

RENDEZ-VOUS

IN VALLE D'AOSTA

ARTE, CULTURA, SPORT
TRADIZIONI, TEMPO LIBERO
ENOGASTRONOMIA

AUTUNNO 2025 

   N° 52 - SETTEMBRE-OTTOBRE

www.rendezvous-vda.it

MOSTRE: PICASSO

PLAISIRS DE CULTURE

LA DEVÉTÉYA DI COGNE

TERRITORIO ED EVENTI
ENOGASTRONOMICI



© Camoscio nel Parco Nazionale del Gran Paradiso | Ph. Andrea Zannella

A woman with long dark hair is wearing a brown and grey plaid cashmere sweater. She is leaning against a grey curtain. The sweater has a ribbed collar, cuffs, and hem, and a large pocket on the left side.

LA FABBRICA DEL CASHMERE

PREZZI DI FABBRICA

FB AURUM
S T O R E

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





© Miele, pane nero e formaggi
Ph. Luisa Trione | Archivio Consorzio Apistico della Valle d'Aosta

In questo numero autunnale, vi accompagniamo alla scoperta di Marché au Fort, dove l'artigianato locale incontra i sapori di sempre, e delle tante sagre che celebrano i frutti e le prelibatezze tipiche di questa stagione. Dalla Sagra del miele alla festa della castagna... ogni evento è un'occasione per riscoprire l'autenticità del nostro territorio e la passione di chi lo vive.

La Devétéya di Cogne celebra il suggestivo ritorno delle mucche dagli alpeggi a valle, antica tradizione che segna la fine dell'estate pastorale. L'evento anima il borgo con gruppi folkloristici, degustazioni di prodotti locali e spettacoli musicali, valorizzando l'autentico patrimonio culturale valdostano tra storia e sapori tradizionali.

Ma la cultura valdostana non è solo enogastronomia. Vi portiamo anche tra le opere di Picasso, in una mostra che dialoga sorprendentemente con il nostro paesaggio alpino, e oltre confine, nel vicino Vallese svizzero, dove la Fondation Pierre Gianadda di Martigny regala emozioni musicali che risuonano fino alle nostre valli.

L'autunno in Valle d'Aosta è tempo di raccolta e di festa, di tradizione e di scoperta.

Buona lettura!

*Tra code e sostenibilità: ripensare
l'accesso al territorio*

L'ospitalità di domani

Plaisirs de Culture

*"L'altro Picasso.
Ritorno alle origini"*

*Speciale Valais.
Un'ode alla musica*

Aoste2025: eventi autunnali

Castelli fra storie e leggende

Mont Blanc Adventure

Trame di tempo e materia

Autunno nel Gran Paradiso

Marchio di qualità Mont Avic

La Valle d'Aosta in autunno

64° Festa della Castagna di Fénis

La Devétéya di Cogne

Tempo di raccolta delle mele

La Valle d'Aosta in tavola

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,
Giulia Calisti, Denis Falconieri, Arabella Pezza,
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 qrcode
e ricevi subito
un abbonamento
digitale gratuito
a Rendez-Vous



TRA CODE E SOSTENIBILITÀ: RIPENSARE L'ACCESSO AL TERRITORIO

di **turismOK**
MANAGEMENT & MARKETING

Collegamenti e infrastrutture di un territorio, come calibrarli tra aumento dei flussi e sostenibilità. Se l'isolamento può rappresentare un limite allo sviluppo economico, la troppa facilità di accesso ad alcune aree può intasare la destinazione.

Come fare e gestire queste dinamiche?

Negli ultimi anni i flussi turistici sono aumentati notevolmente, una dinamica che in realtà ha interessato ed interessa anche altri comparti. Nell'epoca di una modernità volatile e gassosa dove tutto evapora rapidamente assistiamo ad un moltiplicarsi di canzoni, film e serie tv, partite che ci vengono proposte in continuazione. Nel turismo sono aumentate certamente le presenze così come i voli aerei, il numero di treni e il numero di auto di conseguenza. Un segno tangibile del cambiamento per la Valle d'Aosta è dato dalle frequenti e lunghe code che durante l'estate si sono formate al traforo del Monte Bianco. Un progetto epocale per i tempi, piccolo e inadatto oggi a sostenere determinati flussi di veicoli tanto da far ipotizzare la progettazione di una seconda canna. Code e tempi di attesa lunghi non riguardano solo l'infrastruttura viaria valdostana, il tema è certamente più ampio ed apre la riflessione su come si debbano ricalibrare i servizi di trasporto e al contempo garantire un'accessibilità ordinata e sostenibile.



La risposta è tutt'altro che semplice, un esempio interessante (non sappiamo se efficace) arriva dall'Alto Adige che, oltre a sviluppare una rete ferroviaria e ciclabile importante, ha introdotto accessi a pagamento in zone congestionate come il Lago Braies. Il ticket di accesso prevede l'ingresso in auto (prezzo fisso di circa 40 euro) e include il permesso di transito, il parcheggio e un voucher da 20 euro da utilizzare nei bar e ristoranti convenzionati.

L'imposizione di un **ticket** per accedere ad un'area può apparire un limite alla nostra libertà di movimento, ma può anche indicarci la necessità di programmare meglio i nostri spostamenti contribuendo alla sostenibilità di tutta la rete infrastrutturale, dei territori e al nostro benessere.

L'ingresso contingentato infine offre la possibilità di monitorare al meglio i flussi, un'attività che la stessa TurismOK ha già svolto in passato con il fine di osservarne peculiarità e proporre soluzioni innovative come una corretta calibrazione di orari e costi dei biglietti.



© Il Tunnel del Monte Bianco sul lato italiano | Ph. Archivio GEIE

VITARA HYBRID

SUPEREROE OGNI GIORNO

VITARA HYBRID TUA A 22.900€* CON 4.000€ DI INCENTIVI SUZUKI

Consumo ciclo combinato Gamma Vitara Hybrid: da 5,0 a 5,6 l/100km (WLTP). Emissioni CO₂ da 114 a 129 g/km (WLTP). *Esempio, riferito a Vitara Hybrid 1.4 COOL+ (Bianco Santorini): prezzo di listino 26.900€ - incentivo Suzuki € 4.000 in caso di permuta o rottamazione = prezzo promozionale 22.900€. L'offerta è applicabile per tutti i contratti stipulati fino a fine mese, presso le concessionarie che aderiscono all'iniziativa. Tutti i dettagli sui vantaggi e le condizioni applicabili ai singoli modelli e la loro disponibilità sono disponibili presso le concessionarie o sul sito suzuki.it. Ai sensi del Decreto Legislativo n. 26/2023 si comunica che l'ultimo prezzo promozionale della vettura, nei 30 giorni precedenti dall'inizio del presente annuncio pubblicitario era di € 22.900,00 fermo restando il prezzo di listino di € 26.900,00 meno € 4.000,00 a fronte di permuta o rottamazione grazie al contributo Suzuki e delle Concessionarie aderenti.

HYBRID ALLGRIP connect 3 PLUS 1000cc **SUZUKI finance** **MOTUL**

SCOPRI DI PIÙ



Il Gruppo Peila e Suzuki
per il 2° anno consecutivo - **1° MARCHIO** di auto vendute in Valle d'Aosta.

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





L'OSPITALITÀ DI DOMANI

a cura di  **adava**
associazione albergatori & imprese turistiche
Valle d'Aosta Vallée d'Aoste



Giovani Albergatori ADAVA: formazione all'Università di Pollenzo per i futuri protagonisti dell'ospitalità valdostana.

