RENDEZ-VOUS IN VALLE D'AOSTA

ARTE, CULTURA, SPORT
TRADIZIONI, TEMPO LIBERO
ENOGASTRONOMIA

PRIMAVERA 2022

N° 32 - MAGGIO-GIUGNO

www.rendezvous-vda.it

LA GRANDE OUVERTURE
DEL CASTELLO DI AYMAVILLES

LE MOSTRE DEL FORTE

FIORISCE L'ESTATE
AD ANTEY-SAINT-ANDRÉ

CERVINO À LA CARTE

© Archivio Regione Autonoma 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. 32 - 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

Quella valdostana quest'anno è una primavera siglata da un importante evento legato ad uno dei monumenti storici più amati della nostra Regione: il Castello di Aymavilles e la sua apertura definitiva al pubblico.

Ma a regalarci emozioni e momenti di valore storico, culturale e sportivo ci sono anche il maestoso Forte di Bard con due importanti mostre fotografiche; il Giro d'Italia che domenica 22 maggio solcherà le strade della Valle in occasione della tappa Rivarolo Canavese – Cogne Lillaz e ancora eventi legati alle tradizioni e al territorio come Fiòrantey ad Antey-Saint-André e la Settimana del Cervino in quel del Comune di Valtournenche.

L'elenco degli eventi non finisce qui ed è davvero ricco; pertanto, non vi resta che scoprire ciò che di meglio la nostra Valle ha da offrire pagina dopo pagina, insieme alle consuete suggestioni e rubriche gastronomiche e ai nostri consigli per gli acquisti.

Buona lettura!

"La corsa delle stagioni", acrilico su tela, di Andrea Zannella

Alla fine della Fiera 4

La Grande Ouverture del Castello di Aymavilles 6

Eventi estivi ad Aosta 10

Angoli magici di Aosta: la Cattedrale 12

Le mostre del Forte 13

I Giganti arrivano a Cogne 14

Fiorisce l'estate ad Antey-Saint-André 15

Cervino à la carte 18

Osservando le marmotte 21

Una Valle d'Aosta diversa con la Fiera Diffusa 26

Saveurs des Alpes 29

Note di Bleu 30

Le parole del gusto: fonduta 33

Ricetta Gourmet 34

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 Berrino Printer Srl

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

Rendez-Vous en Vallée d'Aoste

© Archivio Regione Autonoma Valle d'Aosta

ALLA FINE DELLA FIERA

di turismOK

La pandemia ha rivoluzionato molti aspetti della nostra vita e persino tradizioni millenarie che si credevano non modificabili. È andata così in archivio la prima **Fiera di Sant'Orso in versione primaverile**. Vediamo aspetti e implicazione da un punto di vista strettamente turistico. Per chi non la conoscesse la fiera di Sant'Orso celebra ogni anno, nei giorni di fine gennaio, gli artisti del legno. Un mix di eccellenze tra chi del legno ne ha fatto la propria professione e semplici appassionati che si presentano in Fiera con l'intento di viverne appieno le sue atmosfere mostrando ai visitatori piccoli manufatti realizzati durante l'anno.

Cosa cambia però dal punto di vista degli operatori turistici organizzare una fiera ad inizio aprile rispetto a fine gennaio? Proponiamo alcune considerazioni strettamente connesse ai potenziali pernottamenti dei flussi turistici. Gli **eventi** (i più importanti) hanno una funzione di **"animatori sociali"** ma sono utili anche ad attrarre flussi turistici che si muovono appositamente per prendervene parte. Come tali sono spesso manifestazioni calendarizzate dagli organizzatori nei periodi storicamente deboli dal punto di vista turistico.

Per quanto riguarda Aosta sia fine gennaio che inizio aprile sono periodi che si somigliano parecchio come attrattività turistica, tuttavia, i fine settimana di fine gennaio hanno in più velleità "sciistiche". La conferma della fiera in gennaio sarebbe per certi aspetti (lato operatori alberghieri) ancora più interessante se avvenisse in giorni infrasettimanali. Allo stesso modo è probabile che tale ipotesi non sarebbe invece migliorativa in un semplice conteggio dei visitatori della Fiera, verosimilmente più consistenti in caso di manifestazione coincidente con il fine settimana. Una fiera primaverile però risulterebbe forse più vantaggiosa non solo dal punto di vista climatico. Vediamo la differenza in termini numerici.

Nel 2019 primo anno di riferimento attendibile, se si escludono i due anni contrassegnati dalle limi-

© Archivio Regione Autonoma Valle d'Aosta

© Archivio Regione Autonoma Valle d'Aosta

tazioni della pandemia, le presenze turistiche ufficiali del capoluogo regionale erano rispettivamente di 15.700 nel mese di gennaio e 13.300 nel mese di aprile. Le presenze rappresentano il numero di persone che sono giunte ad Aosta in un determinato periodo moltiplicato i giorni di pernottamento. Con questi numeri, dunque, non intendiamo quantificare i visitatori della fiera e il valore assoluto di turisti che hanno pernottato in strutture ufficiali del capoluogo. Da un punto di vista numerico una fiera ad aprile parrebbe quindi maggiormente utile, tuttavia, la sua durata piuttosto contenuta è in grado solo parzialmente di influenzare i dati e i risultati di un intero mese il cui risultato dipende in realtà da numerose variabili (es. clima, calendario pasquale, ecc…).

Infine, un occhio anche alla piacevolezza della visita, che verrebbe certamente aiutata dalle temperature meno rigide di aprile e più ore di luce favorendo una permanenza forse più prolungata e piacevole dei visitatori. Su questi temi saranno però gli espositori a pronunciarsi per capire se vi sono stati dei benefici oppure no. Ci auguriamo che la Fiera di Sant'Orso possa essere un evento diffuso anche durante l'anno con eventi e iniziative collaterali utili a creare attesa e a legare sempre più il nome della città all'artigianato tipico locale ed in particolar modo alla lavorazione del legno.

Acquatherm

ACQUATHERM Piscine e centri benessere

Loc. Les Iles, 2/c Pollein (Ao) - Tel. 0165.53213

info@acquatherm.it - www.acquatherm.it

LA GRANDE OUVERTURE DEL CASTELLO DI AYMAVILLES

di Christel Tillier

Dal 14 maggio 2022 il castello di Aymavilles ha aperto definitivamente le sue porte al pubblico. Un altro **scrigno di arte e storia** della Valle d'Aosta va ad arricchire l'ampia e articolata offerta culturale di castelli e siti archeologici di proprietà regionale. L'inconfondibile maniero dalle quattro torri si inserisce nello splendido quadro dei monumenti storici che costellano il territorio tra Aymavilles, Sarre e Saint-Pierre (oltre al ponte-acquedotto di Pont-d'Ael, al castello Reale di Sarre e al castello Sarriod de la Tour).

Il grande evento di apertura ha attirato l'attenzione dei visitatori, grazie ad uno scenografico allestimento floreale, a una serie di iniziative dedicate alle famiglie e ad alcuni figuranti in costume del gruppo *Nobiltà Sabauda* che hanno rievocato le ambientazioni dell'epoca e meravigliato i visitatori lungo tutto il percorso di visita.

L'occasione delle festività natalizie aveva permesso di scoprire in anteprima il **nuovo allestimento** del castello, frutto di anni di ricerche e restauri, anticipandone il ricco contenuto, oggi svelato.

Contatti:
Località Castello, 1
11010 Aymavilles (AO)
www.castelloaymavilles.it

© Archivio Regione Autonoma Valle d'Aosta

Anche nei mesi che hanno preceduto l'apertura, la Soprintendenza per i beni e le attività culturali della Valle d'Aosta ha dedicato particolare cura nella sistemazione definitiva delle sale del castello, attraverso arredi e oggetti che ne impreziosiscono l'aspetto.

Un grande salone accoglie il visitatore in quella che è stata la dimora tra il 1700 e il 1800 degli ultimi Conti Challant. Splendidi apparati decorativi appartenenti alla fase abitativa ottocentesca sono riemersi grazie ai lavori di restauro. I tendaggi, aggiunti di recente anche nel salone e nella sala reperti archeologici, insieme agli arredi esposti, accrescono l'eleganza delle stanze,

Nella **veranda**, un loggiato compreso tra le due torri occidentali voluto da Joseph-Félix de Challant a inizio del Settecento, trovano spazio quattro **tondi in gesso**, raffiguranti dei putti come allegorie delle quattro stagioni realizzati dallo scultore Leonardo Bistolfi tra fine Ottocento e inizio Novecento. In questa stanza, allestita come sala per lo svago e l'ascolto della musica, secondo la destinazione che aveva all'epoca dei Bombrini, gli ultimi proprietari, si trovano anche **stampe** e **incisioni storiche** realizzate tra il XIX e il XX secolo.

