RENDEZ-VOUS IN VALLE D'AOSTA

ARTE, CULTURA, SPORT
TRADIZIONI, TEMPO LIBERO
ENOGASTRONOMIA

AUTUNNO 2022

N° 34 - SETTEMBRE-OTTOBRE

www.rendezvous-vda.it

IL "MERCATO EUROPEO" AD AOSTA

LA FESTA DELLE MELE
DI ANTEY-SAINT-ANDRÉ E GRESSAN

LA SAGRA DEL MIELE DI CHÂTILLON

LA DÉSARPA DI VALTOURNENCHE
E VALPELLINE

© AVI Presse

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. 34- 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 Regione Autonoma Valle d'Aosta

4 *Il mestiere di accogliere*

9 *Angoli magici di Aosta: Piazza Severino Caveri*

11 *Arriva il Mercato Europeo ad Aosta*

12 *Saint-Pierre: una continua scoperta fra storia e natura*

14 *Montagne di eventi*

16 *Ciak, si scende!*

18 *Valpelline: Désarpa 2022*

20 *"Le Porte del Parco Nazionale Gran Paradiso"*

21 *Autunno nel Parco Naturale Mont Avic*

24 *Rassegne autunnali del bestiame*

25 *Lo Pan Ner 2022*

26 *38ª "Fita di Pomme" di Gressan*

28 *XIXª Sagra del miele di Châtillon*

30 *XXª Mele Vallée*

33 *Marché au Fort*

34 *Note di Bleu*

37 *Le parole del gusto: Artemisia*

38 *Ricetta Gourmet*

Un « vivaio » di idee ed eventi... questo è l'autunno che vi attende in Valle d'Aosta. I prodotti del territorio insieme ai deliziosi frutti dell'autunno, troveranno da fine settembre ai primi di novembre la loro consacrazione nelle tanto attese sagre e manifestazioni che da sempre li celebrano: dal Marché au Fort a Bard alla Festa delle Mele di Antey-Saint-André e Gressan, passando per la Sagra del Miele di Châtillon.

Fra le novità il "Mercato Europeo" ad Aosta: un viaggio fra artigianato, street food e prodotti tipici con espositori provenienti da oltre 30 Paesi. Non mancheranno all'appello infine feste e momenti celebrativi legati alle antiche tradizioni come la Désarpa, ovvero la discesa delle Regine a valle e le fiere-mercato del bestiame.

In ambito storico-culturale uno dei protagonisti dell'autunno valdostano sarà certamente il Castello di Saint-Pierre – sede del Museo Regionale di Scienze Naturali - la cui riapertura definitiva è prevista nel mese di novembre. In ambito sportivo niente di meno che la Coppa del Mondo di Sci Matterhorn Cervino – Speed Opening.

Che altro dire… buona lettura a tutti!

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, Romy Moret, Simonetta Padalino, Christel Tillier, TurismOK, Moreno Vignolini.

Tipografia Berrino Printer Srl – Società Benefit

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

Rendez-Vous en Vallée d'Aoste

IL MESTIERE DI ACCOGLIERE

di turismOK

Fare **l'albergatore nel 2023**: tra tante difficoltà e un po' meno romanticismo, un mestiere affascinante che oggi affronta sfide e problemi complessi.

Un mestiere che ha origine nella notte dei tempi quello dell'albergatore, citato anche nelle sacre scritture, l'albergo o l'osteria erano luoghi inizialmente pensati per trovare riparo. Nel tempo la struttura ricettiva è cambiata e si è evoluta, nel secolo scorso ha rappresentato per molti una vera e propria seconda casa. Le vacanze, quelle estive, quelle lunghe, avvenivano sempre negli stessi luoghi e naturalmente nello stesso albergo dove si creavano relazioni di amicizia tra albergatori e clienti. Questa visione dell'ospitalità racchiudeva in sé buon senso, spirito di adattamento e tanta genuinità nei rapporti. Proposte di soggiorno fatte di cose semplici e utili a creare quella piccola quotidianità necessaria e cercata anche durante il periodo di vacanza. Nel tempo ulteriori evoluzioni hanno portato la struttura alberghiera a divenire sempre più un'**azienda multiservizio**. L'avvento dei centri benessere, ad esempio, ha inevitabilmente aumentato le aspettative così come nella ristorazione. Programmi tv e chef divenuti vere e proprie star hanno senz'altro contribuito ad una nuova interpretazione e valorizzazione della cucina ma hanno ulteriormente elevato le aspettative degli ospiti. La complessità di questo mestiere è quindi divenuta oggi tale da rendere la figura dell'albergatore quasi eroica per tanti motivi: vediamo quali.

Al primo posto c'è sicuramente l'enorme difficoltà di reperire e gestire personale. Lavorare nei grandi hotel del mondo era in passato un'ambizione importante, per alcuni un vero e proprio sogno. Una volontà che oggi è venuta meno e non rappresenta in buona parte delle nuove generazioni uno stimolo. I motivi di questo allontanamento sono da ricercarsi in tanti fattori (perlopiù economici e sociali) che non possono essere sviscerati in poche righe, sta di fatto che il personale manca e molte imprese alberghiere e ristorative si sono trovate quest'estate nella paradossale situazione di non poter rispondere appieno ad una domanda in forte ripresa dopo Covid-19.

© Archivio Regione Autonoma Valle d'Aosta

© Les Plaisirs d'Antan

Al secondo posto grava sull'albergo una redditività costantemente in calo. L'intermediazione selvaggia di colossi del web come Booking.com ed Expedia ha ridimensionato fortemente i margini di guadagno delle imprese così come l'improvviso (ed in parte incomprensibile) aumento vertiginoso di alcuni costi, come quelli energetici, che lascia presagire un futuro assai incerto e privo di tutela da parte delle Istituzioni. Un abbandono delle istituzioni visibile soprattutto nella persistente mancata regolarizzazione dell'abusivismo oramai dilagante.

Infine, **le recensioni**, un'idea genuina nella sua concezione ma divenuta arma di conflitto, malumori e alcune volte anche ricatto di alcuni ospiti che in maniera (talvolta) troppo frettolosa emettono sentenze e giudizi affrettati o ingenerosi che scalfiscono definitivamente l'idea di continuare ad essere albergatore.

Nonostante tutto essere oste è bello e rimane una scelta di vita, un mestiere che ha unito e unisce ancora storie di tante famiglie che riescono a trasmettere di generazione in generazione la passione per questo lavoro. Un mestiere che deve reinterpretarsi continuamente per non rimanere travolto dai cambiamenti. Urgono idee per attrarre nuove generazioni cercando di offrire loro prospettive professionali delineate, una maggiore qualità del lavoro e della vita. Urge una revisione generale del quadro delle regole all'interno di cui si lavora. Urge **sostenibilità**.

L'ARTE DELL'OSPITALITÀ

di adava

La crescita qualitativa dell'ospitalità valdostana passa anche attraverso la formazione dei suoi operatori.

Con l'Avviso 5/2018 del fondo For.Te., il fondo interprofessionale per la formazione continua dei dipendenti delle aziende del settore turistico ricettivo, è stato approvato un importante progetto formativo presentato da Adava – l'Associazione degli Albergatori e delle imprese turistiche della Valle d'Aosta – dal titolo **"Competenze per la competitività del comparto turistico-alberghiero della Valle d'Aosta"** che prevede il finanziamento di un articolato piano formativo destinato alle aziende associate e a propri collaboratori di 1068 ore complessive di formazione e si sviluppa attraverso **30 percorsi formativi** di durata variabile su aree di competenza strategiche per le aziende turistico ricettive della Valle d'Aosta quali ad esempio:

- il revenue management,
- le tecniche di food cost,
- l'approfondimento linguistico,
- la pasticceria e cucina valdostana,
- la carta dei vini e la gestione della cantina,
- la valorizzazione del servizio di sala,

© Archivio Regione Autonoma Valle d'Aosta

© K. Kelly

- la gestione della Spa,
- la valorizzazione delle risorse umane,
- la colazione di montagna,
- l'housekeeping training,
- il web marketing turistico.

