RENDEZ-VOUS IN VALLE D'AOSTA

ARTE, CULTURA, SPORT
TRADIZIONI, TEMPO LIBERO
ENOGASTRONOMIA

PRIMAVERA 2023

N° 37 - MARZO-APRILE

www.rendezvous-vda.it

MOSTRE: MARIO CRESCI AL CASTELLO GAMBA

"NOTE DAL CAMMINO BALTEO"

SLOW TOURISM A LA MAGDELEINE

ENOGASTRONOMIA D'ECCELLENZA

© Archivio Regione Autonoma Valle d'Aosta

Poste Italiane S.p.A. Spedizione in Abbonamento Postale AUT. N°0221/2021 del 01.02.2021/Area Territoriale Lombardia Nord Ovest/Aosta/Stampe periodiche in regime libero - Bimestrale - N. 37-Anno 2023 - 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

© Valpelline All Season

La primavera è simbolo di rinascita, da sempre. Durante questa stagione si fanno sentire i primi caldi, il cielo si colora di un azzurro magico ed i fiori sbocciano, regalando agli occhi dei fortunati spettatori panorami incredibili grazie ai loro mille colori. Persino il nostro umore si rasserena.

La primavera ha da sempre ispirato poeti e scrittori e come ogni anno ha ispirato anche questo numero di Rendez-Vous en Vallée d'Aoste. Splendide immagini vi accompagneranno nella lettura e perché no nella programmazione della vostra prossima gita fuori porta, alla scoperta di eventi, curiosità ed approfondimenti dedicati alla nostra regione.

Lo speciale Valais vi accompagnerà infine in un meraviglioso viaggio a due passi dal confine con la Valle d'Aosta, a Martigny (Svizzera) nella splendida terra dei cani San Bernardo.

Una vita in vacanza 4

Meeting Federalberghi Giovani 2023 6

Un nuovo polo culturale ad Aosta 7

Il quadrato magico di Sant'Orso 8

Mario Cresci al Castello Gamba 10

La Valle d'Aosta raccontata da un valdostano 12

Torna "Note dal Cammino Balteo" 14

I mulini di La Magdeleine 16

La montagna consapevole 20

Mostra "Oeuvre Choisie" 24

Alla scoperta delle farfalle diurne 25

Fotografare il Parco 26

Un viaggio nel tempo nel Gran Paradiso 27

È tempo di All Around EMTB 2023 28

Speciale Valais: a spasso con i San Bernardo 29

L'arte dell'impiattamento 34

Liquori della Valle d'Aosta fra storia e leggende 37

Ricette della tradizione 38

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

Rendez-Vous en Vallée d'Aoste

UNA VITA IN VACANZA

di turismOK MANAGEMENT & MARKETING

Il solo pensiero di poter godere di qualche giornata di relax o l'idea di organizzare una vacanza può migliorare il nostro umore, ecco perché oggi si è disposti a tutto (o quasi) pur di andare in vacanza.

"Il lavoratore ha diritto al riposo settimanale e a ferie annuali retribuite, e non può rinunziarvi" cita l'articolo 36 della costituzione italiana. Le ferie sono un diritto a tutti gli effetti, ma come impiegare il proprio tempo libero è prerogativa di ognuno di noi. Non sempre purtroppo è possibile vivere i piaceri di una vacanza, talvolta occorre accontentarsi, ma la vita scorre veloce e non è più il tempo di mettere in secondo piano ciò che ci fa star bene.

Siamo quindi disposti a (quasi) tutto pur di dare valore al nostro tempo libero, un atteggiamento più che comprensibile anche alla luce dei recenti anni bui vissuti a causa della pandemia e di tante, troppe, complicazioni che irrompono ogni giorno delle nostre viste. Terremoti, guerre, inflazione e tanti altri problemi sono solo alcuni esempi; è per questo che, forse, per sfuggire ai cattivi pensieri, abitudini e fruizioni della vacanza sono oggi completamente stravolte.

Vediamo cosa è cambiato anche in Valle d'Aosta.

Il turismo moderno ha mutato i suoi connotati negli ultimi anni. Tra alcune evidenti differenze rispetto ai precedenti anni si registra una **maggiore continuità** di richieste di prenotazione, pervenute anche in periodi storicamente deboli. Appaiono inoltre **stravolte le tempistiche** con cui si effettuano prenotazioni; in particolare

© Archivio Regione Autonoma Valle d'Aosta

quelle che interessano le "grandi ferie estive", sempre più programmate con largo anticipo, quasi a testimoniare la voglia indiscussa di evasione della quotidianità. Si tratta di un atteggiamento finalizzato ad accaparrarsi il miglior posto e al miglior prezzo sebbene non per tutti il prezzo sia una discriminante di scelta determinante, almeno in Valle d'Aosta.

La **corsa alla prenotazione** delle vacanze estive è divenuta quindi negli ultimi anni sempre più rapida e con tempistiche sempre più anticipate. A questi atteggiamenti si sono dovuti adeguare gli operatori del ricettivo che, seppur totalmente immersi nel gestire ancora i flussi di turisti invernali, devono dedicare molto tempo a definire tariffe e condizioni di vendita per l'estate così da poter rispondere alle tante richieste di preventivi giunte con larghissimo anticipo.

Insomma, a ragion veduta, il turismo cambia e si riscopre un'attività tutt'altro che secondaria delle nostre vite che magari un giorno ci porterà a vivere una vita in vacanza!

© Archivio Valpelline All Season

GRUPPO peila 50 anni dal 1965 fiducia e qualità in movimento

web:www.peila.it SEGUICI SU

Carema (To) via Nazionale 7 Quart (Ao) Loc. Amerique 56

concessionaria ufficiale per il Canavese e Valle d'Aosta

© Denis Falconieri

MEETING INVERNALE FEDERALBERGHI GIOVANI 2023

in collaborazione con adava
associazione albergatori & imprese turistiche
Valle d'Aosta Vallée d'Aoste

Riflettori accesi sulle generazioni future a Cervinia dal 27 al 30 aprile 2023, quando i giovani albergatori del Comitato Nazionale di Federalberghi si ritroveranno in occasione del Meeting Invernale 2023, organizzato dai Jeunes Hôteliers Valdôtains ADAVA.

Il gruppo giovani Federalberghi Valle d'Aosta ha scelto come focus dell'evento "i collaboratori aziendali", tema molto sentito in tutte le aziende italiane, in particolar modo nel settore turistico che sta soffrendo una carenza sempre maggiore di lavoratori. Durante i lavori interverranno con due seminari il Dott. Daniele Cattaneo, HUB manager della Pépinière d'entreprise de la Vallée d'Aoste e il Dott. Rodolfo Buat, amministratore unico del Casinò de la Vallée.

Oltre ai seminari, i giovani albergatori valdostani hanno inserito nel programma alcune visite sul territorio tra cui la visita e la degustazione di Fontina DOP presso il Caseificio Vallet di Donnas e la visita all'Ecole Hôtelière de la Vallée d'Aoste. Partner ufficiale dell'evento Job-by: azienda italiana operante nell'ambito delle risorse umane.

© Archivio Adava

"È proprio grazie a questi momenti, dove la formazione va a braccetto con il divertimento - ha commentato **Giorgia Vigna Lasina**, Presidente Jeunes Hôteliers Valdôtains - *che nascono nuove idee per il futuro dei nostri territori. Le emozioni che ogni giovane imprenditore vive in queste occasioni di condivisione sono uniche e poter accogliere i giovani albergatori italiani in Valle d'Aosta è, per il nostro comitato regionale, motivo di orgoglio".*

Maggiori informazioni su
https://jeuneshoteliersvaldotains1.odoo.com/

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

UN NUOVO POLO CULTURALE AD AOSTA

Dopo due anni di chiusura, da circa otto mesi, è stato restituito alla comunità valdostana l'importante spazio costituito dalla **Bocciofila del quartiere Cogne**, autentico cuore dello storico quartiere operaio che per decenni aveva rappresentato un punto di riferimento per tutta la popolazione.

Dopo i lavori di ristrutturazione, la struttura è stata affidata in gestione all'interno di un percorso di co-progettazione con l'Amministrazione comunale.

Da luogo deputato alla pratica delle bocce e al ritrovo soprattutto delle persone più mature, la Bocciofila si è trasformata in centro di incontro di comunità e di prossimità fucina di **attività culturali, artistiche e ricreative** di interesse sociale e di promozione e diffusione della cultura e della pratica del volontariato. La dinamica gestione è particolarmente attiva sui social per intercettare il target di pubblico più giovane, e negli ultimi mesi sono stati organizzati concerti, conferenze, spettacoli teatrali, mostre e presentazioni di libri, oltre a feste e appuntamenti a tema.