Dal 4 al 6 novembre 2025 i Giovani Albergatori ADAVA vivranno un'esperienza unica di formazione e team building presso l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, una delle istituzioni accademiche più prestigiose in campo enogastronomico. L'iniziativa, realizzata anche grazie al contributo dell'Ente Bilaterale del Turismo della Valle d'Aosta, nasce con l'obiettivo di consolidare la preparazione e far crescere la professionalità di quelli che oggi sono ancora giovani imprenditori dell'accoglienza, ma che presto diventeranno i nuovi protagonisti dell'**Ospitalità in Valle d'Aosta**.

Il programma prevede tre giornate intense dedicate a temi centrali per il futuro del settore: **turismo sostenibile, cucina responsabile, nuove tendenze enogastronomiche**. Non mancheranno momenti di confronto e attività di gruppo, pensati per rafforzare lo spirito di squadra, la capacità di collaborare e la consapevolezza di far parte di una comunità professionale in continua evoluzione.

L'iniziativa, inizialmente riservata a un massimo di 15 partecipanti, ha registrato in pochissimi giorni un grande interesse da parte dei giovani associati, tanto da rendere necessario l'am-



© La Brasserie du Bon Bec a Cogne
Ph. Archivio Hotel Bellevue & Spa Cogne

piamento dei posti disponibili a 25. Un segnale concreto della voglia di crescere e di mettersi in gioco che anima le nuove generazioni di albergatori valdostani, desiderose di raccogliere il testimone e di assumere un ruolo sempre più centrale nel panorama turistico regionale.

La scelta di Pollenzo non è casuale: **l'Università di Scienze Gastronomiche**, fondata da **Slow Food**, è un centro di eccellenza a livello internazionale, capace di unire la ricerca scientifica alla valorizzazione delle tradizioni culinarie e culturali. Frequentare le sue aule significa entrare in contatto con un patrimonio di conoscenze e buone pratiche che vanno ben oltre la ristorazione, abbracciando l'intero sistema del turismo e dell'accoglienza.

*"Crediamo fortemente nella necessità di investire sui giovani e sulla loro formazione – sottolinea il Presidente ADAVA **Luigi Fosson** –. Il futuro del turismo passa da competenze aggiornate, innalzamento della qualità, sensibilità verso la sostenibilità e capacità di fare rete. Questa esperienza è pensata per creare valore condiviso, per stimolare idee nuove e per rafforzare il senso di appartenenza a una categoria che, in Valle d'Aosta, ha un ruolo fondamentale nello sviluppo economico e sociale".*

Tre giorni che si annunciano, dunque, non solo come un'occasione di studio, ma come un vero e proprio investimento sul futuro dell'accoglienza valdostana. Per i giovani albergatori sarà l'occasione di confrontarsi con docenti e professionisti, ma anche di conoscersi meglio, stringere legami e costruire quella rete di relazioni che domani potrà trasformarsi in nuove collaborazioni e in progetti comuni. Un percorso formativo che è anche un percorso umano, pensato per crescere insieme e prepararsi a scrivere le nuove pagine della storia dell'ospitalità in Valle d'Aosta.

ADAVA

Tel. +39 0165 44008
E-mail info@adava.it



© Terrazza in inverno
Ph. Archivio Hotel Bellevue & Spa Cogne



Plaisirs de culture en Vallée d'Aoste

PATRIMONIO ARCHITETTONICO
Finestre sul passato, porte sul futuro

#plaisirsdeculture2025

MOSTRA

Incantevoli immagini dagli altari di Georges de Challant

20 settembre 2025 - 6 gennaio 2026

Castello di Issogne

PLAISIRS DE CULTURE

La Valle d'Aosta aderisce all'edizione 2025 delle Giornate Europee del Patrimonio con la tredicesima edizione di Plaisirs de Culture en Vallée d'Aoste.

La rassegna culturale, che avrà luogo **dal 20 al 28 settembre 2025** in diverse località della Valle d'Aosta, pone al centro il tema Patrimonio architettonico. Finestre sul passato, porte sul futuro, scelto dall'Unione europea per sottolineare come le realizzazioni artistiche e tecniche dell'architettura, al di là delle loro funzioni specifiche e dei loro usi, costituiscano spesso un punto di riferimento importante per il senso di identità e di appartenenza, così come per la memoria collettiva.

Il 2025 segna, inoltre, il 50° anniversario dell'Anno del Patrimonio architettonico, istituito nel 1975: un'iniziativa determinante nel riconoscere il patrimonio architettonico come fattore-chiave per la qualità della vita e per indurre un potenziamento dell'impegno di tutela e conservazione in tutta Europa.

Dal 20 al 28 settembre, dunque, i siti archeologici, i castelli e i musei di proprietà regionale saranno **aperti gratuitamente** contestualmente a numerose attività, eventi e **visite speciali gratuite o a tariffa ridotta** per apprezzare, in questa speciale occasione di risonanza europea, l'importanza di proteggere, valorizzare e, soprattutto, trasmettere uno straordinario patrimonio culturale, materiale e immateriale, esplorando i linguaggi architettonici, ma non solo, sviluppati in un territorio di confine ma dal respiro transfrontaliero.

Oltre 120 eventi in 10 giorni, 13 Comuni partecipanti e 38 partners: un'edizione diffusa, partecipata e ricca di esperienze per scoprire, imparare, conoscere e divertirsi in Valle d'Aosta.



© Messale Issogne | Ph. Archivio Regione Autonoma Valle d'Aosta



Per maggiori informazioni:
www.valledaostheritage.com

© Palazzo Roncas
Ph. Archivio Regione Autonoma
Valle d'Aosta

"L'ALTRO PICASSO. RITORNO ALLE ORIGINI."

di Christel Tillier

Presso la sede espositiva del Museo Archeologico Regionale, ad Aosta, è allestita la mostra "L'altro Picasso. Ritorno alle origini", **visitabile fino al 19 ottobre 2025**.

Il "multiforme ingegno" di Pablo Ruiz Picasso (Málaga, Spagna, 1881 - Mougins, Francia, 1973) continua a raccontare storie non solo attraverso le sue opere più celebri e apprezzate, ma anche tramite manufatti che rivelano una visione meno conosciuta e intima dell'artista.

L'esposizione, curata da **Helena Alonso, J. Óscar Carascosa e Daria Jorioz**, presenta un percorso che esplora l'opera di Picasso, plasmata dalle sue radici familiari, dalle **tradizioni** e dal retaggio culturale della sua città natale, Málaga. Qui, sulle coste del Mediterraneo, l'artista conobbe la cultura fenicia, romana e araba, che costituirono per lui fonte di ispirazione. Le opere in mostra spaziano dalle sue creazioni nel campo dell'**incisione**,



La moglie del mugnaio
Riproduzione da l'opera "La Femme du Meunier. Etude pour le Tricorne, 1919, by Pablo Picasso" - 1920 - Pochoir, 28,7 x 22,1 cm
Fundación Archivo Manuel de Falla, Granada
© Succession Picasso, by SIAE 2025



Costume del picador
Riproduzione da l'opera "Costume du picador. Etude pour le Tricorne, 1919, by Pablo Picasso" - 1920 - Pochoir - 28,7 x 22,1 cm
Fundación Archivo Manuel de Falla, Granada
© Succession Picasso, by SIAE 2025

come la serie *Il capolavoro sconosciuto* o un'acquaforte tratta dalla *Suite Vollard*, alla vasta selezione di **ceramiche**, fino alle arti sceniche, con le **scenografie** per il balletto *Il cappello a tre punte*.