"Il nostro obiettivo – sottolinea il **Presidente Adava Filippo Gérard** – *è quello di supportare le imprese associate nell'ottimizzazione gestionale, nella qualità dei servizi e nello sviluppo commerciale. Attraverso questo piano formativo, infatti, verranno veicolate competenze tecnico-organizzative legate a diversi processi gestionali (come ad esempio il controllo e contenimento delle spese, la pianificazione e controllo delle attività, l'ottimizzazione organizzativa…).*

Oltre a queste, saranno sviluppate competenze tecnico-operative legate ai diversi servizi ricettivi (ristorazione, accoglienza e promozione, servizio) e competenze linguistiche per migliorare l'approccio con i clienti stranieri, che rappresentano una parte importante dei visitatori sul nostro territorio. È prevista infine anche una parte dedicata allo sviluppo delle competenze per la pianificazione e potenziamento di azioni di web marketing".

La prossima **sessione autunnale di corsi** è in programma a partire **dal prossimo 22 settembre**, per maggiori informazioni contattare la segreteria Adava.

ADAVA

Tel. +39.0165.44008
E-mail info@adava.it

© Archivio Comune di Aosta

"AOSTA25"

Aosta, l'antica Augusta Prætoria" con la sua storia plurimillenaria che ha attraversato i secoli fino ai giorni nostri **si candida a "Capitale italiana della cultura 2025"** nel 2050esimo della sua fondazione. Una decisione presa all'unanimità dal Consiglio comunale del capoluogo valdostano che intende promuovere la città e il resto del territorio della Valle d'Aosta attraverso la rete costruita negli anni, a partire dalle dimensioni ridotte della regione che ne fanno un micro-sistema intimamente collegato.

Alla ricchezza monumentale di Aosta, la "piccola Roma delle Alpi", si accompagna la presenza di alcuni dei siti museali più importanti della regione e non solo: è il caso del **Museo Archeologico Regionale**, con le sue vaste collezioni permanenti che raccontano il passato, ma soprattutto del Parco archeologico e Museo dell'Area megalitica di Saint-Martin-de-Corléans che ha valorizzato una delle più imponenti aree di insediamento preistorico scoperte a livello europeo.

Con un'identità plurale, descritta anche dal logo individuato per promuove la sua candidatura, Aosta si sta preparando per sfida con le altre città italiane che ambiscono al prestigioso riconoscimento.

Sono già stati avviati alcuni laboratori per co-progettare **"Aosta25"** con gli operatori culturali e sociali del territorio, mentre nel periodo autunnale si terranno alcuni importanti eventi a sostegno del progetto culturale.

Fonte: Ufficio stampa Comune di Aosta

© Archivio Comune di Aosta

TROSSELLO
GIOIELLERIE DAL 1897

Scopri i gioielli
dei migliori marchi

AOSTA - Via De Tillier, 39
Tel. 0165 41058

COURMAYEUR - Via Roma, 34
Tel. 0165 846733

Designed by

**Monsieur
Christian Lacroix**

Aosta - via De Tillier, 50
T 0165 44007

ANGOLI MAGICI DI AOSTA: PIAZZA SEVERINO CAVERI

di Simonetta Padalino

In continua evoluzione, **antica e moderna** insieme, Piazza Severino Caveri, ha un fascino tutto suo, incastonata tra piazza della Cattedrale e via De Tillier è in una posizione **centralissima** della città di **Aosta**. Dedicata al noto politico valdostano, Piazza Caveri era poco conosciuta e poco frequentata fino a qualche anno fa. Oggi è diventa una piazza sempre più apprezzata, grazie alla sua **particolarità architettonica** che unisce le antiche vestigia romane con elementi moderni che valorizzano i ritrovamenti romani.

La **platea forense di Augusta pretoria** che si trovava a sud dell'area sacra che coincide proprio con Piazza Caveri aveva una destinazione civile e commerciale, un'area divisa da quella sacra, grazie al passaggio di un decumano minore, all'incirca corrispondente all'attuale via Monsignor De Sales. Caratterizzata da una forma stretta e allungata in senso nord-sud era circondata su tre lati da un porticato di cui rimane oggi la ricostruzione di alcune colonne con la passerella laterale.

Sulla piazza si affacciano numerosi palazzi di grande interesse architettonico e anche storico, tra questi **Palais Lostan** uno dei più importanti palazzi signorili cinquecenteschi del centro storico di Aosta che, dopo il recupero e la riqualificazione, ospita alcuni uffici della Soprintendenza per i beni e le attività culturali. La ricerca di spazi aperti soprattutto dopo la pandemia ha fatto diventare Piazza Severino Caveri una splendida cornice per mangiare all'aperto, i dehors sono diventati il prolungamento dei ristoranti che si affacciano sui suoi resti romani.

© Archivio Regione Autonoma Valle d'Aosta

con il patrocinio del

Comune di Aosta

in collaborazione con

CAMERA VALDOSTANA
CHAMBRE VALDÔTAINE

CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA
REGIONE VALLE D'AOSTA

CVA energie
Rinnovabili da sempre

FIVA
Federazione Italiana
Venditori Ambulanti

MERCATO EUROPEO AOSTA

TANTI VOLTI PER UN UNICO MERCATO!

30 SETTEMBRE - 1, 2 OTTOBRE

PIAZZA PLOUVES - VIA TORINO

TUTTI I GIORNI DALLE 9.00 ALLE 24.00

UN VIAGGIO TRA ARTIGIANATO, PRODOTTI TIPICI E STREET FOOD
ALLA SCOPERTA DI COLORI, SAPORI E PROFUMI DALL' EUROPA E DAL MONDO
CON ESPOSITORI PROVENIENTI DA PIÙ DI 30 PAESI

SEGUICI SU
www.mercatieuropei.com

@mercatieuropei.fiva
@mercatieuropeifiva

MERCATI EUROPEI
FIVA CONFCOMMERCIO

ARRIVA IL MERCATO EUROPEO AD AOSTA

© Archivio FIVA - ConfCommercio

di Christel Tillier

Per la prima volta arriva in Valle d'Aosta, **dal 30 settembre al 2 ottobre 2022** il **Mercato Europeo del Commercio ambulante**. Tre giornate all'insegna di gusti e sapori, un affascinante viaggio fra artigianato, street food e prodotti tipici, articoli per la casa ed il benessere con espositori provenienti da oltre 30 Paesi.

Dove? Ad **Aosta**, in **Piazza Plouves** e **via Torino dalle 9:00 alle 24:00**. I Mercati Europei di Fiva Confcommercio nascono nel 2001, sulla scia del successo ottenuto da queste manifestazioni in altri Paesi comunitari che sono delle vere e proprie mostre-mercato ad alto valore aggiunto.

Il loro **punto di forza** risiede proprio nel contributo operativo che arriva dall'intero mondo del commercio locale unito a quello internazionale: un Mercato Europeo prende infatti forma grazie alla cooperazione della Federazione Nazionale e delle associazioni territoriali del commercio ambulante, delle Camere di Commercio, degli Enti locali quali Comuni o Regioni, dell'Unione Europea del Commercio Ambulante.

Grazie a questa capacità di "fare sistema" i Mercati Europei arrivano sulle piazze e nelle vie delle città, che per un intero week-end diventano internazionali e rappresentano una prestigiosa vetrina per le località che li ospitano. Sotto il profilo merceologico si ricerca sempre un buon equilibrio tra banchi alimentari (aziende "street food") e quelli del settore non alimentare. È grazie a questa varietà che il Mercato Europeo si concretizza in un caleidoscopio di forme, profumi, sapori che ricordano le atmosfere europee, nella loro diversità ma anche nella loro somiglianza. Una manifestazione la cui funzione originaria è far incontrare la gente e che contribuisce a tutti gli effetti al processo di **integrazione europea**.

Grazie alla preventiva selezione degli operatori il **livello qualitativo** dei banchi è alto. Tutto questo rende i Mercati Europei un evento atteso dai visitatori, dagli operatori stranieri, dagli esercenti in sede fissa e dagli operatori del turismo.

