

RENDEZ-VOUS

IN VALLE D'AOSTA

ARTE, CULTURA, SPORT
TRADIZIONI, TEMPO LIBERO
ENOGASTRONOMIA

INVERNO 2024 

   N° 42 - GENNAIO-FEBBRAIO

www.rendezvous-vda.it

LA SAINT OURS

FORTE DI BARD: LA NATURA IN MOSTRA

CARNEVALI STORICI DELLA VALLE D'AOSTA

VALPELLINE: LA NATURA VI ATTENDE



© 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





© Il Parco Naturale del Mont Avic | Ph. Archivio PNMA

Benvenuti nel 2024 cari lettori. Quello appena iniziato sarà un anno bisestile, un anno diverso per via di quello che si potrebbe definire un "difetto" del calendario. Febbraio avrà 29 giorni anziché 28. Un fenomeno che si verifica solo ogni quattro anni e che ci fa riflettere su quanto il calendario non sia altro che una nostra convenzione per "inquadrare" il tempo e che quest'ultimo sia ben più mobile e complesso di quanto si possa pensare. Pensate che il termine bisestile viene dal latino tardo *bisextilis* che significa bisesto, cioè "due volte sesto", dall'usanza degli antichi romani di contare due volte il sesto giorno prima delle calende di marzo.

Giorno più, giorno meno febbraio in Valle d'Aosta sarà ugualmente un mese dove storia, natura, tradizioni, folklore e sapori autentici vi attendono. Prima ancora è d'obbligo ricordare il 30 e 31 gennaio la millenaria Fiera di Sant'Orso, storico appuntamento con l'artigianato di tradizione nel centro storico di Aosta. A febbraio sarà poi momento per la celebrazione dei Carnevali storici in varie località della Valle e non solo... il periodo è quello ideale per dedicarsi agli sport invernali e a tutte le meravigliose attività outdoor che la montagna ci concede in inverno.

<i>L'importanza del giusto nome</i>	1	<i>Alexa Hospitality arriva in Valle d'Aosta</i>	7
<i>La natura ed i suoi protagonisti al Forte di Bard</i>	3	<i>Sguardi d'archeologia: Aosta città antica e moderna</i>	9
<i>La Saint Ours</i>	10	<i>Artigianato valdostano da degustare</i>	16
<i>Seduzioni di cioccolato</i>	17	<i>Carnevali storici della Valle d'Aosta</i>	20
<i>Valpelline: la natura vi attende</i>	22	<i>Eventi 2024: cosa bolle in pentola?</i>	24
<i>Biodiversità, acqua e clima</i>	23	<i>Un parco per tutti!</i>	27
<i>La Valle d'Aosta in tavola</i>	30		

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,
Denis Falconieri, 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



L'IMPORTANZA DEL GIUSTO NOME

di **turismOK**TM
MANAGEMENT & MARKETING

Come ti chiami? **Il caso di Cervinia** riporta di attualità l'importanza del brand naming. Quanto è strategico individuare correttamente il giusto nome di un'attività imprenditoriale. E nelle destinazioni?

Il recente caso di Cervinia ha creato molto clamore. Nei mesi scorsi si è infatti ventilata la possibilità che un brand di fama mondiale come Cervinia potesse cambiare identità. Per alcuni sostenitori del cambio di nome si trattava di una finalità necessaria a ritrovare un'identità perduta, per i contrari il rischio di perdere un'identità acquisita di fatto nel tempo.

Quanto è importante allora il tema del brand e che cos'è? Un nome perfetto (brand naming) dovrebbe descrivere in modo chiaro chi sei e cosa rappresenti in una o due parole.

Cosa ci rende unici? Quella del brand naming e più in generale della brand identity si tratta di un'attività estremamente sottovalutata e che spesso incide più di quel che si possa immaginare nel successo delle imprese. Sono tanti gli aspetti per cui è indispensabile individuare correttamente il nome e molte le regole da tenere a mente per evitare di essere soltanto "uno dei tanti". Un nome corretto è la prima



© Ph. Archivio Comune Valtournenche

opportunità per incuriosire ed esprimere il proprio valore aggiunto. Non sono rari i casi di omonimia che possono avere ripercussioni negative anche nella gestione quotidiana dell'attività.

Nelle destinazioni il tema è diverso, il nome non si sce-

glie ma **il nome ha un valore verbale** che porta con sé tutti gli elementi che quel marchio rappresenta e con il quale i clienti hanno acquisito familiarità. Sarebbe stato pertanto un clamoroso autogoal annullare in un sol colpo decenni di storia di un marchio divenuto mondiale.



Desigual.

Aosta
via De Tillier, 50
T 0165.44007

A hand with red-painted nails holds a vibrant green leather handbag. The bag features a textured, ribbed design and a strap with several circular cutouts. The word "Desigual." is printed in white on the front of the bag. To the right of the handbag, the brand name "Desigual." is written in a large, bold, black sans-serif font. In the bottom right corner, the store's location and phone number are listed in a smaller, black sans-serif font.

**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

ALEXA HOSPITALITY ARRIVA IN VALLE D'AOSTA



Dalla partnership ADAVA – Aetherna il primo hotel Smart della regione

Il viaggio è sempre più digitale: le nuove tecnologie supportano gli albergatori nell'innovare l'esperienza di soggiorno dei propri ospiti per creare maggiore confort, interazione con la struttura e immersione nella destinazione.

Si inserisce in questo percorso la partnership tra **ADAVA** ed **Aetherna**, volta a guidare e supportare la trasformazione digitale delle strutture ricettive della regione per rendere la tecnologia un asset competitivo e un valore aggiunto concreto per gli ospiti.

All'interno di questo percorso, anche **Alexa Smart Properties for Hospitality**: il famoso assistente vocale diventa digital concierge, portando la semplicità e la comodità di casa nelle camere di hotel. Attraverso semplici **comandi vocali** gli ospiti potranno conoscere i servizi della struttura, ordinare una consumazione in camera, prenotare un tour, così da arricchire il soggiorno dell'ospite e facilitare l'albergatore nel generare maggiori profitti e migliorare la soddisfazione degli ospiti.

La prima struttura alberghiera in Valle d'Aosta ad aderire al progetto è stata OMAMA Social Hotel di Aosta, dove grazie **all'integrazione di Alexa alla domotica** della stanza è possibile gestire non soltanto **intrattenimento, servizi e informazioni**, ma anche luci e temperature. Basterà dire "Alexa, spegni le luci" o "Alexa, imposta termostato a 22°" per godersi un'esperienza ancor più rilassante e confortevole!

"In ADAVA crediamo che il successo della destinazione passi anche e soprattutto attraverso il saper cogliere le occasioni e le innovazioni che la tecnologia mette in campo. Quanto realizzato presso OMAMA Hotel rappresenta un esempio virtuoso di passo avanti nel futuro dell'ospitalità" ha commentato **Luigi Fosson, Presidente di ADAVA**.