La clientela dei ragazzi convive senza traumi, anzi in perfetta continuità, con i frequentatori più "âgés" legati alla pratica delle bocce, ai corsi di scacchi, cucito e inglese. Oltre ai **campi da bocce**, l'offerta è caratterizzata dalle sale della **caffetteria/bar** attiva negli orari di apertura del sito.

La bocciofila è aperta dal martedì al sabato (dalle 7,30 alle 12,30 e dalle 15 alle 20) e la domenica pomeriggio (dalle 15 alle 20). Il programma mensile delle attività è su www.aostalife.it

Fonte: Ufficio stampa Comune di Aosta

© Archivio Comune Aosta

Desigual.

Aosta - via De Tillier, 50
T 0165.44007

© Archivio Regione Autonoma Valle d'Aosta

IL QUADRATO MAGICO DI SANT'ORSO

di Simonetta Padalino

'Sator arepo tenet opera rotas', questa frase palindroma, ovvero leggibile da ogni direzione è uno dei misteri del quadrato magico di Sant'Orso, composto da cinque parole latine di cinque lettere ciascuna che compongono venticinque caselle, riportando così in modo circolare la stessa frase.

Il **mosaico** di color nero, bianco e ocra, esternamente di forma quadrata mentre internamente è a **cerchio**, sua peculiare caratteristica, **unica al mondo**, risalente alla metà del XII°, è stato scoperto nel 1999 durante gli scavi nel coro della **Chiesa di Sant'Orso**. Nel cerchio più centrale è rappresentato Sansone che uccide il leone, mentre nei quattro angoli posti alle estremità si trovano un piccolo leone, un uomo-pesce che sorregge un serpente, un drago e un'aquila con due corpi uniti in una sola testa.

Il mosaico che misura tre metri per tre si chiama anche **sator** (o latercolo pompeiano) perché questo simbolo è stato trovato per la prima volta a Pompei. Se ne trovano anche in altre zone d'Europa ma per quello che riguarda il significato delle parole ci sono versioni differenti e restano ancora un **mistero**. Le frasi possano essere anagrammate e danno origine, nella sua tesi più accreditata, a significati cristiani, ma alcuni vi vedono significati più pagani se non addirittura magici.

© Archivio Regione autonoma Valle d'Aosta

MARIO CRESCI AL CASTELLO GAMBA

di Christel Tillier

Inaugura al Castello Gamba la mostra *Mon cher Abbé Bionaz! - Mario Cresci* per la Valle d'Aosta, curata da Luca Fiore e prodotta da Le Macchine Effimere, dal **1 aprile al 18 giugno 2023**. Artista che si annovera tra i maestri della fotografia italiana, Mario Cresci ha contribuito a ricercare e a sperimentare le potenzialità del linguaggio fotografico, attraverso la contaminazione tra diverse discipline espressive, inserendolo nel solco dell'arte contemporanea.

© Archivio Regione autonoma Valle d'Aosta
Mario Cresci

© Archivio Regione autonoma Valle d'Aosta

© Archivio Regione autonoma Valle d'Aosta

Il rapporto tra Cresci e la **Valle d'Aosta** giunge dopo una lunga e significativa esperienza in Basilicata negli anni Sessanta e Settanta. Soggetto prediletto della sua fotografia è il **mondo rurale** con la sua **cultura materiale**: malghe, fienili, tetti di ardesia, utensili per la produzione della fontina, utensili e giocattoli di legno. La serie di immagini *Mon cher Abbé Bionaz* nascono da un dialogo tra Cresci e Émile Bionaz (1862-1930), fotografo, scrittore, escursionista e parroco di Saint-Nicolas per trentasette anni, le cui opere sono anch'esse conservate presso il Museo di Châtillon. Mario Cresci seleziona venti immagini di Bionaz e le rielabora al computer, giocando in modo ironico e poetico. L'intento della mostra è quello di mettere in luce il rapporto tra il maestro e il territorio valdostano, già a partire dagli anni '90, oltre a quello di valorizzare le sedici fotografie presenti nella collezione regionale.

L'artista omaggia anche l'antico sapere dell'**artigianato valdostano**, di cui gli oggetti conservati al MAV - Museo dell'Artigianato Valdostano di Fénis, appartenenti alla Collezione IVAT e alla Collezione Brocherel (Museo Civico di Torino) ne sono espressione, ridisegnandone le sagome in maniera originale attraverso l'utilizzo del computer. Per il curatore "un paradosso perché la tecnologia permette all'artista di tornare alla dimensione manuale (ogni linea delle sagome è ricostruita minuziosamente) per produrre figure che mantengono la forza iconica degli originali in legno, ma che posseggono una nuova energia contemporanea."

INFO

INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI

Periodo: 1° aprile – 18 giugno 2023

Inaugurazione: 31 marzo, dalle 18.00

Ingresso: Compreso nel biglietto di ingresso del Museo (5/2 euro)

Orari e giorni di apertura: martedì-domenica 9.00 alle 19.00

Info: Tel. +39 0166 563252
www.castellogamba.vda.it

Castello Gamba - Località Crêt-de-Breil
11024 Châtillon | Valle d'Aosta

Per info e visite: **www.castellogamba.vda.it**

Mon cher Abbé Bionaz!

Mario Cresci

Un fotografo per la Valle d'Aosta

1-04
18-06
2023

Castello Gamba
Museo di Arte moderna e contemporanea

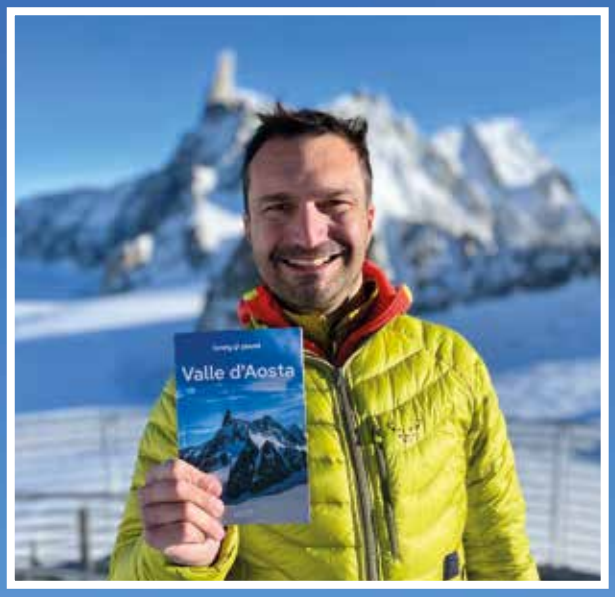
Châtillon (Valle d'Aosta)
www.castellogamba.vda.it

