

RENDEZ-VOUS

IN VALLE D'AOSTA

ARTE, CULTURA, SPORT
TRADIZIONI, TEMPO LIBERO
ENOGASTRONOMIA

INVERNO 2023 

   N° 36 - GENNAIO-FEBBRAIO

www.rendezvous-vda.it



1023^A FIERA DI SANT'ORSO

FORTE DI BARD: LE MOSTRE

CHAMOIS: EMOZIONI
AL CHIAR DI LUNA

VALPELLINE: ASCOLTARE
IL SILENZIO DELL'INVERNO

© Archivio Regione Autonoma Valle d'Aosta



Forte di Bard

nuovo gottardi cisco 1831 coltorene bauer roma foto vice fotografo

IL DÈCO IN ITALIA

L'ELEGANZA
DELLA MODERNITÀ

**FORTE DI BARD
VALLE D'AOSTA**

2 DICEMBRE 2022
10 APRILE 2023

INFO
FORTEDIBARD.IT

PARTNER ISTITUZIONALI



PARTNER TECNICO



MEDIA PARTNER



CATALOGO

SilvanaEditoriale



© Archivio Regione Autonoma Valle d'Aosta

Costi quel che costi	4	Turismo e festività	6
"Sviluppi" Contest fotografico	7	Aosta fra curiosità e leggende	9
Il Déco in Italia, l'eleganza della modernità	10	Gabriel Loppé, artista, alpinista e viaggiatore	11
1023 ^a Foire de Saint-Ours	12	L'artisanà: tradizione di successo	15
"La vera Gamolla non molla"	13	Chamois: emozioni al chiar di luna	16
Ascoltare il silenzio dell'inverno in Valpelline	20	Scialpinismo	22
Il Parco d'inverno	23	Speciale Valais: 60 ^a Festa delle Guide	24
La grappa nella tradizione e in cucina	25	Tradizione e innovazione in cucina	26
Ricette della tradizione	30		

Diamo ai nostri lettori il benvenuto nel nuovo anno con il primo numero di Rendez-Vous che, come tradizione vuole, vede le copertine della nostra rivista ed alcune pagine interne dedicate ad uno degli eventi più importanti in assoluto per la nostra regione: la 1023^a Fiera di Sant'Orso.

Da pochi giorni ha già avuto luogo la Fiera di Sant'Orso di Donnas alla quale avevamo dato spazio nel numero di dicembre. La "Petite Foire", che ha riscosso come sempre grande successo, cede ora il passo alla "Millenaria" il 30 e 31 gennaio nel centro storico di Aosta.

Per quello che riguarda la linea editoriale di Rendez-Vous vi presentiamo un paio di novità: la rubrica "Angoli magici di Aosta" cede il passo ad "Aosta fra curiosità e leggende", mentre in ambito gastronomico le "Ricette Gourmet" lasceranno spazio alle "Ricette della Tradizione"; il tutto sempre a cura della nostra Simonetta Padalino.

La nostra corrispondente svizzera Romy Moret continuerà invece ad informarci sulle iniziative e gli eventi di interesse nel vicino Valais (CH).

Anche le altre "penne" presenti in redazione (Christel Tillier, Moreno Vignolini, Claudine Brunod, Marco Albarello) continueranno a raccontarci, ognuna con il suo inconfondibile stile, mese dopo mese, il meglio della nostra regione.

Non ci resta che augurarvi una buona lettura ed un buon 2023!

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 Comgraf Soc. Coop.

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



© Les Plaisirs d'Antan

COSTI QUEL CHE COSTI

di **turismOK**
MANAGEMENT & MARKETING

Strutture alberghiere gravate da costi di gestione sempre più elevati e marginalità contenute. Si salva chi ha consapevolezza della spesa che sostiene.

Il 2022 è stato un anno particolarmente complesso dal punto di vista finanziario. La crescita dell'inflazione e il conseguente aumento dei tassi di interesse innescati anche da un deficit di offerta (fabbisogno energetico) hanno costretto imprese e famiglie a prestare ulteriore attenzione ai propri bilanci. Ma come si fa a controllare la spesa e ottimizzare i costi? Siamo sicuri di avere tutto sotto controllo o ci sono zone grigie che sfuggono e di cui abbiamo una percezione errata?

Se la predisposizione a potenziare i ricavi della struttura è un aspetto pressoché innato in ogni imprenditore, il controllo della spesa è invece talvolta dato per scontato e come tale "difficilmente modificabile". In ambito alberghiero l'attività di controllo gestione è oggi ancora scarsamente diffusa e spesso confusa con la contabilità. Nulla a che vedere. **L'attività ha la finalità di valutare se**



© Moreno Vignolini

le nostre spese sono in linea con il mercato, che trend hanno seguito nel tempo e se possiamo fare qualcosa per ottimizzarle. Si tratta di comprendere a cosa associare una singola voce di costo per evitare, come accade spesso, di effettuare valutazioni non corrette perché influenzate da errori alla base. A titolo esemplificativo occorre distinguere una data di emissione della fattura con il periodo a cui essa fa riferimento piuttosto che determinare correttamente un food cost. Il lavoro alla base è quindi quello di determinare categorie di costi (es. fissi/variabili), determinarne il reparto di riferimento (camere/ristorante) individuare micro voci di costo che caratterizzano la spesa (es. prodotti cortesia).

Questo tipo di lavoro richiede **tempo e costanza** nella sua applicazione ma può apportare benefici significativi rendendo l'imprenditore o il suo amministratore più consapevole della situazione. Il controllo di gestione, associato ad una buona capacità di analisi dei ricavi, consente di fare scelte maggiormente corrette come ad esempio la determinazione delle tariffe di vendita del proprio servizio ottenendo quindi benefici diffusi.



© Archivio Regione Autonoma Valle d'Aosta



AYMAVILLES
VERRÈS
MARTIGNY



VISITA I NOSTRI
SHOWROOM
ANCHE ONLINE
jerusel.it



SCAN ME



TURISMO E FESTIVITÀ

in collaborazione con



Consuntivo sull'andamento turistico delle festività in Valle d'Aosta.

