


RENDEZ-VOUS

IN VALLE D'AOSTA

ARTE, CULTURA, SPORT
TRADIZIONI, TEMPO LIBERO
ENOGASTRONOMIA

PRIMAVERA 2023 

   N° 38 - MAGGIO-GIUGNO

www.rendezvous-vda.it



JOAN MIRÓ AD AOSTA

LA NATURA REGALA EMOZIONI AL FORTE DI BARD

ESTATE AD ANTEY-SAINT-ANDRÉ

TOURSCIENCE PLUS NATURALMENTE TORGNON

ESPERIENZE CULINARIE STELLATE AD AOSTA

© Archivio Regione Autonoma Valle d'Aosta

LA FABBRICA
DEL CASHMERE

PREZZI DI FABBRICA

collezione
INVERNO 2022/23
ESTATE 2023

FB AURUM
S T O R E

VIA DE TILLIER, 12 | AOSTA | TEL +39 0165 264183 - 44037 | aosta@fbaurum.com





© Valpelline All Season

Turismo e affitti brevi	4	Enjoy!	6
Tutto pronto per la "Aosta21K"	7	"La Roma delle Alpi"	9
Joan Miró ad Aosta	10	Andrea Zannella in mostra	12
La natura regala emozioni al Forte di Bard	14	Estate ad Antey	18
Tourscience Plus naturalmente Torgnon	20	Tandem bike e trekking in Valpelline	22
L'Artisanà: riaprono i negozi	23	Nuovo sito internet per il Parco Naturale del Mont Avic	27
Un piccolo gesto per un Gran Paradiso	28	La potenza dell'equilibrio, la natura in concorso	29
Paolo Griffa al Caffè Nazionale di Aosta	31	Speciale Valais: la Laiterie di Orsières	34
I piatti della tradizione	33		

Mai sentito dire che il tempo libero fa bene alla salute? Mentre in molti Paesi del mondo viene sperimentata la settimana lavorativa di quattro giorni, un team dell'University of South Australia ha voluto "misurare" il benessere indotto dal riposo in uno studio che ha utilizzato dispositivi di monitoraggio indossabili. Il risultato? In vacanza si dorme di più, si fa più attività fisica e si è meno sedentari.

Sono stati valutati i cambiamenti nelle attività quotidiane prima, durante e dopo le vacanze, scoprendo che le persone svolgono una maggiore attività fisica e assumono comportamenti più salutari quando sono in vacanza, anche se questa è di breve durata, come un week-end. (Fonte: International Journal of Behavioral Nutrition and Physical Activity 2023)

Con questa interessante premessa vi invitiamo a sfogliare questo numero di Rendez-Vous Magazine, certi che l'offerta turistica della Valle d'Aosta, con i suoi eventi e le sue suggestioni, possa offrire a tutti, ogni giorno, un buon motivo per dire: questa sì che è una vacanza!

Buona lettura.

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

TURISMO E AFFITTI BREVI

di **turismOK**
MANAGEMENT & MARKETING

Viaggio nel mondo degli affitti brevi. Si guadagna davvero?

“Ho prenotato un Airbnb”... si tratta di un'affermazione che negli ultimi anni abbiamo sentito diverse volte, ma cosa significa realmente? È bene fare chiarezza: il termine Airbnb fa riferimento ad uno specifico portale on line sul quale è possibile prenotare un soggiorno in case vacanze; è quindi del tutto improprio dire di aver soggiornato in un “Airbnb”.

Il fenomeno delle **case vacanze** ha raggiunto negli ultimi anni un livello di sviluppo quasi incontrollabile al punto che in alcune città è divenuto complicato trovare casa in affitto per un uso residenziale. In molte regioni si è corsi ai ripari introducendo specifiche norme finalizzate alla regolamentazione del comparto. Ma si tratta davvero di un business così semplice ed alla portata di tutti? Il proliferare di strutture con gestori più o meno improvvisati ha creato negli ultimi anni una sovra offerta rendendo la competizione sempre più complessa.





© Moreno Vignolini

Vediamo quali sono gli step da superare per essere **competitivi** ed ottenere un reddito complementare per cui valga la pena adoperarsi in tal senso. Superati gli aspetti burocratici, per ottenere un risultato soddisfacente occorrono:

- + un prodotto di base qualitativamente soddisfacente,
- + una buona capacità di comunicare (fotografie),
- + un'ottima capacità commerciale (canali di vendite, condizioni e prezzi),
- + una buona dose di pazienza e la predisposizione al contatto con gli ospiti.

Non è quindi un'attività così semplice come appare e improvvisarsi vuol dire quasi certamente andare incontro a ben pochi ritorni o peggio ancora a clienti insoddisfatti da gestire. In questi casi nella migliore delle ipotesi, gli incassi ottenuti saranno utili essenzialmente a ripagarsi le spese. Con un **servizio professionale** invece ci si possono togliere parecchie soddisfazioni, specie se si dispone di un prodotto forte che gode di una location privilegiata.

Un'oasi di relax,
benessere e
buona cucina

★★★★
L

lesplaisirdantan • la gabella

Un Relais de Charme inserito nelle 100 più belle dimore d'Italia, con un ristorante di eccellenza, splendide camere in stile alpino, piscina ad acqua calda e centro benessere.

Un luogo magico in cui ritrovare autenticità ed emozioni, immersi nella ruralità della Valle d'Aosta più ancestrale, dove relax, benessere e buona cucina si abbinano ad antiche tradizioni, che arrivano dalla notte dei tempi, nel paese degli Antichi Rimedi Naturali.

44, hameau Le Clou
11020 Jovençon - Valle d'Aosta
INFO E PRENOTAZIONI: 0165.251660

#lagabella



© Ph. Giuseppe Geppo Di Mauro- ADAVA Cevoli Tavola Rotonda ENJOY - École Hôtelière de la Vallée d'Aoste

ENJOY!

in collaborazione con



© Victor Vicquery

“Enjoy” era il motto di **Victor Vicquery**, il professore dell'École Hôtelière de la Vallée d'Aoste recentemente scomparso, ideatore della réunion degli ex alunni, giunta quest'anno alla sua seconda edizione e organizzata grazie al Progetto “S.T.A.G.E.” Programma Interreg Italia Svizzera 2014/ 2020. Al Grand Hotel Billia di Saint-Vincent erano centocinquanta gli ex

studenti della scuola che hanno partecipato ad un'intera giornata dedicata all'ospitalità, iniziata con l'**assemblea generale dell'ADAVA**, e chiusa dal commovente e partecipato ricordo del professor nelle immagini e nei racconti dei suoi studenti e dalla consegna dell'assegno di 2.400 euro raccolti su iniziativa della compagna Nicole Charrier che andranno a finanziare l'organizzazione corsi di formazione sul flair destinati agli alunni dell'École.