ADAVA

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

LA NATURA ED I SUOI PROTAGONISTI AL FORTE DI BARD



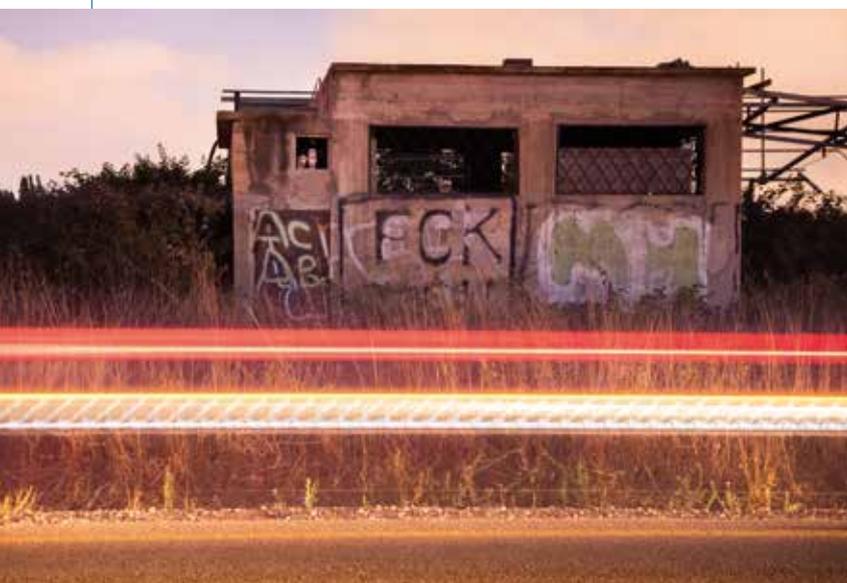
© Ph. Laurent Ballesta | Wildlife Photographer of the Year

Il Forte di Bard ospiterà dal **3 febbraio al 2 giugno 2024** la **59ª edizione di Wildlife Photographer of the Year**, il più importante riconoscimento dedicato alla fotografia naturalistica promosso dal Natural History Museum di Londra. Le immagini fanno luce su storie e specie di tutto il mondo e incoraggiano un futuro a difesa del Pianeta.

Wildlife Photographer of the Year fornisce una piattaforma globale che mette in mostra alcuni dei migliori talenti della fotografia provenienti da tutto il mondo da quasi 60 anni.

Per l'Italia la prima tappa è al Forte di Bard; gli scatti premiati quest'anno nelle 17 categorie saranno presentati in un suggestivo allestimento nelle Cannoniere all'interno di light panels che le renderanno ancora più emozionanti. Il concorso di quest'anno ha registrato 49.957 iscrizioni da parte di fotografi di tutte le età e livelli di esperienza provenienti da 95 paesi.

A vincere il titolo di fotografo naturalista dell'anno è stato il biologo e fotografo marino francese **Laurent Ballesta**, già vincitore nel 2021, grazie all'immagine *The golden horseshoe*, che ritrae un granchio a ferro di cavallo con il suo carapace protettivo dorato, mentre si muove lentamente sul fango nelle acque protette dell'isola di Pangatalan nelle Filippine, affiancato da tre piccole carangidi dorate.



© Ph. Carmel Bechler | Wildlife Photographer of the Year

Il Young Wildlife Photographer of the Year 2023 è stato assegnato all'israeliano **Carmel Bechler** con l'immagine *Owls' road house* che immortalava alcuni barbagianni all'interno di un edificio abbandonato vicino ad una strada trafficata.

Tra i vincitori anche gli italiani **Alessandro Falco** (menzione speciale nella sezione Photojournalism), **Barbara Dall'Angelo** (menzione speciale nella sezione Zone umide), **Bruno D'Amicis** (menzione speciale nella categoria Talento naturale), **Ekaterina Bee** (vincitrice nella categoria 11-14 anni), **Pietro Formis** (menzione speciale nella sezione Ritratti animali).

Fonte: Ufficio stampa Forte di Bard

Maggiori informazioni
Associazione Forte di Bard
www.fortedibard.it
Tel. + 39.0125.833811



© Ph. Amit Eshel | Wildlife Photographer of the Year



© L'Arco di Augusto ad Aosta | Ph. Archivio Regione Autonoma Valle d'Aosta

AOSTA, CITTÀ ANTICA E MODERNA

di Christel Tillier

Aosta, città situata alle porte delle Alpi, oggi come in passato, gode di una posizione privilegiata rispetto alle vie di comunicazione verso i colli che mettono in collegamento il nord Italia con l'Europa nord-occidentale: il Piccolo San Bernardo verso la Valle dell'Isère e la Savoia, in Francia, e il Gran San Bernardo, verso il Vallese, in Svizzera. Ricchezza, quella del controllo degli itinerari, fondamentale per la Valle d'Aosta che ne ha fatto un punto focale per il suo sviluppo economico.

I Salassi, popolazione indigena, controllavano il territorio, nel quale si inseriscono poi i Romani con la conquista della regione da parte dell'imperatore Augusto nel 25 a.C. La città nasce sul fondovalle della regione alla confluenza della Dora Baltea e del torrente Buthier con un impianto regolare circondato da mura

nelle quali si aprono quattro porte principali. Dall'inizio dell'epoca medioevale la città ha subito importanti trasformazioni urbanistiche che, modificando l'impianto romano, danno luogo all'Aosta moderna e contemporanea. Una nuova viabilità e nuovi centri del potere che permeano la città medievale.

Oggi l'aspetto della città è il risultato di sovrapposizioni che danno origine a sguardi complessi e diversificati, come tanti tasselli che costituiscono un unico puzzle. Ogni luogo permette di scoprire un pezzo di storia che gli scavi archeologici continuano a riportare in luce.

Osservare Aosta nel suo insieme significa coglierla nel suo continuo dinamismo di città a continuità di vita da oltre 2000 anni.

LA SAINT OURS 2024

di Claudine Brunod

Artigianato millenario e gastronomia tradizionale alla Fiera di Sant'Orso.

La tradizionale fiera millenaria di Sant'Orso rappresenta senza ombra di dubbio uno degli appuntamenti più attesi dell'inverno valdostano: i visitatori, residenti o turisti, sanno già che il **30 e il 31 gennaio** l'intera città di **Aosta** diventerà il cuore pulsante di tutto un territorio, un crocevia di culture e un viavai di gente, ove s'intrecciano esperienze, tradizioni e artigianato ma soprattutto si respira aria di festa. Più di un migliaio di artigiani attendono trepidanti queste date storiche per montare il loro banchetto e mostrare con fierezza il frutto del loro lavoro al fine di incontrare il pubblico e cogliere, così, l'occasione di raccontarsi e di parlare della propria passione.

L'evento, che affonda le sue radici nel Medioevo, era innanzitutto un momento di scambio, un vero e proprio mercato dell'artigianato agricolo, ove acquistare manufatti utili al proprio lavoro. Edizione dopo edizione, la fiera ha ampliato i suoi orizzonti, il numero degli espositori è via via aumentato, così come la maestria e la creatività degli artigiani. Tra utensili e oggetti in legno, cuoio o pietra ollare ed incredibili sculture, nei giorni della Fiera di Sant'Orso si respira ancora oggi un'atmosfera particolare, a mezza via tra **storia, tradizione e arte**, un **sapore di autenticità** che continua a conquistare i cuori e che riesce ad attirare, ogni anno, un numero crescente di visitatori ed appassionati: una vetrina di ciò che la Valle d'Aosta ha da offrire; una celebrazione dell'identità locale che raggruppa non solo l'artigianato tipico locale, ma anche la musica, il folklore e, ovviamente l'enogastronomia.



