RENDEZ-VOUS
IN VALLE D'AOSTA

ARTE, CULTURA, SPORT
TRADIZIONI, TEMPO LIBERO
ENOGASTRONOMIA

INVERNO 2022

N° 35 - DICEMBRE-GENNAIO

www.rendezvous-vda.it

MARCHÉ VERT NOËL

XXI° FESTIVAL INTERNAZIONALE DI TEATRO PER RAGAZZI

LA FIERA DI SANT'ORSO DI DONNAS

NATALE A BARRYLAND

LA MAGIA DELL'INVERNO A CHAMOIS

© Andrea Zannella

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. 35- 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 Comune di Aosta - Moreno Vignolini

4 *L'anello debole*

7 *Museo Regionale di Scienze Naturali*

9 *Angoli magici di Aosta: via Croce di Città*

11 *XXI° Enfanthéâtre*

12 *È tempo di Marché Vert Noël*

13 *Le festività al Forte*

14 *Valle d'Aosta "quattro stagioni"*

16 *La magia dell'inverno a Chamois*

18 *La montagna che sarà...*

20 *La Carta Europea del Turismo sostenibile*

21 *La civetta nana*

22 *Pila: il balcone bianco di Aosta*

24 *ECOMOB*

26 *Speciale Valais: Barryland*

28 *La Fiera di Sant'Orso di Donnas*

32 *Modon d'Or 2022*

34 *Note di Bleu*

37 *Vino e sostenibilità*

38 *Ricetta Gourmet*

In questo numero di Rendez-Vous: news e approfondimenti dedicati alle attività culturali, sportive, tradizionali ed enogastronomiche che la nostra regione offrirà ai suoi visitatori nei mesi invernali. Un occhio di riguardo al mese di dicembre e alle festività natalizie con la XIVesima edizione del Marché Vert Noël ed il Festival Internazionale di Teatro per ragazzi e ragazze, fino ai grandi appuntamenti con la tradizione che ci attendono nella prima metà del nuovo anno come la Fiera di Sant'Orso di Donnas.

Non manca poi uno sguardo sul Valais (CH) con uno speciale dedicato alla Fondation Barry e ai suoi splendidi cani San Bernardo a Martigny, a due passi dalla Valle d'Aosta.

Sempre su questo numero infine alcuni articoli riguardanti temi di attualità come la montagna ed il turismo sostenibile, l'importanza della "quadri stagionalità" e dei cambiamenti climatici che interessano sempre più le regioni alpine come la nostra.

Buona lettura e Buone Feste!

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

© Alevision

L'ANELLO DEBOLE: MONDO DEL LAVORO E GIOVANI STUDENTI A CONFRONTO

di turismOK

Elementi di riflessione emersi da una recente indagine sul problema della carenza di personale nel settore turistico valdostano.

Negli ultimi anni, ed in particolare durante l'ultima estate, il tema della selezione delle risorse umane è divenuto un aspetto centrale per la competitività delle imprese turistiche (e non solo), già gravate da una smisurata crescita dei costi. Per indagare alla radice il fenomeno turismOK, tramite l'Osservatorio Turistico della Valle d'Aosta, ha svolto un'indagine conoscitiva circa **le aspettative dei giovani studenti** sul mondo del lavoro. In egual maniera l'indagine ha coinvolto l'offerta di lavoro del settore turistico valdostano per capire quali problematiche sussistono, in che modalità esse si siano palesate e cosa si sta facendo per porvi rimedio.

Nell'**indagine** sono stati coinvolti tre istituti di scuola secondaria superiore con indirizzo turistico (Istituto Tecnico Professionale regionale Corrado Gex di Aosta; Fondazione Turistica di Chatillon e L'Istituzione Scolastica Liceale, Tecnica e Professionale di Saint-Vincent). Hanno partecipato all'indagine **244 studenti** delle classi IV e V intervistati in modalità digitale la prima settimana di questo nuovo anno scolastico.

Il punto di vista dell'**offerta di lavoro** è stato invece rappresentato da un campione di oltre **300 aziende** del mondo ricettivo (19% del comparto) e ristorativo (7.3%). Vediamo in sintesi alcuni elementi emersi cominciando dalle imprese. Oltre il 70% del campione delle strutture ricettive ha effettivamente confermato di aver avvertito in maniera significativa la problematica della carenza del personale durante l'estate scorsa. La percentuale sale addirittura al 77% nel caso delle aziende ristorative. Si tratta di numeri in ascesa rispetto alle precedenti stagioni dove il fenomeno era presente in misura più attenuata. Tra le cause principali del **crescente disinteresse** per questo tipo di impieghi, oltre l'ottanta per cento delle imprese intervistate, lo attribuisce a due fattori: mancanza di disponibilità in termini di orari e giorni lavorativi e a politiche di welfare (es. la misura del reddito di cittadinanza).

È interessante evidenziare come circa 1/3 delle imprese fa però autocritica evidenziando come non sempre sia possibile creare i presupposti per un team di lavoro coeso e duraturo. Per oltre la metà degli intervistati il problema è invece essenzialmente dovuto al cambiare dei tempi e delle **aspettative dei giovani**. La situazione attuale ha generato di conseguenza numerosi problemi organizzativi per i quali si è sopperito nel 50% dei casi con un ulteriore impegno diretto dei titolari. In un quarto dei casi, tuttavia, l'impegno ulteriore degli imprenditori non è stato sufficiente a scongiurare la chiusura parziale o totale della struttura ricettiva o ristorativa.

Tra i giovani la grande maggioranza (80%) degli studenti auspica un **lavoro sicuro** o che rappresenti le proprie passioni, tuttavia, ciò che prevale al momento di accettare o meno una proposta di lavoro è l'offerta economica ritenuta l'aspetto più importante con un valore medio attribuito pari 7.6/10 e punte di 8,6/10 per gli studenti di Aosta. Durante il primo colloquio di lavoro è però indispensabile, per oltre la metà degli studenti, che vi sia un approccio rispettoso da parte del datore di lavoro oltre che molta chiarezza nella proposta.

È stato chiesto ai ragazzi di esprimere cosa però non sarebbero mai disposti a fare in qualunque caso; 1/3 ha dichiarato che non sarebbe mai disposto a fare un lavoro che non lo appassiona indipendentemente dalle altre condizioni. Anche l'aspetto economico è considerato non trascurabile così come evitare ambienti di lavoro ostili. Poco peso viene dato invece al lavorare in condizioni limitanti (es. giorni festivi, notturno, lontano da casa).

Molti spunti di riflessioni sono offerti anche dal fatto che circa la metà degli studenti ha dichiarato di aver avuto la prima esperienza lavorativa attraverso uno stage al termine del quale purtroppo ¼ del totale ha sviluppato molti dubbi circa il proprio percorso professionale.

Tra i vari temi emersi è evidente come vi siano molteplici aspetti che entrano in gioco ma che i presupposti per risolvere il problema stiano nella necessità di creare ambienti di lavoro che garantiscano una buona qualità della vita a 360°.

ADAVA: I NUOVI VERTICI

di adava

© Archivio ADAVA

Rinnovati i vertici dell'Associazione degli Albergatori e Imprese Turistiche Valle d'Aosta.

Luigi Fosson, titolare dell'Hotel Au Charmant Petit Lac di Champoluc e Alessandro Perosino dell'Hotel Elena di Saint-Vincent, sono stati eletti lo scorso 3 ottobre, rispettivamente presidente e vicepresidente dell'Adava, organizzazione che riunisce oltre 850 imprese turistico ricettive valdostane.