“L'idea di istituire una raccolta fondi per la formazione da parte della compagna di Victor è un gesto esemplare che va nella

direzione che lui avrebbe voluto. – ha commentato la Presidente della Fondazione Turistica **Jeannette Bondaz** – *Tramite la passione riusciva a mostrar agli studenti un percorso e dargli degli obiettivi. Questo contributo darà un ulteriore impulso all'attività della scuola, soprattutto in quelle materie particolarmente care al professor Vicquery”.*

ADAVA

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



© Ph. Giuseppe Geppo Di Mauro
ADAVA Cevoli Tavola Rotonda ENJOY - École Hôtelière de la Vallée d'Aoste



© Archivio Comune di Aosta

TUTTO PRONTO PER LA "AOSTA21K"

Si chiama **Aosta21K** e raccoglie l'eredità della MezzAosta, la mezza maratona della città di Aosta che per diversi anni ha riempito di runner le vie del capoluogo valdostano in un evento altamente spettacolare.

L'Aosta21K, organizzata dalla Asd Atletica Sandro Calvesi con le Amministrazioni regionale e comunale sarà qualcosa di più: un appuntamento che coinvolgerà tutta la città i suoi abitanti, i turisti ai quali verrà chiesto di partecipare a tutte le attività del **fitto programma**, andando ad appropriarsi delle vie di Aosta, per l'occasione chiuse al traffico. L'evento è in programma nel fine settimana del **27 e 28 maggio**.

Le prove competitive saranno due, in programma nella mattina del 28 maggio, la **21K half-marathon** e la **10K race**. Due invece sono le **proposte ludico-motorie aperte a tutti**, sportivi amatori, cittadini e studenti. Si inizierà nel pomeriggio del **27 maggio** con la **2K School&Family**, una corsetta/camminata di circa 2km con partenza dal Parco Puchoz e arrivo all'Arco di Augusto, per proseguire con la **"Buongiorno Aosta"** del giorno successivo un percorso a passo libero che toccherà diverse vie cittadine e si concluderà dopo circa **5km** all'interno dello storico stabilimento della Cogne Acciai Speciali.

Ricco anche il programma di **eventi collaterali**: piazza Arco d'Augusto sarà il cuore delle iniziative ludico-conviviali. Qui con la collaborazione di Ravenna InSport e di Coldiretti Valle d'Aosta, a partire da sabato pomeriggio sarà attiva la **"Piazza del Gusto"** dove potranno essere acquistate, ma anche gustate sul posto, le prelibatezze del territorio valdostano e romagnolo, con uno stuzzicante, invitante gemellaggio gastronomico. Sabato sera, invece, in collaborazione con l'associazione Aosta lacta Est saranno proposti, direttamente dallo staff organizzativo, alcuni dei giochi che hanno reso famoso e coinvolgente la manifestazione GiocAosta. Inoltre, nelle due giornate verranno organizzate, **visite guidate** alla scoperta delle attrattive storiche e monumentali della città di Aosta.



© Archivio Comune di Aosta



© Archivio Comune di Aosta

Per maggiori informazioni
www.aosta21k.com

Fonte: Ufficio stampa Comune di Aosta

TROSSELLO
GIOIELLERI DAL 1897

La tua gioielleria di fiducia.

AOSTA - Via De Tillier, 39
Tel. 0165 41058

COURMAYEUR - Via Roma, 34
Tel. 0165 846733



Desigual.
X STELLA JEAN

Aosta
via De Tillier, 50
T 0165.44007





"LA ROMA DELLE ALPI"

di *Simonetta Padalino*

Così lontana da **Roma** eppure così vicina, **Aosta**, Augusta Praetoria Salassorum, il capoluogo della regione più piccola d'Italia, terra di confine, vicinissima a Francia e Svizzera, ha molto in comune con la capitale italiana che dista oltre 750 km. Aosta è infatti chiamata la "**Roma delle Alpi**", perché dopo Roma è la città che ha più reperti di epoca romana. Oltre alla quantità, Aosta, ha il pregio di averli saputi conservare al meglio permettendo così agli aostani, ma anche ai turisti, di godere della loro bellezza. Uno degli esempi più interessanti è quello della Biblioteca Regionale dove il moderno dell'edificio esalta le vestigia romane visibili grazie alla trasparenza delle coperture.

Augusta Praetoria Salassorum fu fondata dai romani nel 25 a.C. sconfiggendo la popolazione locale dei

salassi. Camminando nel centro della città è possibile capire la struttura urbana di allora, Augusta Praetoria nacque lì dove si incontrano i fiumi Buthier e Dora Baltea, ancora oggi il centro storico è circondato in gran parte dalla cinta muraria che la proteggeva.

Molti i monumenti da ammirare, tra questi quello che è considerato il simbolo della città: **l'Arco di Augusto**, a un solo fornice a tutto sesto. Visibile passeggiando in città e perfettamente integrata nell'urbanistica troviamo anche la **Porta Praetoria**, ingresso principale di Augusta Praetoria. Non si può apprezzare la romanità di Aosta senza aver visitato almeno il **teatro romano** e il **criptoportico forense**.

Ma c'è ancora molto da scoprire della "Roma delle Alpi"...



© Fondazione Pilar e Joan Miró - Mallorca

JOAN MIRÓ AD AOSTA

di Christel Tillier

Joan Miró. È quando sogno che vedo chiaro, una **mostra inedita** sull'artista catalano per la prima volta in Italia, è stata inaugurata il **28 aprile** presso il Museo Archeologico Regionale di Aosta e sarà visitabile sino al **1° ottobre**. Uno dei più grandi protagonisti dell'arte del Novecento viene raccontato al pubblico tracciando la figura dell'**artista-uomo** e mettendo in evidenza, attraverso il percorso espositivo, gli elementi che esprimono il suo impegno morale, ovvero il rispetto per la natura, la libertà politica e l'innovazione del linguaggio artistico.

Artista complesso "dallo sguardo visionario e dal linguaggio universale" - come afferma Daria Jorroz - Miró ha esplorato con grande naturalezza

tecniche e materiali diversificati, "passando dalla ceramica al metallo, dalla grafica all'arte tessile". Ed è proprio dall'innovazione e sperimentazione dei linguaggi che prende forma l'idea di una mostra che raduna dipinti, sculture, grafiche, tredici rari libri d'artista, documenti visivi e sonori. Nel percorso espositivo si distinguono tredici **libri d'arte** nei quali **pittura** e **poesia** dialogano tra di loro in un canto celebrativo della vita, della libertà e di un mondo vivibile. Un messaggio, quello dell'impegno per l'**ambiente** che diventa oggi più attuale che mai, rendendo le opere di Miró sempre moderne.

Come si evince dal titolo della mostra, che nasce da un riferimento alla poesia di Joseph Vincenç Foix, poeta catalano amico di Miró, emerge anche una componente **onirica** forte. "Miró sogna un mondo nuovo, un mondo più abitabile e umano, più poetico e intimamente connesso al mondo della natura". Un universo che rivive attraverso le sue opere, in un linguaggio personale fatto di forme, colori e simboli.

Sculture, olii, i fantocci di Mori el Merma (Morte al fantoccio), la sovversiva e festosa opera teatrale del 1978 ma anche quattro **video-interviste**, realizzate appositamente per questa mostra, a persone che conobbero o lavorarono con Miró: il nipote Joan Punyet Miró, Rosa Malet,



© Fondazione Pilar e Joan Miró - Mallorca



© Fondazione Pilar e Joan Miró - Mallorca

Colita, Joan Baixas: queste, insieme ai libri d'artista, le opere che si trovano nelle diverse sezioni del percorso espositivo.