© Ph. Tullio Macioce



© Ph. Archivio Regione Autonoma Valle d'Aosta

I due giorni della Fiera rappresentano, infatti, anche un'ottima occasione per gustare i **piatti tipici della tradizione locale**. In vari punti e piazze specifiche si trovano padiglioni e stand adibiti alla ristorazione, ciascuno con le proprie offerte culinarie legate al territorio. Indubbiamente, al calar della sera o al mattino presto, quando il freddo pungente si fa sentire, un bicchiere di vin brûlé o una tazza di brodo caldo, sono l'ideale per riscaldarsi. Se si vuole, poi, vivere la Fiera senza perdersi anche la sua anima goliardica e festaiola, bisogna attendere **la veillà** - ossia la veglia - un tempo, il momento di condivisione delle lunghe serate d'inverno, da passare in compagnia. All'imbrunire, i banchetti chiudono e i gruppi di amici si incontrano, il più sovente nelle cantine, per **una merenda a base di classici prodotti locali** e per intonare qualche canto, accompagnati dal suono di un'allegria fisarmonica.

Per chi volesse portarsi a casa alcuni di questi prodotti locali, fra gli stand di mobili, oggetti in rame e ferro battuto, manufatti agricoli e capi di abbigliamento, si trova anche **un padiglione enogastronomico**, ove poter degustare e, in seguito, acquistare le prelibatezze di questa terra. La Regione offre una varietà di prodotti che, attraverso i loro profumi e sapori, raccontano un'agricoltura fatta di passione e fatica, di amore e cura per il proprio territorio. La particolare morfologia della regione, la sua collocazione

geografica, le materie prime e le tecniche di produzione ancora prevalentemente artigianali rappresentano una garanzia di qualità, genuinità e autenticità.

Imperdibile, come sempre, è la regina della tavola valdostana, la **Fontina Dop Alpeggio**, che racchiude in sé l'essenza dei pascoli di alta montagna. Il paniere di prodotti comprende inoltre altre **3 DOP: il Fromadzo, il Lardo di Arnad e il Jambon de Bosses**. Accanto a questi prodotti leader, numerose altre produzioni di nicchia illustrano la molteplicità di gusti e produzioni che questa piccola regione riesce ad offrire: innanzitutto **le mele della Valle d'Aosta**, che spiccano soprattutto per le varietà autoctone come la mela Renetta. Questo frutto si contraddistingue per la sua conservabilità e per il suo gusto acidulo, ideale per essere usata nelle torte. Seguono tutta una serie di piccoli frutti, in estate, e di frutti autunnali, come **le castagne e le noci**. Un altro simbolo della tradizione è **il pane nero**, a base di farina di segale, ideale accompagnato da uno strato di **miele**. L'apicoltura è un settore molto vivace in Valle d'Aosta e si producono miele dalle caratteristiche molto diverse: dal miele di rododendro a quello di tiglio, passando per quello di castagne e tarassaco.

Per chiudere in bellezza, non può di certo mancare un vino, un distillato o un digestivo a base di genepy o di altre erbe di montagna. **Nel padiglione enogastronomico troverete tutto il ventaglio goloso di queste prelibatezze**, e alcune altre ancora, e potrete così, portarvi a casa un assaggio di questa regione dalle mille sfaccettature.



© Ph. Archivio Regione Autonoma Valle d'Aosta



© Ph. Paolo Rey

ARTIGIANATO VALDOSTANO DA DEGUSTARE

Il 30 ed il 31 di gennaio di ogni anno, nelle vie del centro storico di Aosta, si svolge **La Saint Ours**, millenaria fiera di artigianato tradizionale. Curiosando attentamente tra le bancarelle degli artigiani, non sarà raro trovare oggetti da cucina. Da sempre, infatti, parte della produzione locale è strettamente legata alla preparazione ed alla consumazione di cibi e bevande.

Basti pensare al più iconico di tutti gli oggetti: **la coppa dell'amicizia**. Nata come ciotola e divenuta poi recipiente chiuso con manici e beccucci, non ha mai perso la sua originaria funzione d'uso ossia la degustazione del dolce e aromatico caffè alla valdostana!

Oltre che durante la tradizionale Saint Ours, le coppe dell'amicizia e gli altri oggetti di artigianato possono essere acquistati, durante tutto l'anno, presso i negozi di Aosta, Ayas, Cogne e Courmayeur de L'Artisanà, ente regionale che promuove e valorizza l'artigianato valdostano.

Tra l'oggettistica in legno, in particolare, risaltano i cucchiari, i piatti ed i taglieri in varie essenze lignee di ogni forma e dimensione. Tra le **novità del 2024** spicca inoltre un tagliere refrigerato utile a mantenere salumi e formaggi tipici al fresco.



© Taglieri | Ph. Archivio IVAT

Il rame invece resta una certezza per quanto riguarda il pentolame: pentole, pentolini e soprattutto paioli in rame per cuocere a fuoco lento gustose polente non possono mancare nelle case di montagna.

Gli amanti dell'espresso troveranno infine soddisfazione nelle moderne tazzine in ceramica: alcune tornite e decorate con smalti realizzati al 100% in Valle d'Aosta, altre con impresse le sagome di fiori e foglie, altre ancora dalle linee eleganti e minimali.

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

L'ARTISANÀ

Area Sviluppo Imprese
artigianimpresa@lartisana.vda.it
www.lartisana.vda.it



© Tazze in ceramica smaltate | Ph. Archivio IVAT



SHOPPING DI FEBBRAIO? PUNTATE SULLA MODA DELLE ALPI!

Febbraio è il mese delle settimane della moda e sulle passerelle vengono svelate le collezioni estive, ma in attesa della bella stagione noi possiamo affrontare gli ultimi mesi invernali con stile e qualità. Come? Scegliendo la moda delle Alpi! Dove? Nel centro storico di Aosta... al numero 12 di via De Tillier **FB Aurum** vi aspetta per proporvi un viaggio straordinario a cavallo fra moda e storia.

In un palazzo del XVII° secolo troverete le idee moda più trendy grazie a linee di abbigliamento e marchi prestigiosi. Inoltre con l'arrivo di San Valentino cresce la voglia di romanticismo e nascono le occasioni per scovare un regalo speciale per le persone a noi più care e, perché no, per noi stessi.



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.