Durante l'estate il castello, visitabile con l'ausilio di audioguide multilingua, ospiterà numerose **iniziative culturali** e spettacoli rivolti a **famiglie** e al ***grand public***. È, inoltre, in fase di sviluppo una programmazione **didattica per le scuole**, al fine di rispondere alle nuove e diversificate esigenze didattico-educative, nonché di avvicinare bambini e ragazzi alla conoscenza della storia del territorio.

Il castello-museo, che coniuga l'aspetto medievale e barocco con il suo vissuto otto-novecentesco, accoglie la ricca collezione di arte e archeologia dell'"Académie Saint-Anselme d'Aoste" e sarà aperto tutti i giorni dalle 9 alle 19.

© Archivio Regione Autonoma Valle d'Aosta

SCOPRI IL CASTELLO CON AOSTA VALLEY CARD

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

Il **Castello di Aymavilles** ha aperto definitivamente al pubblico dal 14 maggio 2022, arricchendo ed ampliando così l'attuale offerta turistico-culturale valdostana costituita da 8 castelli e 6 siti archeologici.

Per festeggiare questa importante occasione, l'Associazione degli Albergatori della Valle d'Aosta ha organizzato per **mercoledì 25 maggio alle ore 15.00** una visita guidata del castello destinata esclusivamente agli operatori dell'ospitalità in modo che possano approfondire la conoscenza del patrimonio culturale valdostano così da farsene promotori e ambasciatori presso gli ospiti e turisti che soggiorneranno presso le proprie strutture ricettive.

L'apertura al pubblico e la visita esclusiva per gli operatori rappresenteranno certamente due occasioni speciali per visitare questa magnifica residenza medievale e barocca, unica nel suo genere, in una fiorita veste primaverile che valorizza ancor di più la scenografia del parco e l'eleganza delle facciate.

Le visite al castello per il pubblico saranno libere, ma si consiglia comunque la prenotazione nella sezione dedicata sul sito di Midaticket: https://www.midaticket.it/eventi/chateau-daymavilles

Ricordiamo a tutti gli ospiti delle strutture ricettive valdostane aderenti all'associazione che potranno acquistare (direttamente in struttura, online o presso gli Uffici regionali del Turismo), la Aosta Valley Card (formula individuale o versione family) che darà la possibilità di acquistare i biglietti di ingresso a tariffa ridotta.

Maggiori informazioni su
http://www.aostavalleycard.it/

© Archivio Regione Autonoma Valle d'Aosta

© Archivio Comune Valle d'Aosta

EVENTI ESTIVI AD AOSTA

Dopo la prima edizione sperimentale dell'anno passato, torna **"Communété"**, il contenitore degli eventi e delle manifestazioni estive nella città di Aosta che segna la volontà da parte dell'Amministrazione comunale di garantire la ripresa delle attività di socializzazione pur con le dovute attenzioni legate alla diffusione ancora in corso del virus Sars Cov-2.

Oltre alle iniziative direttamente organizzate o sostenute dall'Ente, "Communété", pubblicato sotto forma di brochure cartacea e online, dà conto dei principali eventi che caratterizzeranno i mesi estivi ad Aosta e nel comprensorio, tra cui l'atteso concerto di Jovanotti nell'Area verde di Gressan del 13 luglio o la **Foire d'été** del prossimo 6 agosto, e ancora il **Giro ciclistico della Valle d'Aosta** (15 luglio).

Tra gli appuntamenti maggiormente consolidati, l'estate aostana vedrà le conferme, nel mese di luglio, della suggestiva kermesse **"Asta in Piazza"**, con alcuni dei più quotati specialisti italiani e internazionali del salto con l'asta in gara nel "salotto buono" cittadino di piazza Chanoux, della rassegna di musica colta "AostaClassica" che vedrò la presentazione di una prima assoluta dedicata alla città composta dal Maestro polacco Cesariusz Gadzina ed eseguita dal Tamtando Sextet con lo European Saxophone Ensemble (ESE), il festival del cinema muto musicato dal vivo **"Strade del cinema"** dal 4 al 10 agosto, la kermesse ludica **"GiocAosta"**, dedicata al gioco in tutte le sue forme (12-15 agosto), e il divertente **Festival degli artisti di strada**, in calendario il 3 e 4 settembre nell'ambito dei festeggiamenti dedicati al patrono di Aosta San Grato.

© Archivio Comune Valle d'Aosta

Fonte: Ufficio stampa Comune di Aosta

Con voi dal 1897
TROSSELLO
GIOIELLERIE DAL 1897
COURMAYEUR - Via Roma, 34
Tel. 0165 846733
Venerdì - Domenica
AOSTA - Via De Tillier, 39
Tel. 0165 41058
Martedì - Sabato

Desigual.
Aosta - via De Tillier, 50
T 0165.44007

ANGOLI MAGICI DI AOSTA: LA CATTEDRALE

di Simonetta Padalino

In pieno centro, pur non essendo in una delle piazze principali della città di **Aosta** la Cattedrale, chiesa madre della diocesi di Aosta è l'edificio cristiano più importante e più antico della Regione e merita certamente una visita. La Cattedrale di Santa Maria Assunta si trova in piazza Giovanni XXIII sulla parte meridionale di quella che al tempo di Augusta Praetoria era l'area sacra del Foro romano.

Gli studi archeologici fanno risalire le origini della Cattedrale all'inizio del Cristianesimo in **Valle d'Aosta**. Nella seconda metà del IV secolo si fa riferimento ad un edificio che era stato ricavato all'interno di un più antico complesso a ridosso del criptoportico romano, si pensa che fosse in uso fino alla fine del primo millennio, per lasciare poi il posto alla sua struttura attuale.

Costruita nel corso dell'XI secolo, iniziata probabilmente dal vescovo Anselmo, la **Cattedrale** ha subito nei secoli diverse modifiche e abbellimenti fino ad arrivare alla struttura moderna, oggi si possono ammirare ancora la facciata rinascimentale con gli affreschi e le statue di terracotta che raccontano la storia della Vergine Maria, e all'interno tra le tante bellezze i due **mosaici** pavimentali del coro e le belle **vetrate colorate**.

Orari
Tutti i giorni: 7.00 – 12.00 e 15.00 – 19.00

Museo del Tesoro
Visitabile negli orari di apertura della Cattedrale rivolgendosi al custode

Visita degli affreschi del sottotetto:
per conoscere giorni ed orari di visita, contattare l'ufficio del turismo di Aosta allo 0165.23.66.27

© Archivio Regione Autonoma Valle d'Aosta

EXHIBITION 2022

7 maggio
3 luglio
2022

Forte di Bard
Valle d'Aosta

www.fortedibard.it

UN PROGETTO — Forte di Bard

PARTNER ISTITUZIONALI — Fondazione CRT

SPONSOR UFFICIALE — MONTURA

MEDIA PARTNER — RADIO MONTE CARLO

STRATEGIC PARTNERS — NATIONALE POSTCODE LOTERIJ — pwc

LE MOSTRE DEL FORTE

© World Press Photo of the Year
Amber Bracken - for The New York Times

© World Press Photo Story of the Year
Matthew Abbott - for National Geographic - Panos Pictures

© The best of cycling 2021 - Ph. Alex Whitehead

Dal **7 maggio al 3 luglio 2022**, il **Forte di Bard** ospita la nuova edizione di **World Press Photo**, il più prestigioso premio al mondo di fotogiornalismo che restituisce al mondo intero la enorme capacità documentale e narrativa delle immagini.

Il concorso è suddiviso in sei aree geografiche, divise a loro volta in quattro categorie. Le macro aree sono Africa, Asia, Europa, Nord e Centro America, Sud America, Sud-est asiatico e Oceania. Ogni area prevede quattro categorie: Singles, Stories, Long-Term Projects e Open Format. Tra i 24 vincitori in ciascuna delle quattro categorie la giuria ha selezionato i quattro vincitori globali: *World Press Photo of the Year, World Press Photo Story of the Year, World Press Photo Long-Term Project Award e World Press Photo Open Format Award*.