Le opere sono state gentilmente fornite da varie istituzioni quali la Fundació Pilar e Joan Miró de Mallorca, il Museu Es Baluard d'Art Contemporani de Palma, la Diputació d'Alacant, Harvard Art Museums de US, il fondo familiar de Successió Miró e da diversi collezionisti privati.

Museo Archeologico Regionale

Piazza Roncas, 12 11100 Aosta

Tel. +39.0165.275902

Biglietti: Intero 6 euro, ridotto 4 euro, 19/25 anni 3 euro.
La mostra è inserita nel circuito di Abbonamento Musei.

Orario di apertura: tutti i giorni, dalle 9 alle 19.
La mostra sarà aperta al pubblico dal 29 aprile al 1° ottobre 2023.



JOAN MIRÓ

È quando sogno che vedo chiaro
C'est quand je rêve que je vois le mieux

29 aprile - 1° ottobre 2023 Tutti i giorni - ore 9-19

Aosta | Museo Archeologico Regionale | Piazza Roncas 12



Miró
mallorca

ESBALUARD
MUSEU

mubag



Harvard
Art Museums

COMAL

vsavalab



© Andrea Zannella

ANDREA ZANNELLA IN MOSTRA A MONZA, VIENNA E TORINO

di Claudine Brunod

Prende il volo l'artista piemontese di nascita ma **valdostano per scelta**, Andrea Zannella, autore delle splendide fotografie naturalistiche, spesso protagoniste delle copertine della nostra rivista *Rendez-Vous* en Vallée d'Aoste. L'artista poliedrico diplomato in grafica pubblicitaria è approdato in Valle d'Aosta per sfuggire al caos della città e poter trascorrere il maggior tempo possibile all'aria aperta, in sintonia con il creato.

I suoi soggetti direttamente ispirati alla **natura**, e soprattutto agli **animali** che popolano le montagne di questa piccola regione alpina, saranno esposte in giro per l'Italia e l'Europa, in occasione di varie mostre temporanee collettive. Recentemente a Monza, presso l'In-



© Andrea Zannella

ternational Art Gallery di Francesca Proveti, il pittore autodidatta si prepara ad inviare, durante l'estate, dal 2 al 16 luglio, alcuni dei suoi quadri a Vienna, per una collettiva alla Public Artist City Gallery, dove si potranno ammirare pezzi e lavori di artisti provenienti da tutto il vecchio continente.

Fin da bambino, Andrea Zannella è stato attratto dalla rappresentazione grafica e dal desiderio di tradurre su tela il suo mondo interiore ed il suo amore per il creato, ed in particolare per gli animali. Il suo stile, in continua evoluzione, si ispira indubbiamente ai numerosissimi scatti presi fra i boschi e le pietraie in quota, nel silenzio dell'inverno e nella tiepida luce dell'alba o dell'imbrunire.

Un'arte che esprime tutta l'essenza della capacità meditativa del **fotografo** e al contempo la verve creativa dell'**artista** più cittadino e moderno, ultimamente sempre più contaminato dai colori sgargianti della street art. Negli ultimi tempi, infatti, gli animali immortalati su pellicola escono totalmente da-



© Andrea Zannella



© Andrea Zannella

gli schemi e subiscono influenze più astratte ed ispirate ad un mondo che esula dal quotidiano. Rimaniamo, dunque, in attesa di poter ammirare gli ultimi lavori del nostro pittore sfaccettato, entro fine anno probabilmente, anche in mostra a Torino, presso la Galleria Malinpenza.

Per saperne di più su questo artista e ammirarlo al lavoro potete visitare il suo canale You Tube "Andrea Zannella".



© Andrea Zannella



© Karine Aigner, Wildlife Photographer of the Year

LA NATURA REGALA EMOZIONI AL FORTE DI BARD

Sino al 16 luglio 2023 il principale polo turistico e culturale della Valle d'Aosta presenta la 58esima edizione della mostra legata al più importante concorso di fotografia naturalistica al mondo: il **Wildlife Photographer of the Year**. La mostra espone i 100 scatti premiati, in un nuovo ed inedito allestimento che coinvolge le sale delle Cannoniere. Le foto sono presentate per la prima volta all'interno di light panels che le rendono ancora più belle ed emozionanti.

Il concorso ha registrato quasi 40.000 iscrizioni da 93 paesi. La fotografa americana Karine Aigner è stata premiata come fotografa naturalista dell'anno per la sua straordinaria immagine di una palla ronzante di api cactus.



© Ekaterina Bee, Wildlife Photographer of the Year

E sino al 10 settembre il Forte presenta un altro interessante progetto fotografico: **The Best of cycling**. Il concorso è giunto alla sua sesta edizione. Una rassegna di scatti che hanno l'obiettivo di suscitare emozione, valorizzando quel patrimonio unico che è il ciclismo, nei suoi più svariati aspetti. Il vincitore 2022 è stato scelto tra 163 immagini proposte da 55 fotografi di 14 diverse nazioni: a vincere è stato Luca Bettini, con uno scatto che immortala i partecipanti al Giro d'Italia 2022 nel corso delle prime tappe corse in Ungheria.



Fonte: Ufficio stampa
Forte di Bard

© Luca Bettini



© Junji Takasago, Wildlife Photographer of the Year



SHOPPING ESCLUSIVO NEL CUORE DI AOSTA

I.P.

Lo sapevate che nel centro storico di Aosta, anche detta piccola "Roma delle Alpi", potete vivere l'esperienza di uno shopping d'eccezione in uno splendido **palazzo del XVII° secolo** che, nel suo cuore, custodisce reperti archeologici romani?

La moda delle Alpi vi aspetta al N. 12 di via De Tillier nell'affascinante boutique di **FB Aurum** con marchi prestigiosi, capi di abbigliamento e accessori di alta qualità. Tre piani dedicati all'abbigliamento uomo e donna **100% cashmere Made in Italy**, realizzato con filato di prima qualità, a prezzi di fabbrica. Cappotti, giacche, cardigan, maglie, pantaloni, abiti, cappe, mantelle, sciarpe, cappelli...la scelta è ampia sia per l'abbigliamento femminile, sia per quello maschile.

Collezioni sempre attuali, qualità ed eleganza garantiti per un look perfetto in tutte le stagioni. Grazie alla sua naturalezza, qualità e versatilità il cashmere è un tessuto facile da indossare anche nelle stagioni più calde; capace di mantenere costante la temperatura del nostro corpo facendo traspirare la pelle.

Nello show-room trovano spazio anche altri prodotti d'eccellenza come i **piumini DUVETICA**: artigianali, caldi e morbidissimi, realizzati con un'imbottitura di



piumino d'oca grigia originaria della regione del Perigord e ancora borse, accessori e complementi d'arredo come ad esempio i profumatori per l'ambiente.

Un ambiente suggestivo ed accogliente, ma soprattutto ricco di storia. La collezione femminile è esposta nell'elegante piano superiore, mentre quella maschile è immersa nei **reperti archeologici romani** siti al piano inferiore, che trasformeranno il vostro shopping in un'esperienza immersiva ancora più emozionante.