Orario

Lunedì 10:30/13:00 - 15:30/19:30

Da martedì a venerdì 10:00/13:00 - 15:00/19:00

Sabato 10:00/19:30

Domenica 14:30/18:30

FB Aurum Aosta

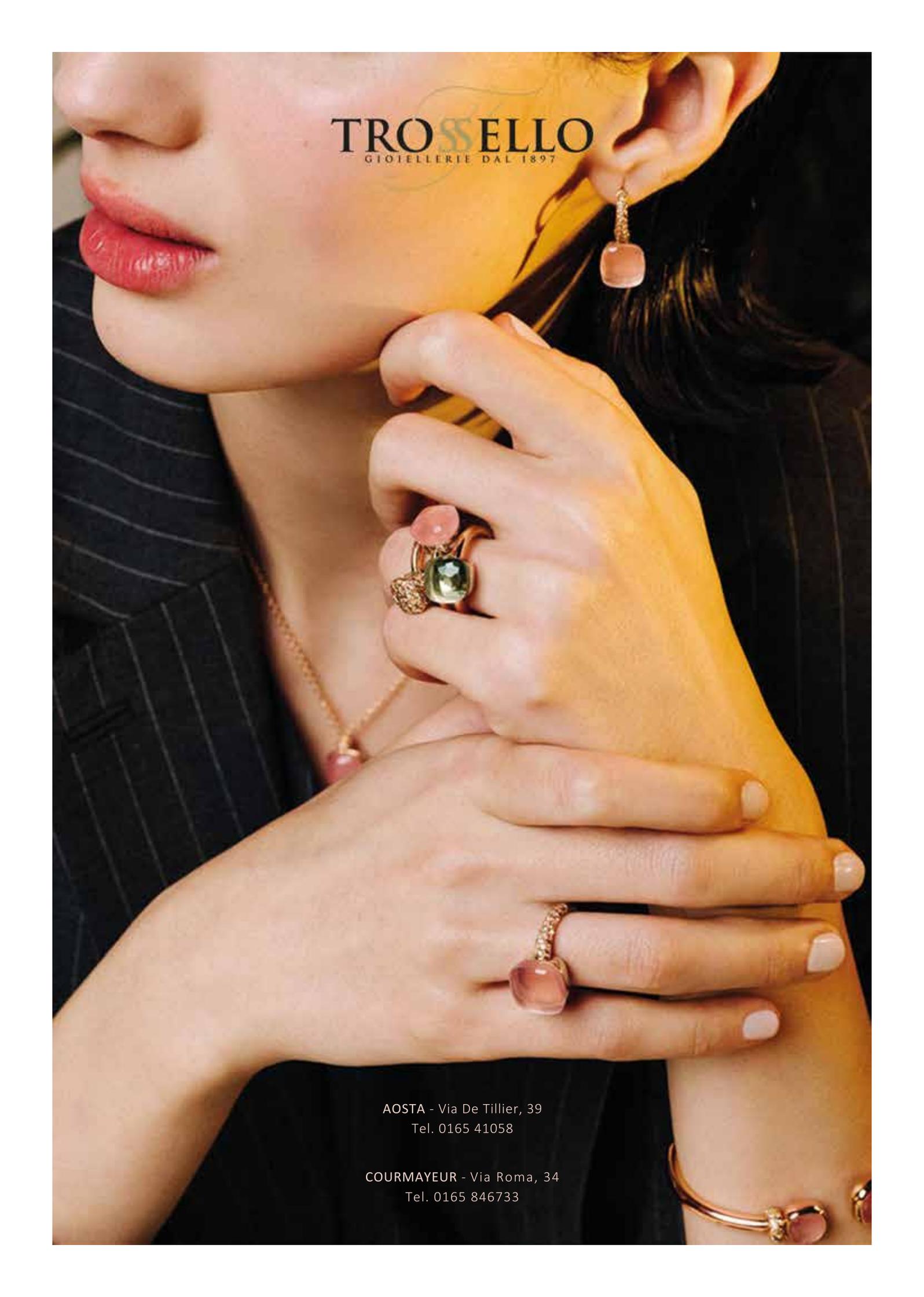
Via De Tillier, 12 | 11100 Aosta

T. +39.0165.44037 | aosta@fbaurum.com

 FB Aurum

 FB Aurum Store Aosta





TROSSELLO
GIOTELLERIE DAL 1897

AOSTA - Via De Tillier, 39
Tel. 0165 41058

COURMAYEUR - Via Roma, 34
Tel. 0165 846733



© Volare San Valentino | Ph. Archivio Paolo Griffa al Caffè Nazionale

SEDUZIONI DI CIOCCOLATO

di Claudine Brunod

Preziose seduzioni di cioccolato e coccole per il palato al Caffè Nazionale di Paolo Griffa.

È arrivato il momento dell'anno in cui l'inverno non è più solo sinonimo di neve e giornate sugli sci, bensì anche di dolcezza e coccole. Lasciandosi alle spalle la magia del Natale e la frenesia dei giorni della Fiera di Sant'Orso, febbraio porta con sé momenti dalle tonalità più romantiche e, per i più audaci, passionali: San Valentino attende tutti gli innamorati! Nel cuore di Aosta, affacciato su Piazza Chanoux, **il Caffè Nazionale di Paolo Griffa, con la sua eleganza e il suo stile inconfondibile e poliedrico**, trasforma le sue proposte golose al ritmo delle stagioni per rendere ogni occasione speciale. Per San Valentino Paolo Griffa, chef e pasticcere particolarmente affascinato dalle potenzialità del cioccolato, tanto da avergli de-

dicato il suo primo libro, declina la seduzione di questa "bevanda degli dei" attraverso molteplici ed originali creazioni. **Divertendosi a giocare con le varietà di cioccolato provenienti da diverse parti del mondo**, la sua creatività ha immaginato tavolette di cioccolato a forma di busta, le "lettere dal mondo", da poter offrire, o meglio, spedire, a chi più ci sta a cuore. Il paese di provenienza del cioccolato, indicato sul francobollo, è un invito a viaggiare con il gusto e la fantasia, lasciandosi contemporaneamente avvolgere dall'aroma e dal profumo delle diverse tipologie di cioccolato selezionate dallo chef. Un pensiero originale che mette il buon umore e ci regala un magico momento di evasione. Merce di scambio preziosa e rara, nel passato, il cioccolato mantiene ancor oggi un'aura di prestigio e può essere considerato un vero e proprio gioiello, un regalo di vero amore che contribuisce a donare gioia e felicità. Il dono si impreziosisce ulteriormente, se **dragés, ganaches, cremi e cioccolatini dai sapori audaci come arachide o pistacchio salato si svelano adagiati in un'originale scatola realizzata in Italia in modo 100% artigianale**. Le varie scatole disegnate in esclusiva riproponendo la forma decagonale del ristorante, rimarranno anche dopo aver degustato e condiviso con la vostra dolce metà tutti i 25 o 50 cioccolatini presenti! Anche le **tavolette farcite stampate in 3D** ricordano volutamente la forma decagonale dell'iconica cappella del Caffè nazionale. Una forma giocosa e diversa dal solito per regalare un morso di vera bontà da portare con sé in ogni occasione, come una barretta.

Per i più classici, niente di meglio di **un'oziosa e romantica colazione**, accompagnata da **un tradizionale cookie o da un delizioso croissant al burro sfornato fresco tutti i giorni** dopo una lunga notte di lievitazione.

Per chi, invece, volesse stupire senza mai rischiare di annoiare, esistono **le monoporzioni: sempre diverse e create seguendo l'estro creativo dello chef**: piccoli gioielli gustosi e colorati da trasportare facilmente nella loro bella scatola e condividere comodamente anche a casa, in tutta tranquillità.

Se volete invece trasportarvi in un decoro da film, rievocando la romantica scena di Lilli e il Vagabondo, l'estro creativo e l'audacia di Paolo Griffa vi propongono un menu speciale San Valentino, da condividere davvero, ossia da assaporare e gustare a due mani, due forchette, ma un piatto solo. Indubbiamente una scelta simpatica, quella della **tagliatella lunga 5 metri e mezzo** che, presa da parte a parte, vi porterà proprio naso a naso con il vostro partner!