Ad aggiudicarsi il titolo di World Press Photo of the Year è stato lo scatto *Kamloops Residential School* della fotografa canadese **Amber Bracken**. Il riconoscimento per la Storia dell'anno è andato al progetto *Saving Forests with Fire* dell'australiano **Matthew Abbott**. È *Amazonian Dystopia* del fotografo brasiliano **Lalo de Almeida** lo scatto vincitore del Long-term Project Award. L'Open Format Award è andato a *Blood is a Seed* della fotografa ecuadoriana **Isadora Romero**.

Orari da martedì al venerdì: 10.00 | 18.00 - Sabato, domenica e festivi: 10.00 | 19.00. ***Tariffe*** intero 8,00 euro | ridotto 7,00 euro

Il Forte di Bard omaggia inoltre il **Giro d'Italia** con la mostra ***The best of cycling 2021*** che si inserisce nel contesto degli eventi collaterali della 15esima tappa del Giro d'Italia 2022, la Rivarolo Canavese - Cogne (che solcherà il 22 maggio le strade della Valle d'Aosta).

L'esposizione presenta al pubblico negli spazi delle Scuderie, **dal 30 aprile al 31 luglio**, 60 scatti fra quelli che hanno partecipato all'ultima edizione del concorso organizzato da Roberto Bettini, il decano dei fotografi del ciclismo. Il concorso raccoglie gli scatti più suggestivi realizzati da professionisti di tutto il mondo nel corso delle competizioni ciclistiche della stagione conclusa

Orari martedì-venerdì 10.00 / 18.00 - Sabato, domenica e festivi 10.00 / 19.00. **Tariffe** ingresso gratuito.

Per informazioni:
Associazione Forte di Bard
T. +39 0125.83.38.11
info@fortedibard.it
www.fortedibard.it

I GIGANTI ARRIVANO A COGNE

di Marco Albarello

Di Giganti in Valle d'Aosta ce ne sono tanti. Il Gigante Gran Paradiso, che protegge la **valle di Cogne**, il Gigante del Parco che da 100 anni vive e anima i suoi visitatori ed i suoi abitanti, il Gigante dello Yeti, avvistato nella Valnontey. In quel di Cogne vi è abbondanza di Giganti, nella cortesia, nella pazienza, nella professionalità, nell'amore per il territorio. Giganti nell'Amministrazione, il compianto Sindaco Osvaldo Ruffier, primo a credere negli eventi, nel far scoprire il territorio, le tradizioni e l'accoglienza.

Giganti erano anche i primi minatori che andavano a lavorare anche in "bicicletta", Gigante era il "Gigante buono" che qui aveva la sua seconda casa. Giganti erano e sono il primo ed il secondo classificato nella Coppa del Mondo di sci di fondo del 2019; Gigante era il pubblico (18.000 persone), Gigante (in negativo) l'assenza di questo tempio dello sci di fondo, mancante da 12 lunghi anni, nel panorama F.I.S.

Il 22 maggio che verrà di Giganti ne vedremo tanti transitare su queste strade nella quindicesima tappa del **Giro d'Italia di ciclismo 2022**. Partenza da Rivarolo Canavese a Cogne-Lillaz: 177 chilometri, 3.960 metri di dislivello

© Archivio Regione Autonoma Valle d'Aosta

passando per Pila, con la salita di Les Fleurs dopo trent'anni, Verrogne attaccando l'erta finale nel borgo di Aymavilles per arrivare direzione prato di Santorso Cogne-Lillaz avendo effettuato gli ultimi 80 chilometri, di cui 47, tutti in salita. Il Giro d'Italia, tingerà nuovamente di rosa la nostra Valle d'Aosta dopo la tappa di arrivo a Courmayeur di tre anni fa.

Per gli amanti cultori del ciclismo alcuni **stupefacenti dati** sulla salita Aymavilles - Cogne - Lillaz: 23 chilometri, velocità media 28-30 km\h, rapporto 39/17-18 sino al bivio di Ozein, poi il 53 sino a Chevril, a seguire 39 nuovamente per 1 chilometro. Nel tratto da Vieyes a Cogne-Lillaz i Giganti non tolgono più il 53. Dunque 23 chilometri di salita, 28 km\h media in 43/44 minuti totali. Sarà questa una tappa, che potrà scombussolare la classifica generale, o addirittura "decidere la stessa" come capitato nella tappa sul Col San Carlo del 2019? I Giganti del Giro d'Italia ci terranno con il fiato sospeso. Il **Gran Paradiso**, Gigante tra i Giganti, aspetta con la fierezza dei suoi "Cognein" che sia una giornata di festa, dopo le tante amarezze che abbiamo vissuto e che stiamo vivendo tutt'ora con la gioia negli occhi delle sue nevi e dei suoi ghiacciai che trionfi lo sport, che trionfi nuovamente l'apprezzare quel sapore di montagna puro, genuino non artefatto come è il suo popolo.

I **Giganti di nome** Franco, Pippo, Claudia, Ivo, Filippo, Raffaella, Andrea, Michel e tanti altri vi aspettano con il "Mecoulin" e la "Seupetta di Cogne", mentre i "Lou Tintamaro" vi allieteranno con la tradizione musicale più radicata al punto che non vorrete più andarvene. Un altro Gigante passerà quel giorno, appena prima dei corridori davanti a casa sua: lo speaker del Giro d'Italia negli ultimi 12 anni, l'amico Paolo Mei. Abita ad Epinel, tre chilometri sotto Cogne e sicuramente transitando per di lì una lacrimuccia scenderà. Ha ricevuto il testimone da un altro Gigante assoluto del Giro: Cesarino Cerise, che gli ha aperto la strada per rinnovare la tradizione dei Giganti della Valle che vivono, operano, accolgono ed amano chiunque li ami.

"Non è l'intelligenza artificiale che sta facendo passi da Gigante, è l'altra che retrocede…"

A plus.

FIORISCE L'ESTATE AD ANTEY-SAINT-ANDRÉ

di Claudine Brunod

Con l'arrivo della bella stagione, i raggi del sole ci invitano a trascorrere tempo all'aria aperta e a prenderci cura di noi stessi e della natura. Nel borgo turistico di Antey-Saint-André non mancano le occasioni per immergersi nel verde e assaporare la vita con tutti i sensi: gustare un buon vino in compagnia, praticare sport al proprio ritmo, passeggiare ascoltando il cinguettio degli uccelli osservando i mille abitanti dei prati fioriti...

Gli appuntamenti previsti dal fitto **calendario estivo** del comune di **Antey-Saint-André** vi aiuteranno a lasciarvi alle spalle le preoccupazioni, dedicando tempo alle cose essenziali. *"Se ti piace un fiore lo strappi, se lo ami lo curi"*. La frase attribuita alla saggezza del Buddha recita bene: dedizione, passione e pazienza sono virtù indispensabili se volete dedicarvi al giardinaggio. Che voi siate alle prime armi o appassionati coltivatori, **Fiòrantey – lo martsé di Fiòr**, il mercatino dei fiori di Antey-Saint-André è un must per fare acquisti e chiedere consigli ai professionisti.

© Giovanni Francomacaro

© Giovanni Francomacaro

L'appuntamento per questa fiera mercato è previsto **domenica 29 maggio** e segna l'inizio dell'estate, con i suoi profumi e colori. Bighellonando fra le varie bancarelle, troverete sicuramente qualche nuova pianta, a voi prima sconosciuta o qualche fiore dal profumo così inebriante da conquistarvi!

Ma non di soli profumi ci si inebria! *"Inebriatevi senza tregua! Di vino, di poesia o di virtù"*, queste le non troppo sagge parole del poeta francese Charles Baudelaire. Come non dargli ragione, mentre, calice in mano e sorriso sulle labbra, degustiamo un vino rosso locale su sottofondo di allegre musiche della tradizione popolare valdostana? **Domenica 7 agosto**, nel cuore dell'estate, **"La vague des vins"**, approderà nuovamente ad Antey per proporre **degustazioni di vini del territorio** e raccontare gesti e saperi che caratterizzano questo settore così particolare. I viticoltori illustreranno i processi di produzione di questa bevanda così amata, partendo dalla coltivazione fino ad arrivare all'imbottigliamento e la vinificazione.