CASTELLO GAMBA
MUSEO DI ARTE MODERNA E CONTEMPORANEA

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

LE MACCHINE EFFIMERE

Valle d'Aosta
Vallée d'Aoste



© Nella foto Denis Falconieri

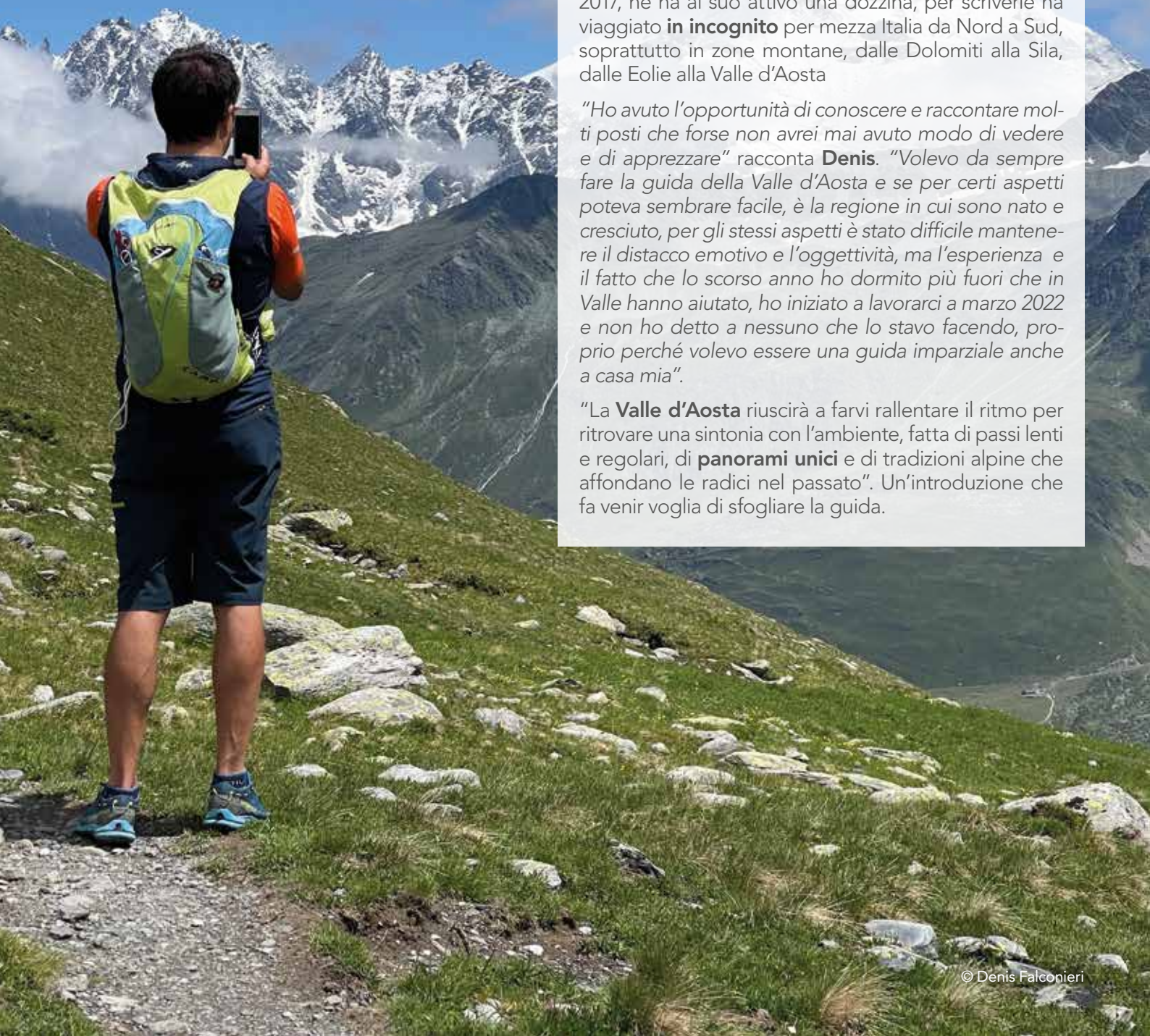
LA VALLE D'AOSTA RACCONTATA DA UN VALDOSTANO

di Simonetta Padalino

In libreria da fine 2022 la guida della Valle d'Aosta di **Lonely Planet**, è scritta dal valdostano **Denis Falconieri**. Giornalista, scrittore, ha pubblicato il libro illustrato "Alpinisti da favola", grande amante della montagna, racconta questo amore nel podcast Passaggi a Nord Ovest, Denis è stato anche un prezioso collaboratore di Rendez-Vous en Vallée d'Aoste. Autore di guide dal 2017, ne ha al suo attivo una dozzina, per scriverle ha viaggiato **in incognito** per mezza Italia da Nord a Sud, soprattutto in zone montane, dalle Dolomiti alla Sila, dalle Eolie alla Valle d'Aosta

"Ho avuto l'opportunità di conoscere e raccontare molti posti che forse non avrei mai avuto modo di vedere e di apprezzare" racconta **Denis**. *"Volevo da sempre fare la guida della Valle d'Aosta e se per certi aspetti poteva sembrare facile, è la regione in cui sono nato e cresciuto, per gli stessi aspetti è stato difficile mantenere il distacco emotivo e l'oggettività, ma l'esperienza e il fatto che lo scorso anno ho dormito più fuori che in Valle hanno aiutato, ho iniziato a lavorarci a marzo 2022 e non ho detto a nessuno che lo stavo facendo, proprio perché volevo essere una guida imparziale anche a casa mia".*

"La **Valle d'Aosta** riuscirà a farvi rallentare il ritmo per ritrovare una sintonia con l'ambiente, fatta di passi lenti e regolari, di **panorami unici** e di tradizioni alpine che affondano le radici nel passato". Un'introduzione che fa venir voglia di sfogliare la guida.



© Denis Falconieri

TORNA "NOTE DAL CAMMINO BALTEO"

di Redazione RV

"Note dal Cammino Balteo" riparte per una seconda edizione. Dopo l'ampio riscontro di pubblico dello scorso anno, il progetto ideato da Office régional du Tourisme, Consiglio Valle e Lingotto Musica prosegue il suo cammino di valorizzazione dell'itinerario escursionistico che percorre a bassa e media quota la Valle d'Aosta, con un programma di concerti, visite guidate a borghi, castelli, chiese e santuari eccezionalmente aperti.

Nel 2023, l'iniziativa si arricchisce di nuovi percorsi, coinvolgendo 18 comuni valdostani, 14 siti culturali, con cinque tappe evento, tre in primavera e due in autunno, grazie al rinnovato contributo della Fondazione Compagnia di San Paolo.

LA PROPOSTA PRIMAVERILE

Il fine settimana del **15 e 16 aprile** sarà alla scoperta delle tappe 4, 22 e 23 del Cammino Balteo in bassa Valle. Sabato 15, si può scegliere tra due percorsi che arriveranno entrambi ad Arnad, al Château Vallaise, dove alle 16.30 si esibirà il Quintetto Bislacco: uno, facile, parte da Verrès e coinvolge la prevostura Saint-Gilles a Verrès, la cappella di Saint-Suaire a Issogne; il secondo - con partenza da Donnas e più impegnativo - si snoda tra vigne e scorci sul Forte di Bard e il Santuario Madonna delle nevi di Machaby. Domenica 16, da Arnad si torna a Donnas, passando per i borghi di Bard e Donnas.

Nel week-end del **29 e 30 aprile**, ci si sposta in alta Valle per scoprire la tappa 15 tra Avise, Saint-Nicolas e Arvier (il sabato) e Arvier e Introd (la domenica): si potranno visitare i castelli di Avise, Arvier e Introd, i Musei Abbé Cerlogne (Saint-Nicolas) e Jean-Paul II (Les Combes di Introd). Due i concerti: il 29 al castello La Mothe di Arvier con il gruppo La Rossignol, mentre il 30 al castello di Introd con l'Anna Tifu Tango Quartet.

Infine, il **6 e il 7 maggio** si passeggerà lungo la tappa 8. Si parte il sabato 6 da Torgnon passando per la cappella di Saint-Evence dove si esibirà il Coro G diretto da Carlo Pavese, per arrivare a Verrayes e visitare l'Arboretum Abbé Vescoz. L'indomani, da Verrayes - con visita alla cappella di San Michele e al villaggio di Marseiller - ci si dirigerà verso Châtillon passando per Saint-Denis dove nel castello di Cly si alterneranno vari gruppi strumentali del Conservatoire de la Vallée d'Aoste.

Tutte le proposte comprendono l'accompagnamento lungo il percorso con una guida escursionistica e naturalistica (20 euro a persona al giorno); visite guidate

© Archivio Regione autonoma Valle d'Aosta

© Archivio Regione autonoma Valle d'Aosta

© Archivio Regione autonoma Valle d'Aosta

gratuite ai siti straordinariamente aperti; concerti gratuiti; pranzi (con costi che variano dai 10 ai 25 euro a seconda delle tappe), trasporto bagagli per chi pernotta e transfer per tornare al punto di partenza. La partecipazione all'intero week-end (due giornate) dà la precedenza in caso di raggiungimento del numero limite.

SCAN ME

© Archivio Regione autonoma Valle d'Aosta

INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI

Per prenotazioni, maggiori dettagli sulle tappe evento e visionare l'offerta autunnale: https://balteus.lovevda.it/it/esperienze/note_dal_Cammino_Balteo

Per il dettaglio dei **programmi musicali**: www.lingottomusica.it

Contatti: info@turismo.vda.it

I.P.

Un'esperienza straordinaria

Dal 1908 il **Grand Hôtel Billia** di Saint-Vincent (Ao) è un simbolo dell'ospitalità valdostana. Immerso nel suggestivo contesto di Saint-Vincent, circondato dalla bellezza delle Alpi, il Grand Hôtel incanta i suoi ospiti da oltre un secolo grazie ad un mix perfetto fra design, eleganza e tradizione. Un luogo in cui si respira un'atmosfera speciale, dove la storia dialoga con l'innovazione.

La scelta delle **camere** spazia dalla "Classic" alla prestigiosa "Presidential Suite", passando per il "Wing Apartment", una soluzione dedicata alle famiglie, con la suite collegata ad una camera con due letti separati.

