizzati a sviluppare la conoscenza del territorio di Aosta, della sua storia e delle sue peculiarità storiche, culturali, sociali e urbanistiche, e dall'altro l'offerta alla popolazione, in particolare ai cittadini più giovani, di proposte culturali, anche di valore educativo e ludico, di recupero di alcuni frammenti di storia della città, con la possibilità di aiutare a costruire la città del domani.

Tra le iniziative, il **Festival "Letture Altre"** ha come centro d'interesse la partecipazione attiva e l'amore per i testi letterari attraverso la diffusione di opere di letteratura che affrontino il tema dell'alterità rivolto a studenti e studentesse istituti secondari di secondo grado della città di Aosta.

L'evento **"Arte Consapevole"** prevede la realizzazione di un percorso di street art per sensibilizzare, in particolare i giovani, sulle tematiche relative al rapporto con il "noi" e con "gli altri".

Infine, sarà realizzata una **guida culturale** della città di Aosta, redatta con particolare formato adatto a bambini e bambine, al fine di stimolare negli alunni un percorso di conoscenza consapevole del patrimonio storico-culturale della città nella sua interezza, ivi comprese le periferie, ricche anch'esse di storia.

Fonte: Ufficio stampa Comune di Aosta

© Comune di Aosta

Vieni a scoprire il nuovo volto delle
Gioiellerie Trossello

COURMAYEUR

AOSTA

TROSSELLO
GIOIELLERIE DAL 1897

Aosta - via De Tillier, 50
T 0165.44007

ANGOLI MAGICI DI AOSTA: LA TORRE DI BRAMAFAM

di Simonetta Padalino

Aosta questa piccola e preziosa città ai piedi delle Alpi, si sa è molto ricca di reperti romani, testimonianze della storia, alcune sono più evidenti di altre sia per dimensione, fruibilità o posizione. Tra le realtà storiche meno conosciute ma non certo con meno fascino ci sono le Torri, in passato ce n'erano per 20 che completavano la cinta muraria di **Augusta Praetoria**, un rettangolo di 727 metri per 574 alta 7 metri.

Purtroppo, non fruibile all'interno la **Torre di Bramafan**, denominata anche Castello di Bramafan, è certamente tra le più ricche di storia per la sua importanza anche amministrativa e circondata anche da un po' di mistero. Si trova all'angolo tra via Bramafam e viale Giosuè Carducci, lungo il lato meridionale delle mura romane, a chiudere il parco giochi con l'ingresso in via Festaz, meta di tanti bambini che possono giocare in sicurezza circondati anche dalla storia. La Torre fu proprietà dei nobili di **Challant** che divennero la più importante famiglia nobiliare della Valle d'Aosta. In seguito, fu del Conte di Savoia per passare di mano in mano più volte nei secoli successivi perdendo di importanza rappresentativa fino all'abbandono definitivo nel XVI secolo.

Il mistero riguarda l'**origine** del nome Bramafan, infatti una **leggenda** racconta che un membro della famiglia Challant, per gelosia rinchiuse la moglie che dopo molte sofferenze causate anche dalla fame sarebbe morta (brama fam), un'altra ancora attribuisce questa denominazione al fatto che la torre fu anche granaio pubblico davanti al quale la popolazione, durante una grave carestia, si radunava per chiedere cibo. Una terza versione indica la torre come Porta Biatrix dal nome di Beatrice di Ginevra, moglie di Godefroi de Challant.

© Archivio Reg. Aut. Valle d'Aosta

© courtesy courmayeurmontblanc.it

LA MAGIA DEL BIANCO IN NOTTURNA

di Moreno Vignolini

Ciaspolare alla luce della luna e delle stelle o sotto la dolce magia della neve che cade dolcemente? In Valle d'Aosta è possibile, immersi tra paesaggi incantati, **silenzi notturni**, tra boschi e sentieri innevati. Il tutto approfittando delle tante offerte che le guide escursionistiche e guide alpine offrono, così come i vari comprensori sciistici, portando gli amanti della natura tra percorsi e tracciati sicuri che si adattano ai diversi livelli di difficoltà.

© courtesy courmayeurmontblanc.it

© courtesy courmayeurmontblanc.it

L'esperienza, ovunque si faccia tra le vallate valdostane, dal Monte Bianco, al Gran Paradiso, ai piedi del Monte Rosa o del Cervino, rimane nel cuore. Sono tante le occasioni di scoperta dei **ritmi nascosti** della natura, con locali e ristoranti nel cuore delle piste da sci che rimangono aperti anche in orario serale per offrire l'esperienza delle cene in alta quota, raggiungibili proprio dopo piacevoli ciaspolate o dopo cena.