Camminando per le vie dell'antico borgo e ammirando i preziosi lavori di intaglio, scultura e tornitura del legno o gli oggetti ottenuti dalla lavorazione della pietra ollare, del rame o del ferro, riecheggiano i poetici versi della poetessa Alda Merini: *"La parola del legno non è uniforme, è una polifonia di rumori ardenti che hanno come diapason le foglie mosse dal vento."*

Una polifonia di suoni, battiti, rumori, chiacchiericci, risate e melodie che ritmano un'allegra giornata interamente dedicata alla tradizione, **domenica 14 agosto**: la pluriennale **Fiera dell'artigianato Valdostano di Tradizione**, terza per importanza dopo la fiera millenaria di Sant'Orso e la fiera di Donnas e appuntamento ormai d'obbligo per tutti gli alunni delle scuole di artigianato della regione. Un momento che celebra il legame dell'uomo con il territorio e mette in luce il fascino che il passato esercita ancora su di noi.

Lo stesso fascino che farà brillare gli occhi di grandi e piccini davanti agli spettacoli degli sbandieratori e del carosello a cavallo, durante la prima edizione della **Festa Medievale di Antey, il 16 e 17 luglio**.

Cogliete l'attimo! Venite a scoprire Antey-St-André e lasciate che la letizia di un fiore, l'ebbrezza di un vino, l'allegria di una melodia e il profumo del legno tornito accendano i vostri sensi e fermino il tempo, anche solo per un istante.

Per informazioni
www.anteyturismo.it/

© Claudine Brunod

CERVINO À LA CARTE: LA MONTAGNA PER TUTTI I GUSTI

settimana del cervino
11>17 LUGLIO 2022

di Claudine Brunod

© Archivio Comune di Valtournenche

© Archivio Comune di Valtournenche

Con l'estate alle porte, i colori della natura si accendono: il blu cobalto del cielo senza nuvole, il verde smeraldo dei larici e, sullo sfondo, come sempre imperturbabile e maestoso, lui, il Cervino con le sue tonalità di grigi e bianchi. Lo troverete che vi fa capolino da dietro un rascard, ne vedrete magari solo la punta in lontananza, o magari stenterete ad individuarlo… Eppure lui è sempre lì, imperturbabile e maestoso, protagonista incontrastato anche dell'estate ed in particolare della **Settimana del Cervino**, a lui dedicata, **dall'11 al 17 luglio**.

Sui suoi ghiacci perenni, i 3500 metri di Plateau Rosa, si può sciare tutto l'anno; sugli appositi **sentieri** studiati per i **biker**, che serpeggiano sui suoi pendii, ci si può divertire e svagare inebriati dal profumo dei fiori di montagna, ai suoi piedi ci si può dilettare sul campo da golf 18 buche più alto d'Europa e, per ammirarlo da vicino, guidati da un istruttore esperto, ci si può librare nell'aria con il **parapendio** per sperimentare la sensazione unica della libertà assoluta.

Se tutto questo non fosse abbastanza, il comune di Valtournenche ha veramente molto altro da offrire e propone un fitto calendario di attività ed incontri per l'estate 2022: si spazia dai **raduni di auto d'epoca** (dall'8 al 10 luglio o il 31 luglio), agli appuntamenti culinari come lo **street food** (9 luglio, 6 agosto) o i **Chocomoments** (dal 5 al 7 agosto), passando anche attraverso momenti di condivisione legati alla tradizione e alla cultura. All'ombra del Cervino, vari autori presenteranno i loro ultimi capolavori durante gli **Incontri d'autore** (dal 18 al 20 agosto) e soavi melodie echeggeranno in occasione dei concerti inseriti nel quadro del festival **Chamoisic** (20 luglio).

Indubbiamente uno dei momenti da non perdere è la tradizionale **Festa delle Guide Alpine e dei Maestri di Sci**, il 15 agosto. Sarà anche insolito e divertente essere spettatori dei tradizionali combattimenti non cruenti tra capre, la ***bataille des chèvres*** (14 agosto) e tra manzi, la ***Bataille des modzons*** (20 agosto), oppure lasciarsi tentare da un invito alla scoperta di un alpeggio durante l'***Accueil à l'alpage*** (27 agosto). Incontri eccezionali con una realtà montana che affonda le sue radici nel passato e che continua a vivere nei gesti quotidiani degli abitanti del luogo. Per scoprire e capire meglio questo mondo affascinante ed eventualmente anche condividerlo con i più piccoli, è sufficiente partecipare agli stage e agli atelier proposti dalla Maison de l'Alpage, un'esperienza museale interattiva che svela le particolarità delle tradizioni locali inserendole in un contesto moderno. L'ultimo grande rendez-vous con la tradizione si svolge a settembre, il 24, quando le mandrie rientrano dagli alpeggi verso le loro stalle, la **Dezarpa**: una vera e propria festa salutata con musica e allegria da tutto il paese.

Dopo tutto questo movimento, potrete concedervi un po' di relax, praticando lo yoga, andando a pesca oppure stando comodamente seduti davanti allo schermo in attesa del prossimo cortometraggio mozzafiato presentato nel quadro del **XXV Cervino Cinemountain**, Festival internazionale del Cinema di Montagna (dal 6 al 13 agosto), che festeggerà i suoi 25 anni in maniera scoppiettante.

E i bimbi in tutto questo? Per loro esistono le varie proposte del **Cervino per Bambini**, centri estivi, attività di scoperta della natura e di pratica dello sport in tutta sicurezza.

Un'estate dai mille sapori e colori, un'offerta ricca e variegata, che conquisterà tutte le età e i palati!

Per maggiori informazioni contattare
l'Office du Tourisme di Valtournenche
+39 0166.94.91.36 - +39 0166.92.02.29

Oppure visitate i siti
www.cervinia.it
www.golfcervino.it
www.fansdesport.it
www.cdsports.it
www.guidedelcervino.com

© Archivio Comune di Valtournenche

VOLO IN VALLE

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

© Moreno Vignolini

Al centro della Valle D'Aosta, ai piedi del Monte Emilius, è situato l'Aeroporto di Aosta "Corrado Gex". Collocato in posizione strategica per il raggiungimento delle più importanti mete turistiche italiane, svizzere e francesi, offre periodicamente esclusive opportunità di volo in valle. Il Corrado Gex, sia in inverno che in estate, fornisce un importante supporto al settore turistico, sia garantendo una più facile accessibilità dei turisti alla regione grazie a importanti compagnie internazionali come Netjets, GlobeAir e Air Hamburg, sia ampliando le offerte dei servizi disponibili per coloro che scelgono la splendida Valle d'Aosta come meta delle loro vacanze.

L'aeroporto Corrado Gex, aperto tutti i giorni dell'anno, consente a tutti gli utenti dell'aviazione generale di raggiungere la città di Aosta comodamente, per trascorrere una giornata tra le bellezze delle rovine romane.

Dall'Aeroporto di Aosta decollano quotidianamente aerei, elicotteri, alianti e mongolfiere che sorvolano le più belle località valdostane e consentono ai turisti di tutto il mondo di ammirare la bellezza di rinomate vette come il Monte Bianco, il Monte Cervino e il Monte Rosa.

Tramite il locale Aeroclub Valle D'Aosta è possibile avvicinarsi al mondo del volo frequentando i corsi per il conseguimento delle licenze per il volo a motore (PPL/LAPL) e aliante (SPL); oppure si possono effettuare voli panoramici introduttivi con istruttori di volo o piloti esperti, potendo così godere di scenari mozzafiato (www.aecaosta.it)."

Scegliere una di queste soluzioni vuol dire regalarsi o regalare esperienze ed emozioni uniche ammirando le più belle alpi d'Europa in tutto il loro splendore da una prospettiva senza eguali.

Maggiori informazioni

© Archivio AVDA

© Archivio PNMA - Anna Foieri

OSSERVANDO LE MARMOTTE

di Anna Foieri, guardaparco

La marmotta è intelligente? Scoprilo e collabora con il Parco Naturale Mont Avic. Nel mese di aprile termina il lungo letargo invernale e le marmotte escono dalle tane per affrontare una nuova stagione, in cui dovranno crescere i loro cuccioli. Da anni i guardaparco del **Parco Naturale Mont Avic** osservano questi piccoli animali in siti campione, con lo scopo di monitorare il numero di marmotte presenti, conoscerne i comportamenti e individuare le possibili criticità indotte dal cambiamento climatico, che purtroppo si sono già mostrate per altre specie animali.