Sono stati oltre 17 milioni gli italiani in viaggio per le festività di fine 2022, per un giro d'affari superiore ai 13 miliardi di euro. La destinazione preferita (dati Federalberghi) è stata la **montagna** (30,4%), mentre la durata media del soggiorno è stata di 3,6 notti. La spesa media pro capite - comprensiva di trasporto, alloggio, cibo e divertimenti - si è attestata intorno ai 550 euro per un giro d'affari complessivo di quasi 3 miliardi di euro, contro i 2 miliardi e 90 milioni dello scorso anno. La spesa complessiva è così tornata ai livelli del 2019 con ricadute positive non solo per il settore turistico ricettivo, ma per tutte le componenti della filiera turistica, producendo un importante sostegno alla tenuta del PIL.

Numeri soddisfacenti peraltro già previsti dall'indagine curata a inizio dicembre 2022 dall'Istituto ACS Marketing Solutions, per conto di Federalberghi nazionale, durante la quale era stato intervistato telefonicamente un campione di 3014 persone, rappresentativo di circa 50 milioni di italiani maggiorenni.

A livello regionale, secondo il presidente Adava **Luigi Fosson** il consuntivo è assolutamente positivo: "La

stagione invernale era partita sotto i migliori auspici. Il Ponte dell'Immacolata ha registrato in tutti i comprensori sciistici valdostani una buona occupazione sia in termini di arrivi che di pernottamenti".

Anche per quanto riguarda il periodo di Capodanno siamo soddisfatti: "Prima dell'inizio delle festività avevamo avviato una breve indagine che aveva coinvolto i delegati del nostro Comitato direttivo - continua Fosson - ed era emerso chiaramente che le prenotazioni stavano andando molto bene, tanto da avvicinarsi, in alcune località, al tutto esaurito per i giorni a cavallo di Capodanno. Purtroppo queste indicazioni confortanti non ci avevano fatto dimenticare le problematiche che stiamo affrontando in questi mesi (una su tutte il caro bollette), ma possiamo certamente dire che globalmente siamo contenti dell'andamento generale delle festività, che ci fornito la giusta carica e le giuste motivazioni per guardare al futuro con maggiore fiducia".

ADAVA

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

"SVILUPPI" CONTEST FOTOGRAFICO

Con "Sviluppi" passato e attualità di Aosta protagonisti di un concorso fotografico.

Riscoprire il passato come chiave per valorizzare e promuovere la conoscenza del territorio locale è l'obiettivo del **contest fotografico "Sviluppi"**, lanciato dall'Amministrazione comunale fino al mese di giugno.

I partecipanti devono cimentarsi a partire da **12 immagini d'antan di Aosta** con personaggi e luoghi risalenti alla fine del XIX e ai primi 60 anni del secolo scorso, per riprodurle fedelmente oppure attualizzarle, ricreando la situazione rappresentata nell'immagine, contestualizzata nell'epoca attuale.

Inoltre, una "sfida" particolare, per cui è stata creata una sezione dedicata, è quella di individuare il luogo in cui l'immagine scelta è stata scattata. **Le categorie** di premio sono quattro: "Fedeltà all'originale", "Attualizzazione", "Miglior didascalia", intesa come capacità di racchiudere in un mini-testo entrambe le fotografie, quella originale e quella di propria produzione e ciò che le mette in relazione e, appunto, "Scovaluoghi".

Il contest mette in palio quattro buoni-omaggio del valore totale di duemila euro da spendere presso un rivenditore di materiale fotografico per i migliori quattro concorrenti.

Oltre, alle fotografie vincitrici in ciascuna delle quattro categorie del bando, altre otto immagini saranno pubblicate sul calendario 2024 edito dall'Amministrazione comunale che potrà essere acquistato dai cittadini, e il cui ricavato sarà devoluto all'Associazione Alzheimer Valle d'Aosta.



© Archivio Comune di Aosta - foto di repertorio



Fonte: Ufficio stampa
Comune di Aosta

© Archivio Comune di Aosta
foto di repertorio

TROSSELLO
GIOIELLERI DAL 1945



AOSTA - Via De Tillier, 39
Tel. 0165 41058

COURMAYEUR - Via Roma, 34
Tel. 0165 846733



Desigual.



Aosta - via De Tillier, 50
T 0165.44007



UN SET A CIELO APERTO

di Simonetta Padalino

Aosta, un **set cinematografico** a cielo aperto. Diverse località della regione hanno fatto da scenario a film e serie TV grazie anche al lavoro della Film Commission Vallée d'Aoste e dell'amministrazione regionale.

Le montagne hanno fatto da cornice a produzioni internazionali molto importanti come il film uscito recentemente **"Le otto montagne"** di Felix van Groeningen e Charlotte Vandermeersch e tratto dal libro di Paolo Cognetti, all'hollywoodiano **Avengers: Age of Ultron** in cui i centri storici di alcuni comuni, compreso il capoluogo, sono diventati la città immaginaria dell'Europa dell'est Sokovia, passando per Bollywood con il film indiano Devudu Chesina Manushulu, remake di un film del 1973. Da non dimenticare poi il kolossal **House of Gucci** con la star Lady Gaga.

Ma è con la serie del tormentato vicequestore **Rocco Schiavone**, impersonato dall'attore **Marco Giallini**, che la città diventa essa stessa protagonista. La storia è tratta dai gialli di **Antonio Manzini**, amante della città e dei suoi luoghi, un po' meno dal vicequestore che la trova fredda e scostante se paragonata alla sua Roma.

Inquadrature suggestive, riferimenti a luoghi reali e facilmente identificabili come il caffè dove Rocco consuma la sua colazione e la grande notorietà hanno dato vita a un **nuovo tipo di turismo**, quello sulle tracce dei luoghi delle serie. Gli aostani si sono abituati a vedere girare la troupe, ad incontrare Manzini o Giallini in giro per la città generosi e disponibili per fare due chiacchiere o farsi scattare una fotografia. La quinta stagione andrà in onda da marzo su Rai2.

© Ph. Daniele Mantione, su gentile concessione della Film Commission Vallée d'Aoste



IL DÉCO IN ITALIA, L'ELEGANZA DELLA MODERNITÀ

di Francesco Parisi



Anselmo Bucci, *Cleopatra*, 1927-29, Courtesy Matteo Maria Mapelli
Arte Moderna e Contemporanea

Il Forte di Bard ospita dal 2 dicembre 2022 al 10 aprile 2023 una nuova, inedita mostra dedicata al Déco in Italia. Un grande progetto espositivo, curato da Francesco Parisi, che presenta **230 opere** tra pittura, scultura, decorazioni murali, arti applicate, manifesti e illustrazioni che sveleranno **l'evoluzione del Déco in Italia**.