Fosson succede a **Filippo Gérard**, albergatore in Cogne che per due mandati è stato al vertice di ADAVA: *"Dopo sei anni continuativi di impegno in associazione* – ha sottolineato Gérard – *mi sembra assolutamente opportuno dare spazio ad altri colleghi che, sono certo, porteranno nuovi stimoli e contributi per l'ulteriore crescita della nostra categoria. L'esperienza in associazione è stata veramente unica e arricchente, ma anche totalizzante ed è giusto che questo impegno venga supportato e condiviso con più colleghi".*

Nel ringraziare a nome di tutti il presidente e il vicepresidente uscenti per il lavoro svolto e per l'impegno portato avanti in favore delle imprese rappresentate, **Luigi Fosson** ha dichiarato: *"Voglio esprimere grande gratitudine a tutti i colleghi che hanno riposto la loro fiducia in me, spero di poter ricambiare impegnandomi con serietà e passione nel rappresentare la nostra categoria. Esco dalla nostra Assemblea con una grande consapevolezza sulle difficoltà che insieme al mio vice e alla mia nuova squadra ci troveremo ad affrontare, ma contestualmente con una nuova energia e una determinazione a far bene che vorrei trasmettere a tutti, colleghi e interlocutori istituzionali".*

Alessandro Perosino, neovicepresidente ha poi espresso la propria intenzione di focalizzare l'attenzione sulle nuove generazioni che, con idee fresche e dinamiche, sappiano incarnare al meglio il futuro dell'hôtellerie valdostana.

Nei giorni successivi sono stati eletti i delegati dei vari comprensori e i rappresentanti delle categorie che compongono il Comitato direttivo e, tra questi, è stato nominato il Comitato esecutivo. Ad affiancare il neo eletto presidente Luigi Fosson e il suo vicepresidente Alessandro Perosino ci saranno Erika Galassi (Aosta), Daniele Valverde (Gressoney), Davide Perrin (Torgnon), Matteo Zanetti (Breuil- Cervinia), Stefano Cavaliere (Courmayeur) Glauco Falzone (La Thuile), Camillo Rosset (Nus) e Giorgia Vigna Lasina (Giovani albergatori). Completano l'esecutivo Elena Vesan, Monica Meynet e Alberto Charles, nel ruolo di sindaci. La squadra, proposta dalla presidenza, è stata votata all'unanimità dal direttivo.

© Archivio ADAVA

ADAVA

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

© Archivio Regione Autonoma Valle d'Aosta

MUSEO REGIONALE DI SCIENZE NATURALI

A **dicembre** riaprirà la nuova sede espositiva del Museo Regionale di Scienze Naturali Efisio Noussan, nel **castello di Saint-Pierre**. Chiuso da tempo per un complesso intervento di restauro e completo riallestimento, il castello tornerà ad accogliere i visitatori dal **3 al 31 dicembre 2022** per un'apertura straordinaria in occasione delle festività natalizie.

Il castello di Saint-Pierre è uno dei più antichi della Valle d'Aosta, se ne trova una prima citazione nel 1191. Nei secoli successivi è appartenuto a diverse signorie che apportarono varie modifiche all'edificio. Oggi di proprietà dell'amministrazione comunale di Saint-Pierre, il castello ha ospitato il Museo di Scienze naturali dal 1985 fino alla sua chiusura, resasi necessaria per permettere l'avvio dei lavori di messa in sicurezza e restauro.

I lavori di restauro hanno permesso il restauro delle parti storiche, delle facciate esterne e delle sale, il consolidamento dei solai lignei e dei pavimenti, l'installazione di nuovi impianti tecnologici e di un ascensore.

L'allestimento museografico propone il **binomio castello-museo** per valorizzare sia il bene storico-architettonico sia quello scientifico-naturalistico, adottando un approccio in linea con i più moderni orientamenti museografici e museologici. Il doppio registro di visita consente al visitatore di conoscere la storia del castello, scoprendo anche le parti storiche ancora presenti, come camini, arredi, decorazioni e stemmi, e la fauna, la flora e l'ambiente naturale della Valle d'Aosta.

Moderne tecnologie permettono di valorizzare le collezioni e raccontare la storia naturale della Valle d'Aosta. Alle sale allestite in modo tradizionale, si affiancano le sale che ospitano attrezzature multimediali destinate a creare esperienze innovative ed emozionali.

La visita al museo diventa così un **viaggio negli ecosistemi della Valle d'Aosta**.

Fonte: Assessorato ambiente, trasporti e mobilità e sostenibilità Regione Autonoma Valle d'Aosta

© Archivio Regione Autonoma Valle d'Aosta

TROSSELLO
GIOIELLERIA DAL 1897

QUESTO NATALE REGALA UN GIOIELLO,
SCEGLI TROSSELLO.

AOSTA - Via De Tillier, 39
Tel. 0165 41058

COURMAYEUR - Via Roma, 34
Tel. 0165 846733

Desigual.

Aosta - via De Tillier, 50
T 0165.44007

ANGOLI MAGICI DI AOSTA: VIA CROCE DI CITTÀ

di Simonetta Padalino

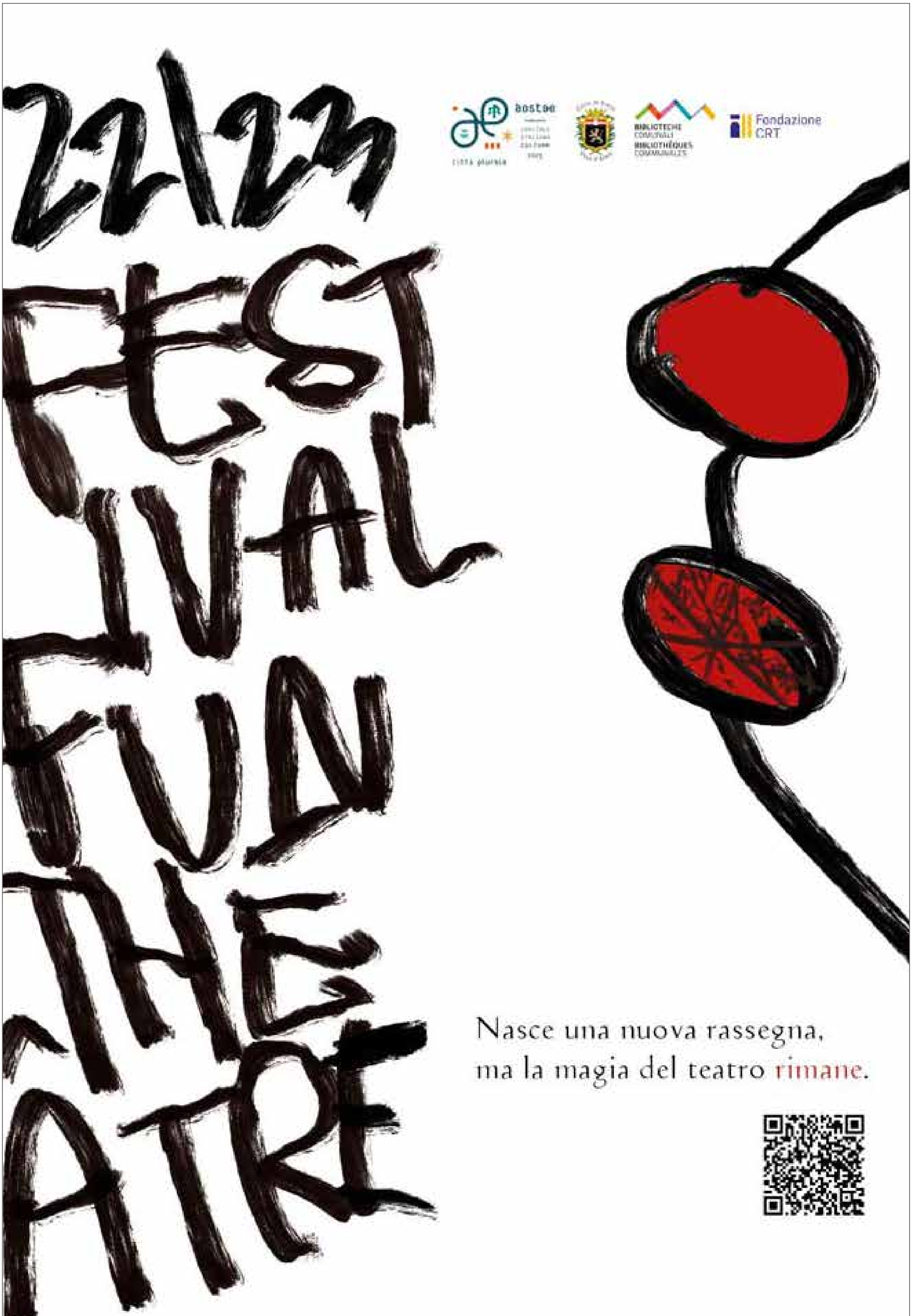
Via Croce di Città - Croix de Ville è una delle vie principali del centro storico di Aosta, ricca di negozi, ristoranti e bar, è una via del passeggio molto amata da valdostani e turisti. Ma Croix de Ville ha anche una **valenza storica e archeo-astronomica** molto importante, infatti grazie ad una scoperta del 2012 si è avanzata l'ipotesi che la città romana di **Augusta Praetoria** nel 25 a.C. fu volutamente orientata al solstizio d'inverno.

