

RENDEZ-VOUS

IN VALLE D'AOSTA

ARTE, CULTURA, SPORT
TRADIZIONI, TEMPO LIBERO
ENOGASTRONOMIA

INVERNO 2023 

   N° 41 - NOVEMBRE-DICEMBRE

www.rendezvous-vda.it

L'AREA MEGALITICA DI AOSTA

MARCHÉ VERT NOËL

IL CASTELLO DI SARRIOD DE LA TOUR

LA FIERA DI SANT'ORSO DI DONNAS

MODON D'OR 2023



© Ph. Stefano Jeantet

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




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



© Ph. Archivio Skialp GSB | Evi Garbolino

L'inverno 2023-2024 sarà mite, ma nevoso. Così si è recentemente espresso il Centro Europeo per le previsioni meteorologiche a medio termine. Le prime proiezioni di novembre hanno messo in evidenza come la stagione appena iniziata, sebbene si prospetti più calda del normale, dovrebbe essere decisamente più nevosa sulle Alpi oltre i 1.200/1.500 metri, soprattutto a gennaio e febbraio 2024. Un inverno dai carichi nevosi importanti è quello che auguriamo alla nostra regione e, in particolar modo, ai nostri ghiacciai, la cui "salute" negli ultimi due anni è stata messa a dura prova da ondate eccezionali di calore.

La Valle d'Aosta a dicembre e gennaio vi attende con eventi e appuntamenti legati non solo agli sport invernali e alla montagna, ma anche all'arte, alla storia, alla tradizione e all'enogastronomia. Dalla riapertura dell'Area Megalitica di Saint-Martin de Corléans ad Aosta a quella del Castello di Sarrion de la Tour a Saint-Pierre, passando per i tradizionali mercatini di Natale e la Petite Foire di Donnas che, a metà gennaio, precede storicamente di un paio di settimane quella Millenaria di Sant'Orso.

Buona lettura!

<i>"Revenge travel": non viaggiamo più per piacere?</i>	1	
	7	<i>Gi-Lab VdA</i>
<i>Area Megalitica di Aosta</i>	3	
	11	<i>Il Chiostro di Sant'Orso</i>
<i>Quando Natale fa rima con artigianale</i>	5	
	17	<i>Finalmente Marché Vert Noël</i>
<i>La Fiera di Sant'Orso di Donnas</i>	13	
	20	<i>Il Medioevo fa sintesi al Castello Sarrion de La Tour</i>
<i>Autentica serenità immersi a Chamois</i>	2	
	24	<i>Spirito montanaro</i>
<i>Inverno nel Parco naturale Mont Avic</i>	3	
	30	<i>La zuppa del Gran paradiso</i>
<i>Modon d'Or</i>	31	
	33	<i>Un dolce Natale stellato</i>
<i>Ricetta gourmet</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



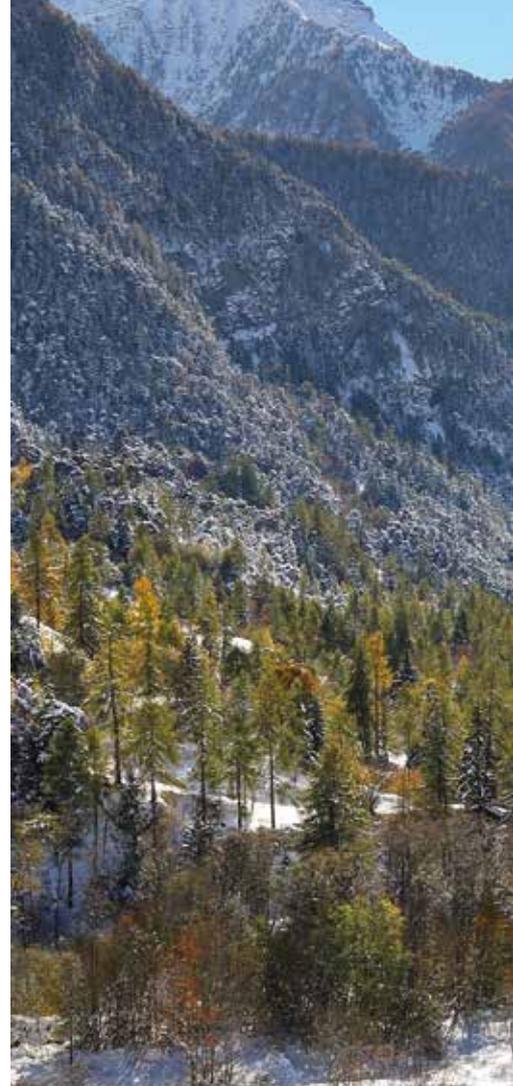
"REVENGE TRAVEL": NON VIAGGIAMO PIÙ PER PIACERE?

di **turismOK**
MANAGEMENT & MARKETING

Obiettivo viaggiare sempre e più di prima!

Il fenomeno del "revenge" travel, ovvero il **turismo di rivalsa**, continua anche a distanza di alcuni anni dalla pandemia e sembra aver mutato il nostro approccio al tempo libero. La fine delle restrizioni sembrava essere coincisa con un vero e proprio "libera tutti", una voglia quasi irrazionale di fare tante cose e di occupare ogni minuto del proprio tempo libero.

La legittima volontà di riappropriarsi del tempo perduto è parso subito un atteggiamento comprensibile etichettato con l'appellativo di revenge tra-



vel, quasi a voler significare una voglia di rivalsa nei confronti del tempo. Oggi questo fenomeno, solo apparentemente transitorio, si è invece trasformato in un vero e proprio **cambiamento culturale** che ha dato al turismo una accelerazione impressionante.

Il turismo vive quindi oggi di momenti paradossali che da un lato giovano alla crescita del settore, dall'altro creano interrogativi su come porre limiti allo sfruttamento delle risorse come nel caso di Venezia dove si è introdotto un ticket di ingresso.

La tendenza illustrata ha abbracciato appieno anche la montagna e la **Valle d'Aosta** che ha visto i suoi numeri crescere a ritmi superiori alle già importanti performance del 2019, una montagna che oggi vive a metà tra le grandi preoccupazioni che i cambiamenti climatici portano con sé per la stagione invernale e l'impennata dei mesi estivi alla ricerca di refrigerio.



© Il Castello di Graines a Brusson
Ph. Archivio Regione Autonoma Valle d'Aosta

La valle incantata
La magia del
videomapping
8 dicembre 2023
7 gennaio 2024

Luci di Natale al Forte di Bard

Piazza d'Armi
Info e orari spettacoli
fortedibard.it
T. +39 0125 833811

Scopri il Villaggio di Babbo Natale e dei suoi folletti

DOP, DOP, DOP. FONTINA DOP SI FA IN TRE PER SODDISFARE OGNI PALATO.



La Fontina è la Valle d'Aosta. Per questo è DOP, per questo è unica. Ma da oggi, il rigoroso disciplinare che garantisce la qualità della filiera, apre le porte a due nuove denominazioni: **Fontina DOP Alpeggio**, prodotta con il latte di mucche che si alimentano di fiori ed erbe di montagna nei pascoli che arrivano fino a 2700 metri d'altitudine. **Fontina DOP Lunga Stagionatura**, per le forme affinate in grotta per un minimo di 180 giorni. Così il consumatore, avrà tre varietà tra cui scegliere, tre sapori che rendono **Fontina DOP** ancora più unica.

GI-LAB VDA GIOVANI IMPRENDITORI LAB VDA



Si è svolta nel mese di novembre la prima edizione di **GI-Lab VdA - Giovani Imprenditori Lab VdA**, una tavola rotonda dedicata alle best practices delle giovani imprese locali attente all'innovazione e alla sostenibilità e organizzata dai Gruppi Giovani Imprenditori di Confindustria Valle d'Aosta, Confcommercio VdA, Coldiretti e ADAVA, con il sostegno e la collaborazione di BCC Valdostana.

Contestualmente è nato anche il concorso denominato **GI-Lab Premio Idea** che si è posto l'obiettivo di valorizzare e premiare i progetti di aziende valdostane impegnate nello sviluppo innovativo della cultura d'impresa, attraverso ingredienti quali la creatività, l'originalità e tecnologia progettuale per lo sviluppo e la crescita della propria azienda. Il concorso è rivolto agli imprenditori valdostani, singoli o associati, iscritti ad una delle associazioni di categoria, che hanno sviluppato all'interno del proprio percorso imprenditoriale un'idea innovativa in ambito green e sostenibilità.

Anche i **giovani albergatori ADAVA** hanno aderito all'iniziativa. *Vorrei ringraziare innanzitutto il Gi-Lab e tutta l'organizzazione legata a questo progetto* – ha

commentato **Sharon Saudin** Vicepresidente Jeunes Hôteliers Valdôtains – *per averci dato l'opportunità di confrontarci e affrontare da più angolature un argomento che altrimenti rischierebbe di risolversi in una questione prettamente ideologica.*

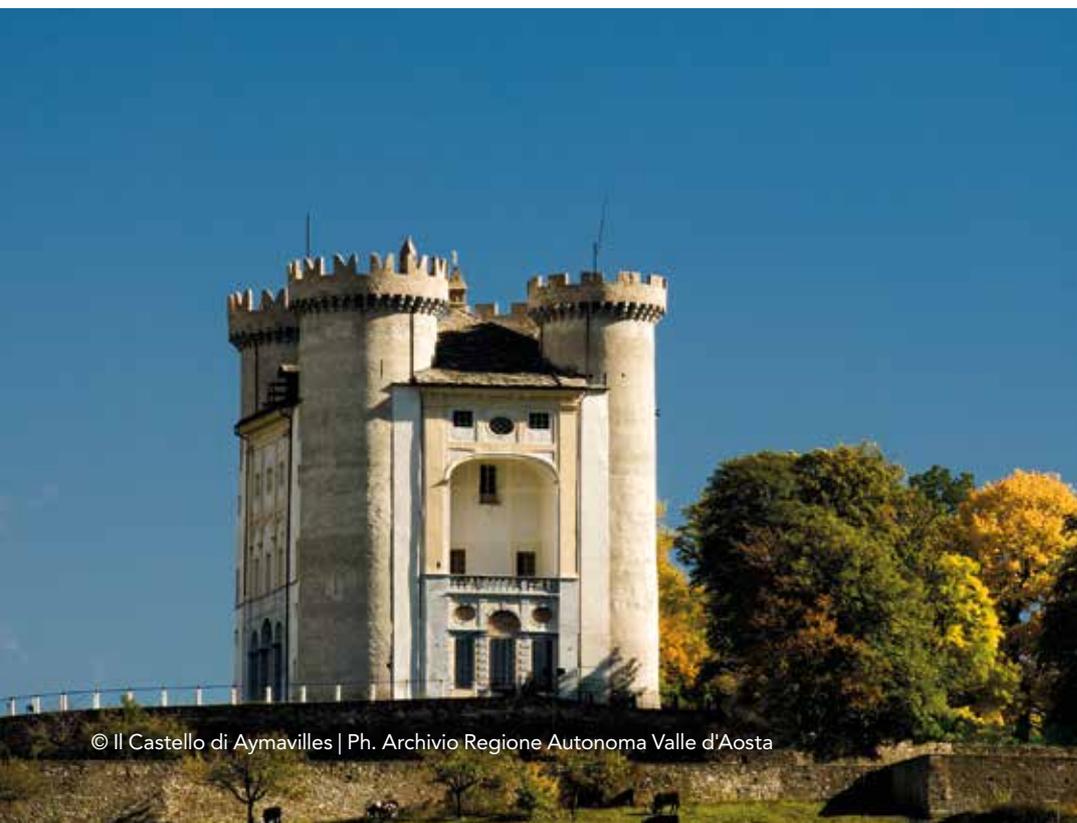
Ritengo infatti che questa possa essere una buona occasione per ribadire la nostra duplice posizione, da una parte di operatori del turismo che propongono ai propri ospiti un prodotto commerciale fortemente legato al paesaggio, allo svago e all'ambiente, dall'altra ricordandoci sempre il nostro ruolo di responsabilità e di presidio del territorio che nella nostra regione deve essere preservato e tutelato.

Per contro però, non dobbiamo dimenticare che senza turismo e senza strutture ricettive molte piccole comunità di montagna non sopravviverebbero e sarebbero destinate ad uno spopolamento e abbandono del territorio che priverebbe la Valle d'Aosta di una parte importante del suo splendido patrimonio culturale.

La sfida che dovremo affrontare nel futuro prossimo è quella di approcciare il nostro lavoro in maniera imprescindibile da una visione "green": la sostenibilità non può essere infatti solo un contorno utile a rendere maggiormente attrattive le nostre strutture, ma deve essere la chiave su cui fondare ogni investimento e progetto di crescita aziendale. La nostra adesione come Gruppo Giovani Albergatori a questa iniziativa vuole appunto confermare che noi ci siamo e ci impegneremo seriamente in tale direzione.



© Sharon Saudin Vicepresidente
Jeunes Hôteliers Valdôtains





AREA MEGALITICA DI AOSTA

di Christel Tillier

Un luogo dove il sito si fa museo e il museo sito

L'11 novembre, ad Aosta, riapre al pubblico un luogo unico, tra i più importanti in Europa: l'Area Megalitica di Saint-Martin-de-Corléans. A seguito di un **rinnovamento** museologico e museografico, il **parco archeologico** sarà presentato in una nuova veste che racconta il passato millenario di Aosta. Un viaggio nel tempo che va dalla Preistoria al Medioevo, attraverso una sovrapposizione di strati, che sono la successione di passato e presente.



© Ph. Archivio Regione Autonoma Valle d'Aosta

L'allestimento attuale prevede un **nuovo ingresso** vetrato posto all'angolo tra Corso Saint-Martin-de-Corléans e via Italo Mus, una sorta di ponte tra la città caotica e rumorosa e lo spazio silenzioso, quasi sacro, del **musée**. Da qui un lungo corridoio, la **Rampa del tempo**, valorizzato da elementi tridimensionali, accompagnerà il visitatore a sei metri di profondità, indietro nel tempo fino a 6000 anni fa. L'affaccio sull'area coperta permetterà di ammirare le strutture preistoriche, testimonianze di un passato lontano e allo stesso tempo vicino, a pochi passi da noi. Si potranno vedere anche **orme umane** antiche risalenti al 2200 a.C., le più antiche in Valle d'Aosta, conservate in una matrice argillosa e scoperte dagli archeologi della Soprintendenza.

Una **Sala immersiva** con le sue pareti curve racconterà attraverso immagini proiettate la successione delle fasi del sito. Sullo stesso livello si troverà anche una **sala per conferenze** e incontri da 160 posti. Novità assoluta del nuovo allestimento è la **Grande Sala delle stele** che espone 46 statue-stele che riproducono uomini e donne con abbigliamento, armi o strumenti da lavoro. Il percorso prosegue poi in una sala dedicata alla **Protostoria** che racconta la trasformazione del sito da area sacra a funeraria, concretizzata nel grande **tumulo funerario** che si può oggi ammirare con il suo piano di calpestio originale.

Salendo al piano superiore, il viaggio nel tempo continua attraverso l'epoca romana e le sue testimonianze con una sezione dedicata all'insediamento rustico e con essa ai temi legati alla **vita quotidiana** e un'altra riservata alle necropoli con quasi **20 tombe e ricchi corredi**. Sarà quindi possibile visitare una serie di nuove sale,



© Ph. Archivio Regione Autonoma Valle d'Aosta

il cui allestimento è frutto dei nuovi dati acquisiti negli ultimi scavi archeologici effettuati sul sito. A concludere il percorso, non mancherà anche una **sezione medievale** che permetterà di ricostruire l'insediamento che gravitava intorno alla chiesetta di Saint-Martin-de-Corléans. Infine, una nuova **area relax** e un'area destinata alle **mostre temporanee** arricchiranno il sito.

Il museo è visitabile da martedì a domenica dalle ore 10.00 alle ore 18.00.

Maggiori informazioni
<https://valledaostaheritage.com/events/riapre-aosta-megalitica/>

Scopri tutti gli eventi
in programma fino
a fine anno



SCAN ME

Area Megalitica di Aosta
 Corso Saint-Martin-de-Corléans, 258
 Tel. +39 0165 552420

TROSSELLO
GIOIELLERIE DAL 1897



AOSTA - Via De Tillier, 39
Tel. 0165 41058

COURMAYEUR - Via Roma, 34
Tel. 0165 846733



Desigual.



Aosta
via De Tillier, 50
T 0165.44007



IL CHIOSTRO DI SANT'ORSO

di *Simonetta Padalino*

Abbiamo parlato diverse volte del suggestivo borgo di Sant'Orso, delle sue bellezze ma anche di altri aspetti più o meno curiosi, di elementi che si trovano all'interno della chiesa e che danno origine a miti e leggende come il mistero del quadrato magico, ma anche all'esterno come il taglio secolare. Questa zona nel cuore della **città di Aosta** è davvero ricca di storia e merita sempre una visita, il Chiostro è certamente una delle aree più suggestive e particolari, soprattutto per i suoi capitelli.

Il Chiostro si trova nel complesso monumentale di **Sant'Orso**, per poterlo visitare è necessario entrare da un passaggio situato a destra della facciata. Appena varcata la soglia ci si trova immediatamente nel

chiostro, con le sue arcate a tutto sesto. Si fa risalire la sua costruzione, nel suo impianto originario nell'**anno 1132**, frutto della maestria di artigiani provenzali e lombardi.

Caratteristici del chiostro sono i **capitelli**, scolpiti in marmo ma rivestiti di vernice scura: dei 52 originali se ne conservano oggi 37, nonostante il chiostro sia stato rimaneggiato nei secoli in diverse fasi. La **particolarità** dei capitelli è la loro forma e la raffigurazione: su ogni singolo capitello sono raffigurate differenti scene simboliche del Nuovo e Vecchio Testamento, della vita di Sant'Orso, di personaggi e animali fantastici, considerate fra le più alte espressioni della scultura romanica religiosa.





NATURALMENTE SHOPPING, ANCHE D'INVERNO! I.P.

Se siete alla ricerca di uno shopping d'eccezione ad Aosta, nel cuore del centro storico, una boutique unica vi attende. Al numero 12 di via De Tillier, in un palazzo del XVII° secolo, ove sono custoditi reperti archeologici romani, **FB Aurum** propone un viaggio straordinario fra prestigiosi capi di abbigliamento e storia.

Tre piani dedicati all'abbigliamento uomo e donna **100% cashmere Made in Italy**, realizzato con filato di prima qualità, a prezzi di fabbrica. Brand di punta: **ANDRÈ MAURICE Cashmere**, storica azienda italiana che nel 2021 ha festeggiato il suo centenario e da ben tre generazioni tramanda sapientemente a figli e nipoti l'amore e la passione per la moda. Da un paio di anni l'azienda vanta inoltre una nuova linea "atelier", che nasce in collaborazione con una stilista giapponese che vive a Londra e che utilizza materiali ancora più pregiati. 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.



Un altro degli irrinunciabili capi per l'inverno, protagonista negli spazi di FB Aurum, è il **piumino**. Da FB Aurum troverete, pronti ad aiutarvi a combattere il grande freddo, i piumini del noto marchio italiano **DUVETICA**: capi artigianali, caldi e morbidissimi, realizzati con un'imbottitura di piumino d'oca grigia originaria della regione del Perigord.

Le proposte femminili sono esposte nell'elegante 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.



FB Aurum Aosta

Via De Tillier, 12 | 11100 Aosta

T. +39.0165.44037 | aosta@fbaurum.com

 FB Aurum |  FB Aurum Store Aosta

Orario

Lunedì 10:30/13:00 - 15:00/19:30

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





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





© Ph. Archivio I.V.A.T.

QUANDO NATALE FA RIMA CON ARTIGIANALE

Il Natale è la festa più attesa dell'anno da grandi e piccini: è tempo di doni, di momenti in famiglia e di voglia di creare. Il MAV, Museo dell'Artigianato Valdostano di tradizione, ormai da anni propone un ricco programma di attività per bambini nel mese di **dicembre** e durante il periodo delle festività. E anche quest'anno non intende rinunciarvi.

Per tutto il mese di dicembre e fino all'epifania il museo propone numerosi laboratori manuali e creativi dedicati al Natale: nella Falegnameria Didattica, un vero e proprio laboratorio con seghe, trapani e martelli, i più piccoli e le loro famiglie possono sperimentare la manualità degli artigiani e creare delle originali decorazioni natalizie.

Tuttavia, quest'anno il MAV ha in serbo una **novità**: oltre ai laboratori per bambini sono in programma anche delle attività riservate al pubblico adulto. Sotto la guida di due artigiani professionisti i partecipanti potranno sperimentare la lavorazione del cuoio e la scultura, imparare i rudimenti della tecnica e realiz-

zare con le loro mani un oggetto di vero artigianato.

Per visionare il **programma completo** delle attività in programma consultare il sito www.lartisana.vda.it/calendario e prenotare all'indirizzo www.lartisana.vda.it/biglietti.

Un'occasione unica per conoscere e sperimentare la manualità dei nostri artigiani!

Fonte: Ufficio comunicazione I.V.A.T



© Ph. Archivio I.V.A.T.

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

Marché Vert Noël

MERCATINO DI NATALE NEL CUORE DELLE ALPI
AOSTA - UN VILLAGGIO ALPINO NEL CENTRO DELLA CITTÀ
piazza Roncas, piazza papa Giovanni XXIII (Cattedrale) e piazza Caveri

DAL 25 NOVEMBRE 2023 AL 7 GENNAIO 2024

Oltre a visitare gli chalet del Marché Vert Noël,
nell'area del mercatino e nelle vie limitrofe potrai trovare:
DIMOSTRAZIONI DEGLI ARTIGIANI, LABORATORI PER BAMBINI
VISITE GUIDATE ALLA CITTÀ, ANIMAZIONI NATALIZIE ESIBIZIONI MUSICALI,
GRUPPI FOLKLORISTICI, CONCERTI DELLA BANDA MUNICIPALE



ORARIO : Tutti i giorni 11 - 20
Tutti i sabati e i giorni festivi 10 - 22

Per saperne di più:



CAMERA VALDOSTANA
CHAMBRE VALDÔTAINE

CVA.

PILA SNOWLAND
VALLE D'AOSTA



Valle d'Aosta
Vallée d'Aoste

www.mercatinodinataleaosta.it

FINALMENTE MARCHÉ VERT NOËL

Fino al 7 gennaio 2024 la XV^a edizione del Marché Vert Noël, i mercatini della città di **Aosta**, terrà compagnia a cittadini e visitatori, contribuendo ad animare la città con la magica atmosfera che caratterizza l'attesa delle festività di Natale e di fine/inizio d'anno.

L'ambientazione "alpina" dell'edizione 2023/2024 vedrà coinvolte le **piazze Giovanni XXIII, Roncas e Caveri**, con quest'ultima che sarà deputata ad accogliere esclusivamente lo spazio per gli eventi, mentre le altre due piazze saranno destinate all'esposizione. Come di consueto il Marché offrirà viaggio tra oggettistica, accessori, decorazioni e sapori della tradizione, con qualche escursione nell'offerta di prodotti legati al benessere.

Nel corso del periodo di allestimento verranno organizzate lavorazioni degli antichi mestieri, laboratori per bambini e dimostrazioni degli artigiani di tradizione valdostani.



© Ph. Archivio Comune di Aosta

ORARI

Il Marché Vert Noël, che si fregia del marchio "Label Ecoaction - Legambiente 2023.24" a certificare il basso impatto ambientale dell'evento, è aperto fino a domenica 7 gennaio 2024 nei seguenti giorni e orari.

- ▶ Dal lunedì al venerdì dalle 11:00 alle 20:00;
- ▶ Sabato e festivi dalle 10:00 alle 22:00;
- ▶ Lunedì 25 dicembre e lunedì 1° gennaio dalle 15:00 alle 20:00.

Per maggiori informazioni
www.mercatinodinataleaosta.it

Fonte: Ufficio stampa Comune di Aosta



© Ph. Archivio Comune di Aosta



© Ph. Comitato Foire de Saint-Ours de Donnas

LA FIERA DI SANT'ORSO DI DONNAS

di Redazione RV

Sarà di scena **domenica 21 gennaio 2024** la Fiera di Sant'Orso di Donnas, storico appuntamento che ogni anno si svolge nell'antico borgo del paese la terza domenica di gennaio e che per tradizione viene considerata come un'anticipazione dell'omonima "Saint Ours" di Aosta. Tanti sono i luoghi dell'artigianato in Valle d'Aosta, ma Donnas è sicuramente uno di quelli in cui la storia si fa sentire con maggior forza, anche grazie a questa fiera, dalle origini lontane e indefinite, che ancora oggi mantiene intatta la sua suggestione e tipicità.



© Ph. Comitato Foire de Saint-Ours de Donnas



© Ph. Comitato Foire de Saint-Ours de Donnas

Nata per la vendita degli attrezzi agricoli costruiti durante l'inverno, la fiera manifestazione si è trasformata nel tempo nella vetrina dell'**artigianato tipico e di tradizione** della Valle d'Aosta. Ammirando le diverse opere esposte è possibile ancor oggi trovare oggetti utili per la vita quotidiana, quali rastrelli, ceste, cucchiari, mestoli, e i sabot, tipici zoccoli in legno, ma è soprattutto l'occasione per meravigliarsi di fronte a vere e proprie opere d'arte create dagli artisti valdostani. La **scultura su legno** fa da padrona, ma negli ultimi anni sono apparsi nuovi materiali lavorati quali la **pietra ollare**, il **ferro battuto**, il **cuoio** e la tessitura dei **drap**, ovvero stoffa ancor oggi lavorata su telai di legno.

Di dimensioni ridotte rispetto a quella aostana, la Petite Foire di Donnas è un'occasione speciale per rivivere le tradizioni ed i saperi di un tempo all'interno di un **borgo medievale** impregnato di storia. Partecipare alla fiera è un'esperienza unica: gli espositori vi prendono parte, non tanto per scopi commerciali, ma soprattutto con l'intenzione di instaurare un contatto vero con il pubblico, condividendo con esso la passione, le gioie e le fatiche che danno vita alle loro opere.

In attesa del 21 gennaio potete visitare il **sito ufficiale della manifestazione** dove troverete

una sezione dedicata alle opere degli artigiani esposte durante le passate edizioni, una sezione con l'elenco completo degli espositori aggiornato di anno in anno, una galleria foto e video e tante informazioni utili per preparare al meglio la vostra visita all'edizione 2024.

Maggiori informazioni

www.fierasantorsodonnas.it

Tel. +39.0165.40532 Ufficio Regionale del Turismo

 Fiera Sant'Orso Donnas

 santorso_donnas



© Ph. Comitato Foire de Saint-Ours de Donnas



IL MEDIOEVO FA SINTESI AL RINNOVATO CASTELLO SARRIOD DE LA TOUR

di *Moreno Vignolini*

Il Castello Sarriod de La Tour di Saint-Pierre dal **5 dicembre 2023** si offre nuovamente al pubblico in tutta la sua bellezza e ricchezza a seguito degli interventi di valorizzazione e restauro durati circa un anno. Immerso tra i caldi colori autunnali, che ne scaldano l'anima, il maniero si presenta oggi con un nuovo percorso interno di visita ad anello e la creazione di un nuovo spazio che promette di diventare luogo privilegiato per mostre ed attività culturali, oltre che per promuovere e rafforzare il

legame con il territorio e l'enogastronomia locale.

Questa zona è di fatto nota per i propri prodotti tipici, quali l'ottimo Vallée d'Aoste Torrette DOC, un rosso armonico, dal sapore secco e asciutto, tra i più diffusi nella regione, e per le mele, da cui nascono succhi e lavorazioni di ogni tipo. Il paesaggio circostante ne è testimonianza tra vigneti e meleti che circondano il paese e ne caratterizzano il territorio. Qui, in mezzo a tanta bellezza, natura e storia si abbracciano.



© Ph. Archivio Regione
Autonoma Valle d'Aosta

Gli interventi al castello Sarriod de La Tour hanno interessato anche i muri di cinta, con un generale restauro delle superfici con interventi mirati di pulizia e consolidamento, comprese le merlature, al fine di garantire la conservazione delle strutture storiche. L'anello di cinta protegge così il ricco scrigno interno di **opere d'arte di altissimo valore**, come le duecentesche pitture della cappella e quelle della fine del Quattrocento, oltre allo splendido soffitto al primo piano, noto come la "sala delle teste", stanza che rende celebre il castello, per via delle sue decorazioni. Questa sala di rappresentanza contiene 171 mensole, ognuna intagliata in maniera tale da raffigurare altrettanti volti, tra nobildonne, animali domestici e selvatici, mostri e personaggi fantastici e irriverenti.

La visita al Sarriod de La Tour è un'immersione totale nel Medioevo e nello splendore storico-artistico raggiunto dalla Valle d'Aosta nel corso del Quattrocento. A poche centinaia di metri si può ben vedere poi il **Museo di Scienze naturali Efisio Noussan**, che trova sede nell'altrettanto bellissimo Castello "fatato" di Saint-Pierre, caratterizzato dalle quattro torrette ottocentesche, arroccato su uno sperone roccioso che domina il borgo. Un'altra visita da non mancare assolutamente.

Maggiori informazioni

Castello Sarriod de La Tour

+39.0165.904689

valledaostaheritage.com/chateau-sarriod-de-la-tour/

Museo di Scienze naturali Efisio Noussan a Saint- Pierre

+39.0165.95931

museoscienze.vda.it



© Ph. Archivio
Regione Autonoma
Valle d'Aosta

22

AUTENTICA SERENITÀ IMMERSI NELLA MAGICA POESIA DI CHAMOIS

di Claudine Brunod

Quando il silenzio avvolge tutto e la neve ricopre ogni cosa con il suo manto bianco, l'inverno diventa magica poesia. Ancora più fatata è l'emozione di trascorrere qualche giorno in un **luogo senza tempo**, lontano dalla frenesia e dal traffico delle città, cullati solo dal fruscio del vento fra i rami dei larici dorati e dallo scricchiolio della neve sotto i passi. In questo nido di tranquillità, arroccato a 1800 metri sul livello del mare nel cuore della Valtournenche, si staglia il pittoresco abitato di Chamois, con il suo pugno di case in pietra e legno. La candida serenità delle sere d'inverno e la luminosa allegria delle frizzanti e terse giornate di sole aspettano chi volesse vivere la vita in sintonia con la natura.

Quest'angolo di paradiso, che si può raggiungere **solo in funivia o a piedi**, è il luogo adatto a coppie, fami-



© Chamois_Ph: Giovanni Chieppa

glie e gruppi di amici desiderosi di allontanarsi dalla confusione e dalle complicazioni di una vita spesso troppo pressante. Le stradine strette e accoglienti, i pochi, caratteristici ristoranti tipici, i sorrisi ospitali degli abitanti, i boschi silenziosi e calmi e la vista che spazia oltre l'orizzonte non sono che alcuni ingredienti di una vacanza autentica e indimenticabile.

Ogni frazione possiede una sua peculiarità, ogni angolo svela aspetti naturalistici interessanti e suggestivi, da scoprire senza fretta, le ciaspole ai piedi, magari in compagnia di una guida



© Il Lago Lod nel Comune di Chamois | Ph. Giovanni Chieppa

esperta. Infilate le racchette da neve, le guide ambientali Gian Mario e André Navillod, grazie anche al sostegno dell'amministrazione comunale, vi accompagnano in un'altra dimensione, alla scoperta di antiche storie e leggende valdostane. Oltre alle **ciaspolate**, Chamois offre varie possibilità per gli sportivi e gli appassionati di neve: il **comprensorio sciistico** della località gode di un'ottima esposizione al sole e annovera 16 km di piste godibili a sciatori di qualsiasi livello, così come alcuni interessanti itinerari fuori pista e percorsi di sci alpinismo.

Nel periodo delle festività, inoltre, Chamois si anima e la piazza del villaggio prende vita per accogliere i numerosi turisti. A **dicembre**, viene riaperto il forno comunale per la cottura e la vendita di pane e la piazza diventa il fulcro del villaggio, ove ritrovarsi, ascoltare musica e, in alcune occasioni organizzate specialmente per le feste, per godersi proiezioni cinematografiche senza dovere scendere a Valle.

A **capodanno**, come di consueto, verrà acceso un falò per bruciare il vecchio anno e celebrare quello nuovo. E Per chiudere le vacanze in bellezza, la tradizionale apparizione della Befana rallegherà grandi e piccini. Chamois vi aspetta, nella sua autentica semplicità, per un soggiorno di riposo, allegria e serenità.

Maggiori informazioni

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



© Ph. Archivio Valpelline All Season

SPIRITO MONTANARO

*di Daniele Pieiller,
presidente di NaturaValp*

Numerosi amanti delle montagne, provenienti dalla pianura e dalle grandi città, hanno talvolta un'idea un po' romanzata e romantica delle genti di montagna. Nell'immaginario collettivo si pensa al montanaro rude, boscaiolo o agricoltore plasmato fisicamente e psicologicamente dagli elementi estremi della natura che caratterizzano le terre alte.

Questi montanari probabilmente non esistono più! Anche le società di montagna hanno subito una trasformazione importante dovuta all'arrivo del turismo in territori prima dediti quasi esclusivamente all'agricoltura. Vi sono luoghi che hanno rincorso, in maniera forse esagerata, le esigenze del turismo di massa, addomesticando zone geograficamente e climaticamente dure, in cambio di un'offerta turistica incentrata su vacanze ricche di comfort e, in un certo senso, "omologate". Oggi località rinomate si stanno accorgendo che la trasformazione dei luoghi montani in cittadine d'alta quota le sta rendendo sempre meno affascinanti e cercano di recuperare un'identità perduta.



© Ph. Archivio Valpelline All Season

Una vallata incantevole dove le voci della natura vi accompagnano durante piacevoli passeggiate alla scoperta di luoghi affascinanti. In Valpelline le montagne raggiungono i 4000 mt, i ghiacciai sono spettacolari e l'acqua si esprime in tutte le sue forme possibili. Per chi ama l'**escursionismo**, la **natura** e il **relax** qui è possibile ammirare panorami con pochi eguali in Valle d'Aosta.

Ci sono ancora invece delle Valli che sono rimaste lontane dai classici percorsi del turismo di massa, dove – ad esempio - non sono stati costruiti impianti risalita. Una di queste è sicuramente la **Valpelline** che parte poco sopra Aosta e finisce a Bionaz, a confine con la Val d'Hérens, la Val de Bagnes, il grand Combin e il Cervino. Qui è possibile ritrovare luoghi autentici, valli laterali raggiungibili solo a piedi, dove le opere dell'uomo sono un tutt'uno con la natura. Da qui forse potremmo partire per tracciare il nuovo identikit del Montanaro, sapendo che esistono ancora persone che lavorano e vivono in totale armonia con questi luoghi; consce del fatto che la qualità della vita è una ricchezza che non si può sempre comprare.

Da qui potremmo partire per cercare il nuovo **"Spirito Montanaro"**: un modo di vivere, pensare, lavorare in armonia con la natura, ispirato ai valori del passato, presente in maniera importante oggi e con uno sguardo sincero e sereno verso il futuro.

Nella stagione fredda la fanno da padroni **sport invernali** come lo scialpinismo, lo sci di fondo ed il biathlon. Potrete iniziare a scoprire questi territori nel Comune di Bionaz, una valle che ha la densità demografica pari alla metà di quella della Patagonia, con solo 1,5 abitanti per km².

Una piccola Associazione di nome **NaturaValp** vi aiuterà a trovare alloggio tra le rinomate strutture ricettive e consigliarvi una **escursione** con le **ciaspole** in luoghi interessanti, per terminare la giornata con una visita ad un'azienda agricola e una bella chiacchierata con gli abitanti del luogo.

Maggiori informazioni

www.valpellineallaseason.it
info@valpellineallaseason.it

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@alperabelle.com
www.alperabelle.com



BALDELLI
S I C U R E Z Z A

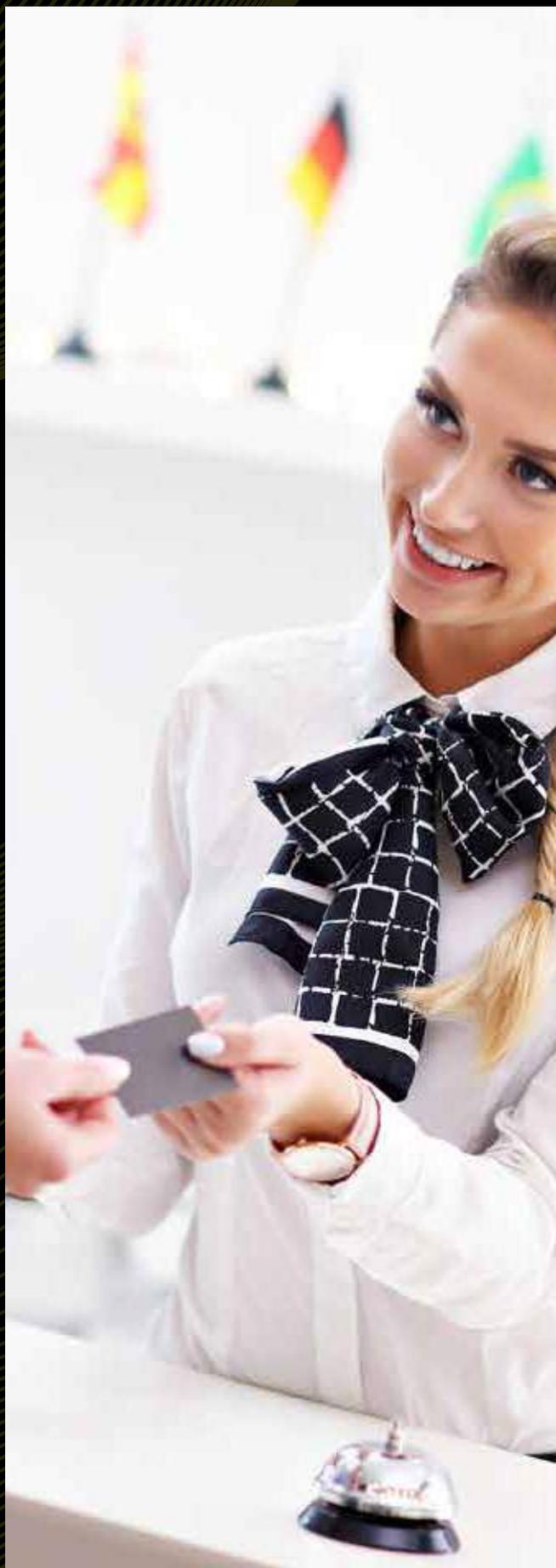
**PROTEGGI LA TUA
STRUTTURA
RICETTIVA,
TIENI AL SICURO
IL TUO STAFF E
LA TUA CLIENTELA**

**Sistemi di antintrusione,
videosorveglianza
e antincendio
all'avanguardia
per la tua attività**



**SEMPRE AL PRIMO POSTO
LA TUA SICUREZZA**

Via E. Chanoux, 116
11027 Saint-Vincent (AO)
Tel. + 39 0166 550100



Valle d'Aosta - Italia
Mail: info@baldellisicurezza.com
Web: www.baldellisicurezza.com

I.P.

TELECAMERE ED INTELLIGENZA ARTIFICIALE

in collaborazione con Giorgio Baldelli

BALDELLI
S I C U R E Z Z A

L'industria alberghiera è in costante evoluzione, con una crescente enfasi sulla soddisfazione del cliente e sull'adozione di tecnologie all'avanguardia. Tra le innovazioni più recenti che stanno trasformando il settore, le telecamere ad intelligenza artificiale (IA) stanno guadagnando terreno nelle strutture alberghiere di tutto il mondo.

Uno dei principali vantaggi delle telecamere ad IA nei resort e negli alberghi è la sicurezza migliorata. Questi dispositivi possono monitorare costantemente le aree comuni, le entrate e le uscite, individuando comportamenti sospetti o accessi non autorizzati. La loro capacità di rilevare oggetti smarriti o abbandonati può contribuire a prevenire furti o perdite. Inoltre, le telecamere possono registrare e archiviare video in alta definizione, fornendo prove cruciali in caso di incidenti o reclami.

Le telecamere ad IA possono semplificare notevolmente il processo di check-in per gli ospiti. Grazie al riconoscimento facciale e alle tecnologie di scansione ottica dei documenti, gli ospiti possono essere identificati e registrati in pochi istanti, evitando lunghe code alla reception. Questa modalità di registrazione senza sforzo crea un'esperien-

za più fluida e piacevole per gli ospiti, riducendo anche la necessità di personale aggiuntivo. Con svariati anni di esperienza nel settore della sicurezza, Baldelli Sicurezza si è guadagnata una reputazione invidiabile per la sua dedizione alla qualità, all'innovazione e al servizio clienti.

Il nostro impegno costante nel fornire soluzioni di sicurezza affidabili e su misura ha portato a una crescita costante e a una vasta base di clienti soddisfatti. Il nostro team è composto da esperti certificati nell'installazione, nella manutenzione e nella gestione dei sistemi di sicurezza. Queste certificazioni garantiscono la loro competenza e professionalità.

Il mondo della sicurezza è in continua evoluzione ed il nostro staff è costantemente aggiornato sulle ultime tecnologie e tendenze del settore per garantire ai clienti soluzioni all'avanguardia. Fondata con l'obiettivo di offrire prodotti e servizi di alta qualità, l'azienda ha costantemente ampliato la sua portata, passando dall'essere una realtà locale in Valle d'Aosta a una presenza significativa in Piemonte, Lombardia e Liguria.



INVERNO NEL PARCO NATURALE MONT AVIC

di Pietro Ruggeri, guardaparco

L'inverno è alle porte così come le prime nevicate, si spera abbondanti. Con la neve arriva anche la voglia di mettere sci o racchette ai piedi per fare delle escursioni in natura.

Esplorare il Parco in inverno è un'esperienza che consigliamo a tutti. È però fondamentale adottare i corretti comportamenti per affrontare la montagna innevata, nonché rispettare le regole dell'area protetta. Ecco, dunque, alcuni consigli per frequentare la montagna in inverno, rispettando la natura che ospita e minimizzando il più possibile i rischi di ognuno.

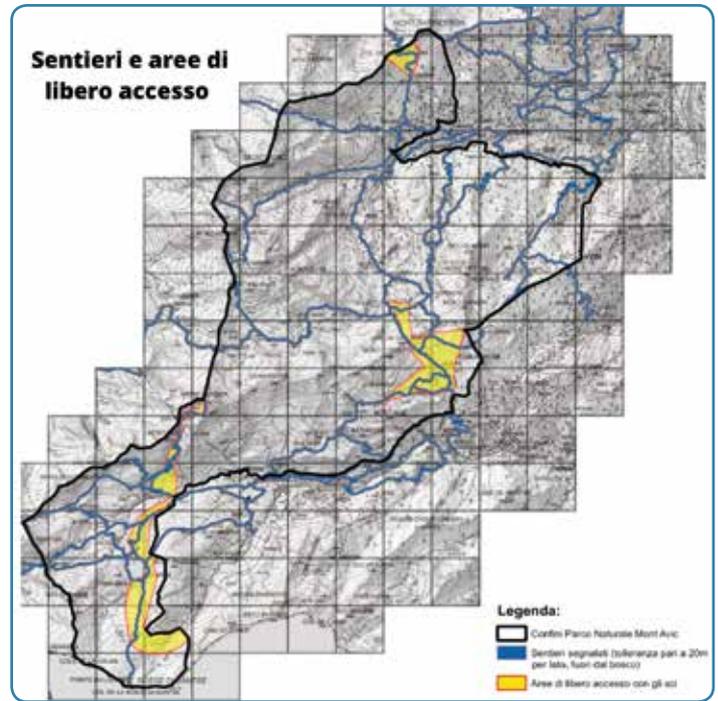


Prima di partire consulta le previsioni meteo e i bollettini del rischio valanghe per essere pronto a ogni evenienza e prepara di conseguenza lo zaino per la giornata.

Ricorda che nel Parco ci sono alcune **regole** da seguire: resta sui sentieri segnalati, non cercare di avvicinare gli animali e non dar loro da mangiare e in ultimo, ma non per importanza, non abbandonare rifiuti, anche se si tratta di bucce di frutta. Dal momento che al di fuori del bosco le tracce dei sentieri non sono sempre facili da seguire, cerca di rimanere entro 20 metri da essa, magari aiutandoti con le app di escursionismo.

Attenzione, però, molte App hanno tracce non ufficiali che portano lontano dai sentieri segnalati, per cui puoi collegarti al sito dell'Ente Parco per scaricare le tracce ufficiali tramite il link <https://montavic.it/category/escursioni/>

Rispettando queste semplici regole, vi auguriamo di passare un inverno ricco di avventure ed emozioni!



SWIFT HYBRID

Prova la differenza

Tecnologia Suzuki Hybrid
Tecnologia 4x4 ALLGRIP
Sistemi di guida assistita
787 Km di autonomia*

Seguici sui social e su suzuki.it **3 PLUS** **MOTUL**

Gamma Swift Hybrid. Consumo ciclo combinato da 4,1 a 5,8 l/100km (WLTP). Emissioni CO₂ da 106 a 125 g/km (WLTP). *Autonomia per un pieno di benzina considerando il dato di consumo combinato WLTP di 4,7 l/100 km e capacità serbatoio di 37 litri. I valori relativi al consumo di carburante e alle emissioni di CO₂ del veicolo possono variare rispetto a quelli segnalati. La condotta di guida e altri fattori (quali condizioni del traffico, della manutenzione del veicolo, del manto stradale, il carico e il numero di passeggeri...) influiscono sul consumo di carburante e sulle emissioni di CO₂.



web: www.peila.it

SEGUICI SU  

Carema (To) via Nazionale 7

Quart (Ao) Loc. Amerique 56

concessionaria ufficiale per il Canavese e Valle d'Aosta

LA ZUPPA DEL GRAN PARADISO

Le vallate alpine piemontesi e valdostane che fanno parte del Parco Nazionale Gran Paradiso godono di una notevole quantità di prodotti e piatti tipici, vero tesoro di queste zone, che si sono tramandati nei secoli e che riflettono la storia, l'armonia e la purezza di un ambiente speciale come l'area protetta più antica d'Italia.

Tra le infinite peculiarità di Piemonte e Valle d'Aosta, l'Ente Parco, in stretta collaborazione con i ristoratori che aderiscono al Marchio di Qualità Gran Paradiso, ha pensato di creare un piatto che potesse racchiudere e custodire le tipicità di questo territorio e diventarne così emblema. Nasce così la 'Zuppa del Gran Paradiso', pietanza rustica a base di patate, cipolle o porri e pane che è possibile gustare nelle strutture del Parco che hanno aderito al progetto e che viene pre-

parata con ingredienti della tradizione contadina.

Diversi i formaggi utilizzati per insaporire la zuppa, dalla toma d'alpeggio al seirass (specie di ricotta piemontese), alla fontina, mentre l'utilizzo di pane di grano saraceno rende più gustosa e "antica" la zuppa, malgrado alcuni la propongano con pane integrale, bianco o nero.

A renderla ancora più gustosa, l'uso di diverse erbe come il timo, l'ortica, il 'verquegno' e la 'lenga buinà', tipiche delle vallate del Parco, ma anche castagne, orzo perlato, riso o pasta corta.

Tante varianti che è possibile gustare nelle le strutture Marchio di Qualità Gran Paradiso aderenti che è possibile trovare al link www.pngp.it/marchio-qualita/zuppa-del-gran-paradiso

Fonte: Ufficio Comunicazione Parco Nazionale Gran Paradiso, Andrea Virgilio





© Ph. Archivio Regione Autonoma Valle d'Aosta

MODON D'OR 2023

Il Modon d'Or, concorso dedicato alla migliore Fontina DOP d'alpeggio nasce per promuovere e mettere in luce l'autenticità e la genuinità di questo prodotto di tradizione, frutto del prezioso lavoro degli agricoltori valdostani. L'Assessorato all'Agricoltura e Risorse naturali, in collaborazione con la Chambre Valdôtaine e il supporto della Cooperativa Produttori Latte e Fontina e del Consorzio Produttori e Tutela della DOP Fontina, organizza e coordina come ogni anno questo momento di selezione e premiazione volto a consacrare le **5 migliori Fontine DOP alpeggio**, prodotte negli alpeggi valdostani nel mese di luglio.

Il Concorso fa parte di una serie di iniziative portate avanti dall'Assessorato, di concerto con gli altri attori del mondo lattiero-caseario valdostano, volte a valorizzare l'eccellenza e la qualità della Fontina DOP e, soprattutto, contribuire a diffondere e fare crescere il nome della Fontina DOP in Italia e all'estero. Con le sue caratteristiche, con la pasta morbida, il suo profumo di fiori e pascoli alpini, la Fontina non è solo un'eccellenza gastronomica, ma un simbolo di tradizione: il latte proveniente da bovine di razza valdostana costituisce la sua tipicità e le conferisce il suo gusto inimitabile. Il Concorso è articolato in differenti sedute di assaggio visive, olfattive e degustative delle Fontine DOP, in cui sono impegnate le tre giurie previste nel Regolamento di partecipazione.

La **giuria tecnica** composta da personale esperto, la **giuria degli operatori del territorio** composta da albergatori, commercianti degli esercizi aderenti all'iniziativa e da organi di stampa locali e la **giuria d'eccellenza**

composta, in particolare, da esperti del settore enogastronomico, esperti ONAF, critici enogastronomici e organi di stampa di livello nazionale.

La giuria tecnica composta da personale qualificato all'esecuzione di analisi sensoriali sulla Fontina, con formazione ed esperienza nelle tecniche di assaggio appartenente agli enti che in Valle d'Aosta operano nel settore lattiero-caseario: Assessorato, Consorzio Produttori e Tutela della DOP Fontina, Cooperativa Produttori Latte e Fontina, Institut Agricole Régional, hanno lavorato sulle forme di Fontina iscritte al Modon d'Or Fontina DOP Alpeggio. Con le degustazioni di tale giuria sono state selezionate le 10 migliori Fontine, nuovamente degustate dalla Giuria degli operatori del territorio e da quella di eccellenza, il cui giudizio complessivo definisce, in base al punteggio ottenuto, le Cinque Fontine classificate **Modon d'Or 2023**.

Le migliori forme di Fontina Dop d'alpeggio potranno essere acquistate a partire dal mese di dicembre nei punti vendita aderenti all'iniziativa.



Maggiori informazioni
www.regione.vda/agricoltura

Fonte: Ass.to all'Agricoltura e Risorse naturali
Regione Autonoma Valle d'Aosta

La tradizione è

**GIO
YANE**

Distillerie
S:t.ROCH
Valle d'Aosta

Bevi responsabilmente

**“Questo
genepy è
musica per
il palato”**

Vincent Boniface
Musicista



UN DOLCE NATALE STELLATO...

di Claudine Brunod

Quando la neve imbianca i pendii delle montagne che circondano Aosta, l'aria del centro città diventa subito più frizzante e pungente e il freddo si fa sentire. Seppur avviluppati da lunghe sciarpe di lana e abiti invernali, passanti, turisti e cittadini si lasciano volentieri tentare dal richiamo di un luogo accogliente e caldo. Il **Caffè Nazionale dello chef stellato Paolo Griffa**, affacciato sulla piazza principale dell'antica Roma delle Alpi, la centralissima Piazza Emile Chanoux, è il luogo ideale per una sosta rigenerante, ove riscaldare corpo, anima e palato e lasciarsi avvolgere da profumi e sapori invitanti e sorprendenti. Nella stagione fredda, il locale diventa un luogo di incontro ancor più ricer-

cato: al riparo, sotto i portici, in uno spazio raccolto e intimo, ove trascorrere qualche ora, abbandonandosi allo scorrere del tempo.

Immersi in un quadro di serena amenità, sarà facile soccombere alla tentazione e lasciarsi deliziare dall'ampia gamma di **prelibatezze** che lo chef propone per riscaldare il freddo inverno valdostano. Il locale, aperto 7 giorni su 7, regala soluzioni per ogni momento della giornata. Come di consueto, al mattino il bar accoglie i suoi ospiti per un **caffè d'eccellenza** (specialty coffee) accompagnato da una soffice e burrosa **viennoiserie** in stile francese.



Nei pomeriggi più indolenti, nulla di meglio di una tazza di tè impreziosita da **monoporzioni ricercate e uniche**, adatte ad una pausa pomeridiana in piacevole compagnia con la possibilità, eventualmente, di prolungare il piacere anche a casa, acquistandole e assaggiandole tutte! Nel periodo delle feste, la maestria e la bravura dello chef Maestro pasticciere italiano si esprimerà, inoltre, nella realizzazione di panettoni e tipici dolci dai sapori natalizi, da gustare, condividere e regalare.





A partire dalle 17.30, lo chef propone sfiziose **preparazioni salate**, accompagnate da **cocktail** e bevande, rigorosamente personalizzabili. Con l'imbrunire, le luci delle illuminazioni natalizie si riflettono nei colori accesi dei molteplici cocktail dagli abbinamenti audaci e raffinati. Anche in cucina, la carta del ristorante si rinnova e si adatta alla stagione: ogni ingrediente, selezionato con cura e passione, viene accostato, mescolato e confezionato con amore, al fine non solo di esprimere al meglio la creatività dello chef, ma anche nell'ottica di una valorizzazione e promozione delle eccellenze enogastronomiche che caratterizzano questa piccola regione alpina.

L'accurata selezione di **ingredienti genuini e locali**, la profonda conoscenza del territorio e il dialogo che lo chef ha saputo intessere con la realtà locale emergono con delicatezza e stile in ogni piatto proposto. Questa sensibilità si esprime anche nella scelta meticolosa di vini locali; il racconto di una Valle d'Aosta che passa attraverso i suoi prodotti eroici e unici, grazie alla capacità dello chef Griffa di decodificarli e reinterpretarli in chiave personale.

A **Natale**, regalarsi un'esperienza sensoriale nell'universo di Griffa e immergersi nella realtà inimitabile della cucina, della tradizione e della cultura valdostana, significa aprire uno scrigno incantato, colmo di sensazioni e emozioni indimenticabili.



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



© Ph. Archivio Cooperativa Cofruits

COFRUITS

UN REGALO DI GUSTO? A NATALE SCEGLI COFRUITS

di Christel Tillier

È tempo di ricchi cesti natalizi nei punti vendita Cofruits.

Il Natale è alle porte e, come ogni anno, la Cofruits, cooperativa divenuta punto di riferimento del **settore agroalimentare** valdostano, presenta i suoi graziosi cesti ricchi di delizie valdostane, un regalo personalizzabile sempre molto apprezzato e gradito. Una grande selezione di cesti con **prodotti enogastronomici** di alta qualità permette di scegliere quello che più si adatta alla persona alla quale si vuole offrire un dono. I cesti e le **confezioni natalizie** si possono trovare nei **quattro punti vendita** distribuiti tra il comune di Quart, vicino ad Aosta, e l'alta valle.

All'interno del punto vendita di **Saint-Pierre**, il principale, è possibile trovare un'ampia gamma di prodotti che spaziano dall'agroalimentare, all'enologia, alla cura della persona, alla coltelleria, all'artigianato. È presente, infatti, un corner dedicato all'artigianato

COFRUITS

SCONTO
ALLA CASSA **5%** AT
DISCOUNT
CHECKOUT

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



a km zero garantito dal marchio dell'Institut Valdôtain de l'Artisanat de Tradition, sia per la casa sia per la persona. Degna di nota è sicuramente la presenza di una macelleria (Valdigne Carni), un ulteriore valore aggiunto per il negozio.

Il secondo punto vendita si trova a **Villeneuve**, facilmente accessibile per tutti coloro che percorrono la Strada statale 26 in direzione della Valdigne e del Monte Bianco.

Il terzo negozio, nato in ordine di tempo, è quello di **Quart**, in frazione Teppe, nato dalla collaborazione con la cooperativa agricola ForrestGump VdA 2.0. Il **Forrestore** nasce dall'incontro tra due realtà agricole con la finalità comune di valorizzare i prodotti del territorio. Con l'avvicinarsi del Natale non mancheranno i cestini arricchiti dai deliziosi panettoni e pandori, cioccolato e altre prodotti della Valle d'Aosta.

Ultimo ma non per importanza, aperto da quasi un anno, è il gioiello della Cooperativa Cofruits re-alizzato a **Pré-Saint-Didier** ai piedi del Monte Bianco. Un negozio che punta all'eccellenza in tutto: curato nei minimi dettagli, arredato con tessuti raffinati, propone un'ampia selezione dei prodotti tipici della Valle d'Aosta. Punto vendita di grande rilievo valorizzato ancor più dalla sua vista mozzafiato sul Monte Bianco.

CONTATTI E INDIRIZZI

SAINT-PIERRE

Lunedì - Domenica:

08:00 - 12:30 | 15:00 - 19:00

Loc. Cognein n. 6 | 11010 Saint-Pierre (AO)

Tel. +39 0165 903282

VILLENEUVE

Lunedì - Domenica:

08:30 - 12:30 | 15:00 - 19:00

Loc. Trépont n. 92 | 11018 Villeneuve (AO)

Tel. +39 0165 920889

PRÉ-SAINT-DIDIER

Lunedì - Domenica: 09:00 - 19:00

Route Mont-Blanc n. 4 | 11010 Pré-Saint-Didier (AO)

Tel. +39 378 3027048

QUART - FORRESTORE

Lunedì - Domenica:

09:00 - 12:30 | 15:00 - 19:30

Via Teppe n. 28/a | 11020 Quart (AO)

Tel. +39 0165 1830043



CI TROVI QUI

PRÉ-ST-DIDIER



ST-PIERRE



QUART

VILLENEUVE

COFRUITS
VALLE D'AOSTA



FRIGGITELLI RIPIENI DI CARNE VALDOSTANA E FONTINA DOP

In collaborazione con AREV
e Consorzio Produttori
e Tutela della DOP Fontina



© Ph. Consorzio Produttori e Tutela della D.O.P. Fontina

Che ne pensate di un matrimonio fra Carne Valdostana, Fontina DOP e friggittelli? Una combinazione di sapori unici provenienti da Nord a Sud, proposta dal Ricettario del Consorzio Produttori e Tutela della DOP Fontina.

I friggittelli sono una varietà di peperoni nani di colore verde e dal sapore dolce tipica del centro-sud Italia. Nel caso in cui in cui non li trovaste potete ugualmente utilizzare dei classici peperoni dolci, rossi e/o gialli.

Ingredienti

- ▶ 120 gr. Fontina DOP
- ▶ 12 friggittelli
- ▶ 300 gr. carne macinata
- ▶ pomodori secchi
- ▶ finocchietto
- ▶ 5 cucchiai di pan grattato
- ▶ sale
- ▶ pepe nero
- ▶ olio evo

Preparazione

Mondate i friggittelli, tagliateli a metà per il senso della lunghezza ed eliminate i semi all'interno ed il filamento bianco. Tagliate la Fontina DOP a cubetti piccoli eliminando la crosta e tenetela da parte. In una padella scaldare un filo d'olio e poi unire la carne macinata. Fate cuocere a fuoco medio e poi unire i pomodorini secchi ed il finocchietto tritato. Aggiustate di sale e pepe.

Lasciate intiepidire la carne e poi unire la Fontina DOP a cubetti. Mescolate bene fino ad ottenere una farcita omogenea. Farcite i friggittelli con il composto di carne e Fontina DOP e poi disponeteli in una pirofila precedentemente oliata.

Cospargete con del pan grattato ed un filo d'olio evo. Fate cuocere in forno preriscaldato a 180° per 10/15 minuti. Servite subito.



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

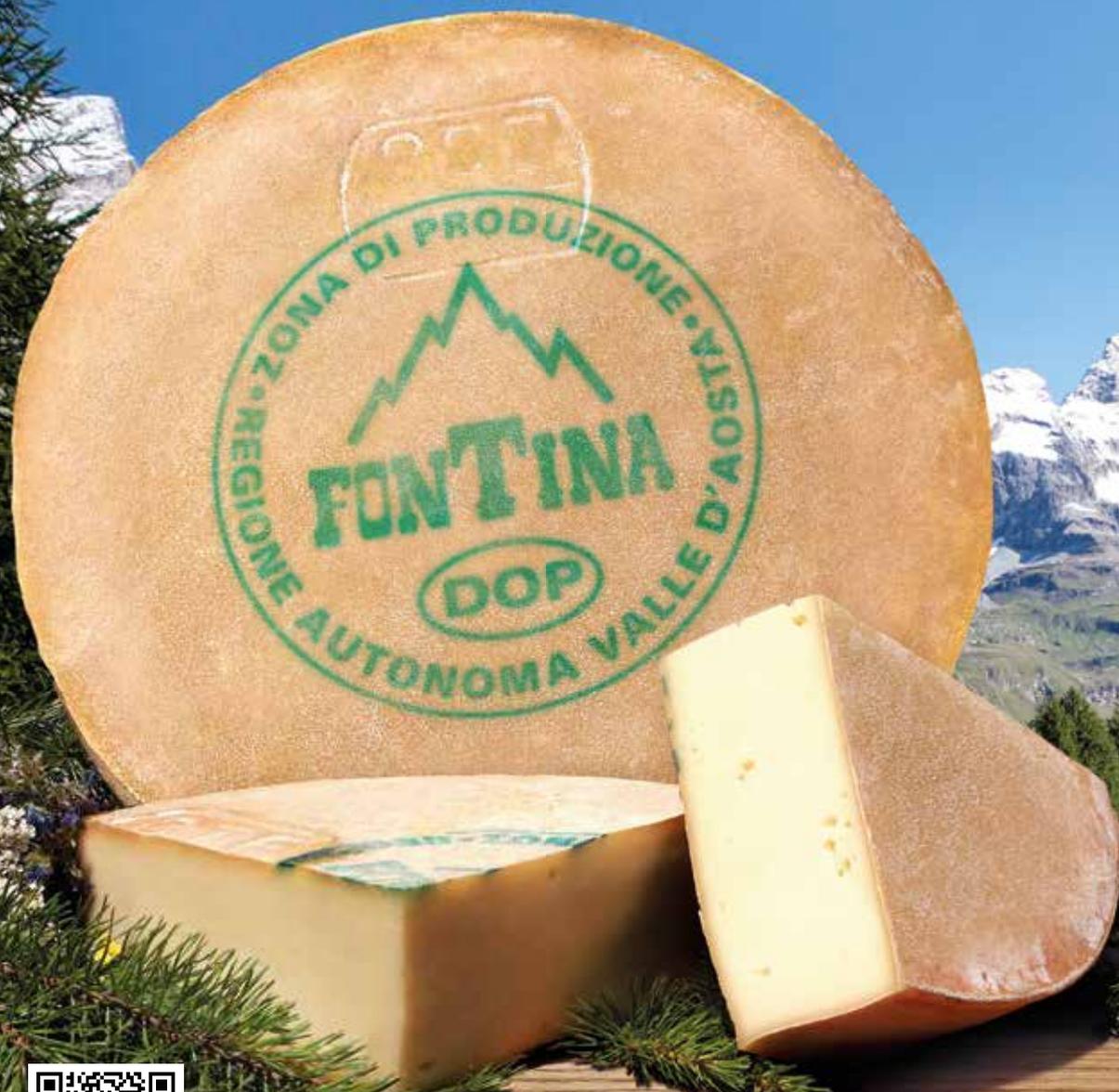
Un nuovo viaggio nel regno dei sapori,
menù gourmet e una cantina con 300 etichette.

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



MODON D'OR FONTINA^{DOP}

CONCORSO 2023
LE MIGLIORI FORME DI FONTINA DOP ALPEGGIO SI SFIDANO



Scopri di più inquadrando il qr code
o digitando www.regione.vda.it/agricoltura



CAMERA VALDOSTANA
CHAMBRE VALDÔTAINE



Area megalitica | Aosta



Aosta mega- litica

*Scopri il nuovo
Parco archeologico*

Saint-Martin-de-Corléans
PARCO ARCHEOLOGICO E MUSEO

Aperto dal martedì alla domenica
10:00-18:00 (1 ottobre/31 marzo)
9:00-19:00 (1 aprile/30 settembre)



VALLEDAOSTAHERITAGE.COM