Gli amanti della **cucina italiana e valdostana** potranno sperimentare una food experience d'eccellenza all'interno delle suggestive **sale ristorante**: "La Grande Vue", ambiente ideale per assaporare in tranquillità la cucina curata dallo Chef; "1908" uno scrigno della storia,

© Archivio Grand Hôtel Billia

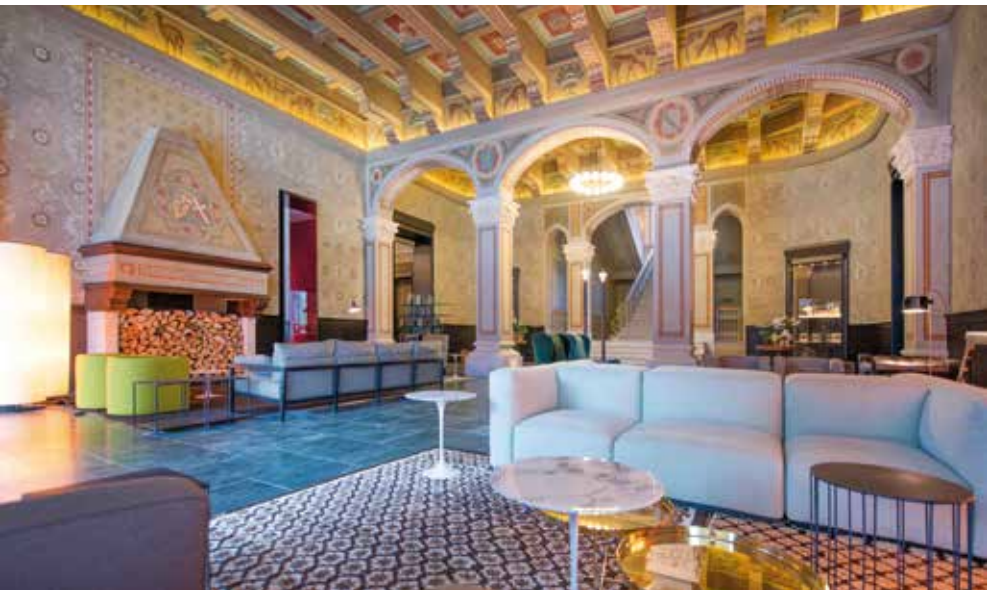
© Archivio Grand Hôtel Billia

dove gli specchi riflettono i colori e i sapori dei piatti; "Le Rascard Salon et Terrasse" salone con terrazza il cui spazio modulabile gioca con la natura esterna ed il bar "La Cheminée" salotto ideale per aperitivi, merende e dopo cena.

Altro fiore all'occhiello dell'albergo è il **centro benessere** che accoglie e coccola gli ospiti con il mormorio dell'acqua tra le vasche idromassaggio e la piscina interna. La pietra riveste il percorso benessere fino alla sala relax. In estate è a disposizione anche la piscina esterna riscaldata.

La **gastronomia** dell'hotel è in primo piano, affinchè l'esperienza culinaria sia un'emozione indimenticabile. L'albergo ha inoltre aderito al programma **Tesla Destination Charging** mettendo a disposizione degli ospiti anche un connettore universale utilizzabile dalle auto elettriche o ibride delle altre marche compatibili con gli standard europei.

All'albergo si affianca il **Parc Hotel Billia** che nasce dalla più recente ala del Grand Hôtel Billia per accogliere e offrire un'esperienza più essenziale, ma sempre d'eccellenza. Dalla camera "Studio" fino alla "Family room" il Parc Hotel offre diverse soluzioni in un ambiente caldo e accogliente.



© Archivio Grand Hôtel Billia

Grand Hôtel Billia
Viale Piemonte, 72
11027 Saint-Vincent (Ao)
www.billia.it
Tel. +39 0166 5231
E-mail: reception.billia@svrc.it

I MULINI DI LA MAGDELEINE: AUTENTICO PANE PER LO SPIRITO

di Claudine Brunod

Consideratevi dei privilegiati se vivete l'esperienza unica di un soggiorno a La Magdeleine. I paesaggi mozzafiato e le **testimonianze architettoniche** di un tempo che fu vi aiuteranno a staccare dalla routine: il vostro sguardo, perso lontano a guardare l'orizzonte, contribuirà a mettere a distanza per qualche ora il flusso a volte incessante dei pensieri. È scientificamente provato! Il ritorno alla natura allontana lo stress, risveglia i sensi, migliora il buon umore e sviluppa le nostre funzioni cognitive. Ma **slow tourism** non significa solo riconnessione con sé stessi, bensì anche autentico ritorno al passato e riscoperta di piccoli e preziosi momenti di umana quotidianità, troppo spesso dimenticati.

A La Magdeleine, fra le numerose attività *slow* che la piccola località alpina propone, il cosiddetto **"Giro dei mulini"** permette indubbiamente di unire la tranquillità di una passeggiata alla scoperta più approfondita di un pezzo di storia di questi luoghi. Fulcro della vita quotidiana di un'ormai pressoché remota civiltà contadina, gli **8 mulini di Brengon, Clou e Messelod** sono stati frutto di un'accurata ristrutturazione che li ha riportati in vita, per la gioia della comunità locale e dei visitatori più curiosi. Degli otto mulini, **sette sono visitabili e aperti al pubblico** e testimoniano della perfetta organizzazione delle comunità rurali, in cui ogni dettaglio era importante al fine di sfruttare al meglio le risorse che la natura metteva a disposizione.

Collocati a catena lungo un piccolo corso d'acqua, questi mulini utilizzavano la poca acqua disponibile per permettere la lavorazione ottimale delle numerose varietà di cereali coltivate sul costone ripido e soleggiato del piccolo comune della Valtournenche. Il sentiero che si snoda fra un mulino e l'altro è percorribile liberamente in ogni stagione, neve permettendo, ma è possibile anche beneficiare **di visite guidate su prenotazione**, durante le quali si può imparare molto sulla tradizione del pane e sul quotidiano di chi ha solcato questi territori nei secoli scorsi.

Nel comune di La Magdeleine è attiva un'associazione di giovani appassionati di arte e storia che, in collaborazione con alcune guide turistiche, propone non solo le

© Archivio Comune La Magdeleine

visite ai mulini, ma anche escursioni alla scoperta del **sito archeologico alle pendici del Monte Tantané**. Questo sito, inizialmente ipotizzato come appartenente all'età del ferro, è ancora frutto di numerose ricerche che hanno portato a recenti scoperte e ad una postdatazione interessante, che collega alla presenza romana sul territorio. In tutte le stagioni, ma preferibilmente con l'arrivo della bella stagione, l'associazione culturale **"La clé sur la porte"** e l'Amministrazione comunale propongono di scoprire questi autentici tesori e si adoperano per restituirli al pubblico con entusiasmo e professionalità.

Laboratori per bambini, incontri itineranti e conferenze gravitanti intorno al tema della sostenibilità e non solo, esposizioni fotografiche, spettacoli teatrali, proiezioni di filmati e film sono solo alcune delle attività alle quali potrete partecipare, nel corso dell'estate, durante la **terza edizione del Festival "La clé de l'été"**. In poche parole, a La Magdeleine, troverete pane per lo spirito!

Per ulteriori informazioni
www.laclesurlaporte.it
www.guideaostawelcome.it
www.comune.la-magdeleine.ao.it

© Archivio Comune La Magdeleine

LA MONTAGNA CONSAPEVOLE

© Archivio Valpelline All Season

di redazione RV

intervista a Daniele Pieiller
Presidente di "NaturaValp"

Per chi avesse perso l'articolo sull'edizione n. 35 di Rendez-Vous, **NaturaValp** è un'Associazione nata nella **Valpelline** e riconosciuta dalle Nazioni Unite nel 2021 come buon esempio di **Turismo consapevole sulle Alpi**. Un tema, quello della montagna vissuta consapevolmente, al centro di una riflessione importante che coinvolge le diverse realtà che gravitano intorno alle Alpi. E a parlarcene è il presidente di NaturaValp, Daniele Pieiller.