Nei giorni che vanno dal 21 al 23 dicembre, poco prima delle ore 11, si può apprezzare il sorgere del sole perfettamente allineato sull'antico Cardo Maximus, oggi appunto via Croce di Città. Il **21 dicembre** si celebra dunque il **compleanno** della città di **Aosta**. La luce del sole in questa occasione ammanta ancora di più di fascino la via creando un effetto molto suggestivo sulla **Croce di Calvino** che si trova nel centro della via.

La **Croce** fu eretta nel **1541** in memoria della cacciata dei calvinisti in Valle d'Aosta, non è confermato da documenti ma si racconta che il teologo riformato Giovanni Calvino arrivò in gran segreto in città nel 1536 per convertire gli abitanti al Protestantesimo e convincerli ad aderire alla Confederazione svizzera, ma fu indotto alla fuga e la Croce è il simbolo dello scampato pericolo.

Il basamento su cui poggia la Croce è decorato con **geroglifici** e s**imboli religiosi** e la **fontana** a cui prima o poi tutti si abbeverano è stata aggiunta nel 1841.

© Archivio Regione Autonoma Valle d'Aosta


22/23
FESTIVAL FUN THÉÂTRE
Fondazione CRT
BIBLIOTECHE COMUNALI
BIBLIOTHÈQUES COMMUNALES
Nasce una nuova rassegna,
ma la magia del teatro rimane.

XXI° ENFANTHÉÂTRE

© Archivio Comune di Aosta

Dopo il grande successo dell'edizione 21/22 che aveva visto la riproposizione di una stagione completa, a partire dal mese di novembre torna la rassegna "Enfanthéâtre", XXI edizione del **Festival internazionale di teatro** per ragazze e ragazzi della città di Aosta.

Il cartellone del festival prevede **11 appuntamenti** fino alla fine del mese di gennaio 2023 in programma il sabato pomeriggio al teatro Giacosa con alcune delle più note compagnie di teatro per ragazzi della scena italiana, oltre a una compagnia francese e a una valdostana che proporrà una pièce in patois.

Tra gli elementi di novità dello scorso anno che verranno riproposti, "Enfanthéâtre" offrirà la possibilità al pubblico di votare gli spettacoli alla fine di ogni rappresentazione, inquadrando il QR Code identificativo di ogni spettacolo posto nella hall del teatro, mentre saranno introdotte in via sperimentale le "refezioni artistico/teatrale", performance da effettuarsi nel corso del pranzo del venerdì antecedente una data inserita in cartellone a cura delle compagnie teatrali selezionate nei refettori delle scuole cittadine.

Inoltre, all'edizione 2022/23 del festival si accompagnerà lo spin-off **"Funthéâtre"**, un ciclo di tre spettacoli (uno a novembre, uno a dicembre e uno a gennaio 2023) su temi di attualità storica che saranno rappresentati al mattino per le scuole medie e superiori e replicati la sera per il pubblico adulto.

Per informazioni
www.aostalife.it

© Archivio Comune di Aosta

Fonte: Ufficio stampa Comune di Aosta

© Archivio Comune di Aosta
Enrico Romanzi

È TEMPO DI MARCHÉ VERT NOËL

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

Giunto alla quattordicesima edizione, il Marché si presenta al pubblico nella nuova, suggestiva, ambientazione diffusa su tre delle principali piazze del centro storico di Aosta – **piazza Caveri**, **piazza Roncas** e **piazza Giovanni XXIII** - all'insegna del connubio tra storia, cultura. In queste location, come ormai è tradizione, è stato allestito un allegro villaggio alpino, con tanto di strade e piazze, chalets in legno, un vero bosco di abeti magicamente allestito nell'ambientazione di montagna, tra sculture in legno, musiche e luci.

© Archivio Comune di Aosta - Moreno Vignolini

Nel mercatino sarà possibile passeggiare, incontrare amici e famigliari, imparare a conoscere il territorio e le sue tradizioni, scoprire aspetti peculiari della cultura valdostana, curiosando tra le creazioni dell'ingegno esposte dagli artigiani. Inoltre l'offerta del Marché sarà arricchita da un ricco programma di animazioni e laboratori artigianali.

Scopri il "Marché Vert Noël" su **www.aostalife.it**

Fonte: ufficio stampa Comune di Aosta

LE FESTIVITÀ AL FORTE

I capolavori dell'**Art Déco** e spettacoli di **video mapping** illuminano le feste al **Forte di Bard**. L'offerta espositiva propone un progetto inedito interamente dedicato all'Art Déco. Il *"Déco in Italia, l'eleganza della modernità"* è il titolo della mostra che il Forte di Bard, in collaborazione con Silvana Editoriale, ospita **dal 2 dicembre 2022 al 10 aprile 2023**. Esposte 230 opere tra pittura, scultura, decorazioni murali, arti applicate, manifesti e illustrazioni che svelano l'evoluzione del Déco. Nove le sezioni allestite nelle sale delle Cannoniere e delle Cantine della fortezza.

La mostra oltre a ricostruire proprio la sezione italiana presente a quell'evento epocale, intende restituire una sorta di fotografia di quanto si andava producendo in quegli anni non solo nelle arti decorative ma anche in pittura, scultura e grafica. Esposte non solo le sfavillanti ceramiche firmate da Gio Ponti per Richard Ginori e le delicate trasparenze buranesi di Vittorio Zecchin, ma anche opere di pittura e scultura.

La grande novità delle festività natalizie al Forte di Bard si intitola ***Lumières de Noël au Fort de Bard***, uno spettacolo immersivo a 360° fatto di suoni e luci che regalerà emozioni. **Dall'8 dicembre 2022 all'8 gennaio 2023**, la Piazza d'Armi del Forte di Bard si cala in un'atmosfera scintillante e surreale per celebrare la montagna e gli animali che la popolano. Una montagna reinterpretata in chiave fantastica ed onirica grazie alla magia degli effetti speciali del video mapping. **Spettacoli ogni sera**, a partire dalle ore 17.00, ad eccezione del 12, 19, 24 e 25 dicembre.

© Archivio Forte di Bard

© Archivio Forte di Bard

Gli spettacoli sono inclusi nel biglietto di ingresso al Forte che comprende anche uno spazio espositivo a scelta, tra mostre e musei e nel corso delle feste, numerosi altri appuntamenti per tutta la famiglia con spettacoli, animazioni per bambini e concerti negli spazi della fortezza.

Maggiori informazioni su www.fortedibard.it

Tel. + 39 0125 83381

Fonte: Ufficio stampa Forte di Bard

© Archivio SkiAlp GSB

VALLE D'AOSTA "QUATTRO STAGIONI"

di Marco Albarello

Buongiorno lettori di Rendez-Vous. Ormai mi conoscete, non mi nascondo e non torno indietro sulle mie convinzioni. Prendo lo spunto dal "non evento" annunciato dal sottoscritto sul numero precedente e cioè dalla Coppa del Mondo "Speed Opening" di Cervinia.

Avevo promosso con enfasi la possibilità di avere in Valle un evento, unico nel suo genere. Non è stato così purtroppo. Il meteo non ci ha aiutato, l'inverno passato è stato avaro di precipitazioni ed il riscaldamento dell'intero pianeta ha fatto sì che le gare non si disputassero. Non entro nel merito, il mio pensiero va ai due Comitati che hanno fatto sforzi immani affinché si svolgesse questo "Opening".

© Francesca Alti

Ma tornando al titolo di questo articolo è un tarlo del sottoscritto da tempo immemore, la "quadri stagionalità", obbligata o indotta, della nostra Valle. Perché tarlo? Perché sempre più evidente è il mutare delle condizioni climatiche che si riversano sulla nostra Regione. Non ho dati recenti alla mano ma il turismo gioca, se non erro, per il 75% del Pil della nostra Valle.