Ai piedi del **Monte Bianco**, per coloro che amano godere dell'atmosfera di alta montagna anche dopo il calare del sole, da gennaio a marzo le guide escursionistiche della Natura organizzano passeggiate serali nelle valli di Courmayeur.
Per informazioni: eventi.courmayeurmontblanc.it oppure www.guidecourmayeur.com.

A Pila, da cui si può godere una magnifica vista dall'alto sul capoluogo regionale, oltre allo sci non mancano offerte per serate speciali con le racchette da neve, immersi nella magica atmosfera notturna da concludere con una deliziosa cena in ristorante. Per informazioni: www.pila.it

Potete anche partire alla scoperta della **Valtournenche** con le guide alpine del Cervino, ciaspole ai piedi, tra i boschi e le splendide montagne. Dalla semplice escursione di due ore, perfetta per i principianti, alla gita più impegnativa, vengono offerte varie possibilità anche in notturna. Per informazioni: www.guidedelcervino.com

La notte affascina, la luna e le stelle guidano i vostri passi e a saziare i camminatori sulla neve, oltre alle tante emozioni e racconti, saranno anche i sapori dell'enogastronomia locale!

IL BATTESIMO DELLA NEVE

di Claudine Brunod

Primi passi nel paradiso bianco di **La Magdeleine**. Se sognate una vacanza diversa, in armonia con la natura e all'ascolto dei vostri sensi questo piccolo comune della Valle d'Aosta è il luogo ideale per voi!

In questo caratteristico villaggio dal passato medievale, ove riemergono addirittura reperti di carattere paleontologico risalenti all'età del Ferro, sembra che il tempo si sia fermato per consentire agli amanti della montagna un meritato riposo dal mondo agitato e frenetico delle grandi città.

© Giovanni Chieppa

Proprio qui, a 1.644 metri di altitudine, su una terrazza morenica alla sinistra orografica del fiume Marmore, in una conca circondata da foreste di conifere e pascoli imbiancati, l'inverno vi aspetta in tutto il suo candore. In questa dimensione semplice e spontanea, a misura di famiglia, potrete scoprire una facile **pista di discesa** per principianti e un divertente snow park ove permettere ai più piccoli di muovere i primi passi sulla neve in tutta sicurezza.

Baciati dai raggi di un **sole** sempre generoso, avrete inoltre modo di percorrere con le ciaspole i numerosi sentieri che si snodano sul territorio. Primo fra tutti, vi attende **"Il signore degli anelli"**, il percorso invernale di oltre 20 km che collega i Comuni di Chamois e La Magdeleine, lungo una balconata immersa nel silenzio ovattato della neve. Un'altra piacevole passeggiata vi porterà fino alla **"big bench"**, la grande panchina rossa che domina il Col Pilaz e offre un'impareggiabile vista sul re della vallata, il maestoso Cervino. L'ultima **novità** della stagione è l'anello che dal borgo raggiunge l'alpeggio Parafromia e si snoda fra bosco e radura, sotto lo sguardo divertito di simpatiche sculture disseminate e nascoste qua e là lungo la strada. In collaborazione con il comune di **Antey-Saint-André**, si prevede di arricchire il sentiero con una nuova scultura ogni anno, per intensificare una caccia al tesoro che diverte grandi e piccini.

© Andrea Zannella

Nella parte più in quota del comune, anche gli amanti dello **scialpinismo** sapranno trovare un terreno di gioco adatto ai loro desideri e tracciare curve sui pendii immacolati del Monte Tantané e del Monte Zerbion. Insomma, in bob, sugli sci o lo snowboard, con le ciaspole o a piedi…il paesaggio fiabesco di La Magdeleine è la cornice ideale per un battesimo nella neve, a portata di tutti!

Maggiori informazioni su
https://www.comune.la-magdeleine.ao.it/it-it/vivere-il-comune/itinerari/

© Giovanni Chieppa

© Archivio Reg. Aut. Valle d'Aosta

VALLE D'AOSTA, TERRA DI GRANDI EVENTI

di Marco Albarello

Ed ecco che ci siamo lasciati alle spalle il vecchio anno, con la consapevolezza di esserci riusciti. Riusciti a fare cosa? A portare a compimento gli obiettivi che ci eravamo proposti ovvero, in tempi non facili, tornare sugli sci.