Lo store FB Aurum, vanta personale qualificato che vi accompagnerà, consigliandovi nella scelta dei vostri acquisti.



FB Aurum Aosta
Via De Tillier, 12 | 11100 Aosta
T. +39.0165.44037
aosta@fbaurum.com
f FB Aurum
i FB Aurum Store Aosta

Orario
Lunedì 10:30/13:00 - 15:30/19:00
Da martedì a venerdì 10:00/13:00 - 15:30/19:00
Sabato 10:00/13:00 - 15:00/19:30



ESTATE AD ANTEY: POLIFONIA DI SUONI, COLORI E PROFUMI

di Claudine Brunod

Con l'arrivo della bella stagione, la natura si risveglia e si tinge di mille colori e profumi. Si risvegliano anche i borghi e i comuni della nostra regione, che rilanciano eventi ed attività in vista dell'estate, promuovendo e valorizzando al meglio le loro peculiarità e specificità. Ad **Antey-St-André**, piccolo comune di mezza montagna della Valtournenche, l'arrivo della primavera si fa attendere fino a maggio, ma esplose sgargiante e vivace in una fiera mercato che apre la stagione estiva e attira gli amanti del giardinaggio.

Ormai appuntamento fisso per gli appassionati di floricoltura ed orticoltura, ecco una fiera-mercato a tema: **Fiorantéy –lo martsé di Fior. Domenica 28 maggio**, sulla piazza con vista sul Cervino, vi attendono numerose bancarelle di articoli da giardinaggio, fiori in legno e piccoli oggetti di artigianato locale, street food e, ovviamente, numerosissime piante e fiori da acquistare per impreziosire giardini, terrazze e balconi. Ad arricchire la giornata, l'originale **Show cooking** dello Chef Danilo Salerno che, nel corso della mattinata, vi introdurrà alla tendenza del momento: la cucina con i fiori!



© Archivio
Comune Antey-Saint-André

Dai fiori alle Volkswagen, il passo è breve! I maggiolini e l'allegria contagiosa dei collezionisti di queste automobili iconiche, simbolo di un'intera generazione, sono di ritorno ad Antey. Dopo una pausa forzata, il **16, 17 e 18 giugno**, i cosiddetti figli dei fiori con le loro macchine colorate si raduneranno nei campi con vista Cervino, per il consueto e atteso **Volks 'n Roll**. Una tre giorni ricca di appuntamenti musicali e gastronomici: Street food, bancarelle e concerti coroneranno il semplice piacere dello stare insieme e sapranno attirare i turisti di passaggio appassionati provenienti non solo da tutta Italia, ma anche da oltralpe.

E sempre il prato sarà teatro di un altro grande momento di festa e di condivisione: il **15 e 16 luglio**, con **Médiéval Antey**, una festa in completo stile medievale ove riscoprire antichi mestieri e tradizioni, usanze, bevande e vivande. Spettacoli di sbandieratori, giostristi di cavalli e diverse attività a tema verranno organizzate per l'occasione. Da non perdere, l'originale cena medievale a lume di candela, prevista sabato 15.

Nel fitto calendario di appuntamenti di Antey, non può mancare la tradizionale e pluriennale **Fiera dell'artigianato Valdostano di Tradizione**, terza per importanza dopo la fiera millenaria di Sant'Orso e la fiera di Donnas. I rumori dei fabbri e dei vari artigiani del legno all'opera e le allegre note dei gruppi di musica tradizionale accom-

pagneranno i visitatori fra le vie del piccolo borgo, alla scoperta dei migliori pezzi dei partecipanti ai corsi di scultura e intaglio delle scuole di artigianato della regione. Un momento importante, che celebra il forte legame che il territorio valdostano mantiene con il folclore e le usanze. Un'ottima occasione per godere a pieno non solo delle bellezze naturalistiche della zona, ma cogliere anche il fascino del suo passato e tutti i colori delle sue tradizioni.

Per informazioni
www.anteyturismo.it



© Archivio Comune Antey-Saint-André

20

TOURSCIENCE PLUS NATURALMENTE TORGNON



© Luigi Rupani



di Redazione RV

Immersioni consapevoli nella natura incontaminata e selvaggia di Torgnon.

Scoprire le tracce degli animali che vivono nel bosco, ascoltare il bramito dei cervi in una zona protetta, immergersi in paesaggi incantati e ricchi di fauna e biodiversità con la macchina fotografica, scoprire i cambiamenti climatici in montagna, passeggiare su piacevoli sentieri in ascolto della natura e scoprire il fascino di passeggiate notturne per vivere un'esperienza immersiva e nuova.

Sono questi alcuni degli ingredienti dell'offerta di **ecoturismo scientifico** sviluppata dal **Comune di Torgnon** in questi anni rivolta a famiglie, turisti, scuole e amanti dell'outdoor.

A piedi o in mountain bike questi **itinerari** sono capaci di far vivere il territorio con più consapevolezza, accompagnati da professionisti della montagna. Il tutto grazie al progetto Interreg TOURSCIENCE PLUS, realizzato in collaborazione transfrontaliera con il Centre de Recher-



© Archivio Comune di Torgnon



© Archivio Comune di Torgnon

ches sur les Écosystèmes d'Altitude (CREA), e finanziato dal programma Interreg Alcotra Francia- Italia 2014-2020 con fondi europei FESR.

TRA MAGICHE FRAZIONI E STORIA

Accanto alla magia dei boschi e dei paesaggi offerti dalla "conca del sole" ai piedi del Monte Cervino, che fa capolino qua e là lungo i tanti itinerari, non mancano luoghi dal fascino antico come il **Musée Petit Monde**, che racchiude un patrimonio storico locale di grande fascino che fa sintesi della cultura alpina, così come itinerari che portano alla scoperta di frazioni incastonate come diamanti tra queste montagne.

SU DUE RUOTE

Per gli amanti delle due ruote i tracciati percorribili sono adatti a tutti, grazie alla possibilità di fruire delle mountain bike a pedalata assistita, senza dimenticare per i più avventurosi una pista di easy downhill e una pista pump track gratuita in frazione Verney.

ENO-GASTRONOMIA ALPINA E OSPITALITÀ FAMIGLIARE

Il modo migliore per rilassarsi poi, dopo giornate passate all'aria aperta, è quello di assaporare l'enogastronomia locale e la grande ospitalità familiare che gli operatori del territorio sanno offrire ai propri ospiti in strutture che tra legno e pietra sono circondate da straordinari

colpi d'occhio sul paesaggio circostante che lascia sempre tutti con il fiato sospeso. Non perdere l'occasione per una vacanza unica in montagna, quella di Torgnon!