*"A mio parere, è lecito (e giusto!) che le persone che vivono nelle vallate dove l'unica fonte di sostentamento è lo sci vogliano difendere assiduamente questo tipo di turismo. La questione è che alcune valli non presentano più condizioni adeguate per lo sci a causa degli ingenti costi di mantenimento degli impianti di risalita e delle temperature elevate, mentre altre avvertono la necessità di sviluppare nuove attività economiche che possano attrarre il turista oggi alla ricerca di un "**turismo alternativo**" che possa rispondere al suo bisogno di entrare in contatto con la natura. Sto parlando ad esempio di attività all'aria aperta, visite ad aziende agricole, la pratica dell'agricoltura di qualità e di trasformazione dei suoi prodotti (carne, latte, piccoli frutti, patate, cereali, piante officinali, canapa, zafferano, olii essenziali, creme, marmellate, …), attività di cura della persona, ecc.*

© Archivio Valpelline All Season

*È giusto lottare per la salvaguardia degli a**mbienti naturali**, proteggere i **paesaggi alpini** dalle grandiose infrastrutture che li deturpano, ma sono necessarie una cura e una **sensibilità** particolari che consentano delle azioni mirate a partire dal quotidiano: una sensibilità innanzitutto negli acquisti, facendo attenzione a scegliere alimenti prodotti in montagna, genuini e autentici, come ad esempio formaggi e carni o prodotti dolciari, sfornati direttamente nella cucina di un locale di montagna. Oltre a questo, ci sono tante altre possibilità per promuovere il territorio montano e viverlo in maniera autentica: è possibile creare un indotto trasformando le seconde case in piccole attività (B&B); dare un sostegno concreato agli allevatori attraverso iniziative come "adotta una mucca"; evitare di prendere gli impianti di risalita se non si pratica lo sci e intraprendere attività all'area aperta; sostenere le piccole attività imprenditoriali di montagna per evitare che gli elevati costi le costringano a chiudere; essere disposti a pagare una piccola tassa sul turismo giornaliero, considerandolo un pegno all' ambiente e alle persone che dedicano cura al territorio.*

*Insomma basta essere coscienti delle potenzialità che la montagna possiede per attirare un gran numero di visitatori, facendo loro scoprire la **bellezza della natura** e l'**autenticità** dei luoghi. E allora solo così non ci sarà più bisogno di immaginare impianti sciistici sempre più grandi e performanti per attrarre un gran numero di persone. Credo però sia necessario partire dalle cose semplici e creare un'alternativa che consenta di vivere e lavorare in montagna, lasciando in eredità ai nostri figli la magia naturale di questi meravigliosi luoghi alpini: è ciò che veramente attrae le genti della pianura e delle città."*

© Archivio Valpelline All Season

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

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.

Ilenia e Daniele Pieiller... Vi aspettano!

mountain emotions and food
ALPE REBELLE
Bionaz
Valle d'Aosta - Italy

BIONAZ - Loc. Chez-Chenoux,1

+39 347 03 30 713
+39 0165 73 01 45

info@alperebelle.com
www.alperebelle.com

BALDELLI
SICUREZZA

SORVEGLIATE LA VOSTRA ATTIVITÀ, PROTEGGETE I VOSTRI OSPITI

Affidati ai veri professionisti della sicurezza

la nostra esperienza garantisce la massima sicurezza per la tua proprietà!

progettazione, vendita e assistenza totale di:

Videosorveglianza **Antifurto** **Antincendio**

SOPRALLUOGHI E CONSULENZA GRATUITI

Baldelli Sicurezza - Via E. Chanoux 116, 11027 Saint Vincent (AO)
Tel: +39 0166550100 - mail: info@baldellisicurezza.com- www.baldellisicurezza.com

OSPITALITÀ E SICUREZZA

in collaborazione con Giorgio Baldelli BALDELLI SICUREZZA

La sicurezza dei clienti e della vostra struttura è un aspetto fondamentale che richiede attenzione nella scelta dei sistemi di sicurezza e dei professionisti che li installano. Diverse parti comuni dell'edificio, come la hall, i corridoi e i garage, sono esposte a rischi quali furti e vandalismo.

Inoltre, è importante prestare particolare attenzione ai parcheggi esterni, dove i clienti parcheggiano le loro auto, e dove spesso si verificano atti vandalici e danni. Altrettanto importante è **proteggere le zone interne dove sono conservati oggetti di alto valore, come le cantine dei vini, e le zone di passaggio degli sciatori, dove questi ultimi lasciano l'attrezzatura**. Pertanto, è consigliabile affidarsi a una ditta specializzata in sicurezza per garantire una protezione adeguata.

Baldelli Sicurezza è un'azienda leader nel settore della sicurezza in Valle d'Aosta e con clienti attivi in tutto il **Nord-Ovest d'Italia**, sia in ambito residenziale che in quello del commercio. L'azienda utilizza solo prodotti di qualità 100% italiani, marchiati CE e certificati secondo le normative vigenti, garantendo così al 100% la sicurezza e l'affidabilità dei sistemi di allarme installati.

Baldelli Sicurezza offre un **servizio post-vendita** di alta qualità, che comprende interventi manutentivi e assistenza continua per garantire la durata e l'efficacia dei sistemi di sicurezza. L'azienda offre anche un servizio di **assistenza tecnica** altamente specializzato che coinvolge diverse risorse umane pronte ad offrire con passione e competenza tutta l'assistenza tecnica necessaria per la progettazione e l'installazione degli impianti.

Per rendere ancora più accessibile e fruibile il suo servizio, **Baldelli Sicurezza** ha inaugurato un nuovo **show-room** interattivo a **Saint-Vincent** (AO) in Via E. Chanoux 116. Questo offre ai clienti la possibilità di scoprire le ultime novità in materia di sicurezza, facendo di Baldelli Sicurezza la scelta ideale per proteggere la propria struttura o abitazione con i migliori sistemi di sicurezza disponibili sul mercato.

MOSTRA "OEUVRE CHOISIE"

© Archivio I.V.A.T. - Ezio Dejanaz e la sua oeuvre choisie

Tradizione e contemporaneità si incontrano alla Foire

Oeuvre Choisie è un'iniziativa del MAV – Museo dell'Artigianato Valdostano di tradizione nata per creare occasioni di incontro tra l'artigianato del passato e del presente. Ogni anno dalle prime luci dell'alba del 30 gennaio, tra i banchi della millenaria Foire de Saint-Ours, il museo va in cerca delle opere che rappresentano il *fil-rouge* ideale tra passato e presente dell'artigianato. I materiali utilizzati, le tecniche di lavorazione, la gradevolezza estetica, il rispetto delle proporzioni e la semplicità del prodotto, sono gli elementi su cui si basa la valutazione. Le opere selezionate vengono rese visibili ai visitatori della fiera dall'ormai riconoscibile logo che segnala i manufatti che più rispecchiano la cultura artigianale locale.

Alla 1023° Foire de Saint-Ours sono state **selezionate 18 opere** tra sculture, oggetti intagliati, vannerie e oggetti in pietra realizzate da Elvira Barmette, Giuseppe Bethaz, Ubaldo Cerise, Ezio Dejanaz, Osvaldo Empereur, Silvano Ferretti, Carlo Fosson, Michele Jaccod, Angelo Joly, Domenico Minniti, Angelo Nicco, Sergio Olmi, Augusto Saltarelli, Silvano Salto, Donato Savin, Liliano Savoye e Alessandra Zucco. Vi è inoltre un'opera Giangiuseppe Barmasse selezionata da Alberto Cavalli, direttore della Fondazione Cologni di Milano e della Michelangelo Foundation for Creativity & Craftsmanship di Ginevra, quale creazione di artigianato di eccellenza.

Le opere scelte sono esposte al MAV, con una mostra a loro dedicata. **La mostra è aperta al pubblico dal 4 marzo al 4 giugno 2023** dal martedì alla domenica dalle 10.00 alle 18.00. L'ingresso è compreso nel biglietto del MAV.

Fonte: Ufficio Comunicazione I.V.A.T

© I.V.A.T. - Giangiuseppe Barmasse con l'opera di eccellenza scelta da Alberto Cavalli

MAV - Museo dell'Artigianato Valdostano di tradizione
Frazione Chez-Sapin, 86 Fénis (AO)
Tel. +39.0165.1835120
museo@lartisana.vda.it
www.lartisana.vda.it
@lartisana.vda

© Archivio PNMA

ALLA SCOPERTA DELLE FARFALLE DIURNE

di Pietro Ruggeri, guardaparco

Come riconoscere le farfalle diurne? Il **Parco Naturale Mont Avic** organizza, nel mese di aprile, un **corso di riconoscimento** dei Lepidotteri ropaloceri, più comunemente noti come farfalle diurne. Il corso sarà tenuto dagli esperti dell'associazione BioMA e prevede quattro lezioni teoriche online, consentendo quindi un'ampia partecipazione da parte degli interessati, e due uscite sul campo che si svilupperanno nel territorio del Parco e permetteranno quindi di mettere in pratica quanto appreso durante la teoria, ma anche di scoprire l'affascinante territorio dell'area protetta sotto la guida dei formatori e dei guardaparco.