Un'indagine di TurismOk di qualche anno fa evidenziava una crescita esponenziale del turismo estivo, quasi in superamento di quello invernale. Come dicevo sopra oggi la quadri stagionalità è stata quasi accettata e pare incentivata in tante nostre vallate. Prima tra tutte, ad esempio, la valle di Cogne che si è adoperata per lanciare un'offerta turistica che non puntasse solo sulla stagione invernale.

In seguito sono venute Courmayeur, Cervinia, Valsavarenche, Valgrisanche, Val di Rhemes ecc... , Aosta fa storia a sé. Adesso i turisti vengono anche nelle stagioni "di mezzo" grazie ad eventi sportivi, musicali, culturali ed enogastronomici organizzati quasi tutto l'anno.

Una difficoltà acclarata è far comprendere la necessità di allungare le stagionalità agli operatori turistici. Concordo con tempi difficili che stiamo vivendo, ma vi è il desiderio di lavorare tutti insieme per rendere l'offerta turistica valdostana sempre più performante ed attrattiva di quello che è già .

"La perfezione non esiste, puoi sempre fare meglio e puoi sempre crescere". Deve passare veramente l'idea che le serrande abbassate nelle località turistiche sono deleterie. Posso solo immaginare cosa possa comportare, sul lato economico, per un imprenditore il raddoppio delle spese di gestione, ma a lungo andare con una programmazione mirata e una sinergia fra Regione, Assessorati e Comuni si potrebbe raggiungere l'optimum. Negli anni trascorsi in giro per il mondo ho avuto la fortuna di convivere con realtà di questo tipo, ho imparato da esse e da sempre sono un convinto dell'eccezionalità del prodotto Valle d'Aosta.

È il primo di novembre e sto passeggiando in Val Ferret. Non ho mai visto tanta gente così: infanti in passeggino, ragazzini, adulti, nonne, nonni , escursionisti, ciclisti, biker, corridori, semplici adoratori dei profumi e colori di questo autunno.

Grazie Valle d'Aosta .

"A volte fare del proprio meglio non è abbastanza , dobbiamo fare ciò che è necessario" .

A plus.

LA MAGIA DELL'INVERNO A CHAMOIS

di Claudine Brunod

Quando nevica e i fiocchi, fragili e leggeri come farfalle, volteggiano nell'aria e si posano delicatamente su ogni cosa, i larici dai colori infuocati si tingono di bianco, l'aria frizzante punge le narici e ci obbliga a stringere la sciarpa un po' più su, il terreno duro e gelato risuona sotto ai nostri passi e scricchiola singolarmente nel silenzio ovattato dell'inverno. Nella candida tranquillità della sera, le poche case illuminate risplendono nel buio e da lontano **Chamois**, paesino abbarbicato a 1.800 metri, fra le rocce e i boschi, sembra ancora più piccolo, più distante da tutto e da tutti… Ma a ben ascoltare, nella pace delle fredde notti di dicembre, si ode anche l'allegria e la magia di un inverno trascorso fuori dai sentieri battuti, un inverno fatto di cose semplici, di sapori genuini, di momenti unici e indimenticabili.

In famiglia, con gli amici, in coppia o in solitaria, questo paesino nella **Valtournenche**, raggiungibile solamente per mezzo di una funivia o a piedi, offre un territorio soleggiato e protetto, ove è possibile dedicarsi a numerosi sport invernali, ma anche alla semplice contemplazione della natura. Le giornate trascorse in questo luogo fatato sono fatte di risvegli lontani dal rumore del traffico, di colazioni genuine e corroboranti e di attività all'aria aperta alla portata di tutti. I sentieri percorribili a piedi o con le ciaspole sono l'ideale per lunghe e meditative passeggiate in totale immersione nella natura.

Il piccolo **comprensorio sciistico** gode di un'ottima esposizione, ma anche di piste larghe e facilmente godibili per gli sciatori di qualsiasi livello. Per i più intrepidi, Chamois è il punto di partenza e di arrivo di meravigliosi percorsi di **sci alpinismo** che sapranno regalare agli appassionati del freeride adrenalina pura: le gite più apprezzate portano alla mera-

© Archivio Comune di Chamois

vigliosa e incontaminata conca di Cheneil, oppure conducono alla Becca Trecaré e al Col di Nana. Da lassù, si gode un impareggiabile vista sul maestoso Cervino, ma anche sul Monte Tournalin e il Monte Rosa.

Quando cala la notte e si avvicinano le feste, Chamois si anima e la piazza del paese diventa il luogo ove incontrarsi e trascorrere qualche ora in compagnia. In occasione della pausa natalizia Chamois accoglierà i suoi ospiti con un **programma di eventi** che prevedono una festa in piazza per il **Capodanno**: tornerà infatti la tradizionale **fiaccolata**, con successiva buvette a base di vin brulé e serata danzante. Un tocco di musica e colore, ad illuminare e allietare le serate in quota! Venite a scoprire l'inverno magico di Chamois: saprà regalarvi pace, serenità e allegria.

Per maggiori informazioni
www.lovechamois.it
www.comune.chamois.ao.it

LA MONTAGNA CHE SARÀ...

intervista a Daniele Pieiller
Presidente di "NaturaValp"

Nel 2021 le Nazioni Unite hanno riconosciuto l'Associazione **NaturaValp in Valpelline** come un buon esempio di **Turismo consapevole sulle Alpi**. È così iniziato un confronto con le popolazioni di montagna Svizzere e Francesi.

Gli spunti di riflessione sono tanti… noi ne abbiamo parlato con Daniele Pieiller, Presidente dell'associazione, titolare dell'Alpe Rebelle di Bionaz, sempre disponibile al confronto su questo tema a lui caro. Ecco il suo parere:

"La montagna, come tanti altri luoghi della terra – racconta Pieiller - *si ritrova nel bel mezzo di una riflessione importante che richiede un'attenta analisi e la creazione di una visione per il futuro serena e sincera, possibilmente libera da pregiudizi e non condizionata da affari ed interessi della giornata. È necessario rimettere in discussione modelli sociali ed economici che stanno mostrando chiaramente i loro limiti. Questo breve ragionamento parte concentrandosi su un principio poco attuale, ma che ha salvato le popolazioni in montagna per secoli e cioè la vita in autarchia (o quasi).*

Sappiamo che le genti che si rifugiavano in questi luoghi difficili da abitare lo facevano poiché in contrapposizione con i regnanti della pianura (per motivi religiosi o altro). Le terre alte erano scelte perché, in genere, meno interessanti per il potere di turno che di conseguenza interferiva meno in questi luoghi. In cambio della loro libertà le popolazioni di montagna dovevano affrontare le difficoltà legate alla quota, ai terreni impervi e poveri e ai lunghi inverni. La capacità dei montanari di adattarsi a quelle terre permise loro la sopravvivenza per secoli.

Questi ultimi 40 anni hanno cambiato le abitudini anche in montagna, tanti saperi e conoscenze tramandati da secoli sono andati persi. Le risorse naturali tanto preziose sono ormai inutilizzate a causa di scelte politiche e regole di mercato scellerate; anche l'agricoltura è sempre più assistita poiché i suoi preziosi prodotti perdono di valore sempre a causa sempre di leggi di mercato discutibili. Sembra una barzelletta, ma ormai in montagna si importano pietre, legna e anche acqua potabile in bottiglia. È assurdo che scelte politiche che regolano il mercato abbiano portato a rendere economicamente conveniente utilizzare delle pietre che arrivano dalla Cina piuttosto di quelle che si trovano in abbondanza in montagna.