Per informazioni
Ufficio turistico di Torgnon
Telefono: 0166.540.433
Email: info@torgnon.net
Dormire e mangiare: www.torgnon.org
Web: tourscience.torgnon.org



© Moreno Vignolini



TANDEM BIKE E TREKKING IN VALPELLINE

di redazione RV

La Valpelline è uno di quei luoghi che non ti stanchi mai di raccontare: vallata tanto incantevole quanto selvaggia che, attraversata dal Torrente Buthier, comprende i sei Comuni di Roisan, Doues, Valpelline, Ollomont, Oyace e Bionaz e si estende fino al confine con la Svizzera. Questo ambiente naturale incontaminato, a volte persino aspro, in Valle d'Aosta è un riferimento per coloro che amano la montagna un po' appartata, tranquilla e silenziosa, da scoprire a "passo lento".

La lunga estensione di questa vallata permette di vivere diverse dimensioni: dalle passeggiate, ai trekking più impegnativi, passando per i percorsi in mountain-bike. Non manca poi la possibilità, per gli alpinisti più esperti, di vivere l'alta quota, che nella valle raggiunge i 4.000 metri con il Dent d'Herens.

Con l'obiettivo di condividere questi magici luoghi attraverso una **proposta aperta a tutti** nasce l'iniziativa "Tandem bike e trekking": ovvero la possibilità di esplorare la vallata in mountain-bike a pedalata assistita e tandem oppure a piedi.

Quando? Dal 22 al 25 giugno 2023. Per l'occasione saranno messe a disposizione 4 tandem mountain-bike, per persone con disabilità visiva e sarà possibile noleggiare in loco delle e-MTB;



© Archivio Valpelline All Season

viene proposta una struttura ricettiva situata nel Comune di Valpelline (a circa 1000 metri s.l.m. e soli 10 km da Aosta) in una pozione ideale per potersi raggiungere facilmente le diverse località.

L'iniziativa è organizzata, nell'ambito del progetto Valpelline All Season by Naturavalp, finanziato dal GAL e realizzato dall'associazione che lo scorso anno ha ottenuto il riconoscimento dell'Onu, come esempio sulle Alpi di "promotion of responsible tourism". Collaborano, infine, la Fondazione Silvia Parente e l'associazione "In 2 de White" di Bologna.

Per maggiori informazioni

www.valpellineallseason.it

info@valpellineallseason.it



© Archivio Valpelline All Season

la proposta sarà aperta anche a coloro che preferiscono camminare e regalarsi un bel trekking a piedi ed è previsto l'accompagnamento da parte di maestri di MTB e guide naturalistiche. Per la sistemazione alberghiera



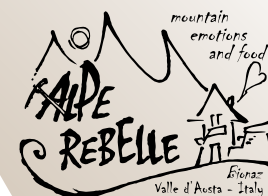
Ristorante di montagna, B&B, alpinismo e luogo di memoria

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.

Ilenia e Daniele Pieiller... Vi aspettano!



BIONAZ - Loc. Chez-Chenoux,1

+39 347 03 30 713

+39 0165 73 01 45

info@alperebelle.com
www.alperebelle.com



LA PRIMA PROTEZIONE PARTE DALL'ESTERNO

I nostri sistemi di sicurezza professionali nascono con un obiettivo:
intercettare i tentativi d'intrusione per garantire massima sicurezza e tranquillità

progettazione, vendita e assistenza totale di:



Videosorveglianza



Antifurto



Antincendio

SEMPRE AL PRIMO POSTO LA TUA SICUREZZA

I.P.

Consigli dai professionisti della sicurezza: **L'IMPORTANZA DI PROTEGGERE GLI SPAZI ESTERNI**

in collaborazione con Giorgio Baldelli

BALDELLI
S I C U R E Z Z A

La protezione degli spazi esterni e dei perimetri rappresenta il primo step per la difesa contro i tentativi di intrusione. Come professionisti della sicurezza, condividiamo con voi in questo articolo i motivi chiave per cui è fondamentale proteggere gli spazi esterni e come ciò può contribuire a salvaguardare la sicurezza e la tranquillità delle vostre abitazioni o strutture ricettive.

Prevenire intrusioni e furti

Gli spazi esterni, come il giardino e il patio, sono spesso soggetti a intrusioni e furti. Queste aree offrono potenziali punti di accesso non sorvegliati alle vostre proprietà. Proteggere gli spazi esterni con dispositivi di sicurezza adeguati, come sensori perimetrali da esterno e telecamere di sorveglianza, crea una barriera protettiva che dissuade i potenziali intrusi e riduce il rischio di furto.

Garantire la sicurezza degli ospiti

Se gestite una struttura ricettiva, la sicurezza degli ospiti è una priorità. Proteggere gli spazi esterni con dispositivi di sicurezza visibili, come telecamere di sorveglianza, trasmette un messaggio di sicurezza e cura nei confronti dei vostri ospiti. Inoltre, la presenza di dispositivi di sicurezza può ridurre il rischio di incidenti o danni alla proprietà durante il

soggiorno degli ospiti.

Monitoraggio e risposta tempestiva

Gli spazi esterni possono nascondere attività sospette o comportamenti indesiderati. L'installazione di telecamere di sorveglianza permette un monitoraggio costante di queste aree, consentendo di rilevare tempestivamente comportamenti anomali e prendere azioni preventive. La capacità di rispondere prontamente a eventi indesiderati può prevenire danni alla proprietà e garantire un ambiente sicuro per voi e per gli altri.

Proteggere gli spazi esterni è fondamentale per la sicurezza e la tranquillità delle vostre abitazioni o strutture ricettive. Prevenire intrusioni e furti, garantire la sicurezza degli ospiti e il monitoraggio tempestivo sono solo alcuni dei motivi per cui è importante considerare la protezione degli spazi esterni. Come professionisti della sicurezza, sappiamo valutare attentamente le esigenze di sicurezza e consigliare le misure adeguate per proteggere i vostri spazi esterni. La sicurezza è una priorità e investire nella protezione degli spazi esterni è un passo significativo per preservare le vostre proprietà e la tranquillità di tutti coloro che le frequentano.



L'ARTISANÀ: RIAPRONO I NEGOZI

I negozi de L'Artisanà di **Ayas, Cogne e Courmayeur** riaprono le loro porte per la stagione estiva e si preparano ad accogliere locali e turisti nel fresco verde delle montagne valdostane con una vasta scelta di prodotti di eccellenza dell'artigianato locale. Ci si potrà perdere e deliziare tra una coppa dell'amicizia pronta a ospitare caffè alla valdostana, un tagliere in legno intagliato, una scultura portatrice di storie, una grolla elegantemente decorata, un mazzo di fiori in legno, un astuccio in profumato cuoio o un elaborato pizzo al tombolo e... molto altro!



© Archivio I.V.A.T.



© Archivio I.V.A.T.

Due grandi novità:

- + **L'offerta dei prodotti** si amplia grazie ad altri sei artigiani che hanno deciso di affidare a L'Artisanà le loro creazioni, spaziando dalla lavorazione del legno e della pietra a quella della ceramica e dei tessuti. Tre di loro sono ragazzi giovanissimi, tra i 24 ed i 26 anni, che hanno deciso di trasformare la loro passione per l'artigianato in una vera e propria professione anche grazie al percorso di consulenza e accompagnamento personalizzati svolti dal servizio ArtigianImpresa de L'Artisanà.
- + Nei quattro negozi apparirà il **nuovo logo**. L'Artisanà, infatti, racchiude al suo interno sia un'anima culturale, che fa capo al MAV - Museo dell'Artigianato Valdostano di tradizione e ha come simbolo "lo berdji", il pastore, sia un animo dedicato allo Sviluppo delle imprese artigiane che necessitava di un suo simbolo distintivo. Il nuovo logo rappresenta i colori tipici della Valle d'Aosta, l'importanza della lavorazione manuale simboleggiata dall'accento sulla "è" che come una sorta di truciolo o pennellata rimanda ad un gesto ogni volta unico ed infine la garanzia di qualità dei prodotti segnati dal marchio IVAT.