Impianti di risalita, piste da sci, bar, ristoranti, maestri, guide, operatori turistici…sono ripartiti. La perseveranza del popolo della montagna ce l'ha fatta! Sta battagliando ancora, ma comunque è presente, attivo, concreto. Hanno ripreso le **attività agonistiche** in presenza. Si sentiva la mancanza, di un applauso, di un incitamento, di un urlo di liberazione prima "celato" ma che adesso, seppur dietro una mascherina, può di nuovo esplodere nel cielo azzurro delle nostre montagne.

Ora sta a noi tutti adoperarci per continuare ad assaporare il ritorno al nostro mondo. Parallelamente alle attività ludico sportive si è lavorato per "accaparrarsi" eventi che danno lustro alla nostra Regione. Come più volte ricordato dal sottoscritto turismo, sport ed eventi vanno di pari passo con una promozione a 360 gradi del nostro territorio.

Ecco una breve "sintesi" degli **eventi** più importanti che ci vedranno protagonisti nel prossimo futuro. Nei prossimi numeri di Rendez-Vous entrerò nei dettagli di ognuno perché sarà doveroso spiegare quanto lavoro e passione bisogna mettere in questi percorsi non facili.

Vi avevo già parlato della **Coppa del Mondo di sci alpino** di Cervinia-Zermatt del 2023: evento che prosegue con la sua organizzazione ad altissimo livello. Nel 2022 si testerà il percorso e nel 2023 sarà un successo.

Il Tor du Rutor campionato mondiale lunghe distanze quest'anno si vestirà ancora più a festa dopo lo splendido successo ottenuto dal suo organizzatore che, dall'alto del suo ennesimo 8.000, porterà la sua forza e spirito umile a tutti gli appassionati di questa disciplina. Disciplina che è stata inserita nel programma Olimpico del 2026, ma da qui al 2026 il tempo per "portare" gare di Coppa del Mondo in Valle d'Aosta non manca… lavoriamoci!

Coppa del Mondo di sci di fondo? Anche qui non bisogna allentare il tiro: il successo mondiale di Cogne deve farci riflettere. A proposito di Cogne... la stupenda località vedrà il 22 maggio 2022 l'arrivo di tappa del **Giro d'Italia di ciclismo**. Dopo Courmayeur, ecco il Parco Nazionale del Gran Paradiso (che festeggia i suoi cento anni) tingersi di rosa.

I **WTA 250** di tennis a Courmayeur sono andati bene si sta lavorando al proseguo del progetto, aspettando i **Campionati assoluti di scherma** di giugno 2022 e il **World Tour dell'UTMB**. In ambito mountain-bike (Gravel Bike e Run) vi segnalo un evento straordinario che è **Italia bypacking®**: da Tindari a Courmayeur passando per Barolo. Dalla Sicilia alla Valle d'Aosta attraversando tutta la nostra stupenda penisola, non vi dico di più. Visitate www.italiabypacking.com

A plus

© Stefano Jeantet

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**

Gamme Suzuki Hybrid/Plug-in. Consumo ciclo combinato (WLTP): da 1,0 a 6,5 l/100km. Emissioni CO_2 (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 € 17.655 - 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 ad esaurimento fondi)= prezzo promozionale € 13.550 - con anticipo di € 4.134 finanziamento di € 9.436* (importo totale del credito) in 36 rate da € 99 + Maxirata finale € 7.190,20 (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 € 3,60 - 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 rateizzarne il pagamento (importo tot. dovuto massimo: € 12.133,60 e Taeg Massimo: 7,17%). Offerta valida fino al 31/12/2021. 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 31/01/2022, 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.

Agos MOTUL 3PLUS Seguici su Suzuki.it

GRUPPO peila 50 anni dal 1966 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

SPEDIAMO IN TUTTO IL MONDO!

EMBE®

MAIL BOXES ETC.®

Aosta, via Chambéry 143

Tel. 0165.230180 - 0165.610032

PREMIATO IL GIROPARCHI NATURE TRAIL

© Archivio Fondation Grand Paradis

Il prestigioso premio **"UIAA Mountain Protection Award"** è stato attribuito a Fondation Grand Paradis per il trekking nel Parco Nazionale Gran Paradiso Giroparchi Nature Trail.