Attraverso la ceramica, Picasso si riconnette alle forme di espressione più antiche della **tradizione mediterranea**, utilizzando gli stessi materiali e tecniche delle civiltà che lo hanno preceduto. Esempi notevoli sono i vasi che ricordano le figure rosse e nere dell'antica Grecia, come "Yan bandeau noir" del 1963, e il Vaso con decorazioni pastello del 1953, in cui l'artista esplora una rappresentazione umana più arcaica. Queste opere testimoniano l'evoluzione di una sensibilità artistica primordiale formatasi a Málaga, dove l'artista aveva conosciuto i laboratori di ceramica nei pressi della sua casa natale e dove aveva ricevuto l'insegnamento del padre, José Ruiz Blasco, suo primo maestro.



© L'Altro Picasso, Aosta | Ph. Stefano Venturini

Per Picasso, anche la **letteratura** ha avuto per la sua arte un'influenza cruciale, specialmente i classici greci e romani. Questo interesse fu il terreno comune per la sua amicizia con poeti come Apollinaire, Max Jacob e Paul Éluard. La mostra dedica una sezione alle incisioni che illustrano opere letterarie, dai testi classici a quelli dei suoi amici. Si documenta anche l'importante ruolo del **linguaggio** nell'opera di Picasso, dove la parola diventa un veicolo creativo per esplorare le sue origini e i suoi ricordi, utilizzando la scrittura automatica, una tecnica surrealista.

L'inizio del XX secolo segna un periodo di grande sinergia tra artisti di discipline diverse. Picasso ricevette da Djagilev l'incarico di creare scenografia e costumi per il balletto *Il cappello a tre punte*, con le musiche di Manuel de Falla, anche lui andaluso. La serie di schizzi esposti in mostra fu realizzata da Picasso nel 1920, in concomitanza con il debutto dello spettacolo a Parigi, che aveva già esordito a Londra l'anno precedente.

Si tratta di un'esposizione di rilevanza internazionale, un'occasione unica per immergersi

nell'essenza dell'arte di Picasso e scoprirne le sue innumerevoli sfaccettature.

Un percorso unico di storia, arte e **memoria** che rivela un artista che, pur sperimentando, non ha mai dimenticato le sue **origini**.

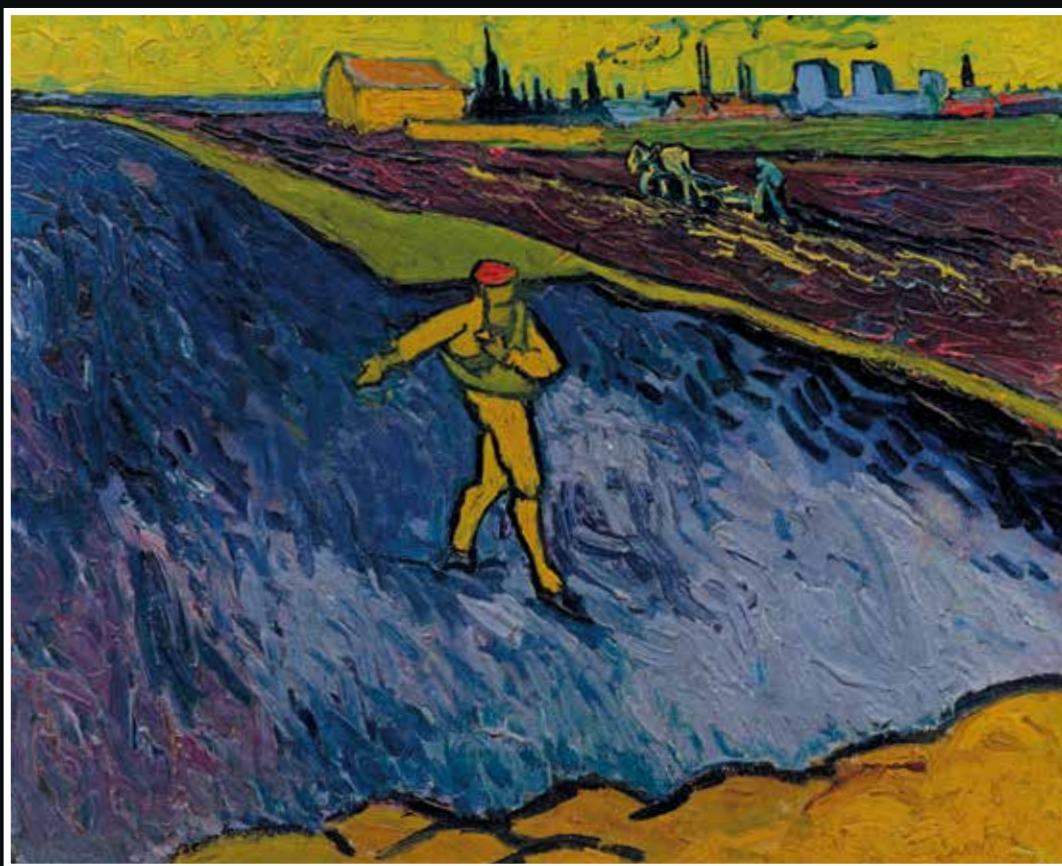
CONTATTI
Museo Archeologico Regionale
 Piazza Roncas 12 - Aosta
 Tel. +39 0165 275902
www.regione.vda.it



© L'Altro Picasso | Ph. Stefano Venturini

DE REMBRANDT À VAN GOGH

Collection Armand Hammer, Los Angeles



Vincent van Gogh, Le Semeur, vers 1888, huile sur toile, 33,7 x 40,6 cm. Collection Armand Hammer, don du Dr. Armand Hammer, Hammer Museum, Los Angeles

Fondation Pierre Gianadda

Martigny

20 juin – 2 décembre 2025
Tous les jours de 9 h à 18 h

Suisse

UN'ODE ALLA MUSICA

di Christel Tillier

La nuova stagione della Fondazione Pierre Gianadda a Martigny (CH).

Dopo l'immenso successo del Festival Cecilia Bartoli in omaggio a Léonard Gianadda, che ha aperto la **stagione musicale 2025/2026**, la Fondazione Pierre Gianadda mantiene la sua tradizione di eccellenza proponendo una serie di concerti che delizieranno i melomani più esigenti. Questa 48ª edizione promette di essere eccezionale, con **13 concerti** che vedranno protagonisti artisti di fama internazionale.

Il 31 ottobre 2025, la Fondazione Pierre Gianadda ha il piacere di accogliere la violinista e direttrice d'orchestra bernese **Meret Lüthi**. Riconosciuta per la sua creatività, ha infuso uno spirito d'innovazione nel cuore delle Passions de l'Âme, l'Orchestra barocca di Berna che ha cofondato nel 2008. Con



Meret Lüthi © Guillaume Perret

un'inventiva costantemente rinnovata, propone programmi musicali frizzanti che rivisitano la musica antica. Per celebrare Halloween, il programma "Bewitched" (Stregata) ci immergerà nella Foresta incantata di **Francesco Geminiani**, un viaggio emozionale, magico e palpitante, sulle tracce della maga Armida.