© Valpelline All Season

*Le **comunità di montagna** per questi motivi si devono prendere in carico delle responsabilità importanti. Le persone dovranno ragionare insieme su una **visione del futuro**, che prenda in considerazione anche i cambiamenti climatici per le scelte a lungo termine, rimettendo al centro la comunità. Normalmente i periodi caldi hanno avvantaggiato le popolazioni di montagna, questa è storia. Allora adesso è forse il momento per capire quali vantaggi può portare l'evidente aumento delle temperature e quali svantaggi può provocare. Al momento il problema più grande è la scarsità della neve alle quote più basse e lo scioglimento dei ghiacciai. Partendo da questi presupposti le comunità di montagna devono confrontarsi per ottimizzare le scelte per il futuro.*

*Il cibo e altre materie prime sono state risorse importantissime che hanno permesso la sopravvivenza alle popolazioni montane nei secoli. Con le nuove tecnologie e i mezzi a disposizione si potrebbe tranquillamente ripensare a modelli economici di economia più circolare e sostenibile a lungo termine. Riappropriandosi della produzione di cibo ed utilizzo di materie prime disponibili in loco il **turismo** potrebbe essere un volano per valorizzare alcuni aspetti di questo ragionamento.*

*Per questi motivi da 10 anni è nata un'associazione in **Valpelline, NaturaValp**, che fra le altre cose si propone di trovare degli ospiti consapevoli che possano visitare, vivere, divertirsi e conoscere questa Valle così peculiare tra le valli valdostane, lontana dal turismo di massa, l'unica sprovvista di impianti di risalita nonostante sia la più lunga di tutta la Valle d'Aosta."*

© Valpelline All Season

© Valpelline All Season

© Archivio PNGP - Olivero Giordano

ASSEGNATA LA CARTA EUROPEA DEL TURISMO SOSTENIBILE

Il 3 dicembre 2022 il **Parco Nazionale Gran Paradiso** festeggerà il suo primo centenario e, insieme a questo, un nuovo prestigioso riconoscimento.

Europarc Federation ha infatti deciso di assegnare al PNGP la **Carta Europea del Turismo Sostenibile**, certificazione internazionale che viene rilasciata alle aree protette che dimostrano di avere precisi requisiti per mettere in atto un piano di gestione del turismo sostenibile, presentando una strategia e un piano di azioni condiviso con il territorio legati ai princìpi dell'ecoturismo e della sostenibilità ambientale.

Nel suo complesso la CETS rappresenta un processo strategico, che prevede un'organizzazione partecipata e sostenibile - in termini di conservazione della natura e socio-economica - delle attività turistiche nell'area protetta. Elemento centrale è la collaborazione tra tutte le parti (pubbliche e private) interessate a sviluppare una strategia comune ed un piano d'azione per lo sviluppo turistico di qualità, sulla base di un'analisi approfondita della situazione locale.

Nel caso del PNGP, la programmazione è partita da esperienze di rilievo legate alla promozione del territorio, come la rete del **Marchio di Qualità** e il progetto di mobilità sostenibile "A piedi fra le Nuvole", oltre a strumenti di gestione già in essere come il Piano del Parco.

La **cerimonia di premiazione** avverrà il **2 dicembre** al Parlamento Europeo di **Bruxelles**, il percorso per la predisposizione della candidatura è stato finanziato nell'ambito dei fondi europei dell'Interreg Alcotra Biodiv'ALP - progetto PROBIODIV, sulla promozione della biodiversità come fattore di sviluppo sostenibile dei territori.

Fonte: Ufficio Comunicazione
Parco Nazionale Gran Paradiso, Andrea Virgilio

LA CIVETTA NANA, IL PIÙ PICCOLO RAPACE EUROPEO

Il **Parco Naturale Mont Avic**, in collaborazione con la Société de la Flore Valdôtaine, ha organizzato lo scorso ottobre ad Aosta un evento divulgativo di carattere scientifico per la valorizzazione dei risultati di un progetto di ricerca pluriennale avente per oggetto l'ecologia e l'etologia della civetta nana eurasiatica *Glaucidium passerinum*, condotto con l'Università di Turku in Finlandia e l'Università degli Studi di Torino.

La civetta nana eurasiatica è **il più piccolo rapace europeo** ed è una specie forestale di elevato valore conservazionistico inserita nell'allegato I della Direttiva 2009/147/CE. Fa infatti parte di una complessa e importante rete di specie che utilizzano le cavità arboree ed è un efficace indicatore dello stato di conservazione dei boschi (*old growth forest specialist*). Quasi estinta sulle Alpi occidentali italiane nella seconda metà del XX secolo, negli ultimi decenni è risultata in netta ripresa in **Valle d'Aosta**. Le indagini presentate nel corso della conferenza hanno consentito di ottenere dati inediti sull'ecologia e l'etologia della specie. È stata inoltre effettuata per la prima volta una comparazione fra aree di studio collocate rispettivamente nella foresta boreale (Finlandia meridionale) e sulle Alpi (Parco Naturale Mont Avic e altri settori della Valle d'Aosta).

I relatori **Daniele Baroni**, **Massimo Bocca** e **Sofia Koliopoulos**, rispettivamente ricercatore post-doc dell'Università di Turku, vicepresidente della Société de la Flore Valdôtaine e titolare di una borsa di ricerca dell'Università di Torino, hanno presentato lo studio avvalendosi di una ricca documentazione fotografica e di video e audio originali, acquisiti da Sofia Koliopoulos. Sono stati illustrati i risultati ottenuti, con particolare riguardo ad aspetti ecologici ed etologici; sono state approfondite le tecniche di monitoraggio della specie ed è stata spiegata l'applicazione dei risultati a livello regionale, con riferimenti alle modalità di conservazione e gestione delle foreste e all'importanza di garantirne l'evoluzione naturale.

Fonte: ufficio comunicazione del Parco Naturale Mont Avic

© Sofia Koliopoulos

PILA: IL BALCONE BIANCO DI AOSTA

© Archivio Pila Spa - M. Paillex

di Redazione RV

A Pila, in Valle d'Aosta, scopri la tua vera natura tra sport e divertimento. Il Balcone Bianco di Aosta è la meta ideale per le vacanze invernali o per una toccata e fuga.

Vicino alla città, ma immersa nella natura più pura. Grazie alla presenza della telecabina che collega ad Aosta, Pila permette la "doppia vita" dello **sci**, della **neve** e delle **iniziative culturali** e di intrattenimento tipiche della città. A Pila, sciatori e snowboarder e amanti della natura avranno il piacere di divertirsi e godere di un panorama mozzafiato che abbraccia le vette dei principali 4.000: dal Monte Bianco al Cervino.

Le piste che si sviluppano fra i 1800 e i 2700 mt. s.l.m., battiture impeccabili e neve ossigenata, saranno pronte ad attendere tutti. Inoltre, due piste ben segnalate sono dedicate allo **scialpinismo** e uno **snowpark** dove ci si potrà divertire fra funbox, kicker e rail in tutta sicurezza!

Non solo sci!

Pila risulta essere il luogo ideale anche per coloro che non sciano. Numerose **escursioni** da fare con **ciaspole** con le guide ambientali naturalistiche sono un' esperienza da provare anche con i bambini. Come immancabile è il **Fun Park**: un luogo magico con gommoni morbidi e dai colori sgargianti, dove il divertimento è assicurato per tutti!

La **proposta enogastronomica** a Pila è sicuramente un punto di eccellenza: si possono degustare i prodotti più tipici della Vallée e le materie prime che parlano l'antica lingua della tradizione.

© Archivio Pila Spa - Studio Mazzoli

© Archivio Fondation Grand Paradis

IL GRAN PARADISO FILM FESTIVAL PROTAGONISTA IN BELGIO

Il Gran Paradiso Film Festival è stato recentemente ospite del 28° FINN - **Festival International Nature Namur**, uno dei più importanti festival di cinema naturalistico al mondo.