Al fine di promuovere la conoscenza della loro vita segreta e soddisfare le curiosità dei visitatori, il Parco ha stampato un opuscolo dal titolo **"La marmotta è intelligente? Osserva la sua giornata"**. In questo opuscolo si trovano le indicazioni per raggiungere una postazione (vedi foto) in Valle di Champorcher, appositamente allestita per osservare una colonia di marmotte senza arrecare disturbo. Nelle pagine interne sono poi illustrati, con testi e fotografie, i principali comportamenti di questi animali.

Infine, è presente l'invito a **collaborare con il Parco** nelle segnalazioni utili ai nostri studi. Tramite il seguente link https://www.inaturalist.org/projects/marmottaalmontavic i visitatori potranno infatti segnalare, senza uscire dai sentieri, il numero di marmotte avvistate durante le escursioni.

Per le informazioni sulla marmotta alpina il Parco si avvale della collaborazione della Professoressa Daniela Lenti Boero, un'etologa esperta del comportamento di questi piccoli animali, alla quale il visitatore curioso potrà chiedere approfondimenti utilizzando l'indirizzo mail info@montavic.it indicando nell'oggetto la parola "Marmotta". L'opuscolo è in distribuzione presso i due Centri Visitatori del Parco.

100 ANNI DI PARCO NAZIONALE DEL GRAN PARADISO

La storia del Parco Nazionale Gran Paradiso è indissolubilmente legata alla protezione del suo animale simbolo, lo stambecco. Già nel 1856 Re Vittorio Emanuele II aveva dichiarato **Riserva Reale di Caccia** le montagne del Gran Paradiso, salvando in questo modo dall'estinzione lo stambecco che in quegli anni aveva ridotto la sua popolazione a livelli allarmanti. Il Re formò un corpo di guardie specializzate e fatto costruire sentieri e mulattiere che, ancora oggi costituiscono l'ossatura viaria per la protezione della fauna da parte dei guardaparco e formano il nucleo dei sentieri escursionistici.

© Enzo Massa Micon

Nel 1919 Re Vittorio Emanuele III si dichiarò disposto a regalare allo Stato italiano i 2.100 ettari della riserva di caccia, purché vi creasse un parco nazionale. Il 3 dicembre 1922 veniva istituito il primo parco nazionale italiano, quello del Gran Paradiso, con il fine di conservare per le generazioni presenti e future, gli ecosistemi di rilievo internazionale e nazionale delle valli attorno al massiccio del Gran Paradiso.

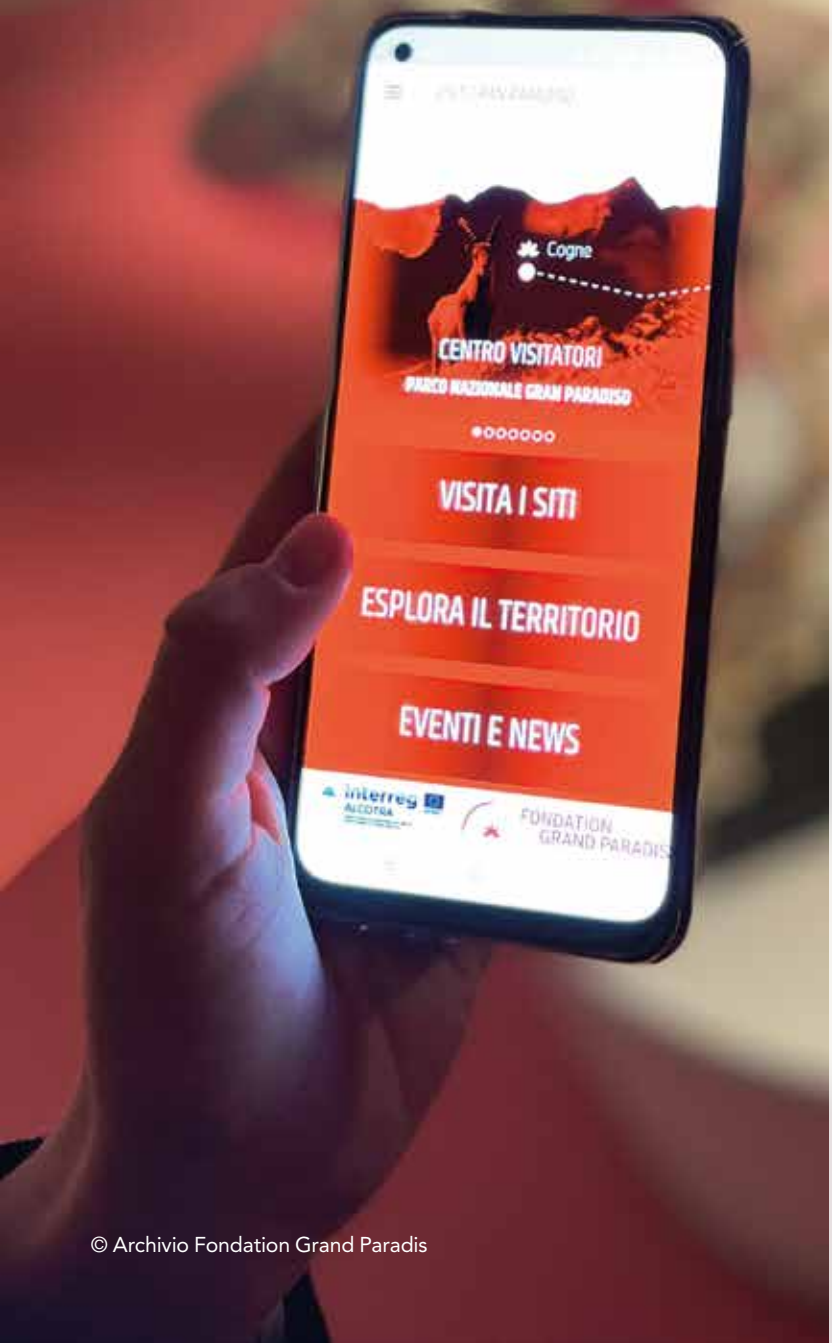
Nel corso di questi cento anni ha visto nel mantenimento della **biodiversità**, del paesaggio, nella **ricerca scientifica** e nello **sviluppo sostenibile** del proprio territorio le finalità principali attraverso le quali mantenere inalterati i valori naturalistici ed ambientali, migliorandone la conoscenza ed il rispetto. Il Parco oggi registra milioni di presenze annuali, e vanta una rete di sentieri di 850 km e dieci centri visitatori.

Per celebrare la Natura, la cultura, la storia ma anche il futuro dell'area protetta, l'Ente Parco, in collaborazione con Comuni, associazioni e imprese del territorio, ha organizzato un calendario di eventi, disponibili sul sito del Parco alla pagina **www.pngp.it/100anni**

Vi aspettiamo per festeggiare insieme il primo parco nazionale italiano!

Fonte: Ufficio Comunicazione
Parco Nazionale Gran Paradiso
Andrea Virgilio

© Archivio Fondation Grand Paradis



© Archivio Fondation Grand Paradis

"VISIT GRAN PARADISO"

Fondation Grand Paradis ha potenziato in questi mesi l'esperienza turistica che è possibile vivere nei Comuni del Gran Paradiso grazie allo sviluppo della sua **APP *"Visit Gran Paradiso"***, uno strumento pensato per aiutare ad esplorare il territorio, scoprire i siti naturalistici e culturali gestiti dalla Fondazione e rimanere aggiornati su iniziative ed eventi, tra cui la 25ma edizione del Gran Paradiso Film Festival.

Progettata con un'interfaccia intuitiva di facile navigabilità, la app è articolata nelle sezioni **"Visita i siti"** con la lista dei sette siti naturalistici e culturali fruibili sul territorio e i relativi contenuti multimediali che accompagnano alla scoperta dei tre Centri visitatori del Parco Nazionale Gran Paradiso, del Giardino Botanico Alpino Paradisia, del Castello di Introd, della Cripta di Saint-Léger e di Châtel-Argent con informazioni, video e immagini a 360°. Utilizzando la app sarà inoltre possibile implementare la visita accedendo a contenuti aggiuntivi attivabili in loco tramite *QR code*.