La mostra *Il Déco in Italia, l'eleganza della modernità*, allestita nelle sale delle Cannoniere e delle Cantine del Forte di Bard 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 selezionando quelle opere che rispondevano sia ad una esigenza di sintesi formale, soprattutto nell'ambito novecentista, che caldeggiava un recupero della tradizione culturale italiana e dell'idioma classico rinascimentale, sia ad un'attitudine più gioconda, a tratti apparentemente disimpegnata.

La mostra segue un percorso scandito in sezioni tematiche, ma anche ripartito per tecniche. Accanto alla Sezione dedicata a Monza 1923-1930 e a Parigi vi sono infatti sezioni dedicate alla pittura, alla scultura, alle arti decorative, alla grafica editoriale e al manifesto.

Ogni sezione della mostra è sviluppata considerando un dialogo attivo tra le diverse manifestazioni artistiche: la funzione della mostra è quella infatti di porre in risalto **il fil rouge del gusto déco italiano**, rilevando temi guida come la danza, la maschera e la spinta sintetica nella ricerca formale di animali esotici. Nelle arti decorative l'attenzione al mondo naturale e alle asimmetrie giapponesi andarono sempre più attenuandosi, a favore di un atteggiamento certamente più leggero e sensuale, nel quale è possibile riconoscere evocazioni da stili diversi, dal neoclassicismo al rococò, alle cornucopie rinascimentali e, ancora una volta, alle iconografie delle maschere.



Adolfo Wildt, *Augusto Solari*, 1918,
collezione privata, Como

Orari

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

Tariffe

Intero 12,00 euro | Ridotto 10,00 euro
Gratuità: possessori Abbonamento Musei Piemonte
Valle d'Aosta e Abbonamento Musei Lombardia Valle d'Aosta;
Membership Card Forte di Bard, minori di 25 anni

Associazione Forte di Bard

T. + 39 0125 833811

www.fortedibard.it

GABRIEL LOPPÉ, ARTISTA, ALPINISTA E VIAGGIATORE



La Mer de Glace e i Grandi Charmoz
Olio su tela, 234 x 348 cm, datato: 1874
(Prêt de la ville de Chamonix)

di redazione RV

Dal 17 dicembre 2022 al 14 gennaio 2024, il Forte di Bard ospita negli Alloggiamenti del Museo delle Alpi, una mostra interamente dedicata all'artista francese Gabriel Loppé, pittore, alpinista, viaggiatore ma anche fotografo. L'esposizione realizzata dal Forte di Bard, da Anne Friang dell'Associazione *Amis de Gabriel Loppé* e da William Mitchell della Galleria John Mitchell di Londra presenta più di 100 opere tra tavole, disegni, fotografie e oggetti provenienti da collezioni private e pubbliche. Le 65 tele, frutto di prestiti da collezioni pubbliche e private, rappresentano il lavoro dell'artista dagli anni 1860 sino all'inizio del XX secolo.

Gabriel Loppé raffigura nelle sue opere la grandiosità delle montagne, i ghiacciai tagliati dai crepacci e dalle fessure e i tramonti sgargianti catturati dalla vetta del Monte Bianco. A partire dal 1849 fino al 1912 soggiorna infatti regolarmente a Chamonix, dove trova l'ispirazione per ritrarre i paesaggi alpini e gli imponenti ghiacciai. Aggiunge ai suoi dipinti le emozioni che prova di fronte a questi panorami, il sentimento della montagna che solo gli alpinisti e i pittori d'altura possono provare.

Se Gabriel Loppé è il primo artista alpinista della sua generazione, è anche un viaggiatore che attraversa città, campagne, mare di paesi come l'Inghilterra, la Scozia, l'Italia e la Francia. Accanto al tema dominante della montagna, la mostra documenta la produzione legata ai numerosi viaggi nelle principali capitali europee, Londra e Parigi, e in Scozia, dove rappresenta paesaggi, fiumi e scogliere rocciose a picco sul mare.

A partire dal 1890 si dedica alla fotografia. Gabriel Loppé voleva essere un testimone del suo tempo, della 'modernità' e del progresso tecnico, in particolare dell'elettricità che iniziava a illuminare le città. L'immagine che lo ha reso famoso risale al 1902, si tratta della Torre Eiffel colpita da tre fulmini.



Il Ghiacciaio dei Bossons visto della montagna de la Côte
Olio su cartone, 74 x 56 cm, datato: 23.8.1883
(Collezione privata)

Orari

Feriali: 10.00 - 18.00

Sabato, domenica, festivi: 10.00 - 19.00

Lunedì chiuso

Tariffe*

Intero: 8,00 euro - Ridotto (over 65): 7,00 euro

*Include nel biglietto d'ingresso al Museo delle Alpi

Associazione Forte di Bard

T. + 39 0125 833811

www.fortedibard.it

1023° FOIRE DE SAINT-OURS

di Christel Tillier

Il **30 e il 31 gennaio** ritorna, dopo l'eccezionale edizione primaverile del 2022, la **millenaria Fiera di Sant'Orso**. Una manifestazione che ha origine nel Medioevo quando la "vieille Aoste" – la città vecchia - ruotava attorno ai due poli religiosi della Cattedrale e di Sant'Orso. Ed è proprio nel Borgo di Sant'Orso, nell'area circostante la Collegiata, che tutto ebbe inizio e dove questa antica manifestazione, unica nel suo genere, trae le sue origini.

La **tradizione** vuole che Orso, santo vissuto tra il V e l'VIII secolo, fosse solito distribuire ai poveri i caratteristici **sabot**, calzature in legno che servivano per ripararsi dal freddo, da sempre oggetto prediletto della Foire. Grande importanza aveva nel Medioevo, l'anno lunare, soprattutto in relazione ai lavori agricoli: a novembre terminavano i lavori all'esterno e i contadini, durante l'inverno, preparavano gli attrezzi agricoli da utilizzare con l'arrivo della bella stagione.



La Foire nasce quindi come occasione di scambio commerciale tra i contadini: una produzione legata alla **ruralità**, in seguito diventata **artigianato** per poi trasformarsi in **arte**. Infatti, in questi due giorni di **fiesta**, dall'Arco di Augusto alla piazza della Repubblica, ed, in generale, in tutta la città storica, le vie si animano di migliaia di artigiani e artisti, che espongono le loro opere di altissima qualità tecnica e di grande valore culturale. Non solo sculture ed oggetti intagliati su legno, ma anche manufatti in pietra ollare, in ferro battuto ed in cuoio, cesti in vimini, merletti, i tradizionali *drap*, stoffe in lana lavorate su antichi telai in legno: queste sono le produzioni dell'**artigianato valdostano di tradizione** che si possono trovare alla Foire.