I MAESTRI DEL PIANOFORTE

La 48ª Stagione musicale rende omaggio al pianoforte, accogliendo maestri indiscussi della tastiera.

Il 16 novembre 2025, pochi giorni prima del suo 80º compleanno, **Elisabeth Leonskaja** interpreterà le tre ultime Sonate per pianoforte, vero "Canto del Cigno" di Franz Schubert.

Il 19 gennaio, Hélène Grimaud, la "pianista che danza con i lupi" si esibirà per la prima volta a Martigny. Ci incanterà con un programma di alto livello dedicato ai tre grandi "B" della musica classica... Bach, Beethoven e Brahms, di cui interpreterà pagine tarde e visionarie.



Hélène Grimaud © Mat Hennek-DG

Il 4 febbraio 2026, la Fondazione invita a scoprire il talento di **Alexandra Dovgan**, che con i suoi 17 anni è la più giovane pianista di questa stagione. Dopo averla sentita in concerto, Grigory Sokolov l'ha immediatamente presa sotto la sua ala: "Alexandra difficilmente può essere definita un enfant prodige, perché sebbene sia un prodigio, non ha un modo di suonare da bambina. Il suo talento è eccezionalmente armonioso. Il suo modo di suonare è sincero e concentrato. Le predico un grande futuro." Alexandra Dovgan sarà accompagnata dall'Orchestra da Camera di Basilea, diretta da **Delayna Lazarova**. Insieme, le due musiciste ci inviteranno a una "Serata in casa Schumann" durante la quale interpreteranno i due concerti per pianoforte e orchestra di Clara e di Robert Schumann, intervallati da una sinfonia della compositrice romantica Emilie Mayer.

"MUSICHE DELL'ANIMA" CON L'ENSEMBLE VOCALE DI MARTIGNY

Il 15 dicembre 2025, l'Ensemble vocale di Martigny darà un concerto spirituale. Il tradizionale Con-



SPECIALE VALAIS

A close-up photograph of a woman's face and hand. She is wearing a black sleeveless top, a gold chain necklace with two circular pendants, and several gold rings on her fingers. Her hand is resting near her chin.

TROSSELLO

GIOIELLERIE DAL 1897

AOSTA - Via de Tillier, 39
Tel. 0165 41058

COURMAYEUR - Via Roma, 34
Tel. 0165 846733



Martin Fröst © DR

certo della memoria, intitolato "Musiche dell'anima", sarà un invito al raccoglimento. Il Magnificat RV 611 di Antonio Vivaldi dialogherà con la delicata "Missa Brevis Sancti Joannis de Deo" di Joseph Haydn, conosciuta anche con il nome di "Messa del piccolo organo". Queste opere, rinomate per il loro "spirito di fervore e devozione", saranno interpretate dall'Ensemble Vocale di Martigny, sotto la direzione di **Damien Luy**, e dai Cameristi della Scala, diretti da **Wilson Hermanto**. La serata si concluderà con una sinfonia giovanile e il meraviglioso Exultate, Jubilate per soprano e orchestra di Mozart, illuminando il cammino verso il Natale.

31 GENNAIO 2026: UN CONCERTO PER IL GIOVANE PUBBLICO

Forte del successo del Carnevale degli Animali di Camille Saint-Saëns dello scorso gennaio, la Fondazione Pier-



Fazil Say © FethiKaraduman

re Gianadda rinnova i suoi concerti "Giovane Pubblico". Il **31 gennaio 2026**, l'onore andrà a un grande classico della letteratura, **Il Piccolo Principe**, adattato dall'opera di Antoine de Saint-Exupéry. La musica originale è stata composta e sarà diretta dal francese **Marc-Olivier Dupin**, con i solisti dell'**ensemble Valéik**. Il comico **Benoît Marchand** darà vita al racconto, mentre le illustrazioni di **Joann Sfar** saranno proiettate su grande schermo. Sono previste due sessioni alle 16:30 e alle 18:30, ciascuna preceduta da una presentazione degli strumenti. Come l'anno scorso, l'**ingresso sarà gratuito per i giovani dai 6 ai 16 anni** (su prenotazione), una bella iniziativa per le future generazioni di melomani.

Una stagione musicale che porta la firma della Fondazione e che, per la sua eccellenza, si conferma come un punto di forza fondamentale e imprescindibile per l'attrattività turistica di Martigny.



Jean-Guihen Queyras © Artus Kondrats

Contatti:
FONDAZIONE PIERRE GIANADDA
 Rue du Forum 59 | 1920 Martigny (CH)
 Telefono: +41 (0)27 7223978
 E-mail: info@gianadda.ch
 Sito web: www.gianadda.ch

Per maggiori informazioni:
<https://www.gianadda.ch/concerts/saison-musicale-2025-2026/>



AOSTA 2025: EVENTI AUTUNNALI

di Redazione RV

Sarà la rassegna tematica sul restauro cinematografico *'L'immagine allo specchio'*, ideata da Framedivision ad aprire il calendario di appuntamenti autunnali degli **eventi** di organizzati per celebrare i **2050 anni** della fondazione della città di Aosta. Il restauro cinematografico nasce circa sessant'anni fa ed è un lavoro di conservazione, recupero e manutenzione che permette ai grandi capolavori del cinema di tornare all'antico splendore.

Dal 6 all'8 ottobre, due proiezioni per ogni sera al Teatro Splendor, una alle ore 18.00 e l'altra alle 20.30, offriranno la possibilità di vedere proiettati diversi film "classici" restaurati preceduti da introduzioni e approfondimenti curati in collaborazione con il *Laboratorio di restauro cinematografico – L'Immagine Ritrovata*, punto di riferimento a livello internazionale nel restauro del patrimonio cinematografico mondiale.

A seguire, **dal 9 all'11 ottobre**, il MegaMuseo di Aosta ospiterà il convegno '*Lo stato dell'arte*', importante appuntamento sul tema del restauro e della conservazione delle collezioni con il coinvolgimento di stimati operatori del settore. Il capoluogo valdostano diventerà così il centro di un interscambio di esperienze e opinioni tra le diverse figure impegnate nella tutela dei beni culturali. Professionisti e istituzioni specialiste si confronteranno su vari aspetti che riguardano musei di vario genere e dimensione, estendendo il concetto alle raccolte.

L'8 novembre, infine, una giornata di studi per gli archeologi al MegaMuseo sarà l'occasione per omaggiare Antonina Maria Cavallaro, Patrizia Framarin, Rosanna Mollo e Franco Mezzena, studiosi scomparsi che hanno fatto la storia della Soprintendenza regionale e della ricerca archeologica non solo valdostana. Lo stesso giorno ad Aosta sarà protagonista anche l'arte contemporanea con '*L'arco*', installazione che richiama il uno dei simboli della città per invitare a riflettere sul cambiamento climatico.



CERAMICA VALDOSTANA: TRADIZIONE E INNOVAZIONE

I nuovi volti della ceramica artigianale da L'Artisanà.

Nei negozi L'Artisanà trovate un'offerta sempre rinnovata di oggetti che spaziano dal legno al ferro battuto, dal vetro alla ceramica. Quest'ultima, in particolare, ha visto recentemente un aumento di artigiani che vi si dedicano. I ceramisti, tra giovani emergenti e professionisti che invece hanno scelto la ceramica come nuova strada, portano nuovi approcci e tecniche, ampliando l'offerta con creazioni di qualità.