In **"Esplora il territorio"** si trova invece l'area dedicata ai percorsi escursionistici - classificati per livello di difficoltà - e alla scoperta dei principali luoghi di interesse suddivisi in centri storici, Comuni, beni culturali, edifici religiosi, parchi e natura. Utilizzando la geolocalizzazione e la mappa interattiva, *"Visit Gran Paradiso"* aiuta a trovare le attività e i punti di interesse più vicini all'utente e li segnala con una notifica quando ci si trova nelle loro immediate vicinanze.

La sezione **"Eventi e News"** contiene le novità e le proposte di Fondation Grand Paradis e i principali eventi realizzati sul territorio con un'area dedicata al Gran Paradiso Film Festival che riunisce tutte le informazioni legate alla manifestazione. Tramite un pulsante, in pochi clic è possibile prenotarsi agli eventi e alle visite guidate in programma.

Grazie alla tecnologia *beacon* ed al *geofencing* gli utenti potranno ricevere notifiche sui siti da visitare, avere accesso a contenuti aggiuntivi ed essere informati sulle iniziative e rimanere sempre aggiornati sulle novità.

"Visit Gran Paradiso" è disponibile in italiano, inglese e francese ed è scaricabile gratuitamente per Android e iOS da Play Store e App Store.

Fonte: Ufficio stampa Fondation Grand Paradis

Gamma Suzuki Hybrid/Plug-In. Consumo ciclo combinato: da 1,0 a 6,5 l/100km (WLTP). Emissioni CO_2: da 22 a 148 g/km (WLTP). Tecnologia 4x4 ALLGRIP non disponibile su Swace. Su Across disponibile tecnologia 4x4 E-Four. Le immagini delle vetture sono puramente indicative.

SCOPRI DI PIÙ

SWIFT HYBRID · IGNIS HYBRID · ACROSS PLUG-IN · S-CROSS HYBRID · VITARA HYBRID · SWACE HYBRID

Ags · MOTUL

GRUPPO peila 50 anni dal 1965 fiducia e qualità in movimento

web:www.peila.it SEGUICI SU

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

#RITORNIAMO21

© Archivio I.V.A.T.

Quando saperi antichi e comunicazione social si uniscono per **valorizzare l'artigianato**. Il MAV – **Museo dell'Artigianato Valdostano di tradizione** ha appena concluso #RiTorniamo21, un progetto educativo-culturale di valorizzazione e salvaguardia degli antichi saperi rivolto ai giovani. Questa azione si è svolta nell'anno scolastico 2021-2022 e ha coinvolto oltre 150 ragazzi della scuola secondaria di 1° grado in azioni sperimentali di apprendimento attraverso la manualità e di comunicazione del suo valore oggi.

La tematica del progetto era la **tornitura a pertica**, una lavorazione allo stesso tempo antica e contemporanea, locale e internazionale. Questo percorso ha accompagnato gli studenti per tutti i mesi invernali e primaverili del 2022 ed è culminato il 2, 3 e 4 maggio con un festival dedicato alla tornitura con ospiti nazionali e internazionali.

Il festival è stata l'ultima tappa di questo progetto tra comunicazione e manualità: durante i tre giorni i ragazzi hanno avuto modo di confrontarsi con 15 tornitori locali, nazionali e internazionali, sperimentando una tecnica antica e allo stesso tempo imparando a raccontarla attraverso video e canali social. Gli studenti sono stati allo stesso tempo attori e narratori di un sapere antico.

© Archivio I.V.A.T.

#RiTorniamo è un'azione finanziata nell'ambito del Progetto di Cooperazione transfrontaliera Italia/Francia Alcotra 2014/20 (FESR) n. 1579 'P.R.I.MO – Perseveranza, Riuscita, Inclusione, Motivazione. Alleanze educative transfrontaliere per la prevenzione della dispersione scolastica capofilato dall'Assessorato istruzione, università, politiche giovanili, affari europei e partecipate.

Canale instagram dell'evento @ritorniamo21

Fonte: Ufficio Comunicazione I.V.A.T

MAV - Museo dell'Artigianato Valdostano di tradizione
museo@lartisana.vda.it
www.lartisana.vda.it
@lartisana.vda

UNA VALLE D'AOSTA DIVERSA, SCOPRILA CON LA FIERA DIFFUSA

di Moreno Vignolini

Condividere esperienze, creare alleanze. È questo il mantra del progetto Fiera Diffusa, una Fiera itinerante che sarà protagonista in diversi territori della Valle d'Aosta dal **20 al 29 maggio 2022** con un ricco programma di eventi, incontri, occasioni di scoperta del territorio valdostano e dei suoi produttori, ma soprattutto un momento per costruire relazioni e amicizia. L'evento è stato ideato da CUVDA, il Consorzio Unico Valle d'Aosta, un **progetto turistico** senza scopo di lucro, per le persone e con le persone.

Il consorzio è attivo su tutto il territorio valdostano, ed è nato dalla visione di **40 aziende valdostane**, appartenenti e rappresentanti di dodici categorie scelte tra vari settori, che si sono unite in veste di soci fondatori. Il suo scopo è impegnarsi per lo sviluppo armonico del territorio e dei suoi diversi portavoce e per la valorizzazione dell'arte e dell'agricoltura. Il tutto attraverso la facilitazione di un turismo sostenibile e rigenerativo. A maggio un ricco programma di appuntamenti permetterà ai visitatori di scoprire questa nuova dimensione locale.

Il **programma** è davvero ricco, tra visite e assaggi in azienda, visite notturne inusuali di scoperta del territorio, colazioni e pranzi per assaporare l'enogastronomia locale. Le proposte in programma sono a pagamento e su prenotazione. Sono inclusi nel costo i servizi di navetta dedicata, pasti e degustazioni. Le giornate termineranno al Castello di Introd dove, a seconda del programma, ci saranno dibattiti tematici, esposizione di quadri e degustazione di prodotti tipici.