In **piazza Chanoux**, nel cuore della città moderna, sarà allestito, come ogni anno, *l'Atelier des Métiers*, uno spazio specifico dove gli artigiani professionisti espongono e vendono le proprie opere. Aprirà la fiera la banda municipale di Aosta, in piazza Arco di Augusto, e poi seguiranno manifestazioni come la *"Veilà di petchou"*, un appuntamento con attività per i più piccoli, e verso sera, la messa solenne dedicata agli artigiani nella Chiesa di Sant'Orso. Due giorni di eventi dove a farla da padrone sono la **convivialità** e la festosità.

Un momento di incontro e di ritrovo che culmina nella **Veilà**, la notte bianca tra il 30 e il 31 gennaio, accompa-

gnata da **musica, canti popolari**, risate e ottimi vini da degustare in amicizia. Non mancheranno punti di ristoro dove poter assaggiare menù tipici e spazi riservati alla degustazione e all'acquisto dei prodotti del territorio, come il **padiglione enogastronomico** allestito in **Piazza Plouves**, che aprirà già nel fine settimana antecedente alla Foire, il 28 e 29 gennaio. Tradizioni ancestrali e autenticità di un evento che ci porta ad assaporare la tipicità e l'unicità di una comunità ancora capace di conservare e fare vivere sensazioni ed emozioni che hanno origini antichissime.

INFO

PROMOZIONE RITORNO GRATUITO

Trafofo del Gran San Bernardo

Su presentazione del biglietto "corsa semplice" del trafofo del Gran San Bernardo e del biglietto di partecipazione alla Fiera di Sant'Orso, il ritorno è gratuito se usufruito entro 72 ore dalla data di acquisto del biglietto "corsa semplice". L'agevolazione è valida solo per le automobili.

Per maggiori informazioni

e consultare il programma dettagliato, visitare il sito <https://www.lasaintours.it/>





lesplaisirsdantan • la gabella

RELAIS DE CHARME - B&B - SPA
BRASSERIE RESTAURANT



UN'OASI DI RELAX, EVENTI E BUONA CUCINA

6 splendide camere, una private-suite con spa, gastronomia, musica, serate a tema, compleanni, matrimoni ed eventi speciali, ma anche relax in piscina e una spa da favola per rilassarvi anche ad uso esclusivo.

*espace
bien être*

**A 5 KM
DA AOSTA**



REGALATI UN DOLCE MOMENTO DI RELAX

SEMPRE APERTE
LA SPA E LA PISCINA CON ZONE SAUNA,
WELLNESS, IDROMASSAGGIO,
BAGNO TURCO, SOLARIUM,
DOCCE EMOZIONALI,
CROMOTERAPIA,
AROMATERAPIA

44, hameau Le Clou, 11020 Jovençon • Valle d'Aosta
Tel: +39.0165.251660 • info@lesplaisirsdantan.com

seguici su:    #lesplaisirsdantan
www.lesplaisirsdantan.com



L'ARTISANÀ: TRADIZIONE DI SUCCESSO

Nonostante il periodo economicamente instabile, l'artigianato valdostano continua a riscontrare un forte successo.

Non solo La Saint Ours, millenaria fiera di artigianato tradizionale che si svolge nel cuore di Aosta, registra ogni anno una grande affluenza, ma anche la rete commerciale de L'artisanà, ente regionale che promuove e valorizza l'artigianato, riscontra un notevole interesse e chiude il 2022 con risultati di vendita molto soddisfacenti.

Se è vero che, a livello della domanda, i prodotti locali continuano ad essere molto apprezzati sia dai turisti sia dal pubblico valdostano, è tuttavia altrettanto reale il fatto che dal lato dell'offerta, e quindi della produzione, ci sono dei cambiamenti in atto. In particolare, emerge una generale senescenza delle imprese artigiane, soltanto di rado rilevate da giovani artigiani o sostituite da nuove produzioni.

Per far fronte a questa situazione, L'artisanà opera su diversi fronti.

Innanzitutto, consolida la sua rete commerciale sia mantenendo l'apertura degli storici negozi di Aosta, Ayas, Cogne e Courmayeur, sia creando nuovi corner, spazi vendita inseriti all'interno di altri contesti commerciali: nel 2022, infatti, ne è stato aperto uno presso La Boutique Gourmande a Fénis. In più, partecipa a grandi eventi quali Artigiano in Fiera, tenutosi a Rho Fieramilano a dicembre.

Inoltre, organizza una serie di eventi per promuovere l'artigianato, ne è un esempio l'iniziativa "Artigiani in alta quota" che si è svolta presso la suggestiva terrazza Pavillion di Skyway Monte Bianco. Infine, rafforza "ArtigianImpresa", progetto che si pone l'obiettivo di fornire consulenze gratuite ai giovani che intendano provare a dedicarsi all'artigianato, di tradizione, territoriale o artistico.

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



Maggiori informazioni L'ARTISANÀ

Area Sviluppo Imprese Artigiane
artigianimpresa@lartisanavda.it
www.lartisanavda.it

[f](#) [t](#) [@](#) @lartisanavda

"LA VERA GAMOLLA NON MOLLA"

di Marco Albarello

Apro questo articolo con un detto del gruppo storico di cui mi onoro di fare parte **Les Gamolles**: una trentina di baldi "ragazzotti" (una volta) dediti all'organizzazione di eventi ludico-sportivi-mangerecci nella nostra Valle.

Prendo lo spunto dalle Gamolles per ricordarvi che a fine mese, come tutti gli anni, ci sarà un evento che a mio parere non ha eguali nel mondo: la **Fiera millenaria di Sant'Orso**. La fiera numero 1023 e la Veillà del 30 gennaio sono appuntamenti ai quali non si può mancare. È la fiera dell'artigianato, della tradizione valdostana, della musica, dell'intrattenimento, della buona tavola per tutti i suoi visitatori (150.000 nel 2022) e soprattutto per noi autoctoni. Non vi è momento di socializzazione più seguito di questo. La Bataille des Reines cerca di combattere fronte a fronte con la Foire, ma la millenaria la fa da padrone.