Con questa iniziativa il Parco vuole dare l'occasione di approfondire le conoscenze sulle farfalle diurne, un gruppo di insetti di grande visibilità e fascino. I partecipanti riceveranno una formazione che permetterà, al termine del corso, di avere conoscenze specifiche utili per riconoscere le più comuni farfalle del territorio del Parco e, più in generale, delle Alpi occidentali. Chi terminerà con successo il corso sarà poi invitato a far parte del team di volontari che affiancherà i guardaparco nei monitoraggi istituzionali condotti dal Parco, potendo quindi dare un aiuto concreto ad arricchire le conoscenze e la protezione di questi splendidi animali.

Le **iscrizioni** sono **aperte** a tutti gli interessati. Un particolare invito è rivolto alle guide ambientali escursionistiche e a chi si occupa di didattica e divulgazione ambientale, in quanto sicuramente in grado di dare strumenti utili nello svolgimento di attività e laboratori didattici.

Gli aggiornamenti sull'iniziativa verranno pubblicati sui canali social del Parco e sul sito istituzionale nella sezione eventi: https://montavic.it/eventi/

© Archivio PNMA

© Archivio PNGP Foto scelta per la mostra al Forte di Bard Francesco Maria Guffanti

FOTOGRAFARE IL PARCO: I VINCITORI DELLA 16ª EDIZIONE

Sono stati proclamati i vincitori della 16ª edizione del Concorso internazionale "Fotografare il Parco", organizzato dai Parchi Nazionali dello Stelvio, Gran Paradiso, d'Abruzzo, Lazio e Molise e de la Vanoise, con il patrocinio di Alparc, Federparchi e la partecipazione del media partner La Rivista della Natura. Il concorso dedicato alle aree protette partner dell'iniziativa ha suscitato grande interesse tra gli appassionati di fotografia di paesaggio e di natura.

I partecipanti sono stati, infatti, oltre 420 e oltre **3100** le **fotografie** presentate in concorso. Ai grandi numeri è corrisposta un'alta qualità delle immagini concorrenti. Fotografie spesso di elevato valore estetico, narrativo o descrittivo che hanno fissato nell'istante dello scatto la bellezza e le peculiarità dei parchi organizzatori. La **fotografia naturalistica** è uno strumento importante per la conoscenza e per l'empatia che crea verso la bellezza racchiusa nella natura a condizione però che venga realizzata nel rispetto della stessa. Negli elementi di valutazione delle foto premiate da parte della giuria è stato inserito pertanto anche il disturbo alla fauna o agli ambienti.

La premiazione si terrà al **Forte di Bard**, in Valle d'Aosta, seguita dall'**esposizione delle foto** vincitrici e di quelle menzionate presso le scuderie del Forte dal **26 marzo al 25 aprile 2023**. Un'occasione importante di visibilità per i fotografi vincitori e per i Parchi organizzatori in una location visitata da migliaia di persone ogni anno.

Tutte le foto vincitrici sono visibili sul sito del concorso **www.fotografareilparco.it** e su quelli dei quattro parchi organizzatori.

Fonte: Ufficio Comunicazione Parco Nazionale Gran Paradiso, Andrea Virgilio

© Archivio PNGP Foto 1ª classificata assoluta Emilio Ricci

© Archivio Fondation Grand Paradis - Journees de la Francophonie 2022

l'ultimo dei quali a inizio Novecento. Sulla spianata si trova il granaio quattrocentesco - dove si immagazzinavano il grano e le sementi - uno dei rari esempi di costruzioni interamente in legno tipiche dell'architettura del basso Medioevo valdostano.

Parte della visita al Castello è infine la Latteria di Plan-d'Introd - fondata nel 1890 e in funzione fino alla metà degli anni '70 - che ospita il museo delle tecniche tradizionali della lavorazione del latte.

I percorsi di visita si svolgeranno in due gruppi, uno alle 9:30, con partenza da Saint-Léger, l'altro alle 10:00, con partenza dalla biglietteria del Castello di Introd. Le visite saranno in lingua francese per celebrare la Giornata della Francofonia.

Maggiori informazioni sono disponibili sul sito www.grand-paradis.it

Fonte: Ufficio comunicazione Fondation Grand Paradis

UN VIAGGIO ATTRAVERSO IL TEMPO NEL GRAN PARADISO

Nell'ambito delle ***Journées de la Francophonie en Vallée d'Aoste 2023***, sabato 25 marzo Fondation Grand Paradis propone ai visitatori un viaggio nel tempo con una giornata dedicata alla visita di tre importanti beni culturali del Gran Paradiso.

Accompagnati da una guida, appassionati e curiosi scopriranno la cripta della chiesa di Saint-Léger a Aymavilles, considerata uno dei beni religiosi più rilevanti dell'alta Valle d'Aosta. La cripta risale all'alto Medioevo, ma le origini del sito sono molto più antiche.

Partendo dalla rampa di accesso alla Chiesa di Santa Maria a Villeneuve, l'itinerario proseguirà attraverso il XII-XIII secolo fino alla rocca di Châtel-Argent che, con la sua torre alta 15 metri, sovrasta l'abitato.

Il percorso terminerà a Introd con la visita al Castello, arrivato fino a noi dopo diversi ampliamenti e restauri,

© Ph. Fondation Grand Paradis - Cripta Saint Leger

È TEMPO DI ALL AROUND EMTB 2023!

di Marco Albarello

Ciao a tutti amici di Rendez-Vous!

Le iscrizioni stanno fioccando e la smania di voler assaporare nuovamente l'adrenalina di una corsa in un contesto fantastico, attraversando paesaggi stupendi, in sella ad una E-mountainbike è arrivato.

La seconda edizione di **All Around eMTB** è dietro l'angolo. **Dal 28 giugno al 2 luglio 2023** la All 200 e la All 100 accoglieranno i primi 150 appassionati bikers da tutta Europa in tre diverse categorie: "Open", riservata ai professionisti del pedale, "Master", riservata agli amatori, "Randonnée" dedicata a tutti gli entusiasti (gara non competitiva).

La **All 200** (230 Km) del 28 giugno \ 2 luglio con partenza ed arrivo da Aosta si svolgerà in 5 stage con dislivello positivo di 9.650 mt. e negativo di 10.250 mt. La **All 100** (95 Km) dell'1-2 luglio si svilupperà invece su 2 tappe con partenza da Antey-Saint-André e arrivo nel capoluogo regionale. Dislivello positivo 3.340 mt., negativo 3.500 mt.

Ogni tappa avrà un "après course" nello splendido **All Around Camp** dove ci si ritroverà per leccarsi le ferite o cele-

© All Around - Morgan Bodet

brare le vittorie, ma soprattutto per restare in compagnia, raccontarsi e fare festa. Proprio così, divertirsi in compagnia con uno spirito goliardico da veri amanti di questa disciplina. Il riunire, l'amatore, il professionista e l'entusiasta in questa galoppata su questi splendidi sentieri a cospetto della maestosità dei nostri 4.000 si è dimostrata un'idea vincente. L'utilizzo delle eMTB fa sì che il semplice appassionato possa godere di emozioni e di luoghi incontaminati una volta esclusivamente riservati al professionista.

All Around non dimentica la **sicurezza**: i percorsi sono selezionati, vi è uno staff di supporto durante tutto il tracciato e un'assistenza medica sempre in allerta presso l'All Around Camp. Una "App" traccerà costantemente la posizione dei partecipanti, che per orientarsi utilizzeranno le tracce GPX, e un sistema di timing registrerà i tempi di percorrenza.

Protagonisti tutti gli appassionati, ma regina la nostra piccola grande Regione con **Aosta**, **Pila**, **Cogne**, il **Forte di Bard**, **Gressoney La Trinité**, la **Valle d'Ayas**, **Antey-Saint-André**, **Saint Barthélemy**, **Valpelline** e **Chaligne** a fare da "vassalli" al cospetto di sua maestà il Monte Bianco, il Gran Paradiso, il Cervino ed il Monte Rosa.

"Quella della bici è l'unica catena che ti rende libero"

In bocca al lupo

A plus.

Informazioni e iscrizioni

https://www.allaround-emtb.com

All Around eMTB

PASSEGGIATE DI PRIMAVERA CON I SAN BERNARDO

di Romy Moret

Un'esperienza unica con i cani di Barryland a Martigny.

La primavera è arrivata, le giornate si allungano e la natura si risveglia dolcemente dal lungo sonno invernale. Cosa abbiamo di meglio per celebrare l'arrivo della bella stagione che una

passeggiata nella foresta con i nostri amici a quattro zampe ? Un'occasione di evasione nei dintorni di Martigny, accompagnati dai cani San Bernardo di Barryland...