© Moreno Vignolini

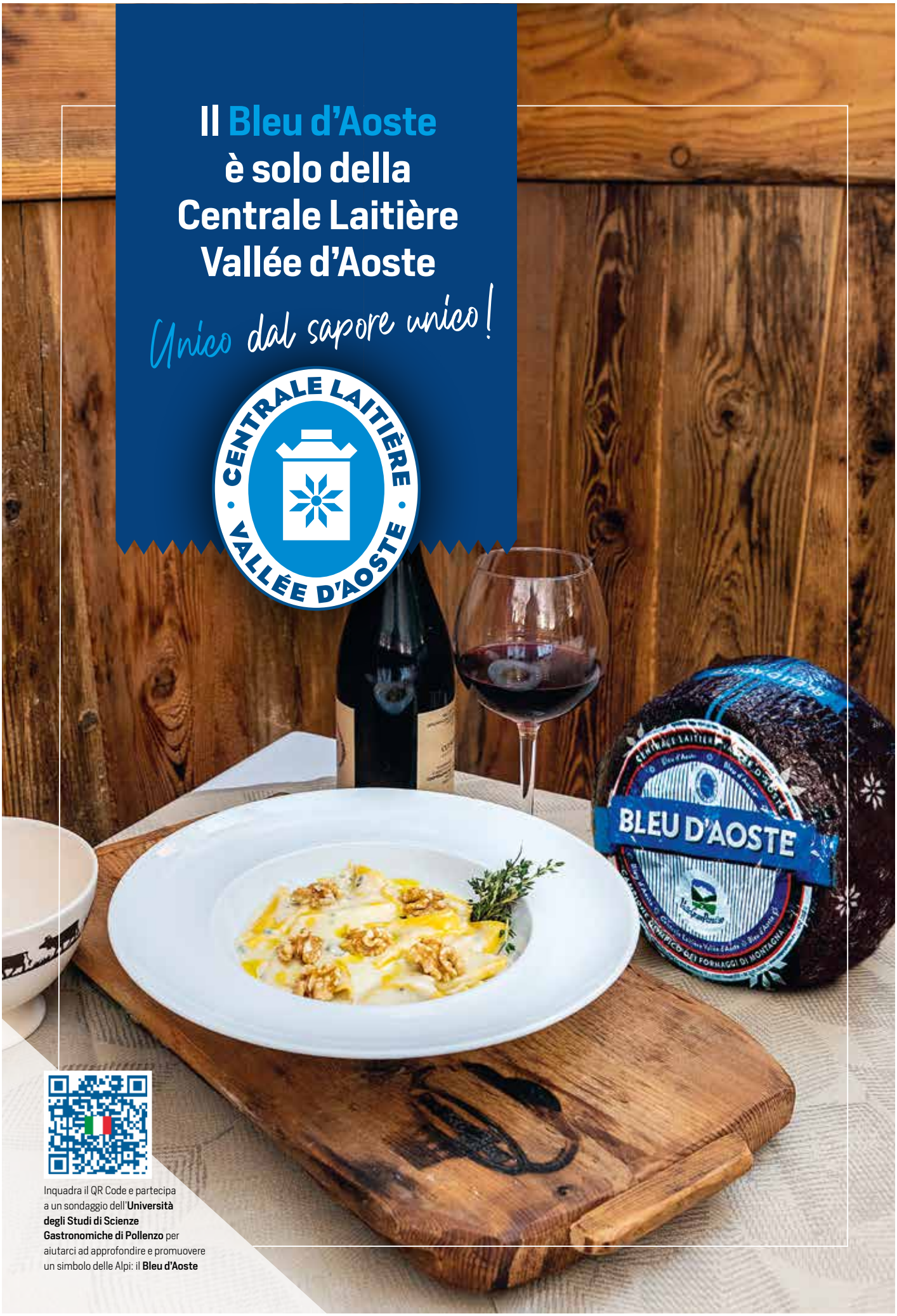
© Moreno Vignolini

Tra gli appuntamenti il 27 maggio non mancano le opportunità nemmeno in una delle vallate più selvagge della Valle d'Aosta: la **Valpelline**. Dopo un bel pranzetto con visita all'Alpe Rebelle di Daniele e Ilenia Pieiller, si prosegue con una bella passeggiata sulla splendida Diga di Place Moulin, bacino artificiale di grande suggestione.

Questa, come tutte le altre iniziative in programma fra alta, media e bassa valle, è un'occasione unica per scoprire il cuore e l'anima di chi ama il proprio territorio con spirito innovativo, sapendo amalgamare storia, tradizione e turismo, con una prospettiva che guarda al futuro.

Scopri il **programma completo** al seguente link: **https://www.cuvda.it/eventi/la_fiera_diffusa**

© Alpe Rebelle


Il Bleu d'Aoste
è solo della
Centrale Laitière
Vallée d'Aoste
Unico dal sapore unico!
CENTRALE LAITIÈRE
VALLÉE D'AOSTE
BLEU D'AOSTE
Inquadra il QR Code e partecipa a un sondaggio dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo per aiutarci ad approfondire e promuovere un simbolo delle Alpi: il Bleu d'Aoste

SAVEURS DES ALPES: I TESORI DEI TRE PAESI

di Christel Tillier

© Bernard Usel

C'è una novità nel "Triangolo dell'Amicizia": una deliziosa **boutique**, a **Martigny Bourg**, nata con l'intento di valorizzare i prodotti e i **sapori** dei territori attorno al Monte Bianco. Un'iniziativa originale che andrà a rinsaldare i legami di queste comunità confinanti dalla storia secolare comune. I **Paesi attorno al Monte Bianco** sono, in effetti, i protagonisti di questa vetrina nel cuore di Martigny.

Una collaborazione tra popoli fratelli, la Valle d'Aosta, il Vallese e la Savoia e Alta Savoia, che nasce dalla condivisione degli stessi valori e interessi a promuovere i prodotti locali. Tra i promotori, un "valaisan" dalle mille iniziative, ambasciatore della Raclette nel Vallese e nel mondo, che ci racconta come è nata questa idea: "La passione per i prodotti del territorio, l'autenticità alpina e l'amicizia che ci unisce ai valdostani e ai savoiardi mi hanno spinto, insieme a degli amici, verso il progetto di aprire uno spazio dove poter **valorizzare** i prodotti che sono i **"tesori delle Alpi"**.

I formaggi, la Fontina, quella di alpeggio, il Bleu d'Aoste, la toma di Gressoney, dalla parte valdostana, la "tome de Savoie", il "Reblochon", la "tome des Bauges", dalla parte savoiarda, e i formaggi d'alpeggio del Vallese cui si aggiungono gli insaccati, i vini, il miele, le piante officinali".

Tutti questi tesori sono presentati insieme per la prima volta al pubblico in un luogo, Martigny, ricco di storia e che è da sempre crocevia delle Alpi. Una vetrina di prodotti dei tre Paesi da comprare e degustare per farli conoscere e apprezzare. Un paniere di **prodotti di eccellenza**, in cui poter trovare il meglio di questi territori comuni.

Contatti:
Place du bourg 11, 1920 Martigny (Suisse)
+41 (0)27 558 84 00
info@saveursdesalpessa.com
www.saveursdesalpessa.com

© Bernard Usel

Note di Bleu

in collaborazione con

NUOVE SFIDE, SAPORI UNICI

di Christel Tillier

Innovazione significa anche **diversificazione** dei prodotti. Ed è proprio in questo alveo che la "Centrale Laitière de la Vallée d'Aoste" si sta muovendo, ponendo particolare attenzione ed impegno alla ricerca e allo sviluppo di **prodotti innovativi**, con scelte di diversificazione, volte a soddisfare le esigenze del mercato e di consumo, in continua evoluzione, dei propri target. E con l'obiettivo di deliziare il palato dei consumatori, con grande attenzione alla qualità, all'autenticità e alla tipicità del prodotto.

Accanto alle linee di prodotti classiche, in effetti, che abbiamo descritto nel primo articolo della nostra rubrica "Note di Bleu", sono state di recente presentate e lanciate sul mercato alcune importanti novità, che

© Archivio Centrale Laitière Vallée d'Aoste - Pier Francesco Grizi

© Archivio AREV

SCAN ME

non sono che l'inizio di una più ampia operazione di diversificazione, implementazione e allargamento della gamma dei prodotti. Al centro e protagonista di queste sperimentazioni c'è sempre lui, il **Bleu d'Aoste**, il formaggio erborinato **"unico dal sapore unico"**, a marchio esclusivo Centrale Laitière.

Questa volta, come prima novità, lo troviamo in abbinamento alla **pasta fresca**, nata da antiche tradizioni e a produzione artigianale, per creare nuove armonie di gusti e sapori. Un amabile accostamento di pasta fresca in diverse varianti:Agnolotti del Plin, Fiorelloni, Gnocchi, ripieni di Bleu attraverso un **connubio unico**, dal sapore sopraffino. La pasta è perfetta con un condimento delicato in grado di esaltare il gusto pieno e avvolgente dell'erborinato. Oltre al Bleu, la pasta fresca è preparata anche con l'aggiunta di altri ingredienti di qualità, tutte **eccellenze** a marchio riconosciuto della Valle d'Aosta: la fonduta, il vino Torrette e la carne valdostana a marchio AREV (Associazione Regionale Allevatori Valdostani), che ne garantisce la provenienza, tipicità e qualità. Tra le nuove proposte non manca la crema di Bleu d'Aoste, un'originale preparazione di Bleu d'Aoste da spalmare, ottima sulle tartine o come condimento di primi piatti. Il gusto deciso del formaggio si stempera nella cremosità di una finitura delicata.