Le proposte sono molto varie, dalle stoviglie alle sculture decorative, realizzate sia in ceramica semplice che in gres, con colori che vanno dai toni naturali dell'argilla a smalti vivaci e decorazioni delicate o energiche.

Nei nostri negozi non possono mancare poi gli animaletti smaltati di Ceramica Derby, quelli dipinti a mano di TAC!Atelier, quelli col cuoricino rosso di CocoTata e i cavallini, le mucche e le galline di Paolo Panozzo, per finire con le sculture materiche in gres firmate Raysor'g e Marina Torchio. Le tazze di Claire Bal smaltate con cura, quelle dipinte a mano di Kiari ceramics e i piatti con incisioni floreali di Lab5 atelier sono, invece, esempi dell'attenzione al dettaglio e di tradizione reinterpretata in chiave contemporanea.

La Cooperativa sociale La Sorgente propone, inoltre, ciotole con incisioni che richiamano texture tessili, mentre

Alessandro Fazzari si distingue per l'uso di colori metallizzati che conferiscono un tocco moderno e prezioso. Non mancano poi le delicate alzatine e i porta incenso di Bianca and the Wild Child, che uniscono estetica e funzionalità.

Questa ricchezza di stili e tecniche testimonia come la **ceramica valdostana** sia oggi un laboratorio vivo e creativo, dove tradizione e innovazione si fondono per dar vita a nuove storie da scoprire nei negozi L'Artisanà.

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



© Scultura materica di Marina Torchio | Ph. Archivio I.V.A.T.



© Tazze con incisioni floreali di Lab5 atelier | Ph. Archivio I.V.A.T.



© Il Castello di Sarre
Ph. Archivio Regione Autonoma Valle d'Aosta

SARRE: UN CASTELLO DAL PROFILO REALE

di Christel Tillier

Un corpo longitudinale allungato, sobrio, regale. Solo il **donjon** quadrato, imponente e silenzioso, si erge ancora a testimoniare le sue antiche origini. Così si presenta il **Castello di Sarre**, situato su un promontorio che domina la piana di Aosta. Fondato nel XIII secolo dai signori di Bard, progenitori della casata dei Sarre, il maniero ha attraversato i secoli e le generazioni, fino a quando, nel 1869, il re d'Italia **Vittorio Emanuele II di Savoia** lo trasformò nella sua amata e regale **residenza di caccia**. L'essenza di questa passione venatoria si svela nella ricchezza degli ambienti di rappresentanza, rinnovati da Umberto I, il quale trasformò il castello in un quartier generale per le sue spedizioni nelle vallate attigue di Cogne, Rhêmes e Valsavarenche. Le sale, raffinate negli arredi e impreziosite da cimeli e **trofei animali**, narrano una storia di caccia e regalità. Centinaia di corni di stambecco e camoscio, disposte a formare decorazioni elaborate ed esuberanti, testimoniano un passato di imprese eroiche e un profondo legame con la natura. Qui arte e natura si fondono, creando un'atmosfera unica.

La dimora, con il tempo, ha mutato destinazione: da residenza di caccia si è trasformata in un regale luogo di

villeggiatura che ha ospitato, tra il 1936 e il 1943, Maria José e Umberto II di Savoia con i principini.

Curiosità

La Galleria e il Salone, un tempo destinati a funzioni pubbliche, sono decorati in modo unico: 3612 corni sfusi o appaiati, appartenenti a 1019 stambecchi e 787 camosci.

Informazioni:

Castello di Sarre | Località Lalex | Sarre (Ao)
tel. +39 0165 257539 | e-mail: beniculturali@regione.vda.it

Orari

Ottobre – Marzo: 10.00 – 13.00 / 14.00 – 17.00
Aprile – Settembre: 9.00 – 19.00
Chiuso il lunedì eccetto
nei mesi di luglio, agosto e festivi



QUANDO L'AUTUNNO SI VESTE DI CASHMERE

Le foglie si tingono d'oro, l'aria si fa più frizzante e FB Aurum accoglie la stagione delle nuance calde con collezioni che celebrano la raffinata eleganza autunnale.

Questa boutique di prestigio sa come interpretare i desideri di chi cerca l'eccellenza nel vestire, proponendo una selezione curata dove ogni capo racconta una storia di stile e qualità. I **nuovi arrivi stagionali** si caratterizzano per tonalità calde e avvolgenti e tessuti di pregio, dove il design contemporaneo incontra la maestria artigianale. Ogni proposta è studiata per chi non accetta compromessi quando si tratta di eleganza, perfetta per accompagnare le passeggiate tra i sentieri dorati della Valle o le serate più fresche ai piedi del Monte Bianco.

Le opportunità del momento includono:

- ▮ collezione Duvetica con sconto del 30%
- ▮ linea Atelier di André Maurice - collezione precedente a quella autunno/inverno - scontata fino al 30%

▮ l'intera gamma André Maurice a prezzi di fabbrica.

GLI SPAZI FB AURUM A COURMAYEUR E AOSTA

Nel cuore di Courmayeur, al civico 90 di via Roma, si trova lo spazio dedicato interamente alla linea "Atelier" di André Maurice. Questa collezione nasce dall'incontro creativo con una designer giapponese londinese, dando vita a creazioni dove materiali d'eccellenza si sposano con una visione che unisce heritage e innovazione, perfette per chi desidera affrontare con stile le prime brezze autunnali delle Alpi.

Sempre nella perla del Monte Bianco, l'elegante gioielleria propone creazioni esclusive di produzione propria, affermandosi come riferimento valdostano per gli estimatori di Patek Philippe, marchio di cui è rivenditore autorizzato.





Il negozio FB Aurum ad Aosta

Ad Aosta, in via De Tillier 12, si sviluppa su tre livelli un'esperienza di shopping completa che abbraccia sia la linea "Atelier" che le collezioni classiche. Qui il cashmere Made in Italy di altissima qualità trova la sua dimensione ideale, con proposte che spaziano dal femminile al maschile a prezzi da outlet. Il morbido cashmere diventa il protagonista perfetto per le giornate autunnali, quando il tepore diventa essenziale e il comfort si sposa con l'eleganza senza tempo.

FB Aurum rappresenta molto più di una destinazione shopping: è un viaggio nel tempo all'interno di un palazzo seicentesco, dove l'atmosfera storica esalta la bellezza di collezioni uniche, creando un connubio perfetto tra passato e presente nel segno del bello. Mentre fuori le foglie danzano nel vento autunnale, all'interno di questi spazi raffinati si respira un'eleganza che sa di tradizione e innovazione.



Il negozio FB Aurum ad Aosta

Orari Aosta

Lunedì 10:30/13:00 - 15:00/19:00

Dal martedì al sabato 10:00/13:00 - 15:00/19:30

Aperto domenica

Orari Courmayeur

Dal giovedì al lunedì 10:30/12:30 - 16:30/19:30

Chiuso il martedì e il mercoledì



Il negozio FB Aurum ad Aosta

FB Aurum Aosta

Via De Tillier, 12 | 11100 Aosta

T. +39 0165 44037

FB Aurum Courmayeur

Via Roma, 90 | 11013 Courmayeur (AO)

T. +39 0165 846878

aosta@fbaurum.com

FB Aurum | FB Aurum Store Aosta

MONT BLANC ADVENTURE

di Denis Falconieri



© La funivia SkyWay vista dal giardino alpino Saussurea
Ph. Giuseppe Di Mauro | Ph. Archivio Regione Autonoma Valle d'Aosta

Un videogame giocabile direttamente da Smartphone, Tablet e PC tramite accesso al link web; un viaggio virtuale nel cuore delle Alpi.