I cani San Bernardo sono apprezzati per il carattere gentile, la calma e l'attaccamento agli esseri umani. Grandi e maestosi, hanno tuttavia una buona resistenza, caratteristica che fa di loro i compagni ideali per una escursione in montagna o nella foresta. E con Barryland, avete la garanzia di trovare cani ben addestrati e allenati, che sapranno accompagnarvi in tutta sicurezza. Barryland è prima di tutto una storia di passione tra l'uomo e i cani San Bernardo.

Questo luogo unico nel suo genere è in effetti un museo vivente, che ospita una dozzina di questi adorabili giganti dalla morbida pelliccia. Ci troverete la loro storia, la loro moderna mission in quanto animali sociali e il loro quotidiano con le loro conduttrici. Ma Barryland, non è soltanto un museo, è l'ambiente dove questi cani vivono: hanno bisogno di farsi coinvolgere, di giocare e di esplorare il loro ambiente.

Cosa c'è di meglio che uscire in passeggiata con dei visitatori amanti dei cani? **Le passeggiate primaverili** sono l'occasione ideale per rigenerarsi in mezzo alla natura. E con i cani San Bernardo di Barryland, sarete certi di vivere un'esperienza unica e indimenticabile.

© Archivio Fondazione Barry

Potrete così percorrere i sentieri della regione in compagnia di queste guide affettuose, che vi indicheranno il cammino con il loro fiuto leggendario. Quindi non esitate e venite a vivere un'esperienza straordinaria con i cani San Bernardo di Barryland a Martigny. Che voi siate con la vostra famiglia, con gli amici o con il vostro partner, queste passeggiate primaverili saranno fonte di ricordi indimenticabili e di condivisione di momenti di vera felicità con questi animali eccezionali.

CONSIGLI PRATICI

Due partenze giornaliere sono programmate alle 14:00 e alle 15:00. L'appuntamento è fissato 15 minuti prima della partenza. Ogni gruppo è accompagnato da 2 o 3 cani condotti al guinzaglio per garantire una passeggiata in tutta sicurezza. Le escursioni in foresta durano normalmente 45 minuti e si effettuano con qualunque condizione meteo. La tariffa per la passeggiata è di 35 franchi svizzeri per gli adulti e di 15 franchi per i giovani da 4 a 16 anni.

La tariffa include l'ingresso al museo Barryland dove potrete conoscere tutto sulla storia affascinante di questi cani simbolo della Svizzera. Non perdetevi l'occasione unica di trascorrere momenti impagabili con i San Bernardo e il loro carattere gioioso ed accattivante.

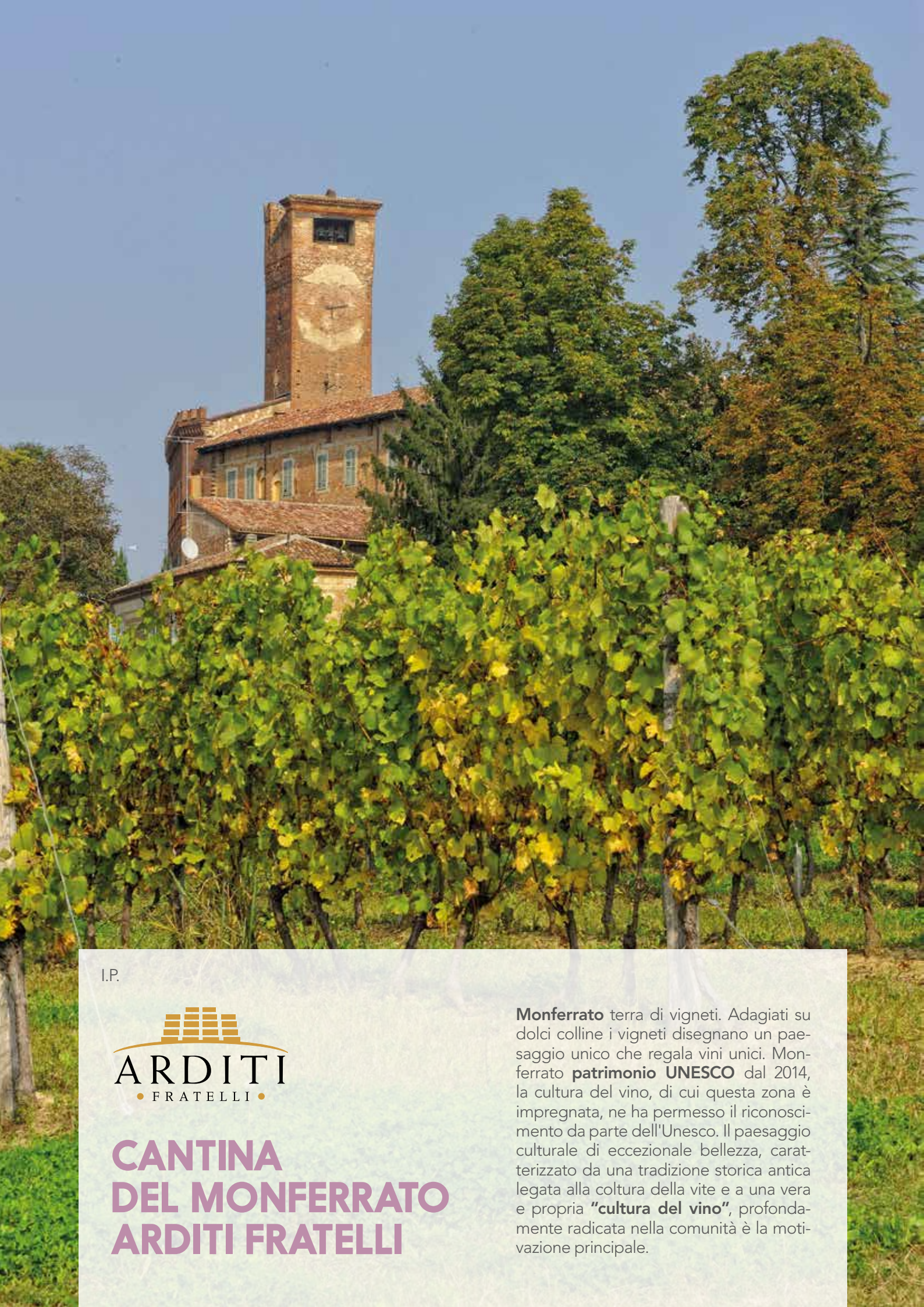
PRENOTAZIONI

Prenotate subito on line sul sito https://barryland.ch/it/balades-avec-les-saint-bernard/ e preparatevi a vivere un'esperienza indimenticabile in compagnia dei nostri amici a quattro zampe!

BARRY FAMILY

Lo spazio «Barry Family», al secondo piano del museo, propone giochi ed attrazioni dedicate ai piccoli amici di Barry. Con l'aiuto di un quiz disponibile all'ingresso, i più piccoli partono sulle tracce dei cani San Bernardo imparando molte cose interessanti sui Barry e sulla loro storia. Alla fine della visita, non perdetevi un souvenir fotografico con Barry nella *fotobox* gigante. **Attività riservate ai più piccini** sono periodicamente organizzate (su prenotazione).

Consultate il calendario degli eventi sul sito www.barryland.ch



I.P.

ARDITI
FRATELLI

CANTINA DEL MONFERRATO ARDITI FRATELLI

Monferrato terra di vigneti. Adagiati su dolci colline i vigneti disegnano un paesaggio unico che regala vini unici. Monferrato **patrimonio UNESCO** dal 2014, la cultura del vino, di cui questa zona è impregnata, ne ha permesso il riconoscimento da parte dell'Unesco. Il paesaggio culturale di eccezionale bellezza, caratterizzato da una tradizione storica antica legata alla coltura della vite e a una vera e propria **"cultura del vino"**, profondamente radicata nella comunità è la motivazione principale.

In questo contesto nasce a **Rosignano Monferrato** in provincia di Alessandria la Cantina del Monferrato Arditi Fratelli. L'azienda, a conduzione familiare, ha alle sue spalle 70 anni di storia e di tradizioni, di **esperienza** nel mondo dell'enologia monferrina e in continua crescita. L'azienda produce vini di qualità, che esprimono in modo autentico la tradizione secolare, vini che hanno varcato i confini non solo nazionali conquistando soprattutto il Nord Europa ma anche oltreoceano, negli USA e in Cina, e con altri mercati in fase di esplorazione soprattutto in Asia.

L'azienda offre un'ampia gamma, con un ottimo rapporto qualità prezzo, nella linea Selezione e linea Classica, ma anche spumanti e vini dolci. Non solo vino però, tra le proposte troverete anche liquori e grappe e birre artigianali. Il vino identitario di cui la Cantina del Monferrato è la prima produttrice in Italia è il **Piemonte Barbera Passito**, un grande rosso da meditazione. 100% Barbera, le uve vengono fatte appassire parzialmente in cassetta, dal rosso rubino intenso è un vino corposo, morbido e vellutato, perfetto in abbinamento con le carni rosse ma anche con la cioccolata.