Su questo numero di Rendez-Vous, un'altra esimia collega (mi pavoneggio un po'...) tratterà il tema Fiera molto più approfonditamente ed allora io torno alle mie "Gamolles".

Tradizione vuole che il primo giorno-notte di fiera ci sia la **Veillà** con varie animazioni per le vie centrali della



© Archivio Regione Autonoma Valle d'Aosta

nostra bella città. Le cantine "improvvisate" nelle vie si moltiplicano, anno dopo anno. Qui si mangia, si beve, si balla, si discute, ma soprattutto ci si diverte aspettando che l'Orso decida cosa fare con il suo pagliericcio. "Se fait clier lo dzor de Sèn-t-Or, l'or baille lo tor euncò pe quarenta dzor". Traduzione: "Se il giorno di Sant'Orso il tempo è bello, l'orso gira il suo pagliericcio (per farlo asciugare) e dorme ancora per quaranta giorni, perché farà ancora brutto decretando un prolungamento dell'inverno. Diceranno popolari...vedremo quest'anno cosa ci aspetta!

Gamolles, ovvero tarlo del legno, del formaggio: il nome è tutto un programma come anche i personaggi che compongono questo gruppo di amici che si diletta a far divertire gli altri e, chiaramente, anche loro stessi. Il capo riconosciuto è "Girri" mitico maresciallo della forestale in pensione; guai a contraddirlo nella sua cucina di cui è il "Re" incontrastato. Il Presidente storico è Lino, imprenditore locale e appassionato ciclista nonché scarso fondista. "Ferrazza" è il luminaire regionale per le attività ludi-



© Archivio storico Les Gamolles

co-gastronomiche, "Furio" è la mente sportiva. Tanti altri fanno parte di questo gruppo dedito all'allegria, ma il lavoro prima di tutto. Per tanti anni si è organizzata la Veillà in una cantina storica di Aosta e anche, in conseguenza dei premi ricevuti, ci si è fregiati della cantina più frequentata ed organizzata tra tutte. Pensate che il sottoscritto per non mancare a questo appuntamento, si faceva anche 1.000 chilometri e dormiva in macchina per poi essere pronto alla battaglia... Si lavorava tutti con spirito di sacrificio per fare bella figura e dare un'immagine positiva di accoglienza nella nostra amata Valle.

Les "Gamolles" non sono solo Veillà, ma sono anche i primi attori della **gara amatoriale ciclistica "Aosta - Grand San Bernardo"**: appuntamento sportivo che riscuote da sempre grande successo. Nello sci di fondo sono stati l'anima della festa nelle tre edizioni della sprint in Piazza Chanoux (una edizione a Cogne). Anche nell'edizione con valenza di Coppa del Mondo, che chi vi scrive era riuscito ad aggiudicarsi per Aosta, purtroppo non effettuata per mancanza di neve, sarebbero stati il "fiore all'occhiello". Il gruppo storico ha perso purtroppo un po' di elementi distintivi, ma già da questa Veillà ci si ritroverà per pianificare appuntamenti che fanno onore alle nostre tradizioni ed al nostro folclore.

Anticipazioni? Nuova sprint di World Cup in Piazza Chanoux e Olimpiadi Transfrontaliere "Valle d'Aosta - Francia - Svizzera" **Un sogno?** Vediamoci alla Foire e soprattutto alla Veillà, che ne parliamo...

Un grosso abbraccio a voi tutti.

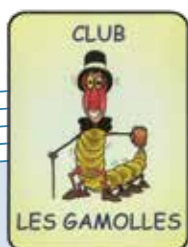
A plus.



© Archivio storico Les Gamolles



© Archivio storico Les Gamolles



© Archivio storico Les Gamolles

CHAMOIS: EMOZIONI AL CHIAR DI LUNA

di Claudine Brunod

Chiudete gli occhi e ascoltate... Non vi pare di sentire, al calar della notte, tutto un mondo misterioso che si muove laggiù nel bosco? Non vi sembra che la luna vegli su di voi mentre lentamente incedete, un passo dopo l'altro nel fitto della foresta? La "silenziosa luna", "eterna peregrina", che, come ben canta Leopardi, "mira queste valli", saprà rischiarare anche le notti d'inverno più buie di chi, **infilate le ciaspole**, vorrà fare l'esperienza di una passeggiata al chiarore dell'astro argenteo.

Grazie all'idea delle **guide ambientali Gian Mario e André Navillod** e all'impegno dell'amministrazione comunale di **Chamois, il 3 febbraio e il 3 marzo, nelle notti di luna piena**, potrete sperimentare la magia di una ciaspolata ricca di sensazioni ed emozioni. Generosamente offerte dal comune, queste due ciaspolate sono un vero e proprio viaggio sensoriale. Abbandonata la civiltà, con il suo traffico e il suo rumore assordante, potrete immergervi in un'altra dimensione e rivivere, guidati dai racconti delle vostre guide, parte delle storie e delle leggende che narrano di tempi antichi e vi sveleranno alcuni segreti della storia della Valle d'Aosta e di **Chamois, l'unico comune delle Alpi dove si vive senza auto**. Ad allietare il percorso della durata di 2 ore circa, un brindisi nel bosco, con vini e prodotti locali.

Ma queste non sono le uniche gite possibili: abbarbicato a 1800 metri di altitudine e adagiato su una splendida terrazza soleggiata, Chamois è il punto di partenza ideale per numerose passeggiate e ciaspolate. Ogni venerdì, sabato e domenica, le guide vi propongono **numerosi itinerari** e diverse modalità per scoprire questo paesino della Valtournenche. Ci sono **il Tour delle Mandes, il gran Tour del lago di Lod e il percorso fino al col Pilaz**, da dove si gode di un'impareggiabile vista sul Cervino: a voi la scelta! Dopo essere partiti alla scoperta di vecchie mulattiere, case medievali, alpeggi abbandonati, dopo aver seguito le orme degli "émigrés", i migranti valdostani, che partivano da qui



per raggiunger la Francia o la Svizzera, le gite terminano generalmente con una conviviale bottiglia di vino valdostano da stappare nel bosco oppure con una tradizionale polenta cotta sulla stufa a legna. Il profumo del camino e dei ciocchi che ardono unito al calore dei piccoli locali di Chamois inviterà al relax anche i ciaspolatori più allenati e curiosi.

E per chi è in cerca di luoghi intimi e romantici, Chamois vanta un simpatico **labirinto dal cuore di neve**, che viene battuto ogni anno dalle guide in occasione di San Valentino.