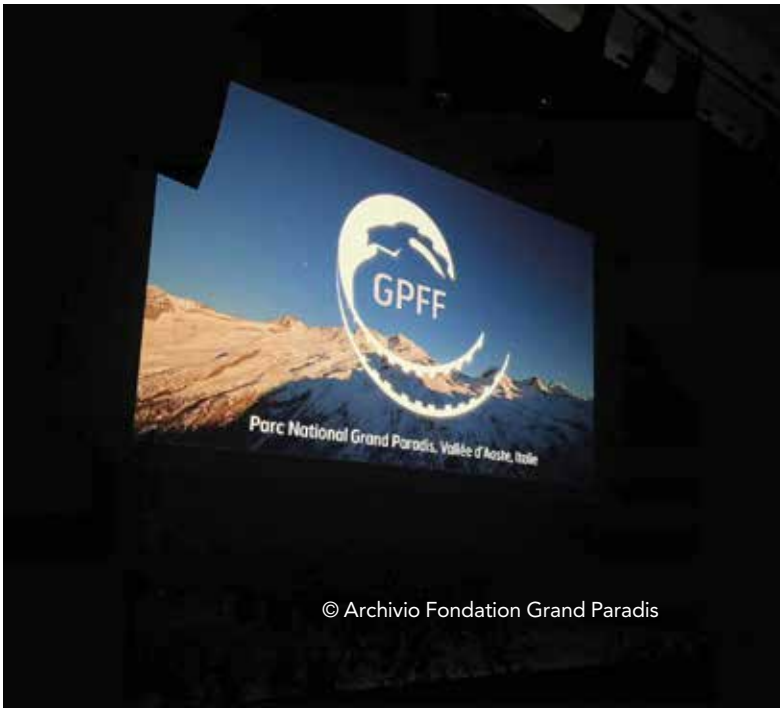
Luisa Vuillermoz, direttore artistico del GPFF, è stata chiamata a far parte della giuria tecnica del prestigioso festival belga, presieduta da Oliver Goetzl - uno dei più noti registi di film wildlife - e composta da Anne Laudisoit (senior scientist - National Geographic Explorer), Bruno Hilgers (responsabile della programmazione e co- direttore del Centre Culturel des Roches de Rochefort) e Daniel Auclair (chief scientific officer e senior vice president of research della Multiple Myeloma Research Foundation), e ha contribuito, dopo tre giorni di intenso lavoro di visione e discussione, a scegliere il vincitore del Grand Prix – premio principale della manifestazione – e i numerosi premi assegnati nella serata di gala.

Nella serata degli Awards, presentata da Tanguy Dumortier, notissimo presentatore televisivo belga, uno spazio particolare è stato dedicato al Gran Paradiso Film Festival, che ha presentato alla sala gremita di più di 500 persone nel cuore della cittadina belga la sua lunga storia e quella del Parco Nazionale Gran Paradiso che ne fa da cornice e i punti chiave della 25esima edizione appena conclusasi.

La settimana a Namur è stata anche l'occasione per consolidare il legame di collaborazione che lega il Gran Paradiso Film Festival al FINN. **Luisa Vuillermoz** ha così commentato: *"Una grande occasione di arricchimento e confronto internazionale e per approfondire la conoscenza di registi professionisti operanti nel mondo della conservazione della natura, scambiare idee su progetti futuri e promuovere la Valle d'Aosta presso un pubblico attento e consapevole che ha dimostrato molto interesse per le nostre Valli e il nostro Parco".*

Maggiori informazioni e tutti gli aggiornamenti sul Gran Paradiso Film Festival sono disponibili sul sito www.gpff.it

Fonte: Ufficio comunicazione Fondation Grand Paradis



© Archivio Fondation Grand Paradis

ECOMOB

di Moreno Vignolini

*Scoprire in "**modalità green**" i territori intorno al **Monte Bianco**? C'è ECOMOB.*

Ritrovare il patrimonio naturale e culturale intorno al Monte Bianco attraverso la mobilità elettrica e soluzioni green è ora più semplice e offre un'esperienza unica di immersione rispettosa in tutte le stagioni. Nell'ambito delle tante azioni che si realizzano da decenni nel territorio dell'Espace Mont Blanc, il **progetto Parcours**, cofinanziato dal Fondo europeo di sviluppo regionale (FESR) attraverso il programma europeo Interreg Francia-Italia ALCOTRA 2014-2020, ha permesso di irrobustire la cooperazione transfrontaliera tra Vallese, Alta Savoia e Valle d'Aosta, promuovendo la condivisione e la contaminazione tra queste aree per creare nuove collaborazioni e rafforzare il senso di identità alpina comune per guardare al futuro in modo sempre più sostenibile.

© Moreno Viignolini

In particolare il progetto **"Percorsi I-tineranti intorno al Monte Bianco"** tra le tante iniziative, ha dato avvio a "EcoMoB", la nuova piattaforma digitale, che presenta servizi di mobilità pubblica del territorio italo-franco-svizzero dell'Espace Mont-Blanc, le infrastrutture disponibili, i punti di interesse, gli itinerari green, offrendo anche la possibilità di immergersi in visite virtuali e scegliere fra linee ferroviarie, autobus, navette stagionali, impianti di risalita, aree di car e bike sharing e molto altro ancora.

Ciascun utente accede così ad una panoramica completa che contribuisce ad un modello di sviluppo più sostenibile. Per usufruire dei servizi basta scaricare **l'app EcoMoB**, multilingue e disponibile su Android e iOs. Tale strumento nasce proprio per soddisfare le esigenze di mobilità di residenti e turisti attraverso l'attuazione di soluzioni di trasporto innovative e adatte ai territori di montagna, per rendere gli spostamenti meno inquinanti, più efficienti e più adatti al contesto.

L'obiettivo è stato perseguito attraverso un partenariato per l'innovazione (PPI), una formula di collaborazione pubblico/privata prevista nell'ambito dei nuovi strumenti dell'Unione europea.

Immersi nella magia del Natale, i visitatori potranno immortalarsi con Babbo Natale e i cani San-Bernardo.

BARRYLAND NELLA MAGICA ATMOSFERA NATALIZIA

di Romy Moret

L'11 dicembre, Barryland si tuffa nella meravigliosa atmosfera della Feste di fine anno offrendo ai visitatori decorazioni a tema e momenti magici insieme ai cani e a Babbo Natale.

Babbo Natale in persona accompagnato dai cani San-Bernardo accoglieranno i visitatori dal prossimo 11 dicembre a Barryland. L'occasione di condividere un momento unico con queste "star" e di immortalare l'incontro con un'immagine fotografica! La mascotte di Barryland sarà certamente della partita per animare questi momenti felici, impreziositi dall'opportunità di realizzare la propria piccola strenna Natalizia. Una manna dal cielo particolarmente gradita dai più piccoli! Da evidenziare il 10% di sconto su alcuni articoli della Boutique, che offriranno spunto per fantastiche idee regalo di Natale.

PASSEGGIATE INVERNALI CON I CANI SAN-BERNARDO

La passeggiata di 45 minuti intorno al pittoresco lago di montagna di Champex-Lac rappresenta un'esperienza unica! Interagendo con i cani, guidati dalle addette, i partecipanti durante la passeggiata imparano a conoscere tutto sui cani San-Bernardo e sulla fondazione.

Fin quando la neve è presente, l'esperienza è decisamente suggestiva: con la sensazione di essere nel Grande Nord, i più piccoli potranno salire su una slitta trainata da un cane San-Bernardo, mentre gli adulti si alterneranno accompagnando un cane al guinzaglio. Momenti assolutamente indimenticabili in un contesto di fiaba!

DUE CUCCIOLATE IN ARRIVO A FINE NOVEMBRE!

Che notizie meravigliosa! Basta immaginare i musetti dei cuccioli nuovi-nati e un sorriso si disegna sul nostro volto. Due cucciolate sono arrivate a fine novembre al canile e in seguito troveranno la loro sistemazione a Barryland dal prossimo anno. Le prime sei settimane di vita, queste piccole palle di pelo (lungo o corto che sia) le passeranno al canile vicino alle madri che guideranno i loro primi passi. Ma state tranquilli: è possibile assistere live al loro ingresso nella vita, vederli interagire e aprire gli occhi dalla webcam installata per questo scopo ed accessibile dal sito web di Barryland. Momenti magici e molto emozionanti che rappresentano sempre un avvenimento!

Tutte le informazioni su
www.barryland.ch

Quando la meteo non è proprio ideale per lo sci, una visita a Barryland per ammirare i cuccioli di San-Bernardo rappresenta una simpatica alternativa.

LA FIERA DI SANT'ORSO DI DONNAS

di Christel Tillier

Domenica 15 gennaio 2023 è la data da segnare sul calendario per non mancare l'appuntamento con la storica Fiera di Sant'Orso di Donnas, che ogni anno si svolge nell'antico borgo del paese la terza domenica di gennaio ed è considerata un'anticipazione dell'omonima manifestazione di Aosta.

Una fiera dalle lontane ed imprecisate origini che ancora oggi mantiene intatta la sua suggestione e tipicità. Nata per la vendita degli attrezzi agricoli costruiti durante l'inverno, la fiera di Sant'Orso si è trasformata nel tempo nella vetrina dell'**artigianato tipico** e di tradizione della Valle d'Aosta. Ammirando le diverse opere esposte è possibile ancor oggi trovare oggetti utili per la vita quotidiana, quali rastrelli, ceste, cucchiai, mestoli, e i sabot, tipici zoccoli in legno, ma è soprattutto l'occasione per meravigliarsi di fronte a vere e proprie opere d'arte create dagli artisti valdostani.