L'azienda ha una grande attenzione all'ecologia, un **lato green** in continua evoluzione, è infatti tra le poche cantine in Italia che produce l'energia elettrica che le serve in autonomia avvalendosi di fonti rinnovabili.

"Gli appassionati possono trovare l'intera nostra produzione nella cantina di Rosignano Monferrato dove siamo sempre felici di accogliere i nostri clienti, ma è possibile anche usufruire dell'e-commerce per avere i vini comodamente a casa propria, un servizio questo già attivo da tempo e che è cresciuto ed è molto apprezzato" **Elisa Arditi** responsabile marketing dell'azienda.

SCAN ME

Cantina del Monferrato | Arditi Fratelli
via Regione Isola 2/a | Rosignano Monferrato (AL)
T. +39 0142 488138

Giorni e orari di apertura
Dal lunedì al venerdì 8:00-12:30 | 14:00-19:00
Sabato 9:00-13:00 | 14:00-19:00
Domenica 9:00-12:30

Shop online
www.cantinadelmonferrato.it/
Spedizioni gratuite e un omaggio
per ordini pari o superiori a 50 euro

Punto vendita
Vieni a trovarci
e **il vino lo paghi il 33% in meno.**

L'ARTE DELL'IMPIATTAMENTO

di Simonetta Padalino

"Si mangia prima di tutto con gli occhi".

Uno studio del professor Charles Spence, gastro fisico di Oxford, suggerisce che la presentazione del cibo può migliorare il sapore di un piatto. Nello studio, Spence ha presentato a 60 persone 3 insalate uguali negli ingredienti e nel gusto, ma impiattate in modi differenti, chiedendo loro di valutarle. La terza insalata proposta è stata impiattata rimandando ad un dipinto del pittore Kandinsky ed è quella che è stata preferita come gusto, ben il 29% in più.

© La Clusaz

© La Clusaz

Impiattare è una vera e propria arte e segue regole ben precise (e errori da evitare), e poi la fantasia e la creatività dello chef fanno sempre la differenza, come hanno ben dimostrato negli ultimi anni tanti **chef valdostani** che preparano piatti eccellenti per il palato, ma anche per gli occhi. Il piatto deve invitare il commensale all'assaggio, deve valorizzare al massimo ogni ingrediente in una composizione equilibrata, senza farsi prendere dalla smania delle troppe decorazioni. Da ricordare, una delle regole è che tutto ciò che si mette nel piatto deve essere commestibile.

Le regole

Eccone alcune tra le più importanti; ci si può cimentare anche a casa quando si hanno ospiti.

1. Scegliere con cura il piatto: a seconda della forma e del colore l'impiattamento sarà differente, si divide il piatto con una linea immaginaria in 4 parti in cui saranno disposte le pietanze in modo da creare un gioco di alternanze tra vuoti e pieni;
2. Utilizzare i colori (naturali) anche se il total white ha sempre un grande successo;
3. Sfruttare gli spazi vuoti: lo spazio vuoto fornisce contrasto col cibo;
4. La regola del dispari: un numero dispari risulta visivamente più dinamico;
5. Giocare con le forme e con le altezze, si rende il piatto tridimensionale e quindi più attraente;
6. Ma soprattutto il gusto è sempre l'aspetto più importante, gli ingredienti vanno distribuiti nella sequenza più adatta per valorizzare i sapori.

© La Clusaz

La Clusaz

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
+39.0165.56.075 | +39.328.90.04.936
www.laclusaz.it

Tradizione, innovazione e legame con il territorio valdostano.
Da questi principi nascono i nostri distillati:

GIN 8Z un'alchimia tra sei botaniche alpine e due mediterranee che da origine a una composizione di sapori unici e inediti.

EBO LEBO GRAN RISERVA lo storico amaro alpino arricchito con génépy e zafferano della Valle d'Aosta.

ottoz.it

LIQUORI DELLA VALLE D'AOSTA, FRA STORIA E LEGGENDE

di Redazione RV

© Archivio 123rf

Un'antica leggenda, la cui origine si perde nella notte dei tempi, narra di come i **Salassi**, antichi e fieri abitatori della Valle d'Aosta, facessero uso di una **potente pozione**. Questo segreto filtro magico infondeva indomito coraggio e forza sovrumana ai soldati Salassi che lo assumevano prima delle battaglie e, proprio grazie a questi particolari benefici, permise loro di resistere per molti decenni all'invasione degli eserciti romani.

Per i Salassi la bevanda magica era una medicina contro ogni male; veniva usata specialmente prima di affrontare prove che richiedevano energia, baldanza e coraggio, quali la Guerra, la Caccia o l'Amore. Gli anni passarono, i popoli si succedettero, ma la magia legata alla bevanda misteriosa non scomparve.

Nei millenni successivi, Ebo Lebo, fu il nome con cui, per lungo tempo, in Valle d'Aosta, gli abitanti della valle di Gressoney chiamarono nel loro dialetto (patois) l'**Achillea millefolium** (nella foto sotto): un'erba amara dalle magiche doti digestive e stimolanti, che prende il nome dall'eroe omerico Achille, il quale si narra che la usasse per guarire le ferite riportate in battaglia.

© Archivio Distillerie Saint Roch

Oggi, a cavallo fra tradizione e innovazione, la leggenda continua a vivere in questo liquore amaro 100% valdostano, apprezzato in tutto il mondo. Ne esiste un'edizione speciale "Gran Riserva", ottenuto mediante il sapiente e segreto dosaggio di infusi di numerose erbe. In questa particolare variante la ricetta originale viene arricchita con génépy e zafferano, rigorosamente coltivati in Valle d'Aosta.

Attenzione: per ottenere la massima resa dalle doti magiche si consiglia di pronunciare sempre tre volte la formula magica "Ebo Lebo" prima di berlo!

Ricette della tradizione

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

© Archivio A.R.E.V.

CRESPELLE CON MACINATO

Crêpe, tortilla, Syrniki, Palacsinta, Enchilada, Kaiserschmarrn, tortilla o più comunemente conosciuta come **crespella** quella cialda tonda morbida e sottile che diventa un **gustoso contenitore** di ingredienti dolci o salati.

La leggenda narra che l'inventore delle crespelle alla fine dell'800 sia stato **Henry Charpentier**, giovane apprendista del celebre chef Auguste Escoffier, che doveva preparare un dessert per il principe di Galles Edoardo VIII. Alcune fonti fanno risalire le prime crepes della storia al V secolo, quando il pontefice Gelasio ordinò ai cuochi un cibo semplice ma nutriente per i pellegrini francesi arrivati a Roma.

Molto conosciuta quella alla valdostana con prosciutto e Fontina DOP, qui proponiamo una ricetta ideata dagli chef della Fondazione per la Formazione turistica in Valle d'Aosta per AREV, farcita con **macinato di carne valdostana** e accompagnata da una fonduta di **Bleu d'Aoste**.

Ingredienti per quattro persone:

- 50 gr di farina integrale
- 50 gr di farina 00
- 2 uova
- 250 gr di latte
- 50 gr di sedano
- 50 gr di carota
- 50 gr di cipolla
- 300 gr di noce di vitellone (oppure carne macinata ovina o caprina)
- 1 dl di vino bianco
- 250 gr di panna da cucina
- 150 gr di Bleu d'Aoste
- sale
- pepe

Sbattere le uova con le farine, aggiungere il latte, lasciar riposare per una ventina di minuti, cuocere le crespelle. Tritare il sedano, la carota e la cipolla, eliminare dalla carne le parti non indicate per la preparazione e tritarla. Fare il soffritto, aggiungere la carne e sfumare con il vino bianco, far cuocere.

Preparare la fonduta facendo scaldare la panna e sciogliendo al suo interno il Bleu d'Aoste. Comporre le crespelle con la carne all'interno e la fonduta all'estero. Far gratinare in forno.

Scopri dove trovare la Carne Valdostana

www.arev.it
Carne Valdostana
@carnevaldostana

Grand Hôtel Billia

A Saint-Vincent depuis 1908

Tradizione Eleganza Accoglienza

www.billia.it

PASQUA AD ARTE

DAL **7** AL **10 aprile** 2023

Caccia al tesoro,
laboratori, visite guidate
e teatralizzate,
per grandi e piccini,
tra **castelli**, **musei** e **siti archeologici**.

VALLE D'AOSTA
HERITAGE

scopri dove su
regione.vda.it