"Il progetto Giroparchi Nature Trail, ideato e coordinato da Fondation Grand Paradis, rappresenta uno sforzo encomiabile per promuovere la condivisione delle conoscenze sui parchi naturali, sugli ambienti montani e su come proteggerli. Consentire agli adolescenti di immergersi nel mondo del parco nazionale più antico d'Italia, attraverso diverse attività ed esperienze, migliora non solo la loro crescita personale, ma fornisce loro gli strumenti per perseguire una gestione responsabile e sostenibile della montagna." Con queste parole l'Union Internationale des Associations d'Alpinisme (UIAA) ha assegnato a Fondation Grand Paradis il prestigioso "UIAA Mountain Protection Award" 2020-21, del valore di 10.000 € per il progetto Giroparchi Nature Trail.

Il premio rappresenta l'impegno di UIAA nel promuovere lo sviluppo delle regioni montane, incoraggiando e sostenendo la loro conservazione.

Giroparchi Nature Trail, il **trekking naturalistico per ragazzi** in Inglese che Fondation Grand Paradis propone da 10 anni nelle valli del Gran Paradiso, ha un duplice obiettivo: da un lato, accrescere nelle giovani generazioni la consapevolezza di vivere in un ambiente straordinario come il Parco Nazionale Gran Paradiso e la necessità di preservarlo, dall'altro, migliorare la lingua inglese per poter veicolare i valori e le bellezze del territorio anche oltre i confini della Valle d'Aosta.

"Siamo profondamente onorati di ricevere questo importante premio e siamo felici di condividere questa vittoria con tutte le persone che hanno contribuito al nostro progetto." - commenta il Direttore della Fondazione, **Luisa Vuillermoz** - "Ringraziamo il Parco Nazionale Gran Paradiso e il Segretariato Permanente della Convenzione delle Alpi per il loro sostegno e tutte le persone che con la loro passione ed energia hanno contribuito al successo di questa iniziativa. Questo premio dà al nostro lavoro una dimensione internazionale, valorizzando il nostro progetto e offrendoci nuove prospettive."

Nelle dieci edizioni di Giroparchi Nature Trail sono stati coinvolti più di 200 ragazzi e 400 genitori che hanno dato fiducia al progetto e che, grazie a questo premio, saranno invitati ad una speciale reunion per celebrare questo successo insieme.

Fonte: Ufficio stampa Fondation Gran Paradis

© Archivio Fondation Grand Paradis

LA CARTA EUROPEA DEL TURISMO SOSTENIBILE

Qualcosa si muove nel Parco Nazionale del Gran Paradiso. Una sorta di **"Fabbrica delle idee"** costituita dal primo Parco nazionale italiano che, ascoltando i bisogni del territorio, ha intrapreso un percorso di condivisione di strategie e azioni con l'intera comunità del Parco per cercare di assicurare un futuro sano per le persone, per la natura negli ambienti dove abitiamo, lavoriamo o siamo solo turisti.

Questo, in sintesi, è l'obiettivo della Carta Europea del Turismo Sostenibile **(CETS)**, certificazione a livello europeo applica i principi dello sviluppo sostenibile al campo del turismo e strumento volontario di gestione per migliorare il turismo sostenibile e il partenariato tra i gestori delle aree protette e gli operatori turistici locali.

L'ente Parco, insieme a enti locali, operatori economici, guide del Parco, associazioni e altri soggetti che operano nell'area protetta, attraverso tavoli di lavoro e incontri di animazione territoriale ha condiviso strategie e costruito un corposo **piano di azioni** per il turismo sostenibile da sviluppare nei prossimi 5 anni.

A partire dal 2022, **anno del centenario** dalla nascita del Parco, sono 100 le azioni proposte di cui si rendono responsabili i diversi attori coinvolti da realizzare entro il 2026.

Una sfida per progettare in maniera complessiva e unitaria l'offerta turistica dell'area protetta e un'occasione per aumentare la coesione sociale delle comunità e il senso di appartenenza all'area del Gran Paradiso.

Per saperne di più **www.pngp/CETS**

Fonte: Ufficio Comunicazione Parco Nazionale Gran Paradiso
Nicoletta Fedrighini

© Ph. Archivio Parco Nazionale Gran Paradiso - Luciano Ramires

© Archivio PNMA

TUTTI I TESORI DEL PARCO

Il **Parco Naturale Mont Avic** è un'area protetta con tantissimi segreti da scoprire. In inverno è particolarmente importante lasciare buona parte del territorio indisturbato, al fine di evitare conseguenze negative sulla fauna in un periodo critico del ciclo annuale.