© Comitato Foire de Saint-Ours de Donnas

© Comitato Foire de Saint-Ours de Donnas

La **scultura su legno** fa da padrona, ma negli ultimi anni sono apparsi **nuovi materiali** lavorati quali la pietra ollare, il ferro battuto, il cuoio e la tessitura dei drap, ovvero stoffa ancor oggi lavorata su telai di legno.

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

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

Tanti sono i luoghi dell'artigianato in Valle d'Aosta, ma Donnas è sicuramente uno di quelli in cui la storia si fa sentire con maggior forza.

Nell'attesa, visitando il sito ufficiale della manifestazione **www.fierasantorsodonnas.it**, troverete una sezione dedicata alle opere degli artigiani esposte durante le passate edizioni, una sezione con l'elenco completo degli espositori aggiornato di anno in anno, una sezione foto e video ed infine tante informazioni utili per vivere al meglio l'edizione 2023.

© Comitato Foire de Saint-Ours de Donnas

Maggiori informazioni
Comitato per l'incremento
della Foire de Saint Ours de Donnas

Tel. +39 338 475 9383
www.fierasantorsodonnas.it
Fiera Sant Orso Donnas
santorso_donnas
Fiera di Sant'Orso Donnas

GRUPPO peila 50 anni
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!

MBE®

MAIL BOXES ETC.®

Aosta, via Chambéry 143

Tel. 0165.230180 - 0165.610032

© Archivio I.V.A.T.

NATALE FA RIMA CON ARTIGIANALE

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

Natale è tempo di addobbi, di doni e di voglia di stare insieme. Il MAV - **Museo dell'Artigianato Valdostano di tradizione** propone per il periodo natalizio un ricco programma di laboratori per bambini e famiglie.

Nella sua **Falegnameria Didattica**, un vero e proprio "atelier" artigianale a **misura di bambino** con banchi da lavoro, trapani, seghetti, lime e le famiglie possono "lavorare" assieme e realizzare piccoli oggetti d'artigianato per decorare la casa per il Natale. Un'occasione per le famiglie di stare insieme e riscoprire la bellezza del fare artigianale.

L'unicità degli oggetti fatti a mano sperimentata dai bambini al museo è la stessa che è possibile trovare negozi de **L'Artisanà**, dove tutti gli oggetti in vendita sono fatti a mano in Valle d'Aosta.

La manualità è una grande ricchezza che viene dalla nostra storia e l'artigianato è parte della cultura identitaria del nostro territorio. Sta a tutti noi comprenderli e valorizzarli.

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

© Archivio I.V.A.T.

MODON D'OR
FONTINA DOP
CONCORSO 2022
LE MIGLIORI FORME DI FONTINA D'ALPEGGIO SI SFIDANO
ZONA DI PRODUZIONE • REGIONE AUTONOMA VALLE D'AOSTA •
FONTINA
DOP
Vallée d'Aoste
Valle d'Aosta
CAMERA VALDOSTANA
CHAMBRE VALDÔTAINE
FONTINA
FONTINA
Scopri di più inquadrando il qrcode
o digitando www.regione.vda.it/agricoltura

MODON D'OR 2022

Il concorso dedicato alla migliore Fontina DOP d'alpeggio 2022. Per esaltare questo prodotto, simbolo di tradizione e autenticità, e per riconoscere al meglio il lavoro degli agricoltori, l'Assessorato Agricoltura e Risorse naturali in collaborazione con la Chambre Valdôtaine e con il supporto tecnico del Consorzio Produttori e Tutela della DOP Fontina e della Cooperativa Produttori Latte e Fontina, organizza anche quest'anno il Modon d'Or Fontina DOP con la selezione delle **migliori forme di Fontina DOP prodotte in alpeggio**. Il Concorso è articolato in differenti sedute di assaggio visive, olfattive e degustative delle Fontine DOP, in cui sono impegnate le tre giurie previste nel Regolamento di partecipazione.

© Archivio Regione Autonoma Valle d'Aosta

© Archivio Regione Autonoma Valle d'Aosta

© Archivio Regione Autonoma Valle d'Aosta

Le giurie e la selezione dei vincitori.

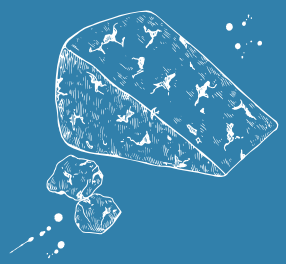
La **giuria tecnica** è composta da personale qualificato, all'esecuzione di analisi sensoriali sulla Fontina, con esperienza nelle tecniche di assaggio appartenente agli enti che in Valle d'Aosta operano nel settore lattiero-caseario: Assessorato, Consorzio Produttori e Tutela della DOP fontina, Cooperativa Produttori Latte e Fontina e Institut Agricole Régional. **La giuria degli operatori** del territorio è composta da albergatori, commercianti e da organi di stampa locali ed infine la **giuria d'eccellenza** è composta da esperti del settore enogastronomico, critici e organi di stampa di livello nazionale.

Dopo le degustazioni della giuria tecnica vengono selezionate **le 10 migliori Fontine**, nuovamente degustate dalla Giuria degli operatori del territorio e da quella di eccellenza, il cui giudizio complessivo definisce, in base al punteggio ottenuto, le **3 Fontine classificate Modon d'Or** e le **7 Médailles d'Or 2022**.

Dove acquistare le Fontine premiate? Le migliori forme di Fontina Dop d'alpeggio potranno essere acquistate a partire dal mese di dicembre negli specifici punti vendita aderente all'iniziativa.

Per maggiori informazioni
www.regione.vda/agricoltura

Fonte: Assessorato Agricoltura e Risorse Naturali Regione Autonoma Valle d'Aosta



Note di Bleu

in collaborazione con

BLEU DELLE MINIERE: LA PRESENTAZIONE UFFICIALE

di Christel Tillier

Eccoci giunti all'ultima puntata della rubrica "Note di Bleu" per l'anno 2022. L'inverno è alle porte così come le festività natalizie. E mentre si aspetta la prima nevicata, nelle **miniere di ferro** di Colonna, a **Cogne**, il **Bleu d'Aoste**, formaggio erborinato unico nel suo genere, sta riposando delicatamente e realizzando la sua **stagionatura** in modo totalmente naturale. A solo contatto con l'ambiente circostante, per più di **cento giorni**, a temperatura e umidità costanti, ottimali per la sua maturazione e senza manipolazioni, il Bleu si insaporisce di tutti gli aromi che caratterizzano la miniera. Il particolare microclima esalta le qualità di questo prodotto rendendone il gusto pieno, deciso, persistente ma sempre armonico ed equilibrato.

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

La continua ricerca di **prodotti unici** di alta qualità ha permesso di ottenere un formaggio affinato per oltre tre mesi in miniera dove storia, tradizione e cultura gastronomica si incontrano e si fondono. Questa, fra tante, è stata la sfida della Centrale Latière per il 2022 in collaborazione con la cooperativa des Mines de Cogne: esplorare le potenzialità della stagionatura in un luogo storico della Valle d'Aosta, che unisce la tradizione mineraria e la vocazione rurale del territorio. Un progetto che è diventato realtà: una nuova declinazione di Bleu che si aggiunge alla vasta gamma di prodotti della Centrale.

Il **9 dicembre**, in anteprima, il **Bleu delle miniere** verrà presentato ufficialmente con un evento ad hoc organizzato dalla cooperativa a Cogne: un prodotto che potrete presto trovare in vendita e che andrà ad arricchire il ventaglio di prodotti a marchio Centrale Laitière de la Vallée d'Aoste.

Informazioni su

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

Centrale Laitière Vallée d'Aoste

La ricetta per le feste

CRESPELLE AL CUORE DI BLEU

Per questo Natale lo chef Florin Agoston, della Federazione Italiana Cuochi sezione Valle d'Aosta, ci propone un piatto della tradizione rivisitato: le classiche crespelle alla valdostana si insaporiscono di Bleu. Morbide crespelle con all'interno un cuore di Bleu d'Aoste e fette di prosciutto cotto alla brace. Un piatto prelibato dal sapore intenso da proporre ai vostri commensali il giorno di Natale.