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

L'ARTISANÀ
Area Sviluppo Imprese Artigiane
 artigianimpresa@lartisana.vda.it
 www.lartisana.vda.it
 @artigianato_valledaosta

NUOVO SITO INTERNET PER IL PARCO NATURALE MONT AVIC

Il Parco Naturale Mont Avic si presenta con una nuova veste online, più moderna e più accattivante, più intuitiva e più coinvolgente. Il rinnovato sito internet, la cui prima pagina si apre con il panorama sul Cervino visto dal lago Vallette, mantiene i contenuti del precedente, ma si propone con un aspetto capace di esaltare tutto ciò che il Parco e i territori limitrofi offrono a chi frequenta la zona del Mont Avic: sentieri ed escursioni, flora e fauna, territorio, norme di comportamento, Centri visitatori, rifugi e ristoranti, strutture ricettive e tanto altro ancora.

Le **innovazioni informatiche** del sito dedicato all'area protetta – che si divide tra le valli di Champdepraz (dove il Parco è nato nel 1989) e di Champorcher (dove si è ampliato nel 2003) – consentono una migliore lettura delle informazioni da qualsiasi dispositivo (pc o smartphone) e permettono all'Ente una gestione ottimale del flusso di informazioni. La più evidente miglioria riguarda la separazione degli aspetti divulgativi e turistici, che trovano spazio nella *home page* facilitando la ricerca delle informazioni da parte degli utenti, da quelli istituzionali. Tutto ciò che riguarda la trasparenza amministrativa dell'Ente Parco è infatti raggiungibile tramite l'apposita sezione, mentre la cartografia, le news, l'elenco delle aziende con il Marchio di Qualità, le strutture ricettive, le guide escursionistiche, gli itinerari e gli eventi sono di immediata fruizione.

Il nuovo sito internet - <https://montavic.it/> - consente inoltre di gestire in maniera integrata le informazioni che sono divulgate anche tramite i social, seguiti attualmente da oltre 7mila iscritti ai vari canali di comunicazione.

Fonte: Ufficio comunicazione
Parco Naturale Mont Avic



UN PICCOLO GESTO PER UN GRAN PARADISO

Anche nel 2023 è possibile destinare il proprio 5X1000 a sostegno del Parco Nazionale Gran Paradiso. Un piccolo gesto che non costa nulla, ma che rappresenta un prezioso aiuto per le attività del Parco. Per le attività di ricerca scientifica quest'anno è stata scelta quella sull'eco-etologia del **camoscio**. Inoltre i fondi ottenuti contribuiranno al proseguimento delle attività di monitoraggio, sulle specie presenti e sui ghiacciai dell'area protetta, svolte dai guardaparco.

Dal 2018 si è aggiunta una **novità**: gli enti gestori delle aree protette sono infatti stati riconosciuti come categoria specifica per la destinazione del 5X1000. Per il Parco significa davvero molto perché non solo il ruolo delle aree protette viene riconosciuto e apprezzato, ma soprattutto perché dimostra come la necessità di tutelare la biodiversità sia una consapevolezza sempre più diffusa e ciascuno di noi può fare molto per la causa, anche con un piccolo gesto. Viste le positive novità, il nostro obiettivo è di poter raccogliere nuovi fondi per finanziare i programmi di ricerca legati alla tutela della biodiversità, perché crediamo che la conoscenza sia lo strumento fondamentale per proteggere e portare questo enorme patrimonio naturalistico alle future generazioni.

Come fare per destinare il 5X1000?

I modelli per la dichiarazione dei redditi 730, Certificazione Unica (CU) e Redditi Persone Fisiche (ex UNICO) contengono al loro interno uno spazio dedicato al 5 per 1000. Basta apporre la propria firma nel riquadro "Enti Gestori delle aree protette" oppure "Finanziamento della ricerca scientifica e della università" ed inserire il codice fiscale del Parco 80002210070.

Fonte: Ufficio Comunicazione Parco Nazionale Gran Paradiso, Andrea Virgilio



© Arch. FGP
Roberta Paccagna

LA POTENZA DELL'EQUILIBRIO, LA NATURA IN CONCORSO

La natura sopravvive grazie ad una continua evoluzione di eventi dinamici che possono a volte essere contrastanti e altre volte armonici. Il **XVII° concorso fotografico** indetto da **Fondation Grand Paradis** quest'anno chiede ai partecipanti di rappresentare in uno scatto questo instabile e a volte precario equilibrio.

A comporre la giuria saranno il fotografo naturalista e guida della natura Enzo Massa Micon, il fotografo professionista Paolo Rey, il fotografo naturalista Giorgio Marcoaldi, il giornalista Davide Jaccod, il Direttore di Fondation Grand Paradis Luisa Vuillermoz e il Presidente di Fondation Grand Paradis Corrado Jordan. Saranno oggetto di valutazione non solo la qualità fotografica, ma anche il titolo e le eventuali didascalie, la creatività, l'originalità e l'efficacia nell'interpretare il tema proposto.

Le foto premiate saranno valorizzate nel materiale di comunicazione del Gran Paradiso Film Festival e i vincitori verranno premiati a Cogne durante le giornate di svolgimento dell'evento.

Come iscriversi? Per iscriversi gratuitamente entro il 24/05/23 occorre compilare il form sul sito www.grand-paradis.it e inviare il materiale fotografico in alta definizione all'indirizzo concorso@grand-paradis.it.

Per informazioni: www.grand-paradis.it e www.gpff.it.



Fonte: ufficio stampa
Fondation Grand Paradis

© Arch. FGP - Massimo Arcaro

SOLARE GRAPPA

^^ INVECCHIATA ^^



Distillata con il sole

La nuova grappa Solare è dedicata al Sole, che è la vera forza motrice della nostra azienda. Infatti, a partire dal 2022, il nostro alambicco discontinuo è interamente alimentato da fonti di energia rinnovabile, tramite l'impiego di impianti fotovoltaici.

La Grappa Solare è ottenuta da pregiate vinacce valdostane invecchiate per più di 12 mesi in botti di rovere, acacia e ciliegio.



Levi
Valle d'Aosta

DISTILLATI

La più antica
distilleria della
Valle d'Aosta

grappalevi.it



I.P.