Tuttavia, un'escursione invernale con racchette da neve accompagnati da un'esperta guida naturalistica consente di apprezzare gli **spettacolari panorami** nel rispetto dell'ambiente naturale. La guida saprà far notare anche quegli aspetti che sfuggono a un occhio inesperto; scoprire insieme le multiformi caratteristiche del manto nevoso, leggere indirettamente il comportamento di animali e vegetali, le orme e gli altri segni di presenza della fauna per capire gli adattamenti che consentono loro di affrontare per mesi il freddo e la scarsità di nutrimento.

Le vallate del Parco includono ambienti molto differenti fra loro e sono quindi ideali per questo tipo di esperienza. Nella valle di **Champdepraz** si possono scegliere i boschi assolati interrotti da affioramenti rocciosi e pascoli delle pendici del Mont Barbeston (sentiero 7B) oppure la vasta foresta di pino uncinato del versante envers (sentieri 4, 5 e 5C).

A **Champorcher** i sentieri 10 e 9C si snodano sul margine della foresta e attraversano ampie zone aperte, con possibilità di spaziare con lo sguardo sino ai confini con il Piemonte e la valle di Cogne.

Sul sito www.montavic.it nelle sezioni "Tutti i tesori del Parco" e "Cosa fare nel Parco" troverete molte informazioni utili per programmare le vostre escursioni. Nella sezione "Norme di comportamento" sono indicate le buone pratiche che consentono di ridurre gli impatti negativi legati al turismo e alle pratiche sportive.

Fonte: Ufficio comunicazione Parco Naturale Mont Avic

NATURAVALP PREMIATA DALLE NAZIONI UNITE

di Claudine Brunod

NaturaValp, l'Associazione nata in Valle d'Aosta in quel della **Valpelline** è recentemente stata scelta come esempio di turismo montano dell'avvenire dalle Nazioni Unite.

Dopo un anno di attesa dalle prime indiscrezioni le Nazioni Unite, tramite le loro agenzie FAO (Food and Agriculture Organization) e UNWTO (United Nation World Tourism Organisation) hanno riconosciuto in NaturaValp (Associazione per lo sviluppo e la promozione del turismo responsabile in Valpelline -Valle d'Aosta) uno dei migliori esempi sulle Alpi per un **turismo dell'avvenire**.

In occasione della **giornata internazionale della montagna** dell'11 dicembre 2021 è stata pubblicata un'opera che racconta *74 esperienze del Mondo significative e sulle Alpi* (Italiane, francesi, svizzere, tedesche, slovene e austriache) e NaturaValp è stata proprio scelta come esempio. Questa piccola associazione nata intorno ai comuni di Bionaz, Oyace e Valpelline oggi ha dato vita, insieme ad altri importanti attori, il progetto Valpelline All Season, allargando gli spazi di azione anche sui comuni di Roisan, Doues e Allein.

"*Siamo spesso stati tenaci, coraggiosi, folli, indipendenti, uniti e convinti che la strada intrapresa sia quella giusta. Abbiamo navigato nel sistema ma senza farci influenzare troppo* – racconta Daniele Pieiller, imprenditore e Presidente dell'Associazione.

Ad oggi NaturaValp e la sua sorella gemella Valpelline All Season riuniscono una cinquantina di liberi professionisti, aziende agricole, attività turistiche e commerciali, artigiani oltre ad altri soci onorari privati residenti e non residenti.

Questo ultimo periodo ci ha visti affrontare la crisi economica del settore turistico più dura della nostra generazione. Anche noi come tanti abbiamo molti punti deboli. Non abbiamo ancora trovato "la soluzione", ma ci stiamo pensando! Il sogno nel cassetto è quello di diversificare l'economia dei nostri luoghi non fossilizzandoci solo sul turismo.

Un ringraziamento va a tutte quelle persone che credono in noi e nonostante i nostri errori ci perdonano e continuano a darci fiducia."

Il report completo pubblicato dalle Nazioni Unite è disponibile sul sito www.fao.org

© Archivio I.V.A.T

L'ARTISANÀ: FRA TRADIZIONE E MODERNITÀ

Artigianato valdostano: un equilibrio perfetto tra tradizione e modernità. Il lavoro artigianale non può prescindere dalla tradizione, ma al tempo stesso se da un lato è necessario conoscere e tutelare l'eredità del passato, dall'altra occorre rimanere al passo con i tempi. Negli ultimi cinquant'anni la globalizzazione e la conseguente attenuazione delle specificità e delle differenze tra i popoli hanno portato al bisogno di ricerca e di recupero delle diversità e di tutto ciò che è locale e caratteristico di un luogo.