Mercati Europei FIVA Confcommercio: tanti volti per un unico mercato!

© Archivio FIVA - ConfCommercio

SAINT-PIERRE UNA CONTINUA SCOPERTA TRA STORIA E NATURA

di Moreno Vignolini

È una caleidoscopica esperienza quella che sa offrire Saint-Pierre, suggestivo borgo valdostano conosciuto e amato per i suoi **castelli**, circondati da **meleti** e **vigneti**, e le sue piccole frazioni che salgono verso l'alto, fino a toccare i 3.000 metri del **Mont Fallère** da cui si gode una visione unica a 360° su tutta la Valle d'Aosta.

Panorami esclusivi, lunghe passeggiate tra sentieri adatti a tutti o trekking più impegnativi, sanno regalare giornate uniche, senza dimenticare il buon cibo offerto nelle diverse attività ricettive sul territorio con le loro proposte eno-gastronomiche legate al territorio.

Da scoprire c'è molto, a partire dal **fiabesco castello** che svetta lungo la strada statale 26: le sue quattro torrette laterali richiamano subito l'occhio e lo rendono quasi disneyano. Tra i più antichi manieri della Valle d'Aosta il castello, **sede del Museo Regionale di Scienze Naturali**, è stato oggetto di un complesso intervento di restauro, risanamento conservativo e riallestimento museografico e riaprirà le porte a novembre 2022, per continuare a stupire. Appena sotto, appoggiata su un gradino roccioso, c'è la chiesa parrocchiale dei Santi Pietro e Paolo e poco distante ecco il castel-

© Moreno Vignolini

lo Sarriod de La Tour, che, immerso tra meleti, conserva nella sua meravigliosa "sala delle teste" un prezioso soffitto ligneo della fine del 1400, decorato con figure antropomorfe, mostri, insetti ed animali.

Una vera curiosità da non perdere. Gli amanti della montagna e della quota potranno tuffarsi in questi mesi autunnali tra i mille colori della natura, tra i sentieri che salgono verso la tranquilla e panoramica località di **Vetan** (1700 metri), ricca di attività sportive tutto l'anno. Da qui partono **numerosi itinerari** praticabili a piedi, in mountain-bike o a cavallo durante l'estate e con le racchette da neve o gli sci d'alpinismo in inverno. Per gli amanti dell'**arrampicata**, non distante dal castello e dal priorato, vi sono palestre di roccia all'aperto adatte a principianti e ad esperti e trova spazio l'area sportiva, con a fianco giardinetti attrezzati dove i bambini possono divertirsi tra i tanti giochi presenti, così come in centro paese.

Insomma, Saint-Pierre è una meta da non perdere per famiglie e per esploratori della montagna, vedere per credere!

MONTAGNE DI EVENTI

di Marco Albarello

Carissimi amici di Rendez-Vous,

vi scrivo dal mio posto del cuore, dal mio angolo di paradiso, dalla mia Val Veny valle gemella della Valle Ferret: due sorelle figlie dell'incantevole Courmayeur. Qui ho passato i periodi più belli della mia infanzia e della mia adolescenza e qui sono tornato per restarci a lungo. Non so proprio descrivere cosa provo quando, sia d'estate sia d'inverno, salgo ai 1.680 metri del Cuignon. Il paradiso sta più in alto, ma qui se ne sente il profumo e la vicinanza. Dovrei parlarvi di tantissime cose, sportive e non, ma non mi basterebbero 4 o 5 pagine delle due concesse dalla direttrice. Andrò come sempre "a braccio" e con la leggerezza d'animo e di pensiero che in questo momento mi difetta...

Coppa del mondo sci alpino maschile e femminile del 29-30 ottobre e 5-6 novembre 2022. La macchina organizzativa è al top, in periodi così difficili si è riuscito a "stoccare" 30.000 metri cubi di neve nel passato inverno, si sono migliorate le zone arrivo-partenza, si sono attivati meccanismi di antica memoria e forse riusciremo a presentarci nuovamente al mondo sportivo come siamo capaci. Il confronto con una macchina organizzatrice assoluta come quella Svizzera ci ha sicuramente stimolati, spronati e abbiamo condiviso una realtà sempre in evoluzione ed all'avanguardia.

© Archivio Regione Autonoma Valle d'Aosta

Questo è solo un punto di partenza per un futuro di continuità negli anni: non potrà né dovrà essere solo uno "spot" del momento, ma dovrà porre una base solida per almeno altri due anni di gare di Coppa. Un appuntamento consolidato per un'apertura di gare di velocità, per valorizzare il territorio, i Comitati fautori di questa iniziativa, quello Internazionale e quello Valdostano-Nazionale. Questa gara parte da lontano, ormai 5 anni fa da "Ground-Zero": Federico, Franz, Laurent, Giorgio, Marco… adesso è realtà! Adesso sono altri i responsabili, persone all'altezza come il neo-confermato Presidente ASIVA Marco Mosso e il Presidente del Comitato Internazionale dell'opening Franz Julen. A loro il mio in bocca al lupo più sincero.

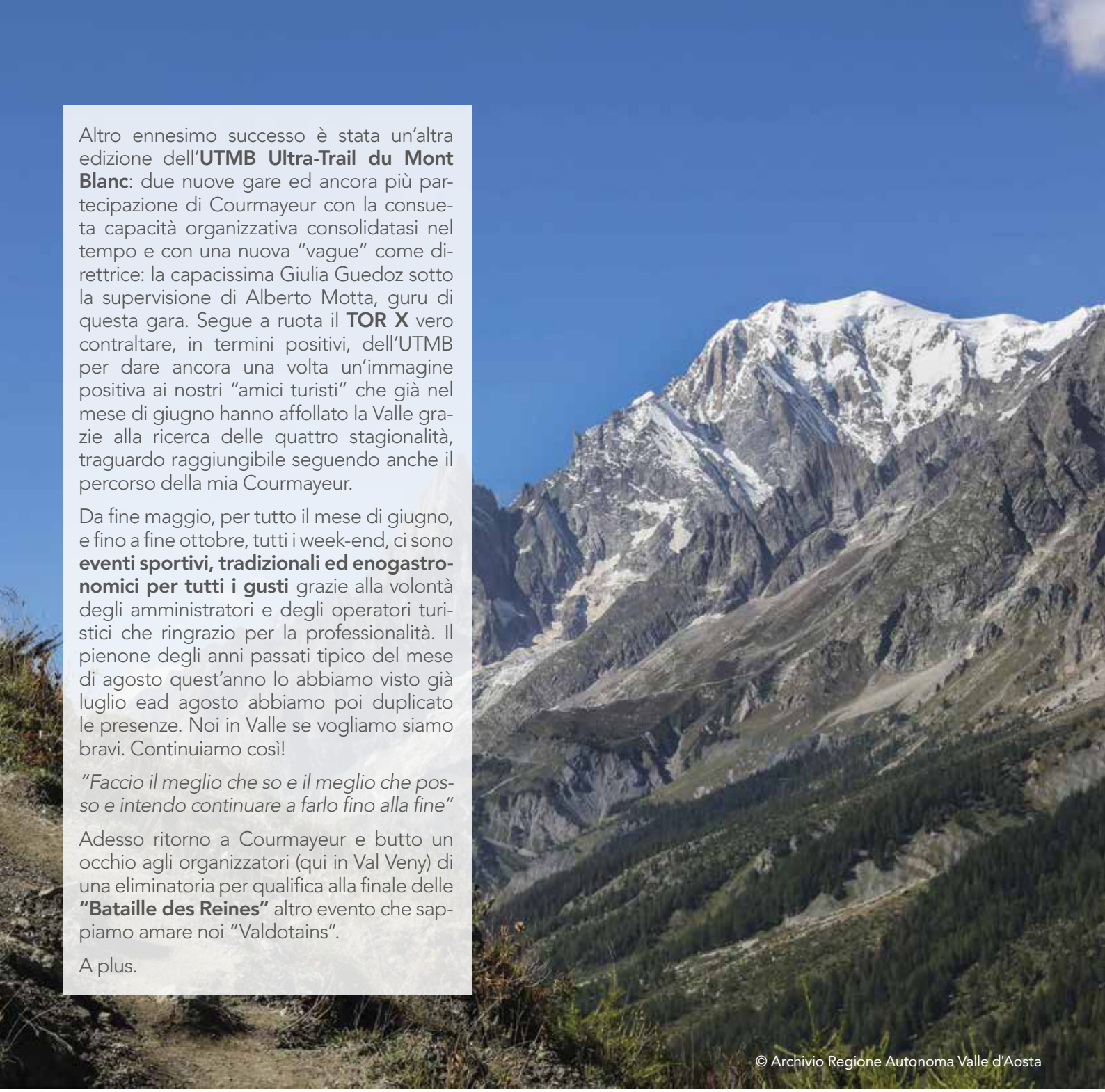
Altro ennesimo successo è stata un'altra edizione dell'**UTMB Ultra-Trail du Mont Blanc**: due nuove gare ed ancora più partecipazione di Courmayeur con la consueta capacità organizzativa consolidatasi nel tempo e con una nuova "vague" come direttrice: la capacissima Giulia Guedoz sotto la supervisione di Alberto Motta, guru di questa gara. Segue a ruota il **TOR X** vero contraltare, in termini positivi, dell'UTMB per dare ancora una volta un'immagine positiva ai nostri "amici turisti" che già nel mese di giugno hanno affollato la Valle grazie alla ricerca delle quattro stagionalità, traguardo raggiungibile seguendo anche il percorso della mia Courmayeur.