© Gian Mario Navillod



© Gian Mario Navillod

Per maggiori informazioni
www.lovechamois.it
www.comune.chamois.ao.it
<https://andre.navillod.it/>
<https://gian.mario.navillod.it/>



© Archivio Alpe Rebelle

VALPELLINE: ASCOLTARE IL SILENZIO DELL'INVERNO

di redazione RV

Se non vedete l'ora di muovervi in modo alternativo tra paesaggi imbiancati, la **Valpelline** è il posto giusto per voi. Passeggiare sulla neve è il modo migliore per scoprire una montagna a misura d'uomo, fatta di passi ovattati e di piena libertà. Per gli amanti delle **ciaspole** sono tanti i percorsi, al di fuori delle piste battute, che si snodano in questa valle selvaggia, ognuno con le sue caratteristiche e le sue magie. Questa tipologia di escursione è una valida alternativa alla consueta attività invernale dello sci di fondo e permette di raggiungere luoghi magici che in altro modo sarebbe impossibile godere in pace e tranquillità.



© Archivio Alpe Rebelle

Prima di incamminarsi lungo itinerari sconosciuti è sempre consigliabile prendere informazioni. Potete farlo presso l'ufficio del turismo o contattando l'Associazione Valpeline All Season dove vi sapranno suggerire i percorsi migliori e adatti alle vostre capacità e interessi. Potrete anche prenotare la vostra ciaspolata accompagnati da una guida esperta.

Se le ciaspole sono troppo slow e alla discesa preferite la fatica della salita, lo **scialpinismo** è la vostra disciplina. Pelli di foca, scarponi, fatica e soddisfazione: questo sport combina lo sforzo fisico alla contemplazione di spazi naturali aperti e solenni. A differenza delle ciaspole, lo scialpinismo permette di raggiungere altitudini più elevate e quasi toccare con il dito il cielo terso delle giornate invernali ai piedi del Grand Combin. Il consiglio è di praticare questa disciplina sempre in zone sicure e in compagnia di esperti.

UNA VALLATA ACCESSIBILE

Strutture e percorsi più fruibili per gli operatori turistici della zona sono una priorità. La Valpeline non è per pochi, ma vuole essere per tutti, tutto l'anno. La vostra vacanza accessibile è possibile tra queste meravigliose montagne: le strutture dislocate sul territorio possono rispondere a diversi bisogni di accoglienza e ogni anno cercano di ampliare e migliorare la gamma proposta di attività outdoor con l'obiettivo di far trascorrere a tutti vacanze in totale comfort e in sicurezza.

Visitando www.valpelineallseason.it troverete per ciascuna struttura ricettiva le informazioni dedicate all'accessibilità e non solo... potrete scaricare gratuitamente una mappa informativa in tre lingue (italiano, francese e inglese) contenente informazioni utili relative all'ospitalità, ai produttori locali e alle attività outdoor da praticare tutto l'anno. Potrete infine iscrivervi alla newsletter per restare sempre informati su tutte le iniziative programmate dall'associazione.



© Archivio Alpe Rebelle



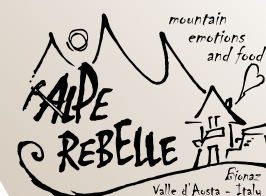
Ristorante di montagna, B&B, alpinismo e luogo di memoria

Immerso nella natura e nel pieno rispetto dell'ambiente.

Luogo ideale per escursioni e momenti di relax.

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

Il lena e Daniele Pieiller... Vi aspettano!



BIONAZ - Loc. Chez-Chenoux,1

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

info@alperabelle.com
www.alperabelle.com

SCIALPINISMO

di Moreno Vignolini

Alla scoperta di itinerari unici nella Valle del Gran San Bernardo.

Passi ovattati e un senso di grande libertà è quanto offre l'immersione nei bianchi e candidi paesaggi valdostani, tra percorsi ben segnati tra boschi per gli amanti delle ciaspole oppure, per i più sportivi, con sci e le pelli, alla scoperta di panorami che rinfrancano le fatiche della salita e l'anima.

Le opportunità sono davvero tante e ogni vallata offre una magia diversa. Per gli amanti dello scialpinismo il progetto di cooperazione transfrontaliera **SKIALP@GSB** tra le valli del Gran San Bernardo, nei due versanti italiano e svizzero, promuove lo sci alpinismo a beneficio dell'economia turistica del territorio. Attraverso la diversificazione delle attività e la creazione di nuovi itinerari, SKIALP@GSB sta trasformando l'area transfrontaliera in un grande parco, in cui tutti gli ap-

passionati di sci alpinismo, dai principianti agli sciatori esperti, possono trovare i percorsi più adatti alle loro capacità e usufruire della qualità dei servizi e delle opportunità turistiche che questi luoghi sanno offrire.

Potrete così scoprire **40 itinerari sci escursionistici fra Valle d'Aosta e Vallese**. L'ampiezza e la varietà degli itinerari offrono la possibilità di effettuare la gita più adatta al proprio temperamento, con dislivelli variabili tra gli 800 ed i 1500 m. Come sempre grande attenzione alle condizioni neve e rischio valanghe, informatevi con i bollettini regionali e... godetevi paesaggi mozzafiato.

Maggiori informazioni
www.gulliver.it/skialpgsb/
bollettinovalanghe.regione.vda.it/home



IL PARCO D'INVERNO

L'inverno al **Parco Nazionale Gran Paradiso** è fatto di maestosi silenzi interrotti solo dai fruscii tra i rami, dallo scricchiolio della neve sotto le ciaspole e da fugaci apparizioni di animali che si aggirano per i boschi alla ricerca di qualcosa da mangiare. Il silenzio è quello contemplativo, colonna sonora ideale per apprezzare la trapunta di stelle che offre il cielo straordinariamente terso dei mesi invernali. Chi ama la natura apprezza profondamente questa stagione, che elimina ogni barriera nel rapporto con la montagna, permettendo di avvicinarla in maniera più intima e intensa, quasi che il freddo richieda una distanza più breve per svelare i segreti che circondano il visitatore.