L'Institut Valdôtain de l'Artisanat de Tradition si pone da sempre come ente testamentario della tradizione artigianale del territorio valdostano: da un lato valorizza attraverso i suoi luoghi di cultura le caratteristiche della tradizione e dall'altro promuove, sostiene e commercializza la produzione degli artigiani di oggi. **Prodotti unici** e fortemente localizzati che si contrappongono all'omologazione industriale nel tentativo di salvaguardare le manualità tradizionali di un territorio di montagna.

La Valle d'Aosta ancora oggi può vantare un gran numero di artigiani che creano prodotti unici ed autentici in un perfetto **equilibrio** tra il rispetto delle antiche tradizioni e la modernità. L'artigianato non è quindi solo memoria ma ancora oggi è un'opportunità lavorativa e di sviluppo economico del territorio, nonché specchio della realtà del nostro tempo.

L'**Artisanà** commercializza solo ed esclusivamente oggetti realizzati in Valle d'Aosta con materiali locali e nel rispetto della tradizione. A garantire la provenienza e la fattura degli oggetti è il marchio dell'Institut Valdôtain de l'Artisanat de Tradition.

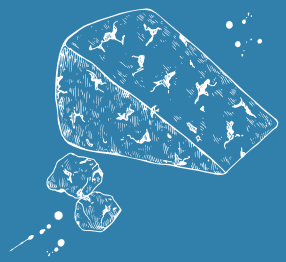
Fonte: Ufficio comunicazione I.V.A.T

© Archivio 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



Note di Bleu

in collaborazione con

INNOVAZIONE, AUTENTICITÀ E TRADIZIONE

di Christel Tillier

La Centrale Laitière de la Vallée d'Aoste, fondata nel 1965, è una delle aziende storiche della Valle d'Aosta, radicata sul territorio, nell'ambito della valorizzazione dei prodotti valdostani della filiera latteo casearia di qualità. Una realtà imprenditoriale, oggi privata, di eccellenza, nella filiera agro-alimentare valdostana, che esprime ancora oggi i valori della tradizione e dell'autenticità, nel solco dell'innovazione oggi di attualità. La Centrale Laitière è una moderna azienda specializzata nella produzione e commercializzazione diretta di prodotti dell'industria lattiero-casearia.

© Pier Francesco Grizi

© Archivio AREV

Il territorio della Valle d'Aosta, con le sue montagne, i suoi pascoli, i suoi ghiacciai incontaminati, da sempre offre materie prime di qualità che vengono lavorare dall'Azienda con tecniche di trasformazione ancora tradizionali.

L'Azienda produce una linea di prodotti autentici, dal **Latte Monte Bianco**, marchio unico della Centrale, accuratamente selezionato e proveniente dai diversi conferitori del territorio, accanto ad una selezione e vasta gamma diversificata di formaggi e latticini per rispondere ai gusti variegati dei consumatori. La gamma dei prodotti, ampliata e perfezionata nel corso del tempo, è attualmente strutturata in tre linee che esprimono questo concept: la linea "freschi", come tomini, burro, ricotta; la linea "stagionati ", Bleu d'Aoste, Fontina e tome; la linea "capra", formaggi derivati da latte di capra.

Una particolare cura è rivolta ai formaggi stagionati che, conservati in apposite celle in condizioni controllate di temperatura e umidità, vengono attentamente spazzolati e costantemente girati al fine di garantirne un'ottimale maturazione. Prodotto di punta della Centrale Latière è il **Bleu d'Aoste**, un erborinato a marchio unico e protetto, a pasta cruda di latte vaccino intero pastorizzato di bovine di razza autoctona, che ha conquistato, sin dalla sua nascita nel 2005, l'apprezzamento del mercato non soltanto regionale ma anche nazionale. Premiato con la medaglia d'oro alle **Olimpiadi dei Formaggi di Montagna** del 2005 e poi del 2007, è considerato uno dei migliori formaggi erborinati italiani. Il Bleu d'Aoste viene anche prodotto, con una linea a formaggio di capra: si tratta del Bleu di capra che si aggiunge a quello tradizionale vaccino.