Da fine maggio, per tutto il mese di giugno, e fino a fine ottobre, tutti i week-end, ci sono **eventi sportivi, tradizionali ed enogastronomici per tutti i gusti** grazie alla volontà degli amministratori e degli operatori turistici che ringrazio per la professionalità. Il pienone degli anni passati tipico del mese di agosto quest'anno lo abbiamo visto già luglio ead agosto abbiamo poi duplicato le presenze. Noi in Valle se vogliamo siamo bravi. Continuiamo così!

"Faccio il meglio che so e il meglio che posso e intendo continuare a farlo fino alla fine"

Adesso ritorno a Courmayeur e butto un occhio agli organizzatori (qui in Val Veny) di una eliminatoria per qualifica alla finale delle **"Bataille des Reines"** altro evento che sappiamo amare noi "Valdotains".

A plus.



© Archivio Regione Autonoma Valle d'Aosta

© Archivio Comune di Valtournenche

CIAK, SI SCENDE!

di Claudine Brunod

Tutti pronti per **le discese dell'autunno** a **Valtournenche-Cervinia**. La montagna, si sa, è fatica, sudore, salita incessante verso la vetta. D'altronde il nome stesso lo dice...in montagna si montica... no?

In autunno, invece, sembra che nella Valtournenche tutti preferiscano divertirsi a scendere! Eh, sì perché ovviamente, dopo la salita, c'è sempre la discesa e quella sì che fa venire i brividi e ci riempie di gioia e adrenalina…Ma se a farlo sono mandrie intere di bovine, che rientrano al villaggio dopo lunghi mesi trascorsi in quota a brucare erba e fiorellini, la discesa diventa una vera e propria festa: **la Dezarpa**!

Questo rientro tanto atteso è senza ombra di dubbio una delle manifestazioni più radicate e sentite del mondo rurale valdostano e viene celebrato ogni anno da indigeni e turisti. A suon di musica e campanacci, **le regine** del latte e delle corna, ornate di corone di fiori bianchi e rossi, sfilano con fierezza sulla strada statale della località ai piedi della Gran Becca, per circa 12 km, da Breuil-Cervinia a Maen, sotto lo sguardo ammirato del pubblico.

La lunga e festosa processione di mucche, in particolare pezzate rosse valdostane,che solitamente dovrebbe coincidere con la celebrazione di San Michele, si terrà il **24 settembre** e, come di consueto, sarà accompagnata da allegri **gruppi folkloristici**, dalle **guide alpine** e dai **maestri di sci**, nonché dalle varie associazioni locali che, assieme agli allevatori, hanno previsto anche un lauto pranzo. In località Maen verrà, infatti, allestito un capannone, ove pubblico, organizzatori e protagonisti potranno pranzare in allegria gustando prodotti tipici valdostani e celebrare così la fine dell'estate.

Ma se la Dezarpa sembra chiudere in qualche modo la bella stagione, a **Cervinia** si sta preparando un **grande evento** di apertura della stagione invernale: un'altra discesa, sugli sci questa volta! Si tratta di una discesa particolare, un evento unico, dai numeri eccezionali: la **Coppa del Mondo Matterhorn Cervino - Speedopening** che si snoderà fra Zermatt e Cervinia, terminando a Cime Bianche Laghi.

La prima gara di Coppa del mondo transfrontaliera, con partenza in Svizzera e arrivo in Italia, l'unica ad essere organizzata grazie alla collaborazione di due nazioni e di due regioni, il Vallese e la Valle d'Aosta, l'unica a partire così in alto, a 3.720 metri di altitudine e a svolgersi per lo più sul ghiacciaio e l'unica che, dopo 3,7 km di gara e 885 metri di dislivello, non termina in centro paese, bensì in quota, a 2.835 metri... Una serie di prime volte da capogiro!

Una discesa che prevede passaggi di puro scivolamento, grandi e veloci curve dove si potranno raggiungere velocità elevate: indubbiamente una sfida stimolante per gli atleti e uno **spettacolo garantito** per il pubblico. Le **gare maschili** sono previste il **29 e 30 ottobre**, quelle **femminili il 5 e 6 novembre** ma le due località hanno organizzato un ricco palinsesto di **eventi** che accompagnano l'exploit sportivo: musica, conferenze, cinema, sfilate e street food faranno da corollario a questa manifestazione sportiva d'eccezione!

© AVI Presse

Per ulteriori informazioni
www.speedopening.com
www.cervinia.it

© Archivio Valpelline All Season

Sentire il suono dei campanacci delle nostre mucche che rientrano dagli alpeggi è una grande emozione che ci accompagna da generazioni

F.lli Jordaney, Valpelline

La désarpa ci ricorda ogni anno che è la Natura che scandisce i nostri ritmi e non il contrario. Le mucche ci fanno capire quando è il momento di scendere e noi dobbiamo essere in grado di interpretare i loro "segnali". È capitato che le mucche siano scese praticamente da sole, senza neanche aspettarci!

Venturini, Valpelline

VALPELLINE, DÉSARPA 2022 IL GRANDE RITORNO A VALLE

SCAN ME

di Stefania Marchiano

Una **tradizione** che si tramanda di generazione in generazione che è anche una bellissima festa, amata da tutti: la discesa verso valle delle bovine, dopo l'estate passata in alpeggio. Una suggestiva **sfilata** che è anche un momento fondamentale per la comunità della Valpelline che, tra fine settembre e inizio ottobre, celebra in questo modo il duro lavoro e la fatica dei suoi allevatori.

Partecipa anche tu a questo importante evento e scopri perché il capo delle bovine viene arricchito con meravigliosi **"bosquets"** dai colori sgargianti. Lascia che il suono dei campanacci ti trasporti in una dimensione tanto nuova quanto autentica e sincera come quella della Valpelline. La natura decide i tempi, l'uomo interpreta il volere degli animali e scende a valle con loro, accompagnando il **corteo in festa** per le strade che si tramanda di generazione in generazione. Sono le bovine a dare il ritmo e a scandire i momenti di un **evento unico**, che si ripete da secoli, ma che non è mai uguale.

© Archivio Valpelline All Season

© Archivio Valpelline All Season

© Archivio Valpelline All Season

Quest'anno sono previste 3 Désarpa, ognuna seguita da momenti di festa, degustazioni e intrattenimento musicale offerti dall'Associazione Valpelline All Season e dai Comuni della Valpelline. L'evento è stagionale e si svolge ogni **fine settembre e ottobre**, senza date fisse ma in base alle condizioni meteorologiche e alle scelte dei pastori.