© Archivio La Gabella - Florin Agoston

Ingredienti

Per le crespelle (quantità 10):

- Farina 00 200 g
- Farina di castagne 200 g
- Uova 4
- Latte 1/2 L
- Sale un pizzico

Per il ripieno:

- Cotto alla brace
- Bleu d'Aoste

Per l'impanatura:

- Uovo
- Pangrattato integrale

Per la guarnizione:

- Noci
- Crema di formaggio
- Salsa al pomodoro

Preparazione

Iniziamo con la preparazione delle crespelle. In una ciotola sbattere le uova e unire la farina 00 e la farina di castagne, il latte e un pizzico di sale fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo e successivamente lasciarlo riposare. Trascorsi circa 30 minuti, versare qualche cucchiaio di pastella in una padella calda, unta con poco olio, e girare appena si stacca.

Farcire ogni crespella con due fette di cotto alla brace e Bleu d'Aoste e poi chiuderla formando un involtino. Passare le crespelle nell'uovo, poi nel pangrattato e ancora nell'uovo, creando una doppia panatura. Friggerle nell'olio a 160 gradi fino a quando diventano croccanti. Servire le crespelle calde accompagnate da una salsa al formaggio, un po' di salsa di pomodoro e qualche noce per guarnire il piatto.

Buon appetito e buone feste!

PLATINUM The WineHunter

rosset TERROIR

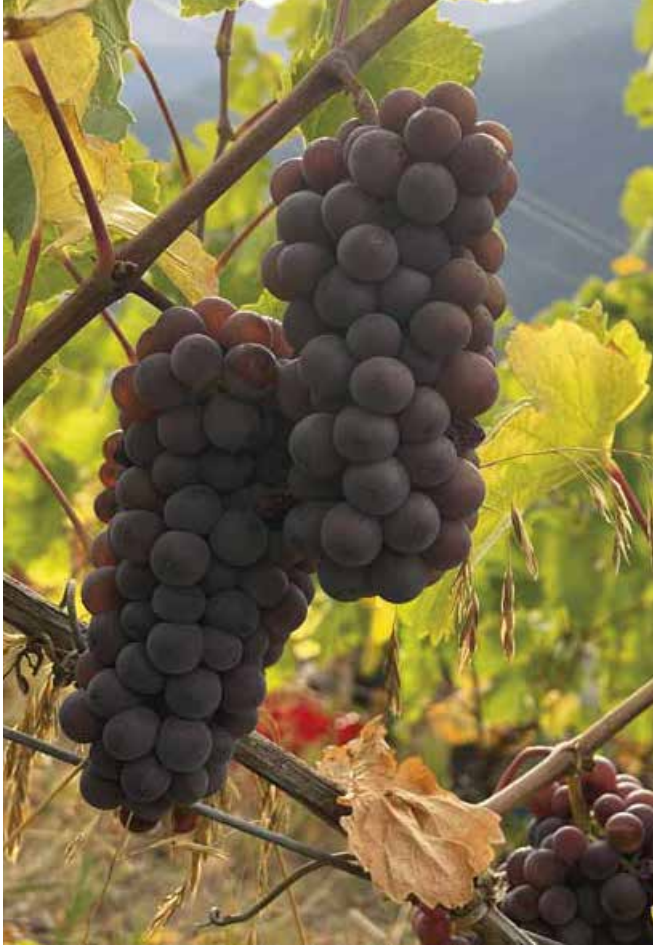
Chardonnay 770

Vitigno internazionale che trova nell'impervia Valle d'Aosta una particolare espressione. Ginestre e Ananas al naso, fresco e morbido al palato.

Platinum medal al
The Merano Wine Hunter 2022

VINO E SOSTENIBILITÀ

di Simonetta Padalino



© Azienda Agricola Rosset Terroir

Si sente spesso parlare di **sostenibilità ambientale** e della sua importanza, ed è un argomento che riguarda tutti. Vocaboli nuovi e indispensabili. Semplificando, per il benessere umano è fondamentale che **l'ambiente**, il pianeta, continui a fornire risorse, ma anche che si gestiscano molti altri aspetti in sinergia creando un **equilibrio** tra l'ecosistema terrestre e le attività umane. Tutto ciò è sostanziale per preservare queste risorse per le **generazioni future**.

La sostenibilità ambientale è parte del modello di sviluppo sostenibile. Nei suoi 17 Obiettivi di sviluppo sostenibile **dell'Agenda 2030**, per l'ONU, non è una questione puramente ambientale, è necessario adottare un approccio integrato e misure concrete per affrontare il cambiamento e le sfide del futuro.

Anche il mondo del vino fa e potrà fare ancora la sua parte. Si parla infatti di **vino sostenibile**, un obiettivo raggiungibile considerando sia l'aspetto ambientale ma anche sociale ed economico, integrato appunto. Il vino sostenibile non significa solo vino biologico o agricoltura sostenibile, l'attenzione all'impatto ambientale riguarda tutta la filiera produttiva dai tappi, alle bottiglie, alle etichette e molto altro ancora.

Ma si parte sempre dal rispetto del **territorio**, dalla sua preservazione, dall'**amore** per la propria **terra**. Un amore che in Valle d'Aosta è fortissimo, trasmesso da una generazione all'altra, dove i viticoltori sono veri e propri eroi che affrontano altitudini e pendenze per coltivare la vite. Con lavorazioni quasi esclusivamente manuali, in parcelle piccole a volte piccolissime dove la fatica è tanta, i viticoltori riescono a mantenere il territorio e a creare un **paesaggio unico**.

© Azienda Agricola Rosset Terroir

Ricetta Gourmet

a cura di Simonetta Padalino
in collaborazione con A.R.E.V.

© Archivio A.R.E.V.

ROLATA DI VITELLONE

La sentite già nell'aria l'atmosfera natalizia? I caratteristici mercatini aperti, le decorazioni in fase di ultimazione, i regali da pensare, lettera a Babbo Natale da scrivere e spedire al più presto, il calendario dell'avvento da organizzare. E per chi ama preparare il **pranzo di Natale** per la famiglia è ora di pensare al menù, per chi ama la tradizione ma vuole comunque una proporre un piatto originale proponiamo la rolata di vitellone, **una ricetta ideata dagli chef della Fondazione per la Formazione turistica di Châtillon** presente nel ricettario di **A.R.E.V.** sempre ricco di spunti e di idee.

Questa rolata di vitellone è farcita con **Jambon di Saint-Oyen** e **Toma di Gressoney** e ed accompagnata da una **salsa al Muscat di Chambave**, ma sia per la farcitura che per la salsa ci si può, volendo, sbizzarrire.

Scopri dove trovare la Carne Valdostana

www.arev.it
Carne Valdostana
@carnevaldostana

Ingredienti per quattro persone:

- 1 kg di pancia di vitellone, rigorosamente Carne Valdostana
- 200 gr di prosciutto cotto
- 200 gr di toma
- Sale
- Pepe
- 100 gr di sedano
- 100gr di carota
- 100 gr di cipolla
- 50 dl di Muscat de Chambave

Eliminare dalla pancia di vitellone le parti che si desiderano utilizzare nella preparazione e batterla per appiattirla. Farcirla con il prosciutto e la toma, poi arrotolarla e legarla. Ridurre le verdure in dadolata e farle rosolare bagnandole con il vino. Aggiungere la carne e far cuocere in forno, a 160°, per circa un'ora. Far riposare e tagliare la rolata. Servire le fette con la salsa tirata dal fondo si cottura.

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

MERCATINO DI NATALE NEL CUORE DELLE ALPI

AOSTA - UN VILLAGGIO ALPINO NEL CENTRO DELLA CITTÀ

piazza Roncas, piazza papa Giovanni XXIII (Cattedrale) e piazza Caveri

dal 19 novembre 2022 all'8 gennaio 2023

ORARIO

Tutti i giorni 10.30 - 20

Domenica 25 dicembre
e domenica 1° gennaio 15 - 20h

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

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

Per saperne di più...

www.aostalife.it

Valle d'Aosta
Vallée d'Aoste