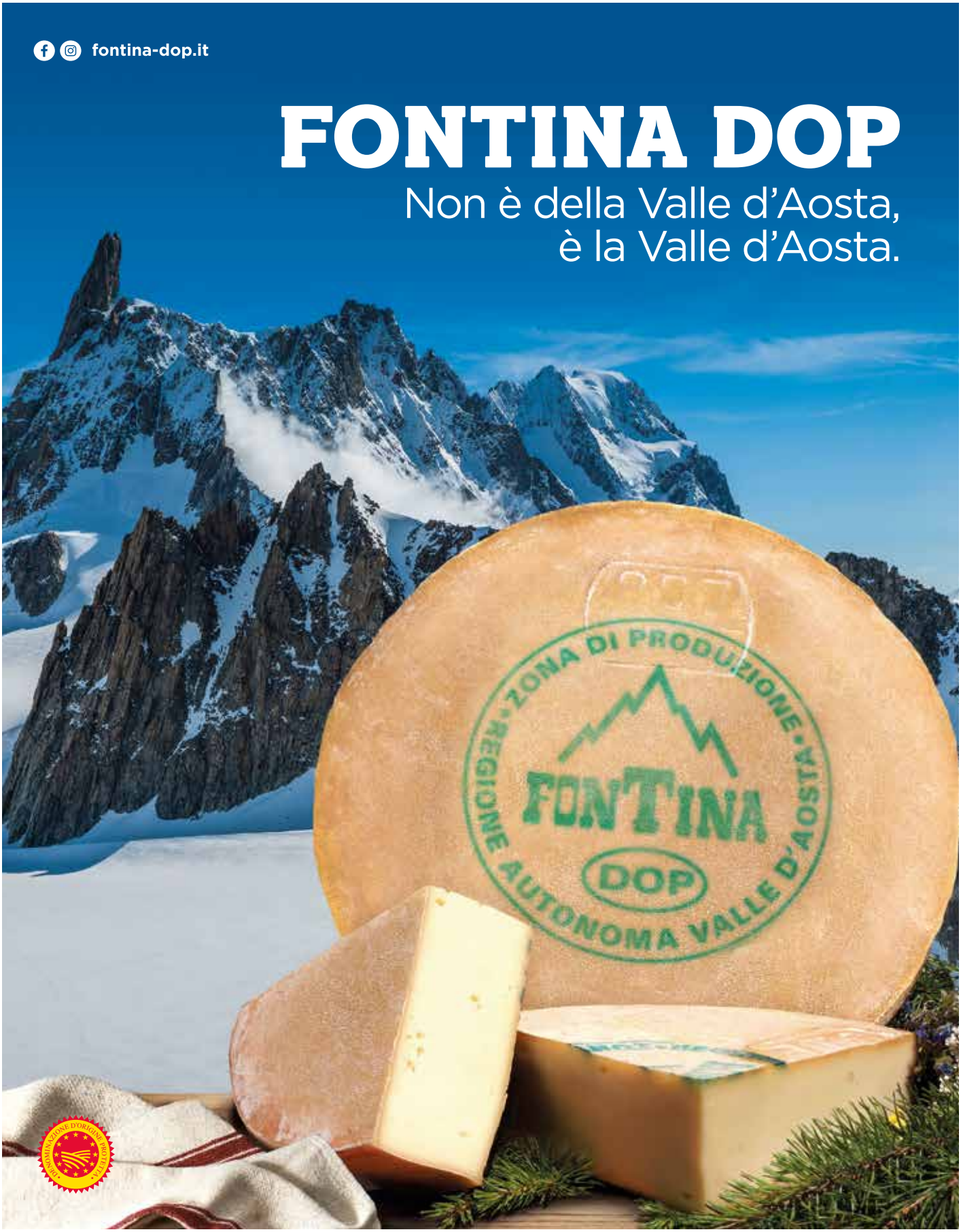
Sperimentazione e tradizione si uniscono in una **nuova sfida**: in anteprima è in corso un progetto che consiste nel proporre una **nuova declinazione** del Bleu d'Aoste: il **"Bleu delle miniere"**. Un progetto di unione ed incontro tra un luogo storico della Valle d'Aosta, come le Miniere di ferro di Colonna, a Cogne, ricco di storia e tradizione, ed un prodotto del territorio unico, come il Bleu d'Aoste. L'idea è quella di fare riposare il formaggio, attraverso una suggestiva stagionatura senza manipolazioni, nelle storiche miniere di Cogne (sul numero precedente di Rendez-vous si parla del Museo delle miniere, di recente apertura), più di cento giorni lontano dall'uomo, a solo contatto con l'ambiente naturale. E dalla sperimentazione ne è derivato un prodotto unico, dal gusto inconfondibile, pieno, persistente e sempre molto armonico, che stupirà i palati più fini e sempre alla ricerca di nuove emozioni. Un vero e proprio tesoro, che non ci resta che aspettare di poter conoscere.

© Archivio Centrale Laitière Vallée d'Aoste - Pier Francesco Grizi

Informazioni su

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

Centrale Laitière Vallée d'Aoste



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

LE PAROLE DEL GUSTO: FONDUTA

di Simonetta Padalino

La **Fonduta o Fondue** è un piatto a base di formaggio fuso tipico delle zone alpine, se ne disputano la maternità e l'origine la Svizzera che ne fa risalire la nascita al 1699, la Francia e l'Italia in particolare Piemonte e **Valle d'Aosta**.

La fonduta viene servita nel **"caquelon"** la pentola apposita che di solito è in coccio o in ghisa, viene messa al centro tavola con sotto un fornellino per mantenere la temperatura costante, in modo che il formaggio resti fondente. Ogni ospite ha poi la sua lunga forchetta con cui viene infilzato il pane da intingere nella fonduta.

Ogni zona ha, a seconda del formaggio utilizzato, una sua ricetta: in Valle d'Aosta la regina del piatto è ovviamente la **Fontina DOP**. Ideale in inverno e da mangiare in compagnia la Fonduta è stata definita dal celebre **Pellegrino Artusi**, scrittore, gastronomo e critico letterario, nel suo manuale di cucina "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene" uno dei piatti più gustosi in Italia.

Se Fonduta è sinonimo di formaggio ci sono anche la **"fondue bourguignonne"** con la cottura di bocconcini di **carne** nell'olio bollente e poi gustati con le salse, esiste anche una versione dolce della fonduta, con il **cioccolato** fatto fondere a bagnomaria in cui si possono immergere dei pezzetti di pane o ancora meglio della frutta fresca.

© Archivio Consorzio Produttori Tutela DOP Fontina

Ricetta Gourmet

© La Gabella

a cura di Simonetta Padalino
in collaborazione con AREV

CARNE CRUDA BATTUTA AL COLTELLO

Per una preparazione con base carne cruda è molto importante scegliere un'ottima qualità di carne, certificata, fresca, di sicura provenienza. Altro aspetto importante per la buona riuscita della ricetta è che la carne deve essere rigorosamente **battuta a mano** con un coltello molto affilato e non macinata, se non volete farlo voi chiedetelo al vostro macellaio di fiducia, questo perché la carne possa conservare i suoi succhi. Ottima carne ovviamente ma sono fondamentali anche i condimenti, in particolare l'olio, rigorosamente **extra vergine di oliva**.

Ideale come **antipasto**, la carne cruda battuta al coltello può essere condita semplicemente con olio, limone, meglio se biologico, sale e pepe, avrà insieme un gusto delicato e saporito. Un tocco di gusto in più si ottiene aggiungendo al momento del servizio qualche scaglia di grana.

Ma se volete una ricetta ancora più gustosa potete aggiungere una volta condita la carne, la fonduta di Fontina DOP e delle lamelle di **tartufo bianco**.

Ingredienti

- 400 g di filetto o di girello di manzo
- Olio extravergine di oliva q.b.
- Sale q.b.
- Pepe nero q.b.
- Pepe bianco q.b.
- Fonduta a piacere
- Tartufo bianco a lamelle a piacere

(1 limone solo se si decide di non aggiungere la fonduta e il tartufo)

Dopo aver battuto la carne mettetela in una ciotola aggiungete olio, sale e pepe e mescolate, dopo con una coppa pasta dividete la carne nei piatti da portata, aggiungete a piacere la fonduta e il tartufo e servite.

Scopri dove trovare la Carne Valdostana

www.arev.it
Carne Valdostana
@carnevaldostana

vieni in MONTAGNA
il CERVINO ti aspetta

#CERVINOMOUNTAINPARADISE

Chiaramello | visual designers

Office du Tourisme
Valtournenche +39 0166 92029
Breuil-Cervinia +39 0166 949136
cervino@turismo.vda.it

www.cervinia.it

CERVINO SKI PARADISE

COMUNE | COMMUNE VALTOURNENCHE

Valle d'Aosta Vallée d'Aoste

VIVAMO VALTOURNENCHE BREUIL-CERVINIA

Valle d'Aosta
Vallée d'Aoste

La grande ouverture

Il castello di Aymavilles apre al pubblico dal 14 maggio 2022

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

CHÂTEAU D'AYMAVILLES

Valle d'Aosta
Vallée d'Aoste

Per informazioni e prenotazioni
www.castelloaymavilles.it