Ti piacerebbe seguire il corteo? Non perdere la possibilità di farlo, puoi partire dai vari alpeggi oppure attendere le mandrie al punto di arrivo. La partecipazione all'edizione 2022 della Désarpa di Valpelline è possibile previa **prenotazione** scrivendo una e-mail al seguente indirizzo: info@valpellineallseason.it

Puoi **scoprire le date**, gli eventi e le manifestazioni organizzate tutto l'anno nella magica Valpelline visitando il sito ufficiale **www.valpellineallseason.it** o seguendo le pagine ufficiali Facebook @valpellineallseason e Instagram @valpelline_all_season

Valpelline significa benessere, gastronomia, relax e la scoperta di un territorio ricco di tradizione e storia. L'iniziativa **Valpelline All Season** è stata realizzata con il sostegno dell'Unione Europea attraverso il fondo FEARS (Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale).

© Archivio Parco Nazionale Gran Paradiso

"LE PORTE DEL PARCO NAZIONALE GRAN PARADISO"

Grazie a un finanziamento del Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale della Regione Autonoma Valle d'Aosta (FEASR – Programma di Sviluppo Rurale 2014-2020 - Misura 19.2 – Sottomisura 7.5) attuato attraverso un bando GAL Valle d'Aosta e in collaborazione con i Comuni valdostani, l'Ente Parco ha realizzato un progetto di immagine coordinata attraverso l'installazione, in ciascun comune coinvolto, di elementi d'arredo urbano quali simboli identitari di luoghi significativi dell'area protetta, a testimonianza dell'appartenenza della comunità all'ambiente e al territorio del **Parco Nazionale Gran Paradiso**.

Le abbiamo definite le nuove "Porte del Parco", sono riconoscibili e associabili all'animale simbolo dell'area protetta e sono dislocate nelle valli di **Cogne, Rhêmes** e **Valsavarenche**, lungo le vie principali di accesso al Parco o nei centri abitati. Potrete utilizzarle per sostare, apprezzare il panorama circostante e scattare alcune immagini del vostro tempo libero, utilizzate l'hashtag **#pngp** su Instagram e riposteremo la foto nelle storie del nostro profilo ufficiale!

Ecco dove potete trovare le nostre panchine personalizzate:

- Aymavilles: nei pressi dell'area di sosta camper
- Cogne: area verde nei pressi del Municipio
- Introd: in prossimità del ponte sulla Dora di Rhêmes
- Rhêmes-Notre-Dame: nei pressi dell'area parcheggio lungo la S.R. 24, prima del centro abitato
- Rhêmes-Saint-Georges: nei pressi di Maison Pellissier (località Hameau la Palud)
- Valsavarenche: a margine dell'area boscata nei pressi del bivio per località Pessey
- Villeneuve: area verde di Piazza Cavalieri di Vittorio Veneto

Il progetto sarà completato anche nelle valli Orco e Soana, nel versante piemontese del Parco con fondi propri.

Fonte: Ufficio Comunicazione
Parco Nazionale Gran Paradiso, Andrea Virgilio

AUTUNNO NEL PARCO NATURALE MONT AVIC

di Pietro Ruggeri, guardaparco Parco Naturale Mont Avic

L'estate sta volgendo al termine ma la voglia di aria aperta resta? Cogliete l'occasione per visitare il **Parco Naturale Mont Avic** anche in autunno! Con le giornate meno calde e l'arrivo dell'autunno potrete godervi i colori del bosco di Faggi presente nella valle di Champdepraz. Per ammirare il ***foliage*** due sono i **sentieri consigliati**: quello che parte da Chevrère e porta a Gettaz des Allemands (segnavia 4a, circa 2 ore di percorrenza e 300 m di dislivello) e quello che dalla frazione Lo Pian porta al Lago di Panaz (segnavia 3c, circa 6 ore e mezza di percorrenza e 1300 m di dislivello).

Il primo sentiero è il più semplice ed è adatto alle **famiglie**, segue una strada poderale che parte dal Centro visitatori in località Chevrère e porta fino all'insediamento Walser di Gettaz passando nel bosco di Faggi. Lungo questo sentiero, oltre a poter ammirare il foliage, si possono osservare le uniche costruzioni Walser conosciute sulla destra orografica della Dora Baltea.

Il secondo percorso che porta al Lago di Panaz è invece dedicato a chi è più allenato in quanto più impegnativo. Si può prendere il sentiero alternativamente dalla frazione Lo Pian o dal ponte di Gorf (riducendo di circa 30 minuti l'escursione), da qui si giunge vicino al villaggio di Gettaz da dove si entra nella faggeta. Dopo il bosco di latifoglie si passa attraverso quello di Pino uncinato e i pascoli prima di arrivare al Lago di Panaz.

Ulteriori informazioni si possono trovare consultando il sito istituzionale dell'Ente al link http://www.montavic.it/index.php/Visita-il-Parco/Sentieri-guidati

© Archivio PNMA - Roberto Facchini

SPEDIAMO IN TUTTO IL MONDO!

MBE®

MAIL BOXES ETC.®

Aosta, via Chambéry 143

Tel. 0165.230180 - 0165.610032

ARTIGIANIMPRESA IL NUOVO PROGETTO DE L'ARTISANÀ

L'artisanà, ente regionale che si occupa della promozione e valorizzazione dell'**artigianato valdostano di tradizione**, diventa fucina per la creazione di nuovi progetti d'impresa. Nasce infatti ArtigianImpresa, progetto cofinanziato dal Fondo nazionale per le Politiche giovanili nell'ambito dell'Avviso pubblico "2-2022: Giovani imprenditori vda!" indetto dall'Assessorato istruzione, università, politiche giovanili, affari europei e partecipate.

Presentandosi quindi presso gli uffici de L'artisanà, sarà possibile ottenere informazioni specifiche se si è interessati a vagliare la fattibilità di un **progetto d'impresa** nel settore dell'artigianato valdostano, di tradizione o artistico.

ArtigianImpresa nasce infatti per trasformare idee, competenze e talenti in vere e proprie attività d'impresa e consente a potenziali artigiani del futuro di ricevere un adeguato e completo supporto tecnico per la verifica della fattibilità di un progetto. In particolare, fornisce agli interessati la possibilità di valutare gli strumenti più idonei, analizzare l'idea imprenditoriale e la sua reale fattibilità attraverso la costruzione del piano d'impresa

Elemento caratterizzante del progetto è la connotazione individuale e personalizzata dell'intervento con l'obiettivo di rendere più interessante e performante l'impatto delle azioni messe in campo. ArtigianImpresa si inserisce quindi in una visione più ampia, ossia rinnovare nelle nuove generazioni **il valore del "fare manuale"** con inoltre la possibilità di mantenere viva anche una ricchezza dal punto di vista culturale e del savoir-faire.

Per permettere di conoscere al meglio questo progetto, nei mesi autunnali verranno organizzate inoltre diverse iniziative sul territorio come incontri mirati con i diversi nodi del "sistema artigianato" e incontri nelle scuole a curricula professionalizzante.

Fonte: Ufficio comunicazione I.V.A.T.

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

© Archivio I.V.A.T.

RASSEGNE AUTUNNALI DEL BESTIAME, FIERE E MERCATI REGIONALI

© Archivio A.R.E.V.

di redazione RV

Con l'autunno tornano puntuali nella nostra regione anche i tradizionali appuntamenti, organizzati dall'Associazione Regionale Allevatori Valdostani A.R.E.V. legati alle manifestazioni zootecniche: rassegne autunnali, fiere e mercati regionali e fiere locali del bestiame.

Un'importante occasione di vendita e acquisto per gli allevatori, ma più in generale una kermesse di manifestazioni, fiere-mercati per tutti coloro (non necessariamente solo gli addetti ai lavori) che vogliono ammirare il bestiame di **razza valdostana**: dai bovini agli ovini-caprini.