La Centrale Latière, proprietaria di diversi marchi, tra cui, accanto al Latte Monte-Bianco e al Bleu d'Aoste, le Valli del Gran Paradiso e l'Aosta Dolce, esprime tutta la forza del territorio della Valle d'Aosta ed è una realtà in continuo sviluppo. Una realtà che ha come obiettivo principale quello di garantire l'ottima qualità e l'autenticità delle materie prime e dei prodotti scelti, nel rispetto di alcuni valori essenziali: la tradizione e il forte legame con il territorio.

Autenticità e **innovazione** che si coniugano anche nella volontà di inserire l'edificio, sede della Centrale, a Gressan, alla Cure di Chevrot, in un paesaggio agrario dal contesto ancora poco urbanizzato, fra i pascoli e meleti della zona. Uno stabile, inserito in un contesto tradizionale, che situato nel verde dei prati del piccolo paese di Gressan, alle porte di Aosta, porta innovazione e modernità attraverso una struttura architettonica di altissimo profilo, opera dell'architetto e progettista italiana di fama internazionale, **Gae Aulenti**.

Informazioni su

http://www.centralelatte.vda.it/

@centralelatteaosta

© Archivio Centrale Laitière Vallée d'Aoste

LE PAROLE DEL GUSTO: CANNELLA

di Simonetta Padalino

Cinnamomum zeylanicum probabilmente non vi dice nulla, ma se scriviamo cannella il richiamo al suo profumo, a quell'aroma così tipico di questa **spezia** viene subito alla memoria. Memoria olfattiva, gustativa, ma anche visiva con la caratteristica forma attorcigliata.

La cannella può essere utilizzata sia in polvere che in stecche, il suo caratteristico sapore piccante, impreziosito da sfumature dolciastre, è un **ingrediente essenziale** per arricchire dolciumi, liquori ma anche pietanze salate come la besciamella o i passatelli, o ancora per dare quel tocco in più a una tisana, e soprattutto è un ingrediente imprescindibile per la ricetta del **Vin brulé** dove si unisce in un'amicizia perfetta con l'anice stellato e i chiodi di garofano.

Bevanda ideale nei mesi invernali composta oltre che dalle tre spezie indicate anche dal vino rosso, Valle d'Aosta DOC, zucchero, scorza di limone e di arancia, il tutto andrà poi portato ad ebollizione. Una bevanda che sa di festa e di amicizia, e anche di **tradizione** quella della Veillà della Fiera di Sant'Orso, per scaldarsi durante la "notte bianca" lunghissima.

© Tijana Drndarski

© Archivio La Clusaz

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, ha riacceso i fornelli e riaperto 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**.

© Archivio La Clusaz

La **nuova squadra** affiatata 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 | +39.347.25.34.221
www.laclusaz.it

RICETTA GOURMET

in collaborazione con AREV
e Consorzio Produttori e Tutela DOP Fontina

© Archivio Consorzio Produttori e Tutela DOP Fontina

COSTOLETTA ALLA VALDOSTANA CON FONTINA DOP

È una combinazione davvero interessante quella proposta dal ricettario del Consorzio Produttori e Tutela della DOP Fontina che consiglia un goloso matrimonio tra **Carne Valdostana e Fontina DOP**. Una sorta di cordon bleu tipico della tradizione della cucina regionale della Valle d'Aosta che delizierà il palato di tutta la famiglia, anche quello dei più piccoli.

Scopri dove trovare la Carne Valdostana

www.arev.it
Carne Valdostana
@carnevaldostana

Ingredienti per quattro persone

- 4 costolette di vitellone con l'osso di 2 cm di spessore (rigorosamente Carne Valdostana)
- 4 fette di Fontina DOP
- 4 fette di prosciutto cotto
- 2 uova grandi
- farina bianca
- 150 g circa di pangrattato
- 200 g di burro chiarificato
- sale

Incidete le fette di carne nel senso dello spessore creando una tasca oppure fatevele incidere dal macellaio quindi battetele leggermente con il batticarne, ponendole tra due fogli di carta da forno per uniformare lo spessore. Inserite nella tasca una fetta di prosciutto e una fetta di Fontina DOP e richiudetele pressando leggermente con le mani soprattutto lungo il bordo aperto.

Preparate tre grossi piatti fondi e disponete nel primo la farina, nel secondo le uova sbattute e nel terzo il pangrattato. Salate e pepate le costolette e passatele prima nella farina, poi nelle uova e infine nel pangrattato.

