

RENDEZ-VOUS

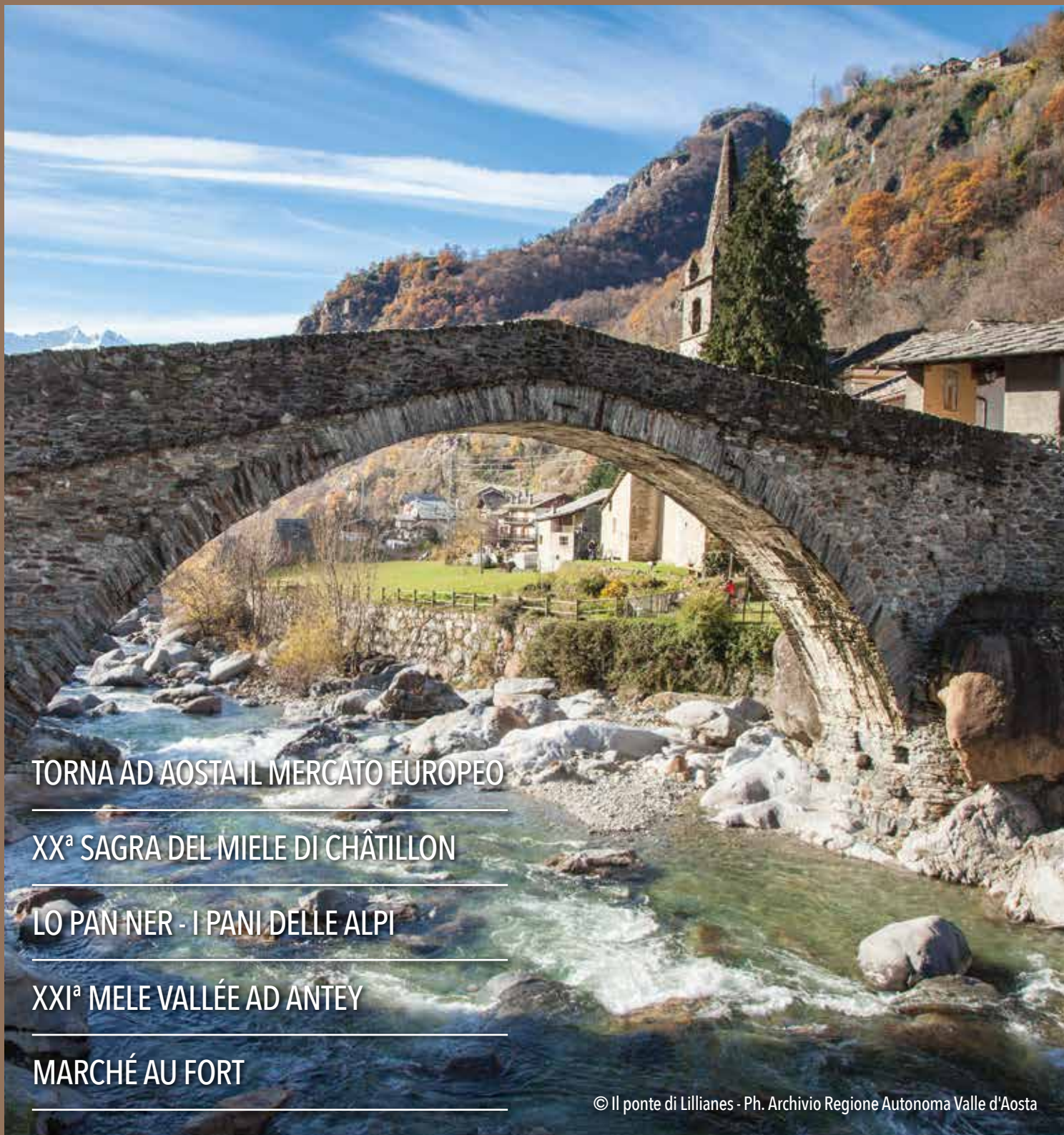
IN VALLE D'AOSTA

ARTE, CULTURA, SPORT
TRADIZIONI, TEMPO LIBERO
ENOGASTRONOMIA

AUTUNNO 2023 

   N° 40 - SETTEMBRE-OTTOBRE

www.rendezvous-vda.it



TORNA AD AOSTA IL MERCATO EUROPEO

XX^a SAGRA DEL MIELE DI CHÂTILLON

LO PAN NER - I PANI DELLE ALPI

XXI^a MELE VALLÉE AD ANTEY

MARCHÉ AU FORT

© Il ponte di Lillianes - Ph. Archivio Regione Autonoma Valle d'Aosta

LA FABBRICA
DEL CASHMERE

PREZZI DI FABBRICA

collezione
AUTUNNO/INVERNO
2023-2024

FB AURUM
S T O R E

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





© Volpe nel Parco Nazionale del Gran Paradiso - Ph. Andrea Zannella

"La primavera è pittrice, l'autunno è scultore"
diceva Ernst Jünger.

Nei secoli sono stati tantissimi gli autori che hanno dedicato all'autunno pensieri e poesie. Una stagione sovente associata alla caducità della vita e alla nostalgia del tempo che passa inesorabile, ma che al tempo stesso può rappresentare un pensiero di meraviglia e contemplazione.

L'autunno valdostano siamo sicuri che saprà come sempre stupire e deliziare, grazie alle numerose sagre e manifestazioni messe in calendario da fine settembre a metà novembre.

Sarà non di meno una festa per gli occhi per gli amanti del foliage: ovvero lo spettacolo che in tutta la regione, da Gressoney fino al Monte Bianco, le foglie ci regalano cambiando colore e dando vita ad una palette di rosso, verde scuro, arancione e marrone dal fascino unico.

Buona lettura e, perché no, buona visione!

<i>Sempre più Valle d'Aosta</i>	1	<i>Tramà. Festival di Arte Contemporanea</i>	7
<i>Il tiglio di Sant'Orso</i>	9	<i>Torna il Mercato Europeo ad Aosta</i>	15
<i>XXI^a Mele Vallée ad Antey</i>	14	<i>XX^a Sagra del Miele di Châtillon</i>	16
<i>Apicoltura in Valle d'Aosta</i>	13	<i>Tradizione centenaria: la désarpe di Valpelline</i>	22
<i>Il Parco Naturale Mont Avic amplia i suoi confini</i>	25	<i>"Fotografare il Parco"</i>	28
<i>Rassegne autunnali del bestiame</i>	30	<i>Lo Pan Ner 2023</i>	31
<i>Sapori d'autunno al Caffè Nazionale di Paolo Griffa</i>	33	<i>Settembre. Tempo di mele e di fiere</i>	36
<i>Marché au Fort 2023</i>	33		

RENDEZ-VOUS EN VALLÉE D'AOSTE

www.rendezvous-vda.it
redazione@rendezvous-vda.it

EDITORE - PUBBLICITÀ

Gedirama S.r.l.
Località Borgnalle 12/A | 11100 Aosta (IT)
T. +39.0165.31.255
www.gedirama.it
info@gedirama.it

DIRETTORE RESPONSABILE

Stefania Marchiano
M. +39.347.33.38.828
info@rendezvous-vda.it

REDAZIONE

Marco Albarello, Estelle Baur, Claudine Brunod,
Romy Moret, Simonetta Padalino, Christel Tillier,
TurismOK, Moreno Vignolini.

Tipografia Berrino Printer Srl | Società Benefit

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

   **Rendez-Vous en Vallée d'Aoste**



Scansiona il qr code
e ricevi subito
un abbonamento
digitale gratuito
a Rendez-Vous



SEMPRE PIÙ VALLE D'AOSTA

di **turismOK**
MANAGEMENT & MARKETING

Ancora un'estate dai numeri positivi che conferma l'interesse crescente per la **montagna**. Il turismo estivo in Valle d'Aosta si dimostra in continua evoluzione superando i livelli raggiunti prima del Covid sia per quanto riguarda il numero totale di turisti sia per le notti trascorse. In particolare, si sono registrati 109.877 arrivi a giugno (+13% rispetto al 2022) e 229.743 a luglio (+8% rispetto al 2022), mentre il numero di notti trascorse nella nostra regione è aumentato rispetto all'anno scorso del +8% a giugno e + 6% a luglio. Questa crescita è accompagnata da un sensibile aumento dei turisti stranieri sia nel mese di giugno (+25% rispetto al 2022) sia nel mese di luglio (+19% rispetto all'anno precedente).

Per quanto riguarda i **turisti italiani**, la Lombardia si conferma prima regione di provenienza dei turisti che visitano la Valle d'Aosta, seguita dal Piemonte (che tuttavia ha registrato un calo dell'8% a giugno e dell'1% a luglio rispetto al 2022); sul podio anche la Liguria e subito dopo l'Emilia-Romagna (in netto aumento).





© Il lago d'Arpy
Ph. Andrea
Zannella

Per quanto riguarda i **turisti stranieri** svetta la Francia, primo mercato valdostano le cui presenze rappresentano il 23% delle presenze totali straniere. Tra i mercati esteri seguono i Paesi Bassi (7% a giugno e 13% a luglio),

la Svizzera (11% a giugno e 10% a luglio) e la Germania (11% a giugno e 8% a luglio). Rispetto al 2019 quasi tutti i comprensori turistici sono in crescita, in particolare il Monte Rosa riscontra un aumento di circa il 20%.


**Un'oasi di relax,
benessere e
buona cucina**





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

**CIDAC, DA SEMPRE I MIGLIORI
PRODOTTI PER LE VOSTRE TAVOLE**



**CIDAC**
Ci dà.

10.000 m² - più di 70.000 prodotti - 43 casse
ogni 15 giorni più di 1000 prodotti in promozione

Ipermercato GROS CIDAC s.r.l. Aosta (Italia) - 4, Via Paravera - www.groscidac.eu



© Archivio Comune di Aosta

TRAMÀ. FESTIVAL DI ARTE CONTEMPORANEA

Giunto alla seconda edizione, il progetto artistico "Tramà", promosso da "Paratissima" e realizzato con il sostegno e il patrocinio dell'Amministrazione comunale di Aosta e di alcuni partner privati, porterà nello storico Mercato coperto di Aosta, un tempo destinato allo scambio di merci ma soprattutto luogo di incontri e relazioni, le opere di **25 artisti** a partire dal 30 settembre.

La peculiarità di "Tramà" è quella di occupare temporaneamente spazi non utilizzati, significativi per la storia

della città, luoghi non convenzionali poiché non direttamente destinati alla finalità artistica o culturale in generale.

La seconda edizione ruota attorno al focus tematico "**CoesitENZE**", l'esistere insieme con gli altri, la capacità-necessità di sussistere in un rapporto di compresenza, che può assumere forme ben educate (coabitazione, convivenza, mescolanza) o manifestarsi in strutture laceranti e conflittuali.

Il festival sarà arricchito anche da alcuni **workshop** dedicati a bambini, ragazzi, famiglie e scuole medie e superiori del territorio, e da due progetti speciali, uno dei quali dedicato allo storico quartiere Cogne.

Anche quest'anno, poi, i giovani volontari del FAI di Aosta racconteranno le opere in esposizione mercoledì 4 e giovedì 5 ottobre. A seguire, per ciascuna data, ci sarà una degustazione e spiegazione con due aziende vitivinicole. "Tramà" sarà visitabile **fino all'8 ottobre**.

Informazioni e contatti: <https://www.paratissima.it/trama-festival-darte-contemporanea-2023/>



© Archivio Comune di Aosta

Fonte: Ufficio stampa Comune di Aosta



TROSSELLO
GIOIELLERIE DAL 1897

*I migliori gioielli
per far risplendere le donne.*



AOSTA - Via De Tillier, 39
Tel. 0165 41058

COURMAYEUR - Via Roma, 34
Tel. 0165 846733

DESIGUAL
FW23

DESIGNED BY
M. CHRISTIAN LACROIX



Aosta - via De Tillier, 50
T 0165.44007



© Il tiglio ed il campanile di Sant'Orso - Ph. Archivio Regione Autonoma Valle d'Aosta

IL TIGLIO DI SANT'ORSO

di Simonetta Padalino

Maestoso e imponente l'albero che fa bella mostra di sé, nella piazzetta del Borgo di Sant'Orso e che si trova di fronte all'omonima collegiata, nel centro storico della città di **Aosta**, non è un albero comune. Il **tiglio**, nello specifico Tiglio Nostrano, *Tilia platyphyllos*, è stato dichiarato **monumento nazionale** nel 1924.

Come attestano alcuni documenti storici fu piantato tra il 1530 e 1550, ha quindi la venerabile età di quasi 500 anni, presumibilmente in sostituzione di un olmo anch'esso molto vecchio che era stato abbattuto da un fortissimo vento. La **leggenda** vuole che sia stato proprio **Sant'Orso** a piantare questo albero secolare e inoltre si narra che sotto questo tiglio si riunisse il Consiglio degli anziani per definire le controversie de-

gli abitanti di tutta la Valle d' Aosta.

Il tiglio, che ha una circonferenza di oltre 4.61 m con un diametro di circa 147 cm e un'altezza di oltre 14,50 metri, rientra nella categoria delle piante monumentali protette da una legge regionale che tutela gli alberi rari, vecchi e di pregio. In Valle d'Aosta se ne contano oltre 100 di 56 specie differenti. Nel 1951 il tiglio è stato colpito da un violento temporale che lo sventrò, la cavità è visibile ancora oggi, ebbe poi anche altri incidenti come il taglio di alcune radici che lo hanno messo a rischio, l'albero ha resistito e anzi continua a vivere, a **fiore** ogni anno regalando la sua bellezza a valdostani e turisti.

con il patrocinio di



in collaborazione con



CAMERA VALDOSTANA
CHAMBRE VALDÔTAINE



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA
REGIONE VALLE D'AOSTA



BCC
VALDOSTANA
CREDITO COOPERATIVO ITALIANO



Federazione Italiana
Venditori Ambulanti

MERCATO EUROPEO AOSTA (IT) MARCHÉ EUROPÉEN

29, 30 SEPTEMBRE - 1 OCT.

**P.ZZA NARBONNE - P.ZZA PLOUVE
VIA TORINO - VIA GARIBALDI**

TOUS LES JOURS DE 9H À 24H

**UN VOYAGE À TRAVERS L'ARTISANAT, LES PRODUITS TYPIQUES ET LE STREET FOOD
POUR DÉCOUVRIR LES COULEURS, LES SAVEURS ET LES ARÔMES DE
L'EUROPE ET DES ALPES, AVEC EXPOSANTS DE PLUS DE 30 PAYS**

SUIVEZ-NOUS SUR

www.mercatieuropei.com



@mercatieuropei.fiva



@mercatieuropeifiva



**MERCATI
EUROPEI**
FIVA CONFCOMMERCIO

scopri sul sito il nostro impegno per la sostenibilità ambientale



© Mercato Europeo Aosta 2022
Ph. Archivio ConfCommercio Valle d'Aosta

TORNA IL MERCATO EUROPEO AD AOSTA

di redazione RV

Dopo il grande successo della prima inedita edizione 2022, torna in Valle d'Aosta, **da venerdì 29 settembre a domenica 1° ottobre 2023** il Mercato Europeo del Commercio ambulante. Tre giornate all'insegna di gusti e sapori, un affascinante viaggio fra artigianato, street food e prodotti tipici, articoli per la casa ed il benessere con espositori provenienti da ogni parte del mondo!

Dove? Ad **Aosta**, in **Piazza Plouves** ed in **via Torino dalle 9:00 alle 23:00**. Nati nel 2001 sulla scia del successo ottenuto da queste manifestazioni in altri Paesi comunitari, i Mercati Europei di Fiva Confcommercio sono delle mostre-mercato ad alto valore aggiunto.

Il loro **punto di forza** risiede proprio nel contributo operativo che arriva dall'intero mondo del commer-

cio locale unito a quello internazionale: un Mercato Europeo prende infatti forma grazie alla cooperazione della Federazione Nazionale e delle associazioni territoriali del commercio ambulante, delle Camere di Commercio, degli Enti locali quali Comuni o Regioni, dell'Unione Europea del Commercio Ambulante.

Grazie a questa capacità di "fare sistema" i Mercati Europei arrivano sulle piazze e nelle vie delle città, che per un intero week-end diventano internazionali e rappresentano una prestigiosa vetrina per le località che li ospitano. Sotto il profilo merceologico si ricerca sempre un buon equilibrio tra banchi alimentari (aziende "street food") e quelli del settore non alimentare. È grazie a questa **varietà** che il Mercato Europeo



© Mercato Europeo Aosta 2022
Ph. Archivio ConfCommercio Valle d'Aosta



© Mercato Europeo Aosta 2022
Ph. Archivio ConfCommercio Valle d'Aosta

si concretizza in un caleidoscopio di forme, profumi, sapori che ricordano le atmosfere europee, nella loro diversità ma anche nella loro somiglianza. Una manifestazione la cui funzione originaria è far incontrare la gente e che contribuisce a tutti gli effetti al processo di **integrazione europea**.

Grazie alla preventiva selezione degli operatori il **livello qualitativo** dei banchi è alto. Tutto questo che rende i Mercati Europei un evento atteso dai visitatori, dagli operatori stranieri, dagli esercenti in sede fissa e dagli operatori del turismo. **I Mercati Europei si svolgono anche in caso di maltempo**, salvo casi estremi in cui il meteo costringa l'annullamento della manifestazione.

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

SHOPPING D'AUTUNNO AD AOSTA



Festeggia l'arrivo dell'autunno regalandoti i colori intensi della Valle d'Aosta, una tazza di cioccolata calda e uno shopping d'eccezione nel centro storico di Aosta, in un luogo ricco di fascino dove la moda delle Alpi ti attende.

In un **palazzo del XVII° secolo**, ove sono custoditi reperti archeologici romani, al numero 12 di via De Tillier la boutique FB Aurum propone un mix straordinario fra prestigiosi capi di abbigliamento e storia, dando vita ad un luogo esperienziale unico nel suo genere.

Tre piani dedicati all'abbigliamento uomo e donna 100% cashmere Made in Italy, realizzato con filato di prima qualità, a prezzi di fabbrica. La scelta è ampia sia per l'abbigliamento femminile, sia per quello maschile: cappotti, giacche, cardigan, maglie, pantaloni, abiti, cappe, mantelle, sciarpe, cappelli... Collezioni sempre attuali, qualità ed eleganza garantiti per un look perfetto in tutte le stagioni.

Perché il Cashmere? Perché grazie alla sua naturalezza, qualità e versatilità è un tessuto perfetto per essere indossato tutto l'anno; 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 del noto brand italiano DUVETICA. Capi 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.

Le proposte femminili sono esposte nell'e-

legante piano superiore, mentre quelle maschili sono immerse nei **reperti archeologici romani** siti al piano inferiore, che trasformeranno il vostro shopping in un'esperienza immersiva ancora più emozionante.

Personale qualificato vi accompagnerà e vi consiglierà nella scelta dei vostri acquisti in un ambiente suggestivo, accogliente e ricco di storia che saprà avvolgervi a 360 gradi.



Orario

Lunedì 10:30/13:00 - 15:30/19:30

Da martedì a sabato 10:00/13:00 - 15:30/19:30

FB Aurum Aosta

Via De Tillier, 12 | 11100 Aosta

T. +39.0165.44037 | aosta@fbaurum.com

 FB Aurum |  FB Aurum Store Aosta





© Archivio Comune di Antey-St-André

LE MELE DELLA VALLE D'AOSTA PROTAGONISTE AD ANTEY

di Claudine Brunod

Accesi punti di colore, sgargianti tonalità di rossi, gialli e verdi mettono allegria e animano l'antico borgo di Antey-St-André per la **XXI esima edizione di Me-leVallée**. Da più di 20 anni, il grazioso paesino della Valtournenche dedica un intero week-end a questo frutto, simbolo di potere, ricchezza e seduzione.

Si tratta di una vera e propria festa in onore di questa sfera croccante e succosa tanto ricorrente nella mitologia, nelle favole e nella religione; una festa che celebra il frutto, la sua bontà e le sue virtù. Pomo della discordia che generò la guerra di Troia, frutto proibito che fece cacciare Adamo ed Eva dal paradiso terre-

stre, alimento avvelenato per Biancaneve... la mela sembra essere al centro di molti episodi fondamentali per l'immaginario collettivo. Ma, per i popoli nordici, la mela rappresenta anche il frutto dell'immortalità: **un frutto dalle svariate proprietà benefiche**, come lo ripete l'adagio popolare "una mela al giorno, toglie il medico di turno".

Come ormai tradizione ad Antey-St-André, l'attesissimo appuntamento autunnale del **secondo week end di ottobre**, quest'anno **sabato 7 e domenica 8**, sarà l'occasione giusta fare incetta di cassette ricolme di mele della Valle d'Aosta e di prodotti a base di mela,



alla ricerca di gusto, qualità e salute. Le deliziose varietà di **produzione locale**, come la classica Golden, la tradizionale Mela Renetta autoctona, oppure le ultime tendenze, come la Pink Lady, riempiono gli stand dei produttori locali che, oltre alla semplice vendita dei loro prodotti, sapranno anche raccontarvi con passione i segreti di coltivazione di questo frutto e le sue innumerevoli caratteristiche nutritive, accertate anche dalla scienza.

Come ogni anno, ad accompagnare questa tradizionale celebrazione, nei pressi del municipio gli stand dei due **villaggi gemellati** con il comune di Antey-St-André presenteranno i loro prodotti: **Les Mathes-La Palmyre**, paesino francese della costa atlantica, con ostriche e pineau e **Sant'Andrea Apostolo dello Ionio**, in Calabria, con 'nduja, salumi e formaggi calabresi.

Oltre a bancarelle espositive, stand degustativi, esplicativi e dedicati alla vendita di numerose varietà di mele, di prodotti derivati e di altre eccellenze valdostane, come di consueto l'appuntamento prevede anche **laboratori**

tematici e attività dedicate ai bambini, momenti di musica e conferenze dedicate all'alimentazione. Nella giornata di sabato, alle ore 17.30, la mela sarà la protagonista di uno **show cooking**, che metterà in luce alcune fra le innumerevoli modalità di utilizzo in cucina di questo frutto così eclettico. Lasciatevi tentare: la mela si declina in tante ricette e in molti altri prodotti! Aceto, marmellata, torte e dolci, chips, frittelle e tante altre prelibatezze vi aspettano ad Antey, all'ombra del Cervino per celebrare un frutto sano e gustoso, che non passa mai di moda.

Inquadra il QR e scarica il programma completo della manifestazione.



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





Sagra del Miele e dei suoi derivati

© Archivio Comune Châtillon - Virginia Neyroz

XX^A SAGRA DEL MIELE DI CHÂTILLON

di Stefania Marchiano

Andar per miele in autunno, nelle vie di un antico borgo... non c'è cosa più dolce che si possa fare l'ultimo fine settimana di ottobre in Valle d'Aosta.

Proprio così, il prezioso nettare valdostano anche quest'anno, come da tradizione, sarà di scena il **28 e 29 ottobre 2023** in quel di **Châtillon** festeggiando un importante traguardo: il suo ventennale. Per l'occasione il centro storico del paese si trasforma in un allegro alveare di **bancarelle e vetrine** dove si possono **degustare e acquistare i mieli** direttamente dai produttori.

A questo si aggiungono varie manifestazioni collaterali: esposizioni di antichi attrezzi per l'apicoltura (il Museo del Miele è situato nella saletta a piano terra della Sala Don Paolo Chasseur in via Chanoux 11), show cooking, cene a tema e degustazioni dei mieli vincitori del concorso.

Châtillon si riconferma così, anno dopo anno, la **capitale valdostana del miele**: i produttori di tutta la



© Archivio Comune Châtillon - Virginia Neyroz



© Archivio Comune Châtillon - Virginia Neyroz

za alcun trattamento termico che ne possa compromettere le proprietà organolettiche.

La manifestazione, organizzata dall'Amministrazione comunale in collaborazione con l'Assessorato Regionale dell'Agricoltura e Risorse Naturali e dall'Associazione Consorzio Apistico della Valle d'Aosta, attira ogni anno migliaia di visitatori e coincide con la premiazione del **Concorso dei Mieli della Valle d'Aosta**, che giunge quest'anno alla sua 29° edizione. I migliori produttori ricevono il riconoscimento inerente alla categoria per la quale hanno concorso: millefiori, millefiori di montagna e miele di melata. La **tutela del prodotto** è invece affidata al Consorzio Apistico della Valle d'Aosta, mentre la commercializzazione è curata direttamente dagli apicoltori e dalla Cooperativa Miel du Val d'Aoste.

Questa sagra chiude l'agenda annuale degli appuntamenti nazionali dedicati al nettare zuccherino e propone diverse attività rivolte a grandi e piccini: **visite guidate** alla scoperta della vita delle api, ma anche **appuntamenti culturali** con la lettura di racconti e poesie sul miele.

Inquadra il QR Code e scarica la locandina ed il programma completo della manifestazione.



SCAN ME

regione espongono, vendono e raccontano i diversi tipi di miele, dal classico millefiori ai più particolari mieli di tarassaco, castagno e rododendro, ma propongono anche diverse prelibatezze nonché numerosi oggetti di artigianato a tema. Se c'è un prodotto dove l'intervento dell'uomo è limitato solo a pochi indispensabili passaggi è proprio il **miele valdostano**, lavorato all'antica sen-

Maggiori informazioni

Comune di Châtillon (Ao)

Tel. +39 0166 560627

www.comune.chatillon.ao.it



© Archivio Comune Châtillon - Virginia Neyroz

APICOLTURA IN VALLE D'AOSTA

di Claudine Brunod

Il fiorente mondo dell'apicoltura in Valle d'Aosta è garanzia di varietà e qualità.

Proprio quando la natura sembra fermarsi per tirare il fiato dopo una lunga estate di produttività, **le api, instancabili operaie**, ci offrono il loro nettare più prezioso: **il miele**. Quest'anno, però, il loro compito è stato piuttosto arduo: in effetti, secondo l'Osservatorio nazionale del Miele, l'anno 2023 ha rimarcato in tutta Italia e anche in Valle d'Aosta, un calo di produzione primaverile piuttosto importante, dovuto ad una primavera più fredda e piovosa del solito. Queste condizioni climatiche straordinarie, che hanno causato un'importante alterazione dei ritmi naturali degli alveari, hanno inevitabilmente inciso sulla produzione finale di miele, e in particolare di miele di tarassaco. Per fortuna, a partire dalla prima decade di giugno la situazione è nettamente migliorata e l'estate ha registrato un andamento più positivo, in particolare in montagna.



Con i suoi circa **8.500 alveari**, la Valle d'Aosta può quindi vantare una produzione che, malgrado l'andamento della stagione e le preoccupazioni climatiche, rimane vario e di eccezionale qualità. **Il miele millefiori della Valle d'Aosta**, risultato di un nettare prodotto da diverse specie botaniche, è il re della produzione locale; mai omologato, sempre unico e particolare, questo miele è strettamente collegato alla zona di produzione, così come i vari mieli lo sono alle diverse specie botaniche.

Proprio questa diversità e varietà di mieli sono al centro del **29° Concorso dei Mieli della Valle d'Aosta**, organizzato ogni anno dall'Assessorato all'Agricoltura e Risorse naturali in collaborazione con il Consorzio Apistico della Valle d'Aosta nel quadro della **XXª Sagra del Miele di Chatillon**. Questa festa celebra



© Ass. Consorzio apistico della Valle d'Aosta

il mondo dell'apicoltura e contemporaneamente sensibilizza all'importanza del lavoro che le operaie della natura svolgono per la biodiversità e la salvaguardia del nostro territorio.

Contemporaneamente è anche un momento di aggregazione importante durante il quale il Consorzio apistico della Valle d'Aosta racconta il suo operato e promuove le iniziative e le attività future. Sempre dinamico e propositivo, per l'anno a venire il Consorzio apistico della Valle d'Aosta ha in previsione diversi corsi di avvicinamento a questo affascinante mondo: già dalla primavera partirà un **corso base di apicoltura**, per avvicinare nuovi appassionati a questa pratica. A seguire prenderanno il via un **corso di perfezionamento** di 1° livello per analisi sensoriale del miele e un **corso di allevamento** per le api regine. Il Consorzio, sempre

attento a modernizzare le pratiche e coinvolgere i suoi numerosi membri, organizza, inoltre, vari **momenti di approfondimento** avvalendosi delle collaborazioni di esperti nazionali ed esteri.

Che sia di rododendro, tiglio, castagno o millefiori, il miele prodotto in Valle d'Aosta è di innegabile qualità e il Consorzio, grazie anche alla consolidata collaborazione con l'Assessorato all'Agricoltura e Risorse naturali, promuove e valorizza quest'eccellenza anche attraverso **numerosi appuntamenti golosi** ove imparare a conoscere e degustare questo nettare divino!

Per maggiori informazioni
<https://www.apivda.it/>



© Archivio Grand Hôtel Billia

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, in cui 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 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, 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 vasche idromassaggio e piscina interna. La pietra riveste il percorso benessere fino alla sala relax. In estate, è a disposizione anche la piscina esterna riscaldata.

In Hotel la **gastronomia** è in primo piano, affinché 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**, quest’ultimo 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.



© La gastronomia - 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



© La Spa - Archivio Grand Hôtel Billia

TRADIZIONE CENTENARIA: LA DÉSARPA DI VALPELLINE

di Stefania Marchiano

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

Partecipa anche tu a questo importante evento e scopri perché il capo delle bovine viene arricchito con meravigliosi **"bo-squets"** dai colori sgargianti. Lascia che il suono dei campanacci ti trasporti in una dimensione tanto nuova quanto autentica e sincera come quella della Valpelline.

La natura decide i tempi, l'uomo interpreta il volere degli animali e scende a valle con loro, accompagnando il **corteo in festa** per le strade che si tramanda di generazione in generazione. Sono le bovine a dare il ritmo e a scandire i momenti di un **evento unico**, che si ripete da secoli, ma che non è mai uguale.



"Per la nostra famiglia il cambio dei campanacci e la Désarpa non sono solo lavoro, ma una tradizione che si ripete da 30 anni, con la stessa dedizione e passione, nonostante le difficoltà con cui si scontra chi fa questo mestiere oggi"

(Angelo e Alain Letey,
Valpelline)



© Valpelline All Season



© Valpelline All Season

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

Scegliere la Valpelline significa regalarsi una vacanza a misura di relax. Gli operatori e le loro strutture sono sempre pronti ad offrire un benvenuto in puro stile alpino: benessere, gastronomia, relax e la scoperta di un territorio ricco di tradizione e storia.

L'iniziativa **Valpelline All Season** è stata realizzata con il sostegno dell'Unione Europea attraverso il fondo FEARS (Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale).



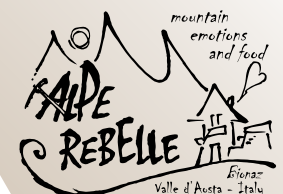
Ristorante di montagna, B&B, alpinismo e luogo di memoria

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



ESTATE FRUTTUOSA PER L'ARTISANÀ

L'artigianato valdostano si riconferma ancora una volta molto apprezzato dai turisti durante la stagione estiva. Non solo la Foire d'été ha registrato anche quest'anno una copiosa affluenza, ma anche la rete commerciale de L'Artisanà, ente regionale che promuove e valorizza l'artigianato, ha assistito a mesi molto fruttuosi.

I **quattro negozi de L'Artisanà** hanno accolto turisti curiosi di conoscere i prodotti e di farsi raccontare la storia degli oggetti tradizionali, senza lasciarsi sfuggire la possibilità di ripassare la ricetta per preparare poi un corretto e gustoso caffè alla valdostana.

I negozi di **Ayas, Cogne e Courmayeur** si sono interfacciati non solo con molti visitatori italiani e stranieri, ma anche con clienti affezionati. Il negozio di **Aosta**, poi, ha aperto le sue porte non solo ai viaggiatori ma anche ad un numero crescente di clienti valdostani che cercano presso L'Artisanà oggetti artigianali di pregio per celebrare occasioni e situazioni singolari.

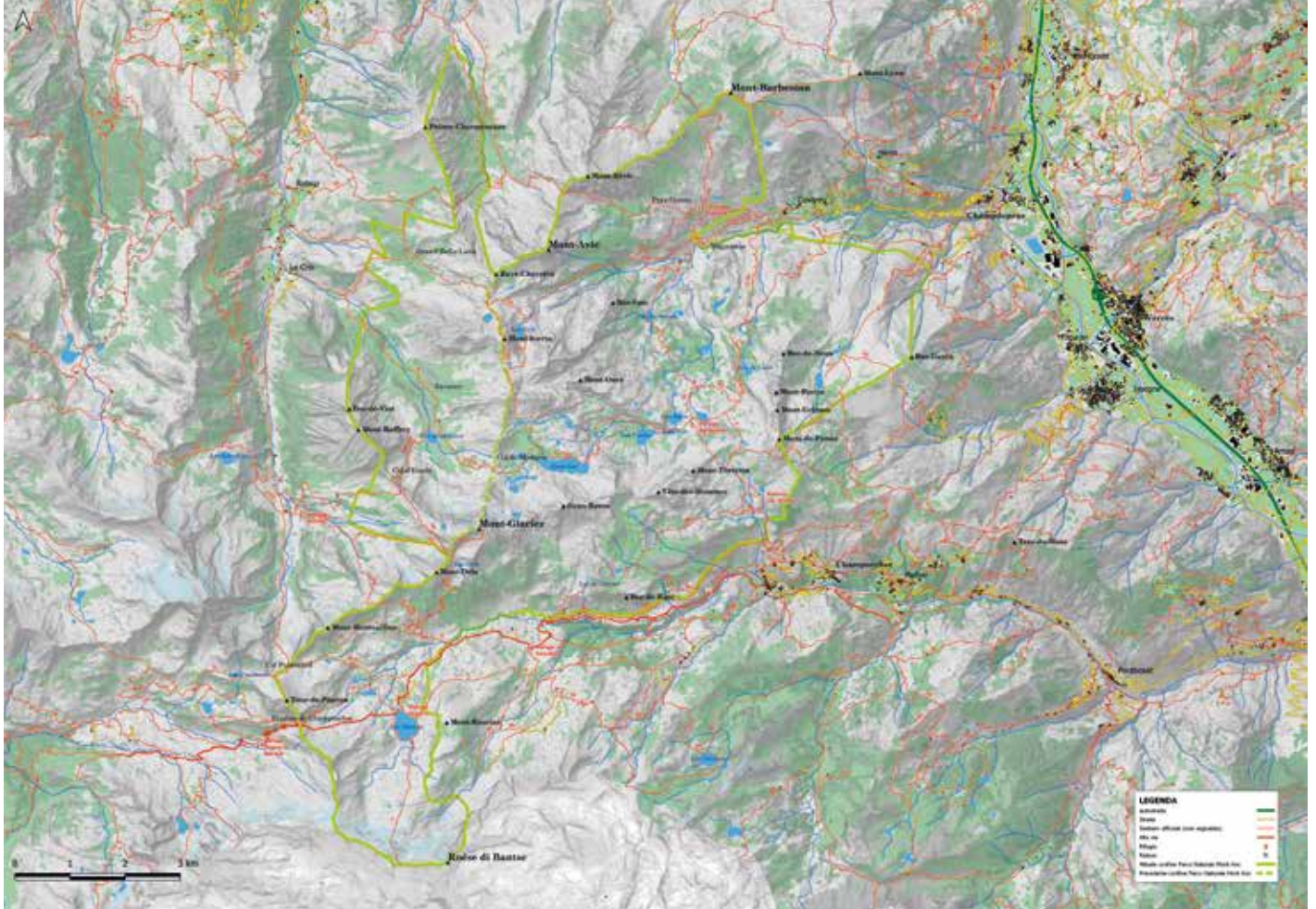
Anche i **corner de L'Artisanà**, punti vendita ospitati all'interno di altri esercizi commerciali, possono

considerarsi soddisfatti rispetto all'andamento della stagione. I prodotti custoditi presso di loro spaziano, come per i negozi, da oggetti in legno, pietra ollare, ferro forgiato, ceramica a prodotti tessili e in cuoio, frutto della tradizione millenaria della Valle d'Aosta, e risultano sempre molto apprezzati.

Infine, agosto ha visto nascere il **nuovo corner Alpine Chic** presso **Torgnon**, antico comune immerso in verdi pascoli e estese pinete. Poteva forse mancare un negozio adatto a custodire eccellenze di artigianato tradizionale in un luogo così magico?

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

L'ARTISANÀ
Area Sviluppo Imprese Artigiane
artigianimpresa@lartisanava.it
www.lartisanava.it
@eartigianato_valledaosta



© I nuovi confini del Parco - Ph. Archivio Parco Naturale Mont Avic

IL PARCO NATURALE MONT AVIC AMPLIA I SUOI CONFINI

di Daniele Stellan, Direttore Parco Naturale Mont Avic

Il Parco Naturale Mont Avic, **primo parco naturale valdostano**, è stato istituito nell'ottobre 1989 al fine di conservare le risorse naturali presenti nell'alta valle del Torrente Chalamy (Comune di Champdepraz), caratterizzata da aspetti paesaggistici estremamente sugge-

stivi e da ambienti modificati in misura del tutto marginale dall'attività dell'uomo.

Nel 2003 un primo ampliamento ha interessato la testata della Valle di Champorcher e parte del vallone di Dondena, portando il Parco a una superficie complessiva di circa 5.800 ettari. Nel maggio 2023 il recente ampliamento, che ha portato l'estensione complessiva a 7.293 ettari, ha ricompreso nel Parco il versante destro orografico della Val Clavalité nel Comune di Fénis, includendo le parti alte del tramuto dell'Etzely, dei valloni di Savoney e della Grande Bella Lana e il versante sinistro del vallone di Ponton, aree già comprese all'interno della rete Natura 2000 in quanto parte della Zona di protezione speciale (ZPS) Mont Avic - Mont Emilius.

Come il restante territorio del Parco, l'area di recente ampliamento ha un'**elevata naturalità** con una presenza antropica estremamente ridotta. In questa pagina è riportata una prima versione della nuova cartina, ancora parzialmente incompleta nei toponimi, ma che rende già - più di molte descrizioni - l'estensione e i dettagli territoriali del "nuovo" Parco Naturale Mont Avic.



© L'Alpe Savoney - Ph. Archivio PNMA - Roberto Facchini



ATTENZIONE INTRUSIONE



SISTEMI DI VIDEOSORVEGLIANZA AD INTELLIGENZA ARTIFICIALE

Le nostre telecamere con intelligenza artificiale sono in grado di rilevare gli intrusi e di avvisarvi rapidamente, per garantire la massima sicurezza della vostra struttura e dei vostri ospiti

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

I.P.

Bassa stagione negli hotel: **PROTEGGI AL MASSIMO LA TUA ATTIVITÀ**

in collaborazione con Giorgio Baldelli

BALDELLI
S I C U R E Z Z A

Durante i mesi di settembre, ottobre e novembre, la stagione turistica si affievolisce: è questo periodo in cui gli albergatori approfittano della scarsa presenza di turisti per prendersi una meritata pausa. Purtroppo, però, la mancanza di presidi fissi può agevolare l'agire inosservato di individui malintenzionati. È quindi essenziale adottare misure preventive per proteggere la propria attività.

La bassa stagione crea un contesto in cui i malintenzionati possono approfittare della minor presenza di persone e di un contesto meno affollato per agire in modo discreto. Questo rischio coinvolge non solo le aree esterne, ma anche altre parti della struttura, rendendole potenziali obiettivi di furti e intrusioni. Investire in sistemi di sicurezza avanzati diventa quindi un passo imprescindibile per garantire la protezione della struttura e dei pochi ospiti presenti. Creare un ambiente tranquillo e protetto anche durante la bassa stagione può, inoltre, risultare un elemento distintivo che contribuisce ad arricchire il servizio offerto.

Durante la bassa stagione è importante prestare attenzione alle aree esterne e meno frequentate

dell'hotel, in modo particolare a giardini e spazi ricreativi. Una buona illuminazione, l'installazione di telecamere di sorveglianza e l'implementazione di sistemi di recinzione perimetrali sicuri sono provvedimenti essenziali per prevenire intrusioni non autorizzate. La visibilità delle misure di sicurezza costituisce una forma di deterrenza per possibili malintenzionati. Chi cerca una sicurezza superiore, può inoltre pensare di dotare la struttura con telecamere di sorveglianza dotate di intelligenza artificiale. Questi dispositivi hanno la capacità di individuare automaticamente comportamenti sospetti e di inviare immediatamente segnali di allarme al personale dedicato.

Per garantire la massima sicurezza, ti consigliamo di affidarti a una ditta specializzata come la Baldelli sicurezza. Con oltre 20 anni di esperienza, Baldelli sicurezza protegge più di 1000 clienti in tutto il Nord Ovest italiano, in Francia e in Svizzera. La nostra missione è quella di offrire un servizio completo e professionale per garantire la tranquillità e la sicurezza della tua struttura e dei tuoi ospiti durante il loro soggiorno.



"FOTOGRAFARE IL PARCO": PARTECIPA ANCHE TU!

Al via la diciassettesima edizione del Concorso "Fotografare il Parco", organizzato dai Parchi Nazionali italiani Stelvio, Gran Paradiso, Abruzzo, Lazio e Molise e dal francese Parc national de la Vanoise.

Dopo il successo delle precedenti edizioni - **oltre 3.500 scatti** partecipanti nell'ultima - il concorso conferma la sua articolazione in quattro categorie: Paesaggi del Parco, Fauna selvatica del Parco, Micromondo del Parco e dettagli naturali e Mondo vegetale del Parco. Per i vincitori assoluti e per quelli di categoria sono previsti premi in denaro e soggiorni nelle quattro aree protette. Sono in palio anche due premi speciali: uno sarà assegnato all'immagine ritenuta più rappresentativa dell'interazione tra uomo e natura nelle aree protette, mentre un secondo verrà attribuito alla fotografia che meglio rappresenta, interpreta ed evidenzia le crisi ecologico-ambientali che caratterizzano l'attuale periodo storico.

Novità assoluta di questa edizione è l'istituzione della sezione **People's choice**: chiunque potrà votare, attraverso il canale Instagram del concorso, l'immagine che preferisce tra dieci proposte dalla giuria internazionale. Sarà inoltre l'occasione per mostrare i luoghi e gli abitanti delle aree protette al grande pubblico. Un modo importante per aiutarci a fare conoscere questo straordinario patrimonio di natura e di stili di vita.

La **partecipazione** al concorso fotografico è **gratuita**: ogni partecipante può concorrere a tutte e quattro le categorie previste dal regolamento con un massimo di quattro fotografie per sezione inviandole on line.

La scadenza per l'invio delle immagini è fissata al **30 novembre 2023**, regolamento e istruzioni per partecipazione sono disponibili su **www.fotografareilparco.it**

*Fonte: Ufficio Comunicazione
Parco Nazionale Gran Paradiso, Andrea Virgilio*



NATURA IN SCENA NELLE VALLI DEL PARCO NAZIONALE DEL GRAN PARADISO



© Proiezioni a Chatel-Argent durante il GPF23 - Ph. Paolo Rey

Cala il sipario sulla **26ª edizione del Gran Paradiso Film Festival**, svoltasi tra luglio e agosto scorsi. Il Festival ha registrato **oltre 10.000 presenze** nelle 22 giornate di eventi, tra proiezioni e incontri, sul tema della natura e dell'arte dell'equilibrio. Lo **Stambecco d'Oro** è stato assegnato al film iraniano *"The song of a little owl"* (2021) di Mehdi Nourmohammadi. La bellezza di questo film risiede nella forza delle sue immagini: non servono parole per seguire l'incredibile storia delle due civette protagoniste e delle sfide che incontrano.

Spazio anche ai giovanissimi alpinisti del progetto **Giroparchi Adventure Trail**: una cordata di ragazzi tra i 17 e i 18 anni, che ha raccontato sul palco del Festival, attraverso il linguaggio dei video, la via che li ha portati dal primo approccio alle tecniche di alpinismo fino alla vetta del Gran Paradiso. Il Festival è anche questo: **promozione del territorio** e della cultura della montagna e della sua tutela.

A fare da cornice è stato il **Parco Nazionale del Gran Paradiso**, dalla valle di Cogne alla valle di Rhêmes, da Valsavarenche fino ai castelli di Introd, di Aymavilles e per la prima volta alla rocca di Châtel-Argent a Villeneuve.

Tanti titoli internazionali che lanciano un messaggio chiaro: siamo tutti parte di questo ecosistema il cui equilibrio dipende da ognuno di noi, perché, come dice l'inno ufficiale della manifestazione, scritto e cantato da **Olivia Ahltop**, *"Your world is mine"*.

Tra cultura e natura, il Parco Nazionale del Gran Paradiso vanta una ricchezza e una varietà uniche, che vi invitiamo a scoprire tutto l'anno... o alla prossima edizione del Gran Paradiso Film Festival!

Scarica l'App



Maggiori informazioni
www.gpff.it - www.grand-paradis.it

Fonte: Ufficio stampa
Fondation Gran Paradis



© Olivia Ahltop GPF23 - Ph. Paolo Rey

RASSEGNE AUTUNNALI DEL BESTIAME, FIERE E MERCATI REGIONALI

di redazione RV

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

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

Ecco gli appuntamenti di **ottobre e novembre 2023**:

FIERE E MERCATI REGIONALI

- ▶ Martedì 10 ottobre Mostra concorso delle manze di razza Valdostana e Fiera del Bestiame AOSTA Arena Corix-Noire
- ▶ Martedì 21 novembre Mercato concorso tori e torrelli della razza Valdostana AOSTA Arena Croix-Noire

FIERE LOCALI DEL BESTIAME

- ▶ Martedì 12 settembre Saint-Rhémy-en-Bosses
- ▶ Giovedì 14 settembre Ayas
- ▶ Domenica 17 settembre Valpelline
- ▶ Mercoledì 20 settembre Saint-Barthélemy-Nus
- ▶ Sabato 23 settembre Brusson
- ▶ Venerdì 6 ottobre Saint-Pierre
- ▶ Sabato 7 ottobre Gressoney-Saint-Jean
- ▶ Mercoledì 18 ottobre Donnas
- ▶ Lunedì 6 novembre Verrès
- ▶ Sabato 11 e mercoledì 29 novembre Pont-Saint-Martin

CONCORSO REGIONALE DELLE SPECIE OVINA E CAPRINA

- ▶ Domenica 5 novembre AOSTA Arena Croix-Noire

Scarica la **locandina ufficiale** delle manifestazioni.



SCAN ME

Maggiori informazioni
www.arev.it



© Archivio Regione Autonoma Valle d'Aosta - B.R.E.L.

LO PAN NER 2023 TUTTI IN FESTA CON I PANI DELLE ALPI

di redazione RV

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

Sabato 14 e domenica 15 ottobre in Valle d'Aosta si accenderanno i forni dei villaggi. Si potrà gustare e acquistare il tradizionale pane nero appena sfornato, oltre che vivere eventi e intrattenimenti, all'insegna della convivialità e della cordialità.

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

Il **programma** dettagliato dell'edizione 2023, la **mappa dei forni**, numerosi contenuti e approfondimenti

sono consultabili sul sito ufficiale dell'evento: **www.lopanner.com**

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



© Archivio Regione Autonoma Valle d'Aosta - B.R.E.L.

La tradizione è

**GIO
VANE**

Distillerie
St.ROCH
Valle d'Aosta



“Questa
grappa è
la storia delle
nostre vitae”

Alessandra Marcoz
Viticoltice

SAPORI D'AUTUNNO AL CAFFÈ NAZIONALE DI PAOLO GRIFFA

di Claudine Brunod

È già trascorso un anno dall'inaugurazione del nuovo **Caffè Nazionale di Paolo Griffa** nella sua veste poliedrica e multiforme. Lo storico locale, gioiello di architettura situato sotto gli archi della centralissima piazza Chanoux ad Aosta, continua a cadenzare, dal 1886, il quotidiano dei cittadini aostani ed esprime in ogni stagione l'**estrosità e la creatività dello chef stellato**. Dopo aver cambiato il look di questo storico edificio, trasformandolo con candore ed eleganza in un ristorante di haute cuisine dalle mille sfaccettature, Paolo Griffa continua a stupire e innovare. Nella sua cucina nel cuore della cittadina valdostana, vero e proprio laboratorio culinario, lo chef propone un'ampia gamma di piatti e un menu per ogni stagione: un sapiente mélange di **sperimentazione, tecnologia, passione e tradizione**, con un occhio di riguardo alla stagionalità, ai prodotti di qualità e alle eccellenze prodotte in Valle d'Aosta.





I profumi e i colori dell'autunno si uniscono in una **danza di sapori** che sprigiona tutta la forza e l'energia della natura. Ogni ingrediente, sapientemente selezionato e abbinato con raffinata eleganza e meticolosa attenzione, valorizza non solo i prodotti locali di questa piccola regione alpina, ma, più in generale, i vari prodotti caratteristici di questa stagione, così intensamente aromatica e saldamente ancorata al territorio. Tartufo, castagne, mele, noci, miele e cacciagione si svelano uno ad uno nelle diverse preparazioni dello chef, immergendovi in un'esperienza di cena unica e assoluta: **un'esplosione di sapori, aromi e colori** che racconta la storia, la fatica, il lavoro e la passione nascosti dietro ad ogni singolo ingrediente, ad ogni boccone, ad ogni assaggio.

I diversi percorsi di degustazione che lo chef propone nelle sue due carte variegata sono una composizione creativa che unisce **alta cucina, identità valdostana e forte senso di condivisione**. Un concept culinario che vuol essere un viaggio attraverso i 5 sensi e una narrazione culinaria autentica ed originale: nel menu, oltre al tartufo oppure alle nocciole delle Langhe la carne e la selvaggina valdostana vengono abbinata ai profumi di fiori e spezie, i formaggi selezionati con cura dai produttori locali, spesso serviti in pure oppure, come la ricotta di pecora, servita con il tiglio, il tutto abbinato ad una ricchissima selezione di vini locali, italiani ed esteri, provenienti direttamente dalla cantina caveau del locale.

Anche nella cave si ritrovano il desiderio di condivisione e di narrazione che caratterizzano lo stile di Griffa: oltre **1000 etichette, con un'accurata selezione di produttori di nicchia locali e maisons autoctone**, riposano in questa cantina interamente realizzata da artigiani valdostani. Il profumo del legno di questo luogo si unisce allo stile più frizzante e moderno della cucina ove prendono vita, nelle mani dello chef, aromi, sapori e colori che vi accompagneranno in un indimenticabile viaggio sensoriale nell'autunno valdostano.



Paolo Griffa al Caffè Nazionale

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





SETTEMBRE. TEMPO DI MELE E DI FIERE

di Christel Tillier

È arrivato **settembre**, il periodo in cui si raccolgono i frutti di un intero anno di lavoro. È un momento di grande fermento per la **Cofruits**, cooperativa della Valle d'Aosta, che da sempre si impegna con dedizione ad offrire prodotti del proprio territorio di **qualità** e a **km zero**. I soci della cooperativa producono materie prime con tecniche di coltivazione a basso impatto e rispettose dell'ambiente montano.

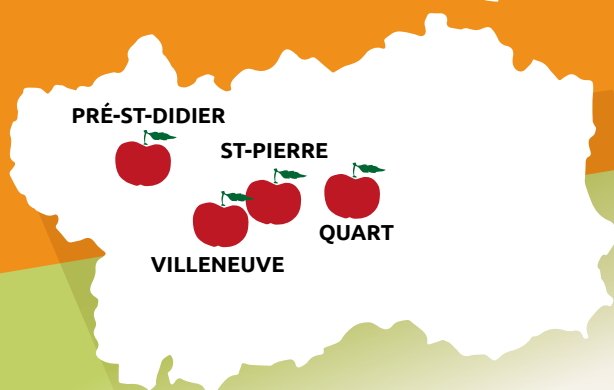
Il cuore della Cofruits è la **mela di montagna**, coltivata al 100% in Valle d'Aosta nei frutteti dei soci, alle pendici delle montagne, rispettando i cicli naturali della terra e i ritmi spontanei di ogni singola varietà. La montagna e il clima, secco e ventilato, riducono al minimo l'intervento agricolo, ottenendo delle mele **naturalmente** genuine. Mele d'altura dal sapore unico.



© Archivio Cooperativa Cofruits

Il percorso delle **mele** incomincia, subito dopo la fase di risposo vegetativo durante il periodo invernale, con la **potatura** e prosegue con la **fioritura** in primavera e, non oltre il mese di giugno, con il **diradamento**, trattamento essenziale per ottenere frutti di qualità, fino alla piena **maturazione**. La raccolta inizia a metà agosto con le varietà di mela più precoci, come la **Gala**, per poi proseguire con la **Renetta**, i primi giorni di settembre, successivamente la **Red delicious** e la **Golden**, regina di tutte le mele, che viene raccolta intorno al 15 di settem-

CI TROVI QUI



COFRUITS
VALLE D'AOSTA



bre, e termina a inizio ottobre con le varietà tardive, come la **Fuji**. Oltre a queste, tra le varietà coltivate ci sono anche la Jonagold, la Crimson, la Mairac, la Pinova: un'ampia gamma che risponde alle diverse sfumature del gusto e occasioni di consumo.



© Archivio Cooperativa Cofruits

COFRUITS

SCONTO ALLA CASSA 5% AT CHECKOUT DISCOUNT

Presenta questo coupon avrai **5% di sconto** su tutti i prodotti* in vendita

Present this coupon you will get a **5% discount** on all products*

* Escluso artigianato IVAT
* IVAT handicrafts excluded



FOIRE DU VALAIS 2023

Ma settembre è anche tempo di **fiere**. Il 23 settembre la Cofruits è presente alla settima edizione della fiera "**Saveurs Bordillonnes**" a Martigny-Bourg, in Svizzera, e, ormai da diversi anni, alla **Foire du Valais**, la più grande fiera commerciale della Svizzera romanda, anch'essa a Martigny, dal 29 settembre all'8 ottobre.

MARCHÉ AU FORT 2023

di redazione RV



© Archivio Regione Autonoma Valle d'Aosta

La ricchezza dell'enogastronomia regionale e le aziende produttrici locali saranno anche quest'anno i protagonisti dell'annuale edizione del Marché au Fort di scena nel borgo medievale di Bard e del Forte, **sabato 7 e domenica 8 ottobre**.

Organizzato dall'Assessorato Agricoltura e Risorse naturali, in collaborazione con la Chambre Valdôtaine, l'Associazione Forte di Bard e il Comune di Bard il Marché si pone l'obiettivo di promuovere e valorizzare il settore enogastronomico valdostano di qualità i cui prodotti hanno come punti di forza:

- il mantenimento della biodiversità;
- la territorialità e la valorizzazione delle produzioni a "Km Zero";
- la stagionalità;
- la ricerca dei gusti e dei sapori;
- la trasmissione del sapere e delle tradizioni;
- la sostenibilità ambientale.

Un importante appuntamento che vuole non solo dare visibilità al territorio, ma anche aggregare le diverse realtà imprenditoriali locali: dai salumi ai formaggi, dal miele ai prodotti da forno, dalle carni ai vini e alle produzioni.

Marché au Fort è anche luogo di animazione territoriale: ogni anno infatti sono proposti numerose attività

collaterali finalizzate alla scoperta del territorio. Anche quest'anno, la Camera di Commercio valdostana organizza l'iniziativa Sapori Valdostani, incentivando l'acquisto di prodotti di eccellenza con una carta di fedeltà. Oltre alla tradizionale fiera-mercato, il comune di Bard è inoltre il punto di partenza per visitare il polo museale del Forte di Bard e i suoi diversi percorsi espositivi.

Il **programma completo** è disponibile al seguente link: https://gestionewww.regione.vda.it/agricoltura/manifestazioni/Manifestazioni-2023/marcheauafort_i.aspx

L'attesissima fiera agroalimentare valdostana diventa, infatti, anche un'ottima occasione per riflettere sul nostro rapporto con cibo e natura. Quest'anno, a corollario del Marché au Fort, l'associazione Slow Medicine, in collaborazione con Montagna Slow, Slow Food Aosta e con il sostegno dell'Assessorato Agricoltura e Risorse naturali, organizza, presso il Forte di Bard, **due giornate dedicate alla montagna, agli orti e al benessere**. Vi aspettano due appuntamenti dedicati al benessere in natura, con numerosi approfondimenti finalizzati a proporre una nuova visione della montagna e del nostro rapporto con essa, unitamente a qualche consiglio per promuovere buone pratiche della coltivazione dell'orto. Scoprite il programma del week end!



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



Grand Hôtel Billia


A Saint-Vincent depuis 1908



billia.it



Marché au Fort



Due giornate
alla scoperta
delle eccellenze
dell'enogastronomia
valdostana

BARD
Valle d'Aosta
7 e 8 ottobre 2023
9.30 | 18.30

BUONO PRODOTTI

del valore di **10 euro**
ogni 70 euro di spesa
effettuata presso gli
espositori del Marché,
fino ad esaurimento

PUNTO RISTORO

ARTE E CULTURA

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

E ANCORA...

Itinerari naturalistici alla
scoperta del territorio

Animazioni per famiglie