La passione per la montagna nasce spesso da un primo incontro, da una scintilla che si accende nell'immaginazione prima ancora che sui sentieri reali. Oggi, grazie all'evoluzione della tecnologia digitale, è possibile utilizzare strumenti innovativi per formare, coinvolgere, incuriosire e, magari, avvicinare alla montagna le persone accendendo proprio quella miccia della passione che può trasformarsi in un amore duraturo per l'alta quota.

Si chiama **Mont Blanc Adventure** ed è il nuovo **browser game educativo** lanciato da Fondazione Montagna Sicura per avvicinare i giovani al territorio straordinario del Monte Bianco e sensibilizzarli alla **sicurezza in montagna**. Questo progetto rappresenta un approccio completamente nuovo nel panorama dell'educazione alpina, coniugando l'aspetto ludico con quello formativo in un'esperienza digitale coinvolgente e responsabile.

Il gioco è stato sviluppato in collaborazione con Simtech s.r.l., azienda innovativa friulana leader nello sviluppo di Edugames 3D, che ha realizzato un prodotto digitale di altissima qualità, e ha il patrocinio del **Soccorso Alpino Valdostano** e dell'**Unione Valdostana Guide Alta Montagna**.

L'avventura grafica interattiva permette di vivere l'emozionante esperienza della scalata al Monte Bianco in diversi livelli progressivi, con partenza da Courmayeur, ascensione fino alla vetta e discesa finale fino a raggiungere Chamonix. Ogni tappa del percorso è stata progettata per offrire sfide diverse e crescenti, rispecchiando fedelmente le difficoltà e le meraviglie che caratterizzano l'ascensione reale al Tetto d'Europa.

Ad accompagnare il protagonista durante tutte le fasi alpinistiche del viaggio è una **guida alpina virtuale**, figura fondamentale che non si limita a essere un semplice compagno di cordata digitale, ma fornisce costantemente supporto tecnico, consigli pratici e informazioni utili per affrontare in sicurezza le diverse attività in ogni tappa della salita e della succes-

siva discesa. Questa presenza pedagogica costante trasforma ogni momento di gioco in un'opportunità di apprendimento autentico.

Giocabile direttamente da Smartphone, Tablet e PC tramite semplice accesso al link web presente sul sito di Fondazione Montagna Sicura (www.fondazionemontagnasicura.org/mont-blanc-adventure), senza bisogno di installazioni o download complessi, e disponibile in lingua italiana, inglese e francese, *Mont Blanc Adventure* si presenta come un gioco che offre un'esperienza accessibile e immediata. Il fatto che il progetto sia in **tre lingue**, poi, riflette il carattere internazionale del territorio del Monte Bianco, crocevia di culture alpine diverse, e permette di raggiungere un pubblico più ampio, contribuendo alla diffusione della cultura della sicurezza in montagna oltre i confini nazionali.

Il giocatore ha la possibilità di esplorare un mondo virtuale estremamente curato e ricco di elementi iconici e immediatamente riconoscibili del territorio: gli ambienti sono stati fedelmente ricostruiti dai talentuosi 3D-Artist



di Simtech, che hanno dedicato particolare attenzione alla **ri-produzione di luoghi simbolo** come lo storico Ufficio Guide di Courmayeur, la moderna funivia Skyway Monte Bianco con le sue stazioni panoramiche, il leggendario Rifugio del Goûter, tappa fondamentale per chi affronta la 'via normale' francese, la prestigiosa Maison de la Montagne a Chamonix e numerosi altri luoghi. Ogni dettaglio architettonico e paesaggistico è stato studiato per garantire il massimo realismo, creando un ponte ideale tra esperienza virtuale e realtà territoriale.

La presenza di questi luoghi iconici va ben oltre il semplice aspetto scenografico: il giocatore ha infatti la possibilità non solo di vederli e attraversarli virtualmente, ma anche di apprendere al tempo stesso nozioni preziose e fondamentali

sulla sicurezza in montagna, scoprire la ricca flora e fauna alpine caratteristiche dell'ecosistema del Monte Bianco. Tutte queste informazioni vengono raccolte e organizzate nel Diario Personale del giocatore, creando un vero e proprio compendio di conoscenze alpine personalizzato.



TRAME DI TEMPO E MATERIA



Le memorie stratificate dell'architettura religiosa e civile del Gran Paradiso presentate da Fondation Grand Paradis.

Nell'ambito di *Plaisirs de Culture 2025 – Patrimonio e architettura. Finestre sul passato, porte sul futuro*, Fondation Grand Paradis propone un viaggio tra pietra e memoria con l'iniziativa **"Trame di tempo e materia"**, un percorso per esplorare le memorie stratificate dell'architettura religiosa e civile del Gran Paradiso, intese come testimonianze autentiche di identità e di comunità, e per scoprire come l'architettura non si limiti alla sola funzione pratica, ma si faccia portatrice di storie, espressione di identità culturale e custode della memoria collettiva.

Domenica **21 e 28 settembre 2025**, Introd diventa palcoscenico di una passeggiata guidata che intreccia architettura, natura e identità. I partecipanti visiteranno il **Castello di Introd** e la **Latteria**, per poi proseguire lungo un itinerario ad anello che tocca la **Cascina L'Ola**, i suggestivi ponti, il borgo storico e **Maison Bruil**. Un percorso di 3 km con 100 m di dislivello, capace di unire il piacere dell'escursione alla scoperta del patrimonio culturale alpino.

L'esperienza prosegue con due ulteriori visite guidate: sabato **20 settembre** alla **Rocca di Châtel-Argent** di Villeneuve



© La Chiesa di Saint-Léger
Ph. Archivio Comune
di Aymavilles

e sabato **27 settembre** alla **Cripta della Chiesa di Saint-Léger** ad Aymavilles. Occasioni uniche per leggere le stratificazioni del tempo attraverso luoghi che custodiscono memorie collettive e testimonianze di fede e civiltà.

Le iniziative hanno un costo di 4€ e richiedono la prenotazione. In caso di maltempo sarà garantita la sola visita agli spazi interni.

Un invito a guardare il paesaggio con occhi nuovi, lasciandosi guidare dalle architetture che raccontano il passato e aprono finestre sul futuro.

*Fonte: ufficio comunicazione
Fondation Grand Paradis*



© Il Castello di Introd | Ph. Archivio Fondation Grand Paradis

**Informazioni
e prenotazioni:**
Tel. +39 0165 75301
E-mail: info@grand-paradis.it

AUTUNNO NEL GRAN PARADISO

di Andrea Virgilio,
ufficio comunicazione Parco Nazionale Gran Paradiso

Al Parco Nazionale Gran Paradiso l'autunno regala un incanto unico! I larici si tingono di giallo e arancio, le praterie di quota si dorano come nastri luminosi che risaltano sull'azzurro limpido del cielo, mentre le conifere, con il loro verde intenso, rivestono i versanti più freschi. Gli ungulati, in vista dell'inverno, si nutrono dell'erba autunnale per accumulare energie utili ad affrontare la stagione più dura; le marmotte, che passeranno lunghi mesi in letargo, si concedono invece gli ultimi raggi di sole, raccogliendo cibo e formando preziose riserve di grasso per sopravvivere al riparo sotto la neve.