PAOLO GRIFFA AL CAFFÈ NAZIONALE DI AOSTA: UN'ESPERIENZA CULINARIA STELLATA

di Claudine Brunod

Inaugurato nel mese di agosto 2022, il tanto atteso nuovo Caffè Nazionale svela al pubblico una natura poliedrica e multiforme. Questo luogo intriso di storia, che dal 1886 accompagna il quotidiano dei cittadini aostani, è un'imperdibile tappa della vostra visita ad Aosta: un suggestivo gioiello, testimone del passato e, ora, pienamente proiettato nel futuro. Situato sotto gli archi che si affacciano sulla centralissima piazza Chanoux, cuore pulsante della cittadina, il **Caffè Nazionale** è un mix di tecnologia, tradizione, sperimentazione ed esperienza. Ridisegnato e riportato alla vita dalla passione e dall'estro dello **chef stellato Paolo Griffa**, il locale cambia completamente look e si tinge di tonalità chiare, garbate ed eleganti, sia nella sua nuova veste architettonica, sia nel suo menu. Lo spazio si articola in **due zone** ben distinte, ma frutto di un'idea comune: stile essenziale, armonia di sapori e colori, ambiziosa modernità, meticolosa attenzione alla qualità e rivelazione creativa.

Da un lato il **bar**, sotto l'ampio porticato, tra le piante di pino mugo e agrifoglio, pausa perfetta per osservare la città degustando preziose prelibatezze; dall'altra il ristorante, piccola meraviglia per gli occhi, la mente, lo spirito e le papille. Nella sua classica funzione di ritrovo quotidiano, il bar propone colazioni curate e raffinate: *croissants*, *pains au chocolat* e più di 8 varietà di brioche sfornate fresche tutti i giorni per appagare qualsiasi peccato di gola, unitamente ad un'ampia scelta di gioiose monoporzioni colorate e futuristiche, frutto della maestria di Paolo Griffa, Maestro Pasticcere Italiano.

A qualsiasi ora della giornata, il bar è il luogo ideale per gustare caffè d'eccellenza (Specialty coffee), provenienti da ogni angolo del mondo e vincitori di prestigiosi riconoscimenti. Una vera e propria coccola per il palato! Nella sua veste più trendy e salottiera, il Caffè Nazionale offre una lista inedita e originale di tè pregiati e di otti-



me tisane, adatti ad una pausa rilassante. I più mondani vi troveranno anche un'ampia scelta di cocktail e una corposa carta di Champagne e di vini, accuratamente selezionati fra le più importanti denominazioni italiane, francesi e, ovviamente, locali.

Dal canto suo, il **ristorante** propone diverse formule di menu, che vogliono mettere in luce i **prodotti del territorio**, vestendoli con un tocco di poesia e *flair* cosmopolita, codificando una cucina valdostana raffinata e gourmet, che intesse forti intrecci fra tradizione e progresso. A mezzogiorno come a cena, le soluzioni proposte dallo chef vi accompagneranno in un'esperienza unica e sempre diversa. Il menu **à la carte**, snello e dinamico, è la scelta indicata per un pranzo informale e disinvolto da condividere con gli amici o i colleghi di lavoro.

Il **menu degustazione** da cinque portate esprime una cucina creativa, ancorata nella realtà valdostana, ma coraggiosamente proiettata verso le evoluzioni tecnologiche e futuristiche della cucina moderna. Il menu da sette portate, più meditativo e profondo, quintessenza di questo *concept restaurant*, vi farà viaggiare attraverso i **sapori locali**, accuratamente selezionati e personalmente scelti dallo chef, per rielaborarli in chiave moderna ed internazionale. L'inconfondibile firma di Paolo Griffa, uno degli chef più apprezzati d'Italia, emerge nei suoi piatti colorati, ironici e sorprendenti, dall'aspetto e dal gusto contemporaneo e comunque sempre attenti all'armonia dei sapori, senza dimenticare la parte estetica e cromatica di ciò che arriva in tavola.



La cura del dettaglio e l'amore per il bello si percepiscono non appena ci si affaccia per la prima volta in questo luogo di calma e serenità, che restituisce alla città parte del suo patrimonio. La sala ristorante è, infatti, un vero e proprio bijou: grazie ad un'attenta restaurazione, l'antica cappella decagonale sconosciuta ha abbandonato i suoi toni gotici e lasciato finalmente riaffiorare il respiro e la grazia dei toni pastello tipici del neoclassico. I pallidi azzurri e i fregi dei suoi preziosi interni uniti al bianco e agli arredi minimalisti e moderni sono frutto dell'ispirazione creativa del giovane chef e sapranno conquistare chi varcherà la soglia di questo luogo permeato di bellezza.

Con questo progetto fuori dall'ordinario e sulla bocca di tutti, Paolo Griffa sprigiona tutto il suo estro creativo e svela la sua naturale propensione all'equilibrio e al bello, senza mai smettere di sperimentare e portare alla luce le sinergie fra cucina e territorio. Un'esperienza culinaria da concedersi almeno una volta nella vita per riaccendere tutti i vostri sensi.

Paolo Griffa al Caffè Nazionale
Piazza Emile Chanoux, 9 | 11100 Aosta (AO)
Tel. +39 0165 525356
www.paologriffa.com



I.P.



LA LAITERIE D'ORSIÈRES
AU CŒUR DU PAYS DES REINES

IL CASEIFICIO DI ORSIÈRES

di Romy Moret

Alla scoperta di un luogo d'eccellenza nel cuore del paese delle Regine!

Benvenuti nel cuore del paese delle Regine, là dove passione e innovazione vanno a braccetto per offrirvi un'esperienza incredibile. Lasciatevi trasportare dalla magica atmosfera del Caseificio di Orsières, un luogo straordinario dove tradizioni e progresso si fondono per creare un universo d'eccellenza.

Idealmente collocato ai margini dell'asse stradale del Gran San Bernardo, il Caseificio di Orsières è uno straordinario fabbricato dotato di moderne attrezzature che ospita la produzione del formaggio, un negozio con un vasto assortimento di prodotti del territorio (buona parte dei quali recanti il logo **Grand Entremont Le goût des cimes**, segno distintivo, garanzia di origine e di qualità), un bar-enoteca, un grande salone "Espaces Terroir" per le vostre riunioni, festeggiamenti o workshop con



© Archivio Caseificio di Orsières

percorso interattivo sulla produzione del formaggio, le bovine della razza d'Hérens e la storia del mondo rurale locale. A pochi chilometri dalla Valle d'Aosta, il Caseificio di Orsières vi accoglierà in un ambiente magico pensato per offrirvi un'esperienza indimenticabile.

I PERCORSI INTERATTIVI

Con i percorsi di visita dinamici e ludici per grandi e piccini, tuffatevi nell'appassionante storia della regione e scoprite l'allevamento per passione delle bovine della razza d'Hérens. Lasciatevi attrarre dalla produzione artigianale del formaggio, un sapere che si tramanda di generazione in generazione e che è motivo d'orgoglio per i 20 produttori coinvolti nella produzione del formaggio di qualità superiore. Con una produzione annuale di più 26.000 forme, il Caseificio di Orsières rappresenta il luogo d'elezio-



© Archivio Caseificio di Orsières



© Archivio Caseificio di Orsières



© Archivio Caseificio di Orsières

Scoprite le visite interattive, dinamiche e di gioco che stupiranno grandi e piccoli e lasciatevi condurre al centro di un combattimento di Regine grazie alla realtà virtuale.