© Cioccolatini e cremini | Ph. Archivio Paolo Griffa al Caffè Nazionale

Non sarà difficile sedurre l'eletto del vostro cuore invitandolo al Caffè Nazionale! Anche i muri, sono impregnati di storia e di passione! Come la scelta dell'azzurro che ora caratterizza con finezza e leggerezza la sala, restaurata con grande cura di dettagli. Durante i lavori, infatti, le parti di mura scrostate lasciavano intravedere una tonalità di azzurro che, sotto vari strati di vernice, è stato riportato alla luce e valorizzato, proprio anche in virtù della sua eccezionalità. Colore estremamente raro e prezioso, ricavato da polvere di pietre preziose come il lapislazzuli, l'azzurro del Caffè Nazionale è carico di significato e testimonia quanto la Cappella di San Francesco fosse un luogo di particolare valore architettonico e spirituale e nel quale si respira ancor oggi, al lume di candela per i più tradizionali, un'atmosfera speciale.

Questa rara alchimia di colori, profumi e sapori, l'unicità di una serata, la bellezza e la bontà di una scatola di cioccolatini vi aspetta al Caffè Nazionale di Paolo Griffa, pronta a sedurvi e incantarvi!



© Lettere dal mondo
Ph. Archivio Paolo Griffa al Caffè Nazionale



© Cookie al cioccolato, croccante alla nocciola e caramel mou
Ph. Archivio Paolo Griffa al Caffè Nazionale

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

CARNEVALI STORICI DELLA VALLE D'AOSTA

di Redazione RV

Un affascinante viaggio a cavallo tra feste e folklore, storie e tradizioni che parte dalla vallata del Gran San Bernardo, sale fino a Cervinia e ridiscende a Verrès e Pont-Saint-Martin in un vortice di musica, feste in maschera, rievocazioni storiche, sfilate e tanta allegria.

IL CARNEVALE DELLA COUMBA FREIDE

Il Carnevale della Coumba Freide, nella vallata del Gran San Bernardo, si svolge ogni anno subito dopo l'Epifania fino a martedì grasso ed è una vera e propria testimonianza di un **rito ancestrale**, risalente in parte al XV° secolo. Le maschere rappresentano gli spiriti degli antenati, mentre l'intero rituale simbolizza la fecondità legata al rinnovamento della natura.

Protagoniste assolute della festa sono le **landzette**, costumi variopinti adornati di perline e paillettes che, per loro fattura, ricordano le divise dei soldati di Napoleone, di passaggio in Valle d'Aosta nel 1800. L'allegro corteo sfila per le vie dei borghi secondo un preciso ordine gerarchico: a chiudere sono il Toc e la Tocca, l'Orso e il Domatore, mentre il diavolo scorrazza a suo piacimento.



© Carnevale della Coumba Freide | Ph. Comité di Poudzo Variney-Signayes



© Carnevale di Cervinia | Fabrizio Leonarduzzi Photographie

IL CARNEVALE DI CERVINIA

Narra la **leggenda** che a Cervinia visse una bellissima fanciulla che soleva trascorrere intere giornate a raccogliere fiori di campo. Il **buon gigante Gargantua** se ne innamorò e la volle tutta per sé. Accortisi che, dal giorno del rapimento, la natura circostante soffriva, gli abitanti convinsero il gigante a restituire la preziosa ragazza. Egli caricò la fanciulla sulla slitta e ordinò di accoglierla come una principessa: la Dama Bianca, appunto. Così nasce **la tradizione del Carnevale di Cervinia**, del quale si hanno testimonianze risalenti al 1945. Oggi un gruppo di cittadini, il consorzio turistico e il comune di Valtournenche, fanno rivivere questo momento magico all'intera comunità.



© Carnevale di Cervinia | Fabrizio Leonarduzzi Photographie

IL CARNEVALE ROMANO DI PONT-SAINT-MARTIN

Un carnevale all'insegna della **romanità** con la tradizionale corsa delle bighe nella quale si affrontano le insulae o rioni e la sfilata dei personaggi romani e salassi. Durante la **fiaccolata del Martedì Grasso** i riflettori sono puntati sul diavolo che, con una spettacolare scenografia, viene fatto bruciare sotto l'arcata del ponte, come simbolo per allontanare il male, secondo una tradizione che ha radici remote.

Nel Medioevo, Pont-Saint-Martin fu un'importante tappa dell'itinerario della via Francigena, che si lega con la figura di San Martino di Tours, protagonista insieme al diavolo dello storico carnevale. È questa l'occasione per rievocare la **leggenda**: il diavolo avrebbe costruito un ponte in una sola notte in cambio dell'anima della prima persona che lo avrebbe attraversato, ma San Martino gli tese un inganno facendo passare per primo un cagnolino. Così il diavolo adirato, dovette scomparire nelle acque del torrente sottostante.



© Carnevale di Pont-Saint-Martin
Ph. Archivio Regione Autonoma Valle d'Aosta

IL CARNEVALE DI VERRÈS

Simbolo del potere di una delle famiglie valdostane più importanti nel Medioevo, il **castello di Verrès** domina da una rocca l'antico borgo. I primi proprietari del castello furono i signori De Verretio ma vera padrona di casa fu la famiglia Challant. Nel corso del XV° secolo al centro delle contese tra gli Challant vi è una donna fiera e determinata in tutto e per tutto a lottare contro i pretendenti al feudo che suo padre Francesco I le ha lasciato in eredità, facendo del castello il suo rifugio. Una storia sempre attuale quella di **Catherine de Challant** che ogni anno viene rivissuta durante lo storico carnevale. La tradizione ricorda come Catherine sia scesa sulla piazza di Verrès con il marito, Pierre d'Introd, e abbia ballato con il popolo. Si sente ancora riecheggiare il grido di quel gioioso giorno "Vive Cathérine de Challant et Pierre d'Introd!", "Vive!".

Per una panoramica completa di tutti i carnevali della Valle d'Aosta, inclusi quelli dedicati ai più piccini www.lovevda.it



© Carnevale di Verrès
Ph. Archivio Regione Autonoma Valle d'Aosta

VALPELLINE: LA NATURA VI ATTENDE

di Stefania Marchiano

Scegliere la Valpelline significa scegliere una vacanza in Valle d'Aosta a misura d'uomo e di relax. Gli operatori e le loro strutture sono pronti a ricevervi per offrirvi un benvenuto in puro stile alpino: sport, benessere, gastronomia, artigianato e la scoperta di un territorio ricco di tradizione e storia.

È una vallata incredibile dal punto di vista paesaggistico, dove la natura incontaminata fa da sfondo alle passeggiate che portano alla scoperta di luoghi affascinanti a metà tra sogno e realtà.

Sul territorio della Valpelline sono presenti montagne che raggiungono i 4.000 mt e ghiacciai spettacolari. La fauna e la flora sono un piccolo tesoro di biodiversità da preservare e ammirare in tutte le stagioni, anche in inverno.