Sul versante valdostano sono i lariceti a dominare il paesaggio: imperdibile, in Valle di Rhêmes, il bosco monumentale di Artalle; in Valsavarenche l'itinerario che conduce al Rifugio Vittorio Emanuele II e a Cogne il percorso che da Epinel sale verso il Colle Trajo.

E per concludere al meglio una giornata di escursioni all'aperto, quale piacere più grande di un piatto fumante di **Zuppa del Gran Paradiso**?! Preparata con ingredienti tipici locali, questa pietanza racchiude la storia, le usanze e l'identità delle comunità valligiane.

Desiderate fermarvi per la notte? Vi invitiamo a scegliere alberghi, b&b e agriturismi che hanno ottenuto il **Marchio di Qualità Gran Paradiso**: una certificazione che distingue operatori impegnati in un percorso di eccellenza e sostenibilità, capace di offrire accoglienza nel rispetto dell'ambiente, insieme a cortesia e tradizioni del territorio.

Tutte le informazioni

<http://www.pnpg.it/marchio-qualita/operators>

MARCHIO DI QUALITÀ MONT AVIC



© Ph. Archivio Parco Naturale Mont Avic

di Paola Borgnino, per Ufficio comunicazione Parco Naturale Mont Avic

18 nuovi operatori per il Marchio di Qualità del Parco Naturale Mont Avic.

Giovedì 5 giugno 2025, al Centro visitatori di Covarey - Champdepraz, sono state consegnate le certificazioni a 18 nuovi operatori che entrano a far parte del Marchio di Qualità Parco Naturale Mont Avic. Il Marchio di certificazione è uno strumento di identificazione che l'Ente Parco assegna agli operatori appartenenti ai settori della ricettività alberghiera ed extralberghiera, della ristorazione, dei servizi turistici, dell'artigianato e del commercio, dell'agroalimentare.

La **certificazione di qualità** viene assegnata dal Parco agli operatori economici che si impegnano in un percorso di tutela della natura, di cultura dell'accoglienza e di promozione dei valori dell'area protetta. Possono aderire le imprese del territorio, nei Comuni di Champdepraz, Champorcher, Hône, Issogne, Pontboset e Fénis. La concessione e il mantenimento del Marchio sono garantiti da un regolamento e da disciplinari specifici, sviluppati dall'Ente Parco a garanzia della qualità e serietà del progetto.

In questi primi quattro anni il Marchio è cresciuto e raccoglie oggi **35 operatori**. L'occasione della consegna dei riconoscimenti ha rappresentato un importante momento di reciproca conoscenza e di costruzione di una rete, fatta di persone che vedono nel Parco naturale un valore aggiunto del territorio in cui vivono e operano.

I nuovi riconoscimenti assegnati.

- Alle imprese nel Comune di Champdepraz: Una Finestra sul Parco, Azienda agricola Turini Luca, Il Biancone e Le Dortoir du Roi chasseur;
- alle imprese nel Comune di Champorcher: Casa Verana, Lou Mitti de Emma, Revivre e Azienda agricola Revivre, Mellier;

- alle imprese nel Comune di Issogne: Priod Vini, Les gourmandises, Al Maniero;
- all'impresa nel Comune di Pontboset: Le Moulin des Aravis;
- alle imprese nel Comune di Fénis: Micapan la bottega, Baron Goloso;
- per il servizio di accompagnamento turistico a: Elisabetta Bottinelli, Nerinka Quadrelli, Eleonora Rossi.

Gli appuntamenti per conoscere gli operatori e le loro attività saranno al Marché au Fort, la mostra mercato che promuove e valorizza le produzioni agricole della Valle d'Aosta, sabato 11 e domenica 12 ottobre 2025 e alle Fiere di Sant'Orso di Donnas il 18 gennaio 2026 e di Aosta presso il padiglione enogastronomico nelle giornate del 30 e 31 gennaio 2026.



© Marché au Fort | Ph. Archivio PNMA

NUOVO LOOK,
STESSO
INCONFONDIBILE GUSTO



EBO LEB 
AMARO GRAN RISERVA

OTTOZ
Elixir de montagne

LA VALLE D'AOSTA D'AUTUNNO

di Redazione RV

Un viaggio tra vini eroici, sapori autentici e il dolce oro delle api.

Quando le giornate si accorciano e i boschi si tingono di rosso e d'oro, la Valle d'Aosta diventa un mosaico di esperienze da vivere con calma, tra borghi, castelli e vigneti che raccontano una storia millenaria. L'autunno, qui, è un invito al gusto, alla scoperta e alla convivialità. E grazie all'impegno dell'Assessorato Agricoltura e Risorse naturali della Regione, il calendario degli eventi si trasforma in un percorso affascinante che intreccia eccellenze enogastronomiche, cultura alpina e accoglienza turistica.





© La Sagra del Miele a Châtillon
Ph. Archivio Regione Autonoma Valle d'Aosta

11 E 12 OTTOBRE 2025 - MARCHÉ AU FORT: LA GRANDE FESTA DEI SAPORI NEL BORGO MEDIEVALE DI BARD

Il viaggio parte nel cuore del borgo medievale di Bard, dove sabato 11 e domenica 12 ottobre 2025 si svolgerà la ventunesima edizione del Marché au Fort. Un evento che, nato nel 2004, è ormai diventato un appuntamento fisso per oltre diecimila visitatori, attratti dall'atmosfera unica che trasforma le viuzze del paese in una mostra-mercato a cielo aperto.

Gli stand accoglieranno i visitatori dalle 9.30 alle 18.30, offrendo il meglio della produzione agroalimentare valdostana: Fontina DOP e tome profumate, salumi stagio-

nati, mieli purissimi, marmellate e conserve artigianali, pani fragranti, vini e birre locali, senza dimenticare le erbe officinali e le produzioni ortofrutticole di montagna. A completare il percorso, degustazioni guidate, momenti di animazione e spettacoli che rendono il borgo una vera festa dei sensi.

Il Marché au Fort è più di una fiera: è un'occasione per incontrare i produttori, ascoltare le storie di chi coltiva e trasforma con passione, scoprire la biodiversità di una regione piccola ma straordinariamente ricca di specialità.

25 E 26 OTTOBRE 2025 CHÂTILLON CELEBRA IL MIELE E I SUOI SEGRETI

Sabato 25 e domenica 26 ottobre 2025, la dolcezza sarà protagonista a Châtillon con la ventiduesima edizione della Sagra del Miele e dei suoi derivati. Un appuntamento che unisce festa popolare e alta qualità, coinvolgendo l'Amministrazione comunale, l'Associazione Consorzio Apistico della Valle d'Aosta e Assessorato Agricoltura e Risorse naturali.

La manifestazione offrirà un programma vario e coinvolgente: il sabato sera, alle 18, la tradizionale "piccola Veillée" animerà il paese, con piatti tipici rivisitati grazie alla creatività degli studenti dell'École Hôtelière di Châtillon. Domenica, invece, riflettori puntati sul trentunesimo Concorso dei Mieli della Valle d'Aosta, con le degustazioni guidate dei mieli premiati.