Per questo le attività al Parco non si fermano nemmeno in inverno. Cominciano, anzi, le esplorazioni più gratificanti, quelle forse più intense, ma che di certo lasciano col fiato sospeso e garantiscono un soddisfatto stupore, in questo caso, affidarsi agli esperti è la soluzione migliore: le **guide** del Parco conoscono infatti tutti i segreti della vita degli animali e della natura nel parco e sono pronti a condividerlo con tutti, grandi e piccini. Le guide del parco collaborano con gli altri professionisti della montagna per far sì che la scoperta della natura, anche arrampicando o salendo in alta quota, sia sempre per noi l'obiettivo. Le guide ci aiutano a capire come anche una semplice attività sportiva possa essere svolta in sintonia o in disarmonia con la natura che ci circonda.

L'offerta completa delle attività organizzate sul territorio è disponibile al link: www.pngp.it/iniziative

Fonte: Ufficio comunicazione Parco Nazionale del Gran Paradiso, Andrea Virgilio





60^A FESTA DELLE GUIDE DEL VALLESE

di Romy Moret

Pur trattandosi di un'evento estivo, siamo felici di fornirvi qualche interessante anticipazione.

La 60^a Festa delle Guide del Vallese si terrà nel weekend dal 16 al 17 giugno a Châble nella Valle di Bagnes e al **Colle del Gran San Bernardo** nella Valle di Entremont, a cavallo di due vallate ricche di simboli intimamente uniti con il mestiere della guida. In questi luoghi emblematici si ritroveranno tutte le guide del Vallese e i loro invitati valdostani e savoiard, riaffermando i valori di un mestiere appassionante che ha scritto la storia delle nostre regioni alpine.

Per caratterizzare la 60^a Festa delle Guide del Vallese, il comitato organizzatore ha preparato un **programma stimolante** spalmato su due giornate consecutive. Il weekend del 16 e 17 giugno ospiterà

quindi festeggiamenti che onoreranno ancora e per sempre un mestiere decennale che ispira ammirazione e rispetto. Simbolo delle nostre regioni alpine, la professione di guida custodisce e trasmette i valori della nostra vallate di montagna, tra tradizione e innovazione, valorizzando sapientemente le nostre preziose vette. La cultura alpina è così intimamente legata a questo mestiere da meritarsi festeggiamenti degni del suo nobile spirito con un programma che, quest'anno, si svolgerà in due diversi siti.

IL COLLE DEL GRAN SAN BERNARDO PER ESALTARE IL MESTIERE DI GUIDA

Il calcio d'inizio dei festeggiamenti sarà dato a Châble nella Valle di Bagnes sabato 16 giugno con una introduzione marcatamente festiva. **Numerose**

animazioni legate all'appassionante mestiere di guida, come le scalate, saranno oggetto di promozione in particolare verso i più giovani, nella speranza di far fiorire la vocazione di qualcuno. Domenica 17 giugno, presso l'Ospizio del San Bernardo, la giornata nella quale ricorreranno i **1000 anni dalla costruzione dell'Ospizio e i 100 anni di San Bernardo**, patrono degli alpinisti, favorirà un approccio più intimista e spirituale alla vocazione del mestiere di guida. In un splendida cornice, le guide, i loro amici, i familiari e tutti gli amanti delle vette potranno così celebrare insieme gli accomunanti valori della montagna.

Per un concreto sostegno alla Festa, il QrCode al crowdfunding e al video informativo



FESTA DELLE GUIDE

17-18 GIUGNO 2023

PROGRAMMA

SABATO

Le Châble - Spazio St-Marc

- + Dalle 10:00: animazioni e giochi
- + Dalle 11:00: inizio qualificazioni boulder contest
- + Ore 12:00: ristorazione nei padiglioni gastronomici
- + Dalle 13:00: battesimo dell'aria, animazioni, qualificazioni boulder contest
- + Spettacolo con Gabidou: orario da definire
- + Ore 15:30: semifinali concorso di arrampicata
- + Ore 18:00: proiezione film e conferenza (Lucy Walker)
- + Ore 19:30: finale boulder contest
- + Ore 21:00: Film Freeride
- + Ore 22:30: ballo delle guide con Stéphane Borgeaud

DOMENICA

Colle del Grand San-Bernardo

- + Ore 10:00: accoglienza
- + Ore 10:30: Santa Messa e benedizione delle corde
- + Ore 11:30: corteo delle guide
- + Ore 12:30: pranzo delle guide
- + Ore 13:30: celebrazioni ufficiali

Nell'ambito delle celebrazioni del Millenario dell'Ospizio di San Bernardo

1923: Centenario di San Bernardo Patrono degli alpinisti e dei montanari.





© Archivio Distillerie Saint Roch

LA GRAPPA NELLA TRADIZIONE E IN CUCINA

di Simonetta Padalino

“Se il vino è la poesia della terra, la grappa è la sua **anima**” scriveva il giornalista, saggista, regista, sceneggiatore e scrittore **Mario Soldati**. È l’anima della gente di montagna che ha fatto della grappa un prodotto identitario, di **eccellenza** di tutto l’arco alpino italiano, ricordiamolo la grappa è un distillato italiano, lo è per legge, per tradizione e per cultura. E certamente la grappa ha trovato in **Valle d’Aosta** il clima giusto, la ricca coltura vinicola per ottenere vinacce di qualità, anche di vitigni autoctoni portando nel bicchiere i profumi e i sapori di questo territorio unico.



La sua produzione è quasi una **magia**, per pensarla basta ammirare gli **alambicchi**, complessi e bellissimi strumenti per la distillazione, in Valle d'Aosta sono utilizzati alambicchi discontinui che sono classificati in tre categorie a seconda del tipo di contatto con il calore. Abitualmente pensiamo alla grappa consumata a fine pasto come digestivo, da sola o con il **caffè** con cui si sposa perfettamente anche preparato alla Valdostana e bevuto nella tradizionale grolla, ma anche con il **cioccolato**, meglio se fondente, c'è una vera esaltazione del sapore.

Ma ci sono usi anche meno convenzionali, per quanto possano esse considerati più difficili per l'alto contenuto alcolico della grappa o per il suo sapore forte. Con i **dolci** basta aggiungere un bicchierino all'impasto di chiacchiere o castagnole, dolci tipici del carnevale, ma anche alla torta di mele, alla ciambella con la frutta secca o ai tortini al cioccolato o ancora per aromatizzare le marmellate. Ma la grappa mostra la sua versatilità anche con le

ricette salate, nel risotto con gli scampi, fragole e grappa, per esempio, o i petti di pollo al burro e salvia sfumati con la grappa.