Vi piacerebbe scoprire questa natura incontaminata nel silenzio più assoluto? Vi basta scegliere le **ciaspole** e partire alla scoperta di boschi, prati e pascoli innevati. Le ciaspole sono una valida alternativa allo sci di fondo (anche questo praticabile nella vallata). Vi permetteranno di raggiungere luoghi magici che, pur essendo a quote relativamente basse, sarebbero impossibili da scovare.

Se le ciaspole sono troppo "slow" e siete amanti della fatica e della salita, lo **scialpinismo** è la vostra disciplina. Pelli di foca, scarponi, fatica e soddisfazione: questa disciplina combina lo



sfuerzo fisico alla contemplazione di spazi naturali aperti e solenni. Lo scialpinismo permette di raggiungere altitudini ben più elevate e di toccare quasi il cielo con un dito, nelle giornate invernali più terse ai piedi del Grand Combin. È fortemente consigliato praticare questo sport in compagnia di guide esperti, per godere in sicurezza di tutta la meraviglia che la montagna offre.

Non solo natura, non solo sport... la Valpelline è anche **gastronomia d'eccellenza**. Gusti e profumi che portano il visitatore indietro nel tempo attraverso una tradizione gastronomica che ha radici solide e che si rispecchiano nella storia di allevatori, agricoltori e operatori del territorio che tramandano saperi e sapori di generazione in generazione. Le aziende sul territorio creano



© Ph. Archivio Valpeline All Season

meraviglie partendo da **prodotti 100% Km 0** e sono pronte a stupirvi con le loro storie di amore e rispetto nei confronti del territorio della loro vallata. Le aziende agricole locali non solo riforniscono alberghi e ristoranti della Valpeline, ma vi permetteranno di portare a casa i gusti unici della valle, vendendo anche al dettaglio.

Per maggiori informazioni
www.valpelineallseason.it



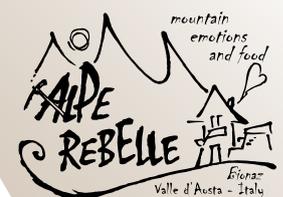
Ristorante di montagna, B&B, alpinismo e luogo di memoria

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.

Illenia 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



© Ph. Denis Falconieri

EVENTI 2024: COSA BOLLE IN PENTOLA

di Marco Albarello

Ma buongiorno lettori di rendez-vous, ci ritroviamo dopo un po'... Sono stato impegnato in parecchie cose che negli ultimi numeri mi hanno impedito di "tediarvi" con i miei scritti. Ma bando alle ciance! Qui bisogna ricominciare ad informarvi su cosa stiamo preparando per voi e per la nostra grande comunità .

Inizio con un piccolo "excursus" sulla sfortunata parentesi, per il secondo anno consecutivo, del MatterHorn Cervino Speed Opening. Non voglio dilungarmi oltre anche perché di parole se ne sono dette tante, e tante a sproposito, ma rimane il fatto che un appuntamento così non ce l'ha nessuno e negli anni a venire, io spero, si possa perseguire questo cammino per arrivare ad un traguardo che a livello sportivo-organizzativo non è secondo a nessuno.

Il prossimo giugno avremo la grandissima possibilità di essere i progenitori del nuovo circuito del Giro d'Italia Next Gen di ciclismo, la più grande vetrina di giovani ciclisti al mondo. Contatti serrati da ormai diversi mesi ci portano a pensare che tre tappe del **Giro d'Italia Next Gen**, saranno in Valle d'Aosta, partiranno dalla Valle d'Aosta. Opportunità che non ci lasceremo scappare e appuntamento che farà da apripista per rinnovare il cammino per il Giro d'Italia nel 2025. Nuove sfide ci attendono per il **Tour du Mont Blanc di Trail** con importanti novità nel cassetto e poi *last but, not least* il coronamento di un lavoro iniziato 5 anni fa...

Sport da combattimento: la mia amica **Martine Michieletto** ed il suo coach Manuel Bethaz hanno fatto la storia negli ultimi tempi. Martine nel 2023 vincendo

l'ennesimo match, ma il primo di ONE Championship nella card del ONE Fight Night 11, si è consacrata la Regina degli sport da combattimento. Dobbiamo, con la nostra Regione, ritornare sul progetto passato **Oktagon** che, a causa del Covid, non si era potuto portare a svolgimento. Tifosi, appassionati, semplici amanti di questa disciplina e dello sport vediamo ci ad ottobre per tributare la giusta ovazione ad una Campionessa e al suo allenatore, autentici "promoter" del prodotto Valle d'Aosta.

Infine anche per lo sport più amato nel mondo, il calcio, ci sono grandi novità, ma ne parleremo nel prossimo numero.

«Don't limit your challenges, challenge your limits»

A plus...



© Ph. Martine Michieletto in compagnia della sua Belle

4ZIONE ENERGIA 4UDACIA LIBERT4
4VVENTURA
SUZUKI HYBRID 4X4 ALLGRIP
FUORI DAI LUOGHI COMUNI

SUZUKI

SUZUKI HYBRID TECNOLOGIA DA INCENTIVI. FINO A 8.500€* DI VANTAGGI.

Gamma Suzuki Hybrid/Plug-In kkk. Consumo ciclo combinato: da 1,0 a 6,1 l/100km (WLTP). Emissioni CO₂: da 22 a 137 g/km (WLTP). Tutti i dettagli sui vantaggi e le promozioni applicabili ai singoli modelli sono disponibili presso le concessionarie o sul sito suzuki.it. Esempio, € 8.500 di vantaggi su Across Plug-in così calcolati: contributo statale € 2.500 per acquisto veicoli con emissioni comprese tra 21g/km e 80g/km + contributo statale € 2.800 in caso di rottamazione di un veicolo con omologazione di classe pari o inferiore Euro 4 e di proprietà del cliente o di uno dei familiari conviventi da almeno dodici mesi, fino ad esaurimento fondi, ai sensi del DPCM del 06-04-2022 e successive modifiche e integrazioni + € 3.200 di incentivo Suzuki. L'offerta è applicabile per tutti i contratti stipulati fino a fine estate, presso le Concessionarie che aderiscono all'iniziativa. Su Across Plug-in disponibile tecnologia kkk E-Four. Le immagini delle vetture sono puramente indicative.