Lasciatevi sorprendere dalle moderne attrezzature che consentono al Caseificio di Orsières di produrre sul posto un formaggio d'eccellenza.

ne per gli amanti dei sapori del territorio.

Grazie alla realtà virtuale potreste trovarvi al centro di un combattimento tra Regine! Le visite, libere e gratuite, sono l'abbinamento ideale con una buona "raclette" servita tutti i giorni della settimana dalle 6,00 del mattino fino alle 22,00. Avete anche la possibilità di programmare in anticipo un'esperienza "su misura" organizzando la visita in caseificio con la produzione del formaggio seguita dal percorso didattico per terminare in bellezza con la degustazione di una buona "raclette" o una fondata servita al ristorante o nel salone "Espaces Terroir".

IN ELICOTTERO

Siete alla ricerca di un'esperienza unica che coniughi sport e gastronomia? Il Caseificio di Orsières è il posto perfetto per voi! Potete anche arrivare in elicottero grazie alla compagnia FlySUN per godere al massimo della vostra giornata. Atterrerete a qualche metro dal Caseificio senza perdere un minuto sul programma della giornata: un'idea originale per declinare sport e il piacere di una degustazione a tempo record.



Il caseificio è un sito agrituristico che propone nuove esperienze per sensibilizzare i consumatori sulla valenza dei prodotti di montagna e dell'agricoltura dinamica e innovativa nella regione del Grand Entremont.

20 produttori

1.600 mq

26.000 forme prodotte ogni anno.

Il Caseificio di Orsières è **molto più che un normale caseificio**. È il luogo dove emozioni e sensazioni sono all'apogeo, un luogo dove storia e innovazione si incontrano per offrirvi un'esperienza indimenticabile. Venite a scoprire i tesori della regione e i valori dell'agricoltura di montagna con una visita al Caseificio di Orsières.

Info:

flySUN.ch

laiterie-orsieres.ch
grandentremont.ch



© Archivio Caseificio di Orsières



BUONO PER UNA RACLETTE

Presentando il coupon riceverete una raclette offerta dal Caseificio di Orsières nel salone Espaces Terroir.

Caseificio di Orsières

Strada del Gran San Bernardo, 3 | 1937 Orsières (CH)



I.P.


ARDITI
• FRATELLI •

**PIEMONTE BARBERA
PASSITO DOC
UN'ECCELLENZA
NELLE TERRE DEL VINO**

Monferrato: terra generosa di straordinaria ricchezza naturale a vocazione vitivinicola che dal 2014 ha ricevuto, insieme a Langhe e Roero, un riconoscimento mondiale come **Patrimonio Unesco**. Un paesaggio unico caratterizzato da ampie distese di vigneti a perdita d'occhio che seguono il profilo delle colline disegnando un mosaico di forme e colori. È qui che dal rispetto della tradizione e dalla passione di numerosi produttori nascono **grandi vini**.



In questo panorama, spicca la **Cantina del Monferrato**, azienda storica, nata nel 1950 come cantina sociale e rilevata nel 2014 da **Arditi Fratelli**, una famiglia che ha saputo fare del legame con il territorio il proprio punto di forza. L'azienda è riuscita in pochi anni a crescere, sia dal punto di vista qualitativo sia quantitativo, e con grande orgoglio a far conoscere e apprezzare i propri vini anche all'estero. La Cantina del Monferrato offre un'ampia gamma di vini ma anche liquori, grappe e birre artigianali. Il loro vino di punta è il **Piemonte Barbera Passito Doc**, un vino particolare in pochi a produrre in Piemonte e nel mondo. Vitigno **Barbera 100%**, è un vino ottenuto da uve fatte appassire parzialmente in cassetta e macerazione di 10 giorni eseguita con rimontaggi automatici.

Al termine della fermentazione il vino viene affinato per un 30% in botti di rovere e per un 70% in acciaio e poi assemblati. Dopo l'affinamento seguono la stabilizzazione a freddo e l'imbottigliatura. Il vino ottenuto ha un colore rosso rubino intenso, un gusto corposo, morbido, vellutato, e all'olfatto si presenta vinoso e speziato. Vino dalla **forte identità**, un'autentica delizia, di preferenza in abbinamento con i dessert e i formaggi erborinati.

Esportato molto all'estero, in modo particolare nel Nord Europa dove è molto apprezzato, il Piemonte Barbera Passito Doc è disponibile sia nel punto vendita dell'azienda sia sullo shop online (<https://www.cantinadelmonferrato.it/linea-selezione/prodotto/barbera-passito-piemonte-barbera-passito-doc>).



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.**



© Archivio La Clusaz

I PIATTI DELLA TRADIZIONE

di Simonetta Padalino

Parlare dei piatti della **tradizione** in **Valle d'Aosta** è facile ma allo stesso tempo difficile; una tradizione povera ma nutriente adatta per affrontare i lunghi inverni, a volte paesana più che regionale, che ha saputo restare fedele a stessa diventando anche contemporanea. Ingredienti e ricette tradizionali da sempre ispirano gli chef di chez nous per nuove prelibatezze.

Nei piatti tradizionali valdostani troviamo zuppe, con orzo, castagne, pane secco e cavolo verza, cereali integrali, selvaggina, patate, prosciutti, la DOP Jambon de Bosses, salumi, il lardo DOP di Arnad, latte burro e formaggi, la **Fontina DOP** che è la regina dei prodotti gastronomici valdostani in particolare modo ma anche l'altra DOP dei formaggi, il Fromadzo.

Uno dei "must" valdostani è la **polenta**: piatto gustoso e apprezzato in tutte le stagioni. Preparata utilizzando la

farina di mais, naturale o concia, con tanto burro e tanta Fontina DOP, non può mancare nel menu di un ristorante valdostano. La polenta concia è un piatto ricco e basta di per sé, la sua versione semplice invece è ottima in abbinamento con altri ingredienti, ne raccoglie il sugo esaltandone il sapore, ad esempio in accompagnamento con i piatti di carne come la carbonada. Ma può anche essere una tela bianca su cui creare abbinamenti originali, che non ci si aspetta, come ad esempio con la scaloppa di foie gras.

Da non dimenticare i **dolci!** Fra i **PAT** - Prodotti Agroalimentari Tradizionali - troviamo: Crèichèn, Flantse, Mìcòoula, Mécoulén, Mécoula, Pan de Cogne e Piata di Issogne.

Ad accompagnare queste prelibatezze non possono mancare i **vini DOC** della Valle d'Aosta.



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



AREV



AREV

CARNE VALDOSTANA

è meglio!



**La carne valdostana
è pregiata perché viene
da animali rispettati**



Valle d'Aoste
Valle d'Aosta



GAL
VALLE
D'AOSTA

arev.it



WILDLIFE PHOTOGRAPHER OF THE YEAR

N NATURAL
HISTORY
MUSEUM

Forte di Bard Valle d'Aosta

21 aprile | 16 luglio 2023

fortedibard.it

un progetto



Forte di Bard

partner istituzionali

 **Fondazione
CRT**



partner tecnico

 **MONTURA**

media partner