© Viticoltura eroica | Ph. Archivio Regione Autonoma Valle d'Aosta

I 606 apicoltori valdostani che curano circa 8.747 alveari sono pronti a garantire anche quest'anno prodotti di altissima qualità, dimostrando ancora una volta come l'apicoltura sia non solo un'attività economica, ma anche un presidio ambientale che contribuisce alla biodiversità e al benessere collettivo. La sagra di Châtillon, con i suoi mercatini, gli incontri e le degustazioni, ha dato voce a questa passione e ha permesso ai visitatori di scoprire i mille volti di un alimento che racchiude l'essenza della montagna.



© Prodotti tipici | Ph. Archivio Regione Autonoma Valle d'Aosta

22 E 23 NOVEMBRE 2025 - VINS EXTRÊMES: IL SALONE INTERNAZIONALE DELLA VITICOLTURA EROICA

Il filo conduttore dell'autunno enogastronomico valdostano si concluderà, sabato 22 e domenica 23 novembre 2025, con Vins Extrêmes, il salone internazionale dei vini da viticoltura eroica ospitato al Forte di Bard.

Due giornate intense tra degustazioni, incontri, tavole rotonde e momenti di approfondimento che portano al centro dell'attenzione vini unici, nati in condizioni geografiche e climatiche estreme: vigne coltivate su terrazzamenti, pendii ripidissimi e altitudini elevate. Una viticoltura difficile, ma capace di produrre bottiglie di carattere, intimamente legate al territorio e alle sue tradizioni.

L'evento, organizzato dal Centro di ricerca, studi, salvaguardia, coordinamento e valorizzazione per la viticoltura montana (CERVIM), dall'Assessorato Agricoltura e risorse naturali, la Chambre valdôtaine e l'Associazione Forte di Bard, ospiterà anche la premiazione del Mondial des Vins Extrêmes, punto di riferimento internazionale per chi crede che il vino sia anche un racconto di paesaggio, identità e sostenibilità.

UN ITINERARIO CHE UNISCE GUSTO, CULTURA E PAESAGGIO

Dal borgo medievale di Bard alle piazze di Châtillon, fino alle sale maestose del Forte, l'autunno valdostano offre un itinerario unico nel suo genere, dove ogni evento diventa tassello di una narrazione più ampia: quella di una regione che ha fatto dell'agricoltura di montagna un tratto distintivo, unendo gusto, tradizione e innovazione.

Visitare la Valle d'Aosta in autunno significa immergersi in un racconto autentico, fatto di volti, sapori e paesaggi che restano impressi nella memoria.

Un invito, insomma, a lasciarsi guidare dai sensi e a scoprire che dietro ogni calice di vino, ogni fetta di fontina o ogni cucchiaino di miele c'è la forza discreta di una montagna che sa essere accogliente e generosa.





© Il Castello di Fénis | Ph. Archivio Regione Autonoma Valle d'Aosta

64° FESTA DELLA CASTAGNA DI FÉNIS

di Arabella Pezza

Dal 10 al 12 ottobre 2025 presso l'area Tzanti de Bouva.

Con l'arrivo dell'autunno, Fénis si prepara a indossare i suoi colori più caldi e intensi e l'aria fresca di ottobre porta con sé i profumi caratteristici delle foglie bagnate, della legna che arde e, soprattutto, delle caldarroste che scoppiettano sul fuoco. È attorno a questo frutto prezioso che, dal 10 al 12 ottobre, la comunità si ritroverà per la 64ª Festa della Castagna, uno degli appuntamenti più amati e partecipati dell'anno in Valle d'Aosta.

La castagna, regina della stagione, diventa fil rouge di **tre giornate intense**, capaci di combinare gusto, tra-

dizione e convivialità. Il cuore della manifestazione sarà, come sempre, l'area Tzanti de Bouva, trasformata per l'occasione in un grande spazio di incontro e festa. Qui, i volontari della Pro Loco daranno vita a un'atmosfera speciale, servendo caldarroste appena sfornate e accompagnando le serate con musica e danze popolari che invitano alla socialità.

*«La festa della Castagnata è un evento che si tramanda da generazioni e che negli ultimi anni ha raggiunto numeri veramente importanti – commenta **Stefania Brunier**, presidente della Pro Loco –. Questo successo lo*

dobbiamo all'instancabile dedizione dei volontari che sono sempre presenti e disponibili, oltre ad allestire, cuocere e riordinare durante la manifestazione».

Ma la Festa della Castagna non è soltanto una **sagra gastronomica**: è un momento di **identità collettiva**, un'occasione per rinsaldare il legame tra passato e presente. Ogni edizione è il frutto del lavoro di decine di persone che, con passione e dedizione, contribuiscono a mantenere vive le tradizioni locali. L'impegno dei volontari, affiancati dal sostegno dell'amministrazione comunale, permette di rinnovare anno dopo anno un evento che non smette di emozionare residenti e turisti.

Il programma, come sempre, alternerà momenti di intrattenimento e spazi dedicati alla gastronomia, con piatti che celebrano le eccellenze locali. La castagna, con la sua semplicità genuina, diventa così simbolo di appartenenza e di unione, un piccolo frutto che racchiude in sé la forza di una tradizione radicata e ancora viva.

Partecipare alla festa significa immergersi in un'esperienza che va oltre il semplice assaggio delle caldarroste: è lasciarsi trasportare da un clima di allegria condivisa, in cui famiglie, bambini, giovani e nonni trovano ciascuno il proprio spazio. È respirare la magia di un territorio che sa raccontarsi attraverso i suoi sapori, i suoi gesti e la sua ospitalità. È sentirsi parte di una comunità che ha fatto della convivialità e della memoria un tratto distintivo.

Scansione il QR code scopri il programma completo dell'evento e scarica la locandina ufficiale.




© Castagnata autunnale a Fénis | Ph. Archivio Proloco di Fénis

Per maggiori informazioni

Pro Loco Fénis

E-mail: fenis.proloco@gmail.com

 <https://www.facebook.com/prolocofenis2.0>

 [proloco_fenis](https://www.instagram.com/proloco_fenis)



© Ph. Archivio Pro Loco di Fénis

LA DEVÉTÉYA DI COGNE

di redazione RV



Il 4 ed il 5 ottobre il richiamo ancestrale della transumanza rivive nel cuore del Parco Nazionale Gran Paradiso, trasformando Cogne in un palcoscenico di tradizioni millenarie.

La Devétéya di Cogne, in programma per il 4 e 5 ottobre 2025, rappresenta uno degli eventi più autentici e sentiti della Valle d'Aosta: l'antica consuetudine che celebra la discesa a valle delle mandrie dai pascoli d'alta montagna, segnando la fine di un periodo di duro lavoro e il gioioso ricongiungimento delle famiglie.

SABATO 4 OTTOBRE

La giornata si apre alle ore 10.00 con l'inaugurazione ufficiale della Devétéya e l'apertura dell'esposizione fieristica, accompagnata dalle note di **Lou Tintamaro de Cogne**. Il paese si trasforma in un anfiteatro naturale dove, dalle 10.30, inizia la maestosa sfilata delle regine bovine valdostane, adornate a festa per l'occasione.

Ad aprire il corteo è la *Reina di cornes*, la regina delle corna, che sfila orgogliosa con il caratteristico "bosquet" rosso. La segue la *Reina di lacé*, la bovina più produttiva dell'alpeggio, decorata con un elegante "bosquet" bianco, simbolo della sua generosa produzione lattiera.

Il cuore pulsante della manifestazione sono le **sfilate delle mandrie** che animano le vie del capoluogo in più momenti, creando un susseguirsi di emozioni che