SCOPRI DI PIÙ **3fin** **SUZUKI FINANCE** **MOTEL**



web: www.peila.it

SEGUICI SU

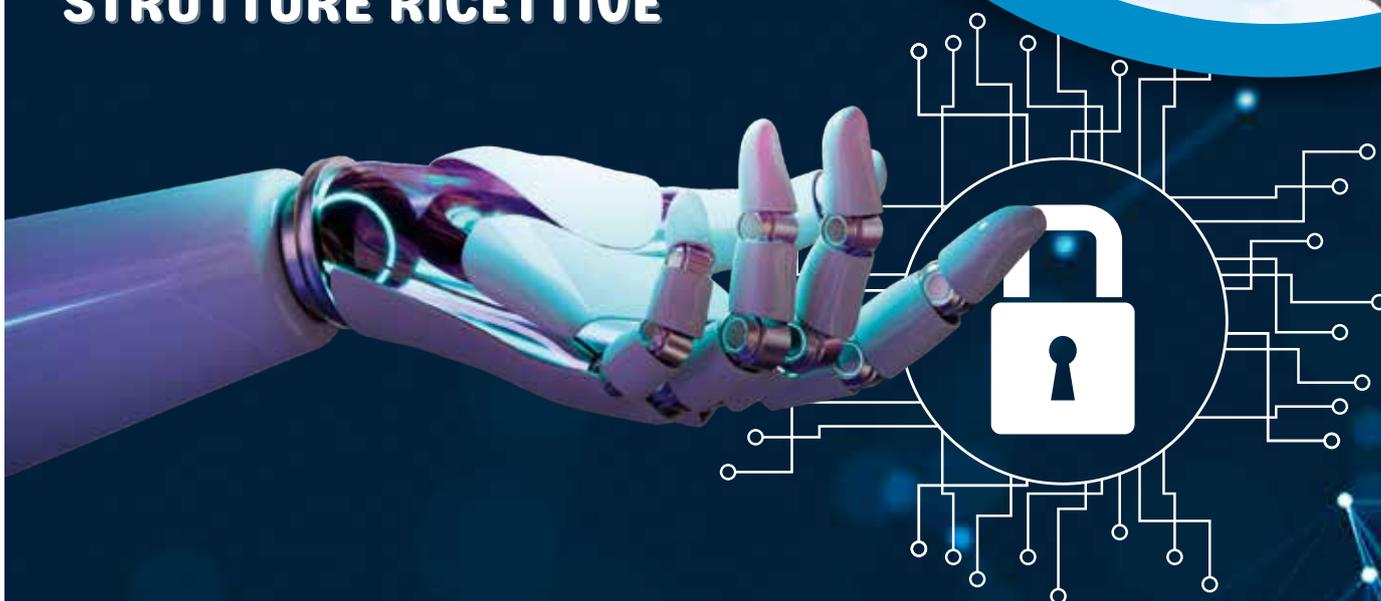
Carema (To) via Nazionale 7 Quart (Ao) Loc. Amerique 56

concessionaria ufficiale per il Canavese e Valle d'Aosta



BALDELLI
S I C U R E Z Z A

**L'INTELLIGENZA
ARTIFICIALE APPLICATA
AL SISTEMA DI
VIDEOSORVEGLIANZA
PER LA SICUREZZA DELLE
STRUTTURE RICETTIVE**



- **Rilevamento automatico di eventi**
- **Analisi del comportamento**
- **Riconoscimento facciale**
- **Filtraggio e classificazione degli oggetti**
- **Analisi dei dati in tempo reale**
- **Riduzione dei falsi allarmi**

Via E. Chanoux, 116
11027 Saint-Vincent (AO)

Valle d'Aosta - Italia
info@baldellisicurezza.com

 + 39 0166 550100

 www.baldellisicurezza.com

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

I.P.

INTELLIGENZA ARTIFICIALE E VIDEOSORVEGLIANZA

in collaborazione con Giorgio Baldelli

BALDELLI
S I C U R E Z Z A



L'implementazione della videosorveglianza con intelligenza artificiale (IA) all'interno degli hotel offre numerosi vantaggi che contribuiscono alla sicurezza, all'efficienza operativa e all'esperienza complessiva degli ospiti. Ecco alcuni dei principali vantaggi:

Riconoscimento facciale per il controllo degli accessi: L'IA consente sistemi di riconoscimento facciale avanzati, agevolando il controllo degli accessi agli spazi sensibili dell'hotel. Ciò contribuisce a garantire che solo persone autorizzate possano accedere a determinate aree.

Rilevamento automatico di eventi: Le telecamere con IA possono rilevare automaticamente eventi come intrusioni, movimenti sospetti, o oggetti lasciati incustoditi. Questa funzionalità consente una risposta tempestiva a situazioni di emergenza o comportamenti anomali.

Monitoraggio del flusso di persone: L'IA può analizzare il flusso di persone all'interno dell'hotel, fornendo dati utili sulla gestione delle code alla reception, nei ristoranti o in altre aree affollate. Queste informazioni possono essere utilizzate per ottimizzare la disposizione degli spazi e migliorare il flusso degli ospiti.

Analisi del comportamento: Le telecamere con IA possono analizzare i modelli di comportamento degli ospiti e del personale. Ciò consente di identificare comportamenti anomali o situazioni di rischio,

migliorando la sicurezza complessiva dell'hotel.

Prevenzione di frodi e furti: L'IA può contribuire a prevenire frodi e furti monitorando attivamente le attività sospette. Ad esempio, può rilevare situazioni in cui oggetti vengono rimossi o lasciati incustoditi in modo anomalo.

Gestione del traffico veicolare: Se l'hotel dispone di parcheggio, l'IA può essere utilizzata per gestire il traffico veicolare, monitorare i posti disponibili e migliorare la sicurezza all'interno e intorno alle aree di parcheggio.

Sorveglianza discreta: Le telecamere con IA possono essere integrate in modo discreto all'interno dell'hotel senza compromettere l'estetica o l'atmosfera dell'ambiente. Ciò consente una sorveglianza efficace senza disturbare l'esperienza degli ospiti.

Analisi dei dati per migliorare le operazioni: L'IA fornisce analisi dettagliate sull'utilizzo degli spazi, i flussi di persone e altri dati operativi. Queste informazioni possono essere utilizzate per prendere decisioni informate sulla gestione degli spazi, l'ottimizzazione delle risorse e l'implementazione di miglioramenti operativi.

L'integrazione dell'IA nella videosorveglianza degli hotel non solo migliora la sicurezza, ma contribuisce anche a ottimizzare le operazioni e a offrire un ambiente più sicuro ed efficiente per gli ospiti e il personale.



BIODIVERSITÀ, ACQUA E CLIMA

I parchi alpini insieme per affrontare le sfide del futuro

Sono due i progetti transfrontalieri che il **Parco Gran Paradiso** ha avviato a fine 2023 in partenariato con le aree protette delle Alpi Cozie, Marittime e Liguri insieme ai vicini parchi nazionali francesi del Mercantour (in qualità di capofila), Ecrins e Vanoise, nell'ambito del programma Interreg VI-A Francia-Italia ALCOTRA 2021-2027.

Il progetto **ACLIMO** intende sostenere il territorio nella sfida al cambiamento climatico e alla sempre minore disponibilità di acqua, che impatta pericolosamente sulle specie e sugli habitat alpini e al contempo ha evidenti ripercussioni sul sistema economico montano e sulle attività in alta quota. Il progetto si propone di fornire un sostegno concreto al territorio verso una transizione sostenibile delle attività umane, in particolare di quelle pastorali, per la conservazione del patrimonio naturale, attraverso una sempre maggiore conoscenza degli effetti del cambiamento climatico sugli habitat e sulle specie più vulnerabili alla scarsa disponibilità di acqua. Nel partenariato del progetto è presente anche il Parco fluviale Gesso e Stura.

Il progetto **BiodivTourAlps** vuole studiare e ridurre gli impatti del turismo sulla biodiversità monitorando e riducendo gli effetti delle attività turistiche sull'ambiente e sulle risorse naturali nelle aree naturali protette alpine franco-italiane, migliorando la conoscenza e la gestione delle interazioni uomo-natura. Negli ultimi anni si è assistito ad un sensibile aumento del flusso di visitatori nelle aree naturali, sia nella quantità che nella tipologia degli utenti. Ciò ha portato inevitabili conseguenze sull'ambiente. È quindi necessario studiare e gestire questi flussi per ridurre gli impatti sulla biodiversità, e al contempo accompagnare gli operatori turistici presenti sul territorio verso modelli di gestione più sostenibili e in grado di affrontare la sfida al cambiamento climatico.