E non c'è **Veilà** della **Saint Ours** senza grappa, dal 1998, in occasione della millenaria viene prodotta, con **bottiglie limitate** e numerate e sono tante quanti gli anni della Fiera, una grappa monovitigno che nell'etichetta riproduce il manifesto ufficiale della Fiera di Sant'Orso, gentilmente concesso dalla Regione Autonoma Valle d'Aosta. È diventata una vera grappa da collezione.



© Archivio Distillerie Saint Roch GRAPPA SELEZIONE FIERA 2023



TRADIZIONE E INNOVAZIONE IN CUCINA

di *Simonetta Padalino*

Tradizione e innovazione in cucina sono spesso visti come metodi antagonisti, due modi opposti di preparare un piatto, di creare un menu, di proporsi.

Ma non sempre questo è vero, sono diversi ma non necessariamente da considerare separati per **leggere** la cucina di oggi, anzi una non può esistere senza l'altra. Forse c'è un po' di confusione perché, complici le mille trasmissioni tv dai talent ai programmi specifici di cucina, per non parlare dei blog o delle varie pagine sui social, si è portato all'estremo il concetto di innovazione, dei veri voli pindarici culinari.



Ma cosa si intende per cucina innovativa?

Semplificando è per esempio, l'utilizzo di ingredienti insoliti, azzardare abbinamenti inconsueti, fare le preparazioni con tecniche moderne. Innovatore è certamente lo chef spagnolo Ferran Adrià il padre della cucina molecolare, ma anche René Redzepi del Noma di Copenaghen, miglior ristorante del mondo per ben cinque volte secondo la prestigiosa classifica di World's 50 Best Restaurants, dove **ricerca e sperimentazione** sono le parole d'ordine.

E in Italia?

Al principio fu Gualtiero Marchesi, riconosciuto unanimemente come il fondatore della **cucina italiana moderna**, alla sua cucina si sono ispirati molti chef premiati e apprezzati in tutto il mondo o sono usciti direttamente dalla sua cucina come Carlo Cracco o Enrico Crippa.



© Jennifer Griffin



© Archivio Consorzio Produttori Tutela DOP Fontina

E in Valle d'Aosta?

La cucina tradizionale valdostana è molto **identitaria**, ma anche gli chef di chez nous hanno saputo valorizzare i prodotti del territorio in una versione più **moderna**, insolita, innovativa appunto, conquistando anche i palati più raffinati, dentro e fuori la regione più piccola d'Italia.

Ma non c'è innovazione senza tradizione, perché per sperimentare, provare, innovare è necessario conoscere le basi, le tecniche di cottura, **le materie prime**, la storia perché **la cucina è cultura**.



SAPORI, RICERCHE E SCOPERTE: IN UNA PAROLA, LA CLUSAZ

Un nuovo viaggio nel regno dei sapori,
menù gourmet e una cantina con 300 etichette.

La Clusaz Locanda Ristorante
Frazione Clusaz, 1 | Gignod (AO)
Al km 12,5 della SS 27 direzione Gran San Bernardo
+39.0165.56075 | +39.347.25.34.221
www.laclusaz.it



Ricette della tradizione

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



© Archivio A.R.E.V.

LA CARBONADA

Della ricetta della **carbonada**, ricetta tipica della **Valle d'Aosta**, esistono numerose versioni, si differenziano dalle ore-giorni di macerazione della carne (si va da alcune ore fino a 12 giorni) agli ingredienti per macerarla. La diatriba culinaria c'è anche sull'utilizzo del vino, rosso o bianco, insieme in eguali parti o con del brodo. Anche il tempo di cottura varia da ricetta a ricetta, dai circa 20 minuti alle sette ore. Quello che è certo è che indipendentemente dalla ricetta che cucinerete o assaggerete, magari durante la Saint'Ours alla veillà a fine gennaio, accompagnate il piatto con una buona polenta e un vino rosso locale come il **Torrette Supérieur**.

Ricetta di **Sara Conte** ne **"Les plats des nos ancêtres"**, i piatti della tradizione in Valle d'Aosta. Edizione 1996.

Ingredienti:

- ▶ 1 chilo di Carne Valdostana di manzo
- ▶ 3 cipolle
- ▶ 60 grammi di burro
- ▶ mezzo litro di vino bianco
- ▶ un rametto di alloro e salvia
- ▶ una piccola manciata di chiodi di garofano e di ginepro
- ▶ due spicchi d'aglio
- ▶ 50 grammi di farina
- ▶ noce moscata, sale e pepe quanto basta


Tagliate la **carne** a dadini, fatela macerare nel vino con una cipolla, pepe, qualche foglia di alloro e salvia, uno spicchio di aglio per un giorno intero.

Fate cuocere in una casseruola il burro e le cipolle rimanenti. Quando il tutto è rosolato aggiungete la carne compresi i sapori messi in precedenza per farla macerare, quindi unite i chiodi di garofano, il ginepro, la noce moscata, sale e pepe e infine aggiungete la farina. Lasciate cuocere per un'ora.

Scopri dove trovare la Carne Valdostana

www.arev.it

 Carne Valdostana

 @carnevaldostana



Levi
Valle d'Aosta
DISTILLATI

GRAPPA DI CHARDONNAY

selezione fiera 2023

Come da tradizione, in occasione della millenaria Fiera di Sant'Orso, abbiamo prodotto in edizione limitata 1.023 bottiglie di Grappa monovitigno di Chardonnay, riproducendo il manifesto ufficiale della Fiera di Sant'Orso 2023, gentilmente concesso dalla Regione Autonoma Valle d'Aosta. Si tratta di una iniziativa consolidata alla quale, anche quest'anno, abbiamo voluto affiancare un importante risvolto sociale, cercando di promuovere il sostegno alla disabilità attraverso un fondo costituito dal **Coordinamento disabilità Valle d'Aosta** presso la **Fondazione Comunitaria**, denominato **Oggi per Domani per il Durante e dopo di noi**.

PER INFO:

www.fondazionevda.it
segreteria@saintroch.it



FONDAZIONE
COMUNITARIA
DELLA VALLE
D'AOSTA
Felici di donare

LEVI DISTILLATI
Loc. Torrent de Maillod, 4
11020 Quart
Valle d'Aosta - Italia
grappalevi.it

LA SAINTOURS

1023^a Fiera millenaria
dell'Artigianato valdostano di tradizione



AOSTA 30-31 GENNAIO 2023



Valle d'Aosta
Vallée d'Aoste



www.lasaintours.it