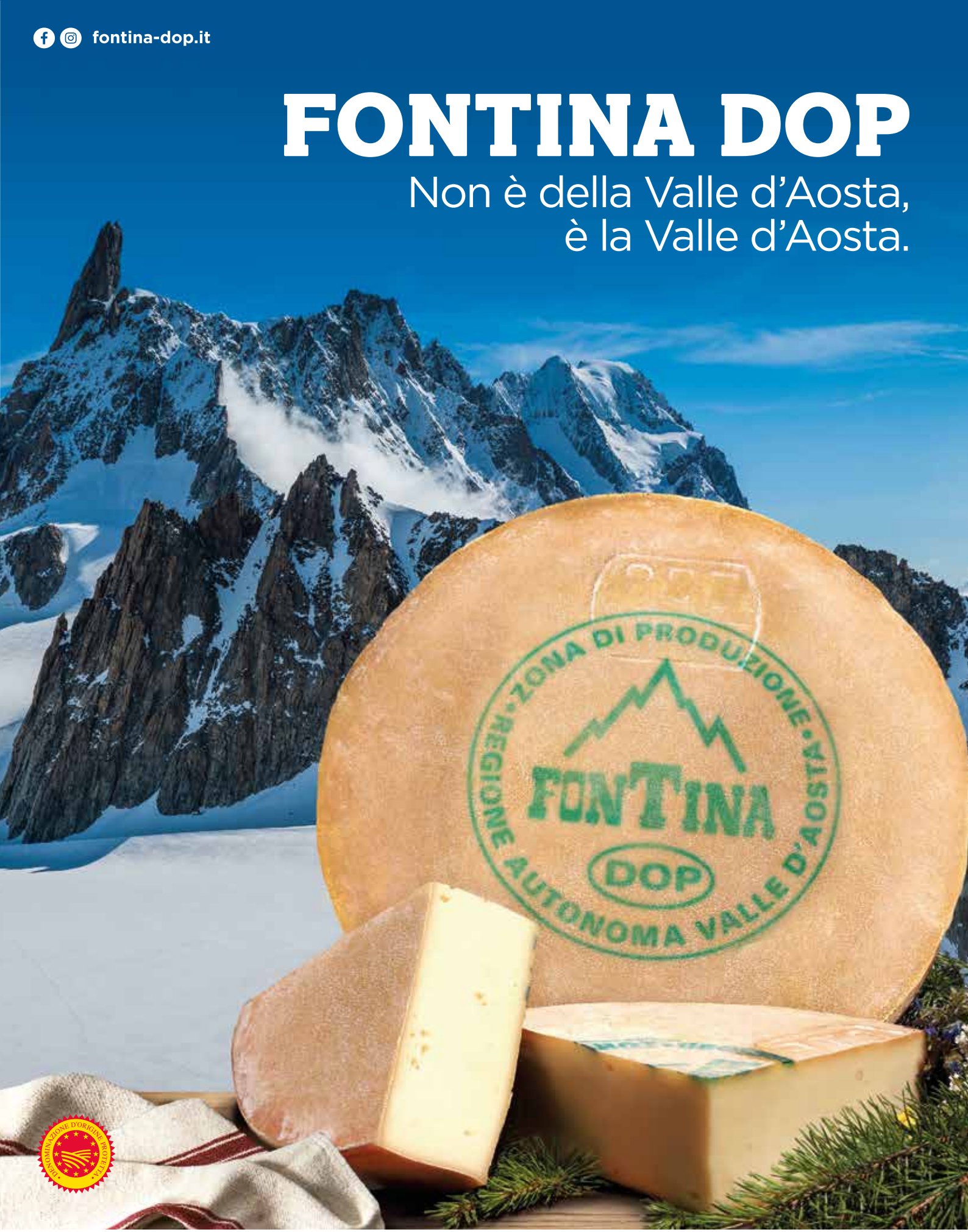
Fate fondere il burro in una larga padella antiaderente. Quando comincia a sfrigolare adagiate le costolette nella padella e cuocetele, a fiamma moderata, per 4 -5 minuti da un lato e altri 4-5 minuti dall'altro lato.

Appoggiate le costolette su un piatto foderato di carta da cucina per eliminare l'unto in eccesso e servitele subito accompagnate da un'insalata mista o da patate arrosto.

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

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

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

Il **Bleu d'Aoste**
è solo della
Centrale Laitière
Vallée d'Aoste.

UNICO dal sapore unico!