Ecco gli appuntamenti di **ottobre** e **novembre**:

RASSEGNE AUTUNNALI 2022

- Sabato 8 ottobre Unité des Communes Grand-Combin ALLEIN
- Mercoledì 12 ottobre Unité des Communes Mont-Cervin SAINT-VINCENT
- Sabato 29 ottobre Unité des Communes Mont-Emilius AOSTA Arena Croix-Noire

CONCORSO REGIONALE DELLE SPECIE OVINA E CAPRINA

- Domenica 6 novembre AOSTA Arena Croix-Noire

FIERE E MERCATI REGIONALI

- Martedì 4 ottobre mercato concorso delle manze di razza valdostana AOSTA Arena Croix-Noire
- Sabato 29 ottobre fiera del bestiame delle bovine di razza Valdostana
- Martedì 15 novembre mercato concorso tori e torelli della razza valdostana

FIERE LOCALI DEL BESTIAME

- Lunedì 12 settembre Saint-Rhémy-en-Bosses
- Mercoledì 14 settembre Ayas
- Domenica 18 settembre valpelline
- Martedì 20 settembre Saint-Barthélemy-Nus
- Sabato 24 settembre Brusson
- Sabato 1° ottobre Gressoney-Saint-Jean
- Giovedì 6 ottobre Saint-Pierre
- Martedì 18 ottobre Donnas
- Lunedì 7 novembre Verrès
- Sabato 12 e mercoledì 23 novembre Pont-Saint-Martin

Scarica la **locandina ufficiale** delle manifestazioni.

SCAN ME

Maggiori informazioni
www.arev.it

LO PAN NER 2022
I PANI DELLE ALPI

© Archivio Reg. Aut. Valle d'Aosta - B.R.E.L.

L'autunno è sempre accompagnato da un profumo di pane che si diffonde gradevolmente nell'aria. Anche quest'anno la macchina organizzativa si è prontamente messa in moto per la VII edizione della **Festa transfrontaliera** Lo Pan Ner- I Pani delle Alpi.

Sabato 15 e domenica 16 ottobre in **Valle d'Aosta** si accenderanno i forni dei villaggi. Si potrà gustare e acquistare il tradizionale pane nero appena sfornato, oltre che vivere eventi e intrattenimenti, all'insegna della convivialità e della cordialità.

SCAN ME

In Valle d'Aosta, la prima edizione de Lo Pan Ner debutta nel 2015, grazie ai finanziamenti ricevuti nell'ambito del programma di cooperazione territoriale transfrontaliero Italia-Svizzera (Alcotra), nell'intento di valorizzare un mestiere (arte/abilità), garantendone la diffusione anche negli anni a venire. L'eco di questo evento ha rapidamente varcato i confini regionali, suscitando l'interesse della **Lombardia** e della Val Poschiavo nel Cantone dei grigioni in Svizzera, partner della Regione Autonoma Valle d'Aosta, nell'ambito di progetti comunitari. Dal 2017 ad oggi, la rete di regioni e Paesi partecipanti si è consolidata e ampliata, accogliendo anche la regione **Piemonte** per l'Italia, il Parc des Bauges per la **Francia**, l'Upper Gorenjka in **Slovenia**.

Il **programma** dettagliato dell'edizione 2022, la mappa dei forni, numerosi contenuti e approfondimenti sono consultabili sul sito ufficiale dell'evento: www.lopanner.com

La **pagina ufficiale Facebook** Lo Pan Ner – I Pani delle Alpi (https://www.facebook.com/lopannerfesta), nelle settimane che precedono l'evento, sarà anch'essa puntualmente aggiornata, riportando i programmi e le informazioni utili sui forni e sulle località aderenti all'iniziativa.

Fonte: Ufficio comunicazione B.R.E.L

© Archivio Reg. Aut. Valle d'Aosta - B.R.E.L.

38A "FITA DI POMME" DI GRESSAN

di Christel Tillier

L'autunno, con i suoi colori caldi ed avvolgenti, è anche il tempo della popolare "Festa delle mele", che si terrà il giorno **2 ottobre** a **Gressan**, comune soleggiato e ricco di frutteti vicino ad Aosta che ha fatto della mela il proprio brand. Un appuntamento atteso da molti che segna, insieme ad altri eventi tradizionali, come la *désarpa*, l'inizio della nuova stagione. I frutti della fatica e della terra, dopo essere stati raccolti secondo una ciclicità ancestrale, sono ora pronti per essere gustati. E quale occasione migliore per degustare la mela in tutte le sue qualità e declinazioni? Gressan festeggia da 38 anni la **regina** dei frutti dell'autunno che viene **valorizzata** con una grande **sagra-mercato** dove è possibile acquistare le mele e i suoi derivati direttamente dai produttori locali.

© Archivio Regione Autonoma Valle d'Aosta

In un paesaggio singolare, ai piedi della morena Côte de Gargantua, reso unico da importanti testimonianze storico-artistiche, si possono degustare diverse varietà di mele ma anche tanti altri **prodotti enogastromici** del territorio: un incontro che diventa quindi occasione per scoprire o riscoprire alcune delle eccellenze della **Valle d'Aosta**.

La 38ª edizione, organizzata dalla Pro Loco di Gressan, con il patrocinio del Comune, si presenta con una veste rinnovata. Alcune **novità** sono state introdotte rispetto alle edizioni passate: prima fra tutte la scelta della location. Ad ospitare la "Fita di pomme" è l'**area verde** ricreativo-sportiva di Gressan in località **Les Iles**. Un grande spazio che verrà suddiviso in **aree tematiche** dedicate alle mele, alla vendita di **prodotti tipici e artigianali** e anche ai più piccoli che potranno giocare e divertirsi attraverso attività ludico-didattiche. A partecipare alla manifestazione quest'anno saranno inoltre diverse realtà del territorio di carattere sportivo ma anche associazioni, come giocAosta che ha saputo nel tempo dare nuova veste e dignità alla parola **Gioco** per adulti e bambini. Non mancherà un ospite molto amato dai bambini: il pony grazie alla collaborazione con il maneggio di Gressan che proporrà attività per i bambini nel massimo rispetto degli animali .

A profumare l'atmosfera non mancheranno le tradizionali **frittelle di mele**, che si possono trovare nei diversi punti di ristoro presenti, e le **castagne**, un altro dei frutti per eccellenza di questo periodo, preparate dagli Alpini. Nei punti ristoro della Pro-loco sarà servito un **menu a base di mele** (prezzo di 15 euro a persona), dall'antipasto al dolce, con varie prelibatezze da assaggiare. Queste e tante altre iniziative, tra le quali anche un concorso di torte, animeranno questa giornata di festa all'insegnata del **gusto**, delle **tradizioni** e del divertimento.

SCAN ME

Per ulteriori informazioni scrivere a
prolocodigressan@gmail.com

© Archivio Regione Autonoma Valle d'Aosta

Sagra del Miele e dei suoi derivati

© Archivio Comune Châtillon - Virginia Neyroz

XIXA SAGRA DEL MIELE DI CHÂTILLON

di Stefania Marchiano

Il prezioso nettare valdostano sarà di scena dal **28 al 30 ottobre 2022**, protagonista in quel di **Châtillon**, dell'attesissima sagra che si avvicina sempre di più al suo ventennale e che trasforma il centro storico del paese in un allegro alveare di **bancarelle e vetrine**. Nelle vie del borgo si possono **degustare e acquistare i mieli** direttamente dai produttori e tante sono le manifestazioni collaterali: dalle esposizioni di antichi attrezzi per l'apicoltura (il Museo del Miele è situato nella saletta a piano terra dell'ex Hotel Londres in via Chanoux 11), agli show cooking, fino dalle degustazioni dei mieli vincitori del concorso a loro dedicato e alle cene a tema.

L'ultimo fine settimana di ottobre, Châtillon diventa così la **capitale valdostana del miele**: i produttori di tutta la regione espongono, vendono e raccontano i diversi tipi di miele, dal classico millefiori ai più particolari mieli di tarassaco, castagno e rododendro, ma propongono anche diverse prelibatezze nonché

© Archivio Comune Châtillon - Virginia Neyroz

© Archivio Comune Châtillon - Virginia Neyroz

© Archivio Comune Châtillon - Virginia Neyroz

numerosi oggetti di artigianato a tema. Se c'è un prodotto dove l'intervento dell'uomo è limitato solo a pochi indispensabili passaggi è proprio il **miele valdostano**, lavorato all'antica senza alcun trattamento termico che ne possa compromettere le proprietà organolettiche.

La manifestazione, organizzata dall'Amministrazione comunale in collaborazione con l'Assessorato Regionale dell'Agricoltura e Risorse Naturali, l'Associazione Consorzio Apistico della Valle d'Aosta e la Pro-loco, attira ogni anno molti visitatori e coincide con la premiazione del concorso regionale dedicato ai mieli valdostani. I migliori produttori di questi nettari zuccherini ricevono il riconoscimento inerente la categoria per la quale hanno concorso: miele di rododendro, di millefiori chiaro, di millefiori scuro, di castagno, di tarassaco e di tiglio. In Valle d'Aosta, la **tutela del prodotto** è affidata al Consorzio Apistico della Valle d'Aosta, mentre la commercializzazione è curata direttamente dagli apicoltori e dalla Cooperativa Miel du Val d'Aoste.

Questa sagra chiude inoltre l'agenda annuale degli appuntamenti nazionali dedicati al nettare zuccherino e propone diverse **attività rivolte ad adulti e bambini: visite guidate** alla scoperta della vita delle api, preziosi insetti, fondamentali per il nostro pianeta, ma anche **appuntamenti culturali** con la lettura di racconti e poesie sul miele.

Inquadra il QR Code e scarica il programma completo della manifestazione

SCAN ME

Maggiori informazioni
Comune di Châtillon (Ao)

Tel. +39 0166 560627
www.comune.chatillon.ao.it

© Archivio Regione Autonoma Valle d'Aosta

XXA MELE VALLÉE

di Claudine Brunod

Mele Vallée celebra la regina dell'autunno ad **Antey-Saint-André**.

L'autunno ormai alle porte annuncia una stagione ricca di sapori, profumi e colori, che nulla ha da invidiare all'estate. Con il suo cielo terso e senza nuvole, di un azzurro inteso e profondo, con i suoi alberi che sembrano voler fare a gara per la chioma più sfavillante e con i suoi cestini di vimini ricolmi dell'abbondante raccolto di frutti e prelibatezze autunnali, ecco ottobre in tutto il suo splendore! Fichi, castagne, noci, uva, cachi, funghi: la natura è generosa per chi la sa accudire e rispettare.

Ma la vera regina del mese di ottobre è lei: **la mela**, croccante e succosa, semplice e delicata, spartana e raffinata. Questo prezioso e antico frutto racchiude in sé tutto un mondo di contrasti e tutt'un immaginario di **sapori e virtù**! Proveniente dal lontano Oriente, il pomo diventa in fretta il frutto più apprezzato dai Greci, che gli conferiscono addirittura qualità afrodisiache. Approda poi in Italia e raggiunge anche il Nord Europa, dove i Celti lo considerano magico al punto da rendere addirittura immortali! Fra miti e favole, scienza e tecnologia, la mela è protagonista di numerose storie che accompagnano l'evoluzione dell'uomo e incarna con naturalezza la vita in tutte le sue sfaccettature.

Questo frutto, fra i più venerati e amati dall'uomo, è anche il più coltivato in Valle d'Aosta e viene celebrato ogni anno in un piccolo villaggio della Valtournenche. Qui, grazie al clima secco e caldo e quel poco di vento che soffia sui dolci pendii con vista sul Cervino, le mele maturano a meraviglia. Da ormai vent'anni, ogni secondo week-end del mese, quest'anno **l'8 e il 9 ottobre**, allegre macchie di colore verdi, rosse e gialle animano **l'antico borgo di Antey-Saint-André** in occasione di Mele Vallée, la **Mostra mercato** delle mele.

Come di consueto, l'appuntamento prevede esposizioni di **numerose varietà di mele**, laboratori tematici per bambini e conferenze dedicate all'alimentazione. L'attrazione principale rimane, però, proprio la mostra mercato che offre al visitatore la possibilità di acquistare frutti coltivati da privati e aziende locali, assaggiare prodotti derivati dalle mele, ma anche di gustare negli stand di catering dedicati, prelibatezze a base di mela e ghiotte frittelle.

Ad accompagnare questa tradizionale celebrazione, come ogni anno, saranno presenti anche gli stand dei due **villaggi gemellati** con il comune di Antey-St-André: **Les Mathes-La Palmyre**, località di mare, sulla costa atlantica francese e **Sant'Andrea Apostolo** dello Ionio, in Calabria. Entrambi i comuni parteciperanno alla festa, portando i loro prodotti tipici: ostriche e pineau francesi, 'nduja, salumi e formaggi calabresi. La XXesima Mele Vallée mette tutti d'accordo e unisce culture e nazioni celebrando un frutto mitico!

SCAN ME

Ulteriori informazioni sul sito
www.anteyturismo.it
www.lovevda.it

© Archivio
Biblioteca Comunale
Antey-Saint-André

Il Bleu d'Aoste
è solo della
Centrale Laitière
Vallée d'Aoste.
UNICO dal sapore unico!
BLEU D'AOSTE
BLEU D'AOSTE
CENTRALE LAITIÈRE
VALLÉE D'AOSTE

© Archivio Regione Autonoma Valle d'Aosta

MARCHÉ AU FORT 2022

L'agroalimentare della Valle d'Aosta in vetrina al Marché au Fort, ***l'8 e il 9 ottobre a Bard****.*

La ricchezza dell'enogastronomia regionale e le aziende produttrici locali saranno i protagonisti dell'annuale edizione del Marché au Fort, il più importante appuntamento dedicato al settore agroalimentare in programma nella cornice del borgo medievale e del Forte di Bard, sabato 8 e domenica 9 ottobre 2022.

La manifestazione è organizzata dall'Assessorato dell'Agricoltura e Risorse naturali, in collaborazione con la Chambre Valdôtaine, l'Associazione Forte di Bard e il Comune di Bard.

L'appuntamento vuole dare visibilità all'ampia gamma delle specificità del territorio e promuovere le diverse realtà imprenditoriali del settore: dai salumi ai formaggi, dal miele ai prodotti da forno, dalle carni ai vini e alle produzioni Quest'anno saranno inoltre proposte attività collaterali alla scoperta del territorio.

Il **programma completo** è consultabile sul sito istituzionale della Regione al seguente link:

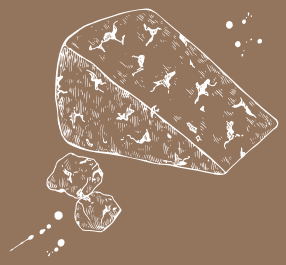
https://www.regione.vda.it/agricoltura/manifestazioni/Manifestazioni_2022/marche_au_fort_2022_i.aspx

L'appuntamento è anche l'occasione per visitare il **polo museale del Forte di Bard**, il museo delle Fortificazioni e delle Frontiere, il Museo delle Alpi, il percorso sulla storia del Forte all'interno delle Prigioni e le esposizioni in corso del progetto Save the glacier, con ben tre mostre dedicate al tema del cambiamento climatico sulle aree glaciali e un'esposizione dedicata al re del Parco nazionale del Gran Paradiso: lo stambecco.

Anche per l'edizione 2022 del Marché au Fort, la Chambre Valdôtaine organizza l'**iniziativa Sapori Valdostani** offerti dalla Chambre: i visitatori che completeranno la tessera a punti, in distribuzione presso i punti informativi allestiti lungo il percorso, potranno usufruire di un Buono Prodotti del valore di 10 euro ogni 50 euro di spesa effettuata.

SCAN ME

Fonte: Ufficio promozione
Assessorato Agricoltura e Risorse Naturali



Note di Bleu

in collaborazione con

IL CAMPIONE OLIMPICO DEI FORMAGGI DI MONTAGNA

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 di eccellenza, oggi privata, che esprime i valori della tradizione e dell'autenticità, nel solco dell'innovazione. Con una grande attenzione al territorio, questa azienda valdostana cura nei minimi dettagli la raccolta del latte, così

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

© Archivio A.R.E.V.

come la produzione e la distribuzione dei suoi prodotti su tutto il territorio regionale, ma anche fuori Valle, nella piccola, media e grande distribuzione. Un sito produttivo moderno che valorizza le potenzialità della Valle d'Aosta rurale e il lavoro quotidiano degli allevatori del territorio, creando prodotti di eccellenza.

Il prodotto principe di questa azienda è rappresentato dal **Bleu d'Aoste**: l'**erborinato** dal sapore unico, a marchio esclusivo della Centrale, prodotto con solo latte valdostano, che ne garantisce **qualità** e **autentica tipicità**. Un formaggio che si colloca nel paniere dei prodotti tipici della Valle d'Aosta, oggi conosciuto in tutto il mondo, e che vanta grandi riconoscimenti ottenuti negli anni a livello internazionale. Il Bleu d'Aoste è infatti il campione olimpico dei formaggi di montagna, dopo aver conquistato **Medaglie d'oro** nel 2005 a Verona, nel 2007 a Oberstdorf e a Pir-Cheese, nel 2006, a Mosca.

Un prodotto di eccellenza, cresciuto negli anni e che ha visto in questo ultimo periodo anche una diversificazione nella sua declinazione e nelle proposte in tavola: dal **Bleu delle Miniere**, invecchiato nelle gallerie della storica miniera di Colonna, a **Cogne**, che ha dato vita ad una sperimentazione di alta qualità, o la squisita crema di bleu, utilizzabile in diversi modi in cucina, o anche la novità della pasta fresca dal sapore delicato, che può dare vita a gustose ricette.

Dove trovare i prodotti?

Nel citare questi prodotti di eccellenza, ci piace anche ricordare che il Bleu d'Aoste, così come tutti i prodotti a marchio "Centrale Laitière de la Vallé d'Aoste", si trovano nei migliori punti vendita della Valle d'Aosta ma anche fuori dai suoi confini e all'estero. Inquadrando il QR Code scoprirete esattamente dove.

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

Informazioni su

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

Centrale Laitière Vallée d'Aoste

LA PIÙ ANTICA DISTILLERIA DELLA

VALLE D'AOSTA

UN NUOVO CAPITOLO

Levi Valle d'Aosta DISTILLATI

OTTOZ® du Val d'Aoste

Distillerie St. Roch Quart · Valle d'Aosta

Distillerie St.Roch
Località Torrent de Maillod, 4 | Quart
grappalevi.it | ottoz.it | saintroch.it

LE PAROLE DEL GUSTO: ARTEMISIA

di Simonetta Padalino

© Archivio Distillerie Saint-Roch

Si fa presto a dire **Artemisia**. Appartenente alla famiglia delle Asteracee si contano ben oltre 200 specie di piante, cresce spontanea in montagna nell'arco alpino oltre i 2.000 – 2.500 metri di altitudine in **Valle d'Aosta** e in Piemonte. La pianta che ha la fioritura da luglio a settembre ha proprietà aromatiche digestive, balsamiche, cicatrizzanti, stimolanti e neurotoniche.

Al genere Artemisia appartengono: l'Artemisia genipi, l'Artemisia mutellina, l'Artemisia glacialis, l'Artemisia petrosa, l'Artemisia nivalis e la Artemisia umbelliformis Lam (Génépy femmina). Dall'Artemisia Glacialis, chiamata anche genepì dei ghiacci, si ricava l'olio essenziale dai semi, ideale per le sue proprietà digestive, toniche e antispasmodiche. Mentre per ottenere la famosa **bevanda spiritosa Genepì (o Genepy)** si ha l'estrazione dei principi attivi delle piante appartenenti alle specie Artemisia genipi Weber (= A. spicata Wulfen), A. umbelliformis Lam. (=A. mutellina Vill.), A. glacialis L., A. nivalis Br.-Bl., A. petrosa (Baumg) Jan. come previsto dal disciplinare dell'Indicazione Geografica.

© Archivio Distillerie Saint-Roch

Il Genepì è un liquore ottenuto dalla macerazione in alcol dell'omonima pianta, che è **specie protetta dal 1928** e la sua raccolta è regolamentata, da diversi decenni è anche coltivabile. Per essere IG il genepì deve provenire dalla raccolta di piante spontanee e/o da coltivazioni site in Valle d'Aosta così come la produzione del liquore deve avvenire interamente nel territorio valdostano.

Utilizzato solitamente come digestivo il Genepì è un ingrediente ideale anche per preparare ottimi **cocktail**, caldo è perfetto dopo una giornata sulle piste da sci, oppure nella versione sciroppo per arricchire i dolci.

Ricetta Gourmet

a cura di Simonetta Padalino
in collaborazione con A.R.E.V. e Centrale Laitière Vallée d'Aoste

© Jean Paul Voyat

RAVIOLI CON RIPIENO DI CARNE VALDOSTANA

Suggestioni per i condimenti

Protagonista in molte ricette la Carne Valdostana può essere anche una co-protagonista d'eccezione, per esempio come ripieno per la **pasta fresca**, un grande classico del pranzo della domenica o delle grandi occasioni.

Per i virtuosi del mattarello fare la pasta in casa è un gioco da ragazzi e per chi si vuole cimentare si possono trovare moltissime ricette base a cui ispirarsi. Ma chi non ne fosse capace o non ne avesse il tempo può trovare la pasta fresca ripiena artigianale già pronta; a quel punto ci si può concentrare sul condimento, anch'esso importantissimo per la buona riuscita del piatto. Come sempre è bene assicurarsi che la **carne** sia **certificata**.

I ravioli ripieni di Carne Valdostana sono una vera bontà se saltati in padella con **burro** ed **erbette di montagna** e adagiati su un letto di **peperoni** frullati (foto in alto). Sono altrettanto buoni con un semplice sugo a base di **pomodori freschi di stagione** o, se si vuole arricchire il piatto con un grande classico, con il **ragù** alla napoletana o alla bolognese o ancora con quello più saporito di salsiccia.

Si abbinano bene anche i **sughi alla frutta secca con pinoli, nocciole** o **mandorle** o la **salsa di noci**, spolverati con una dose abbondante di formaggio grattugiato, parmigiano o pecorino romano.

Curiosità: per gli amanti del **ragù di carne** ricordiamo che sì ne esistono molte versioni che cambiano a seconda del taglio di carne e di famiglia in famiglia, ma di ragù alla bolognese ne esiste una sola versione. Pochi sanno che la sua ricetta originale è depositata dal 1982 alla camera di commercio di Bologna ed è codificata negli ingredienti e nel procedimento.

La pasta fresca con il ripieno di Carne Valdostana A.R.E.V. è un prodotto a marchio Centrale Laitière Vallée d'Aoste.

Scopri dove trovare la Carne Valdostana

www.arev.it
Carne Valdostana
@carnevaldostana

il CERVINO ti aspetta per SCIARE

DAL **1° OTTOBRE** 2022

#CERVINOSKIPARADISE

...e per tante altre attività OUTDOOR

#CERVINOMOUNTAINPARADISE

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

www.cervinia.it

CERVINO SKI PARADISE

COMUNE COMUNE VALTOURNENCHE

Vallée d'Aoste Valle d'Aosta

VAMO VALTOURNENCHE

Marché au Fort

Due giornate alla scoperta delle eccellenze dell'enogastronomia valdostana

BARD
Valle d'Aosta
***8* e *9* ottobre 2022**
9.00 | 18.30

BUONO PRODOTTI
del valore di ***10 euro*** ogni 50 euro di spesa effettuata presso gli espositori del Marché, fino ad esaurimento

PUNTI RISTORO
in piazza del municipio

ARTE E CULTURA
Scopri il Borgo medievale, le mostre e i musei del Forte di Bard

Itinerari naturalistici alla scoperta del territorio

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

Commune de Bard
Comune di Bard

CAMERA VALDOSTANA
CHAMBRE VALDÔTAINE

Forte di Bard

Valle d'Aosta Vallée d'Aoste

Valle d'Aosta Events

APP
Valle d'Aosta
Events

www.regione.vda.it/agricoltura - www.lovevda.it - www.fortedibard.it