*Fonte: Ufficio Comunicazione
Parco Nazionale Gran Paradiso, Nicoletta Fedrighini*



UN PARCO PER TUTTI!



© Ph. Archivio PNMA

Decidere di fare un'escursione al **Parco Naturale Mont Avic** è certamente un'ottima idea. In ogni stagione il Parco accoglie i visitatori che possono, attraverso i suoi sentieri, scoprirne le sue bellezze. Ma non tutte le persone hanno il privilegio di decidere in autonomia che percorso scegliere, specialmente coloro che hanno difficoltà visive e di mobilità.

Ma ora, grazie al progetto Interreg Italia-Svizzera MlNERALP, sono stati individuati all'interno del Parco Naturale Mont Avic **percorsi idonei a diverse esigenze e abilità**.

Durante l'anno sono state realizzate dalla Cooperativa C'era l'acca e Arnica di Torino animazioni ed escursioni con l'obiettivo di coinvolgere un ampio pubblico e far conoscere gli aspetti naturalistici e storici legati al passato minerario.

A settembre si è svolta un'escursione totalmente inclusiva. Durante la giornata è stato applicato un particolare ausilio, **"Loris walking"**, realizzato per facilitare l'accompagnamento in montagna delle persone con disabilità visiva. Uno strumento che permette di percorrere anche i sentieri più stretti.

Luigi Giunta, presidente dell'Unione Italiana Ciechi e Ipovedenti della Valle d'Aosta: *"Dal 2018 la nostra sezione ha avviato il progetto "promenade" che prevede l'assistenza di volontari formati per l'accompagnamento di persone ipo e non vedenti nei sentieri di montagna e l'iniziativa al Parco Naturale Mont Avic è stata molto utile perché abbiamo avuto la possibilità di testare un nuovo strumento, una sorta di cintura di sicurezza con un'asta che collega i due soggetti e che permette di camminare in fila indiana garantendo una maggiore sicurezza"*.

Maria Cosentino della Cooperativa Cera l'acca: *"In accordo con il Parco abbiamo svolto alcune attività che hanno coinvolto famiglie, bambini e persone con disabilità. Abbiamo ideato alcuni supporti specifici per favorire la visita dell'area protetta a persone con disabilità sensoriale, un'audioguida descrittiva che valorizza anche le miniere e un video che ha la traduzione nella lingua dei segni italiana"*.

Daniele Stellin, direttore del Parco: *"Una delle nostre finalità è quella di portare i visitatori nel Parco. È fondamentale, però, avere la giusta guida. È fondamentale per noi far conoscere le particolarità dell'area protetta, sensibilizzare sulle fragilità di questi territori, sottolineare l'importanza di avere comportamenti corretti. Allargare questa opportunità a tutte le persone è una questione che riteniamo doverosa dal punto di vista etico e ci permette di perseguire al meglio le nostre finalità che sono quelle di divulgare l'importanza degli aspetti naturali e della loro tutela"*.



© Ph. Archivio PNMA

Fonte: Ufficio comunicazione
Parco Naturale Mont Avic,
Paola Borgnino

di Simonetta Padalino
in collaborazione con



Avete mai assaggiato i prodotti enogastronomici **valdostani**? Salumi, formaggi, vino ma anche dolci e leccornie assortite, ogni morso, ogni assaggio racconta della regione più piccola d'Italia, della sua natura, di prati coperti di neve in inverno ed erbosi di un verde acceso in estate, di odore di legna che arde in un camino, di fiori di campagna, del savoir faire dei suoi abitanti, di buono.

E in particolare avete mai degustato i prodotti della **filiera zootecnica valdostana**? Sono una vera **delizia** per il palato e accendono la fantasia degli chef, professionali e casalinghi, nel creare ricette davvero sfiziose, troviamo ovviamente la **carne**, sia **bovina**, ideale per hamburger, per il ripieno delle paste fatte in casa, senza dimenticare le lunghe cotture come brasati e stufati, che **ovicaprina**. Non possono mancare i prodotti di **salumeria** tipici della tradizione valdostana, come la motzetta, le saoussesse, il teteun e la tseur achétaye.

Buonissimi e immancabili sulle tavole dei gourmet il **latte** e i suoi derivati, lo yogurt, il burro, la panna e ovviamente i **formaggi**. Regina incontrastata dei formaggi è la Fontina Dop ma merita il suo posto d'onore anche il Fromadzo Dop e ancora, il reblec, la brossa, il séras, il salignon, la toma di Gressoney e i tantissimi formaggi di capra a pasta molle o pressata, che hanno conquistato anche i palati più raffinati ed esigenti.

Non solo cibo, anche la **lana** delle pecore Rosset con cui si fanno capi d'abbigliamento, è la riprova di una vera **filiera corta** legata alla tradizione e genuina grazie alle certificazioni e ai controlli.

L'AREV, Association Régionale Eleveurs Valdôtains,



© Ph. Archivio Regione Autonoma Valle d'Aosta

fondata nel 1978 e che ad oggi rappresenta oltre un migliaio di allevatori, ha proprio l'obiettivo attraverso il suo ruolo tecnico, gestionale e di promozione, di garantire al consumatore l'origine nostrana delle carni, il miglioramento delle razze e anche lo sviluppo delle condizioni economiche delle aziende agricole.

DOVE TROVARE I PRODOTTI

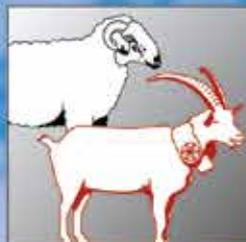


Scoprite i punti vendita e le aziende agricole dove potete comprare i prodotti a marchio AREV che garantisce l'origine valdostana delle carni di bestiame allevato con sistemi tradizionali, nel rispetto del territorio e del benessere animale.

www.arev.it



AREV



AREV

CARNE VALDOSTANA *è meglio!*

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



arev.it



Levi
Valle d'Aosta
DISTILLATI

GRAPPA DI MOSCATO

selezione fiera 2024

Come da tradizione, in occasione della millenaria Fiera di Sant'Orso, abbiamo prodotto in edizione limitata 1.024 bottiglie di Grappa monovitigno di Moscato bianco valdostano, riproducendo il manifesto ufficiale della Fiera di Sant'Orso 2024, gentilmente concesso dalla Regione Autonoma Valle d'Aosta. Si tratta di una iniziativa consolidata alla quale, anche quest'anno, abbiamo voluto affiancare un importante risvolto sociale, cercando di promuovere il sostegno alla disabilità attraverso un fondo costituito dal **Coordinamento disabilità Valle d'Aosta** presso la **Fondazione Comunitaria**, denominato **Oggi per Domani per il Durante e dopo di noi**.

PER INFO:

www.fondazionevda.it
saintroch@saintroch.it



FONDAZIONE
COMUNITARIA
DELLA VALLE
D'AOSTA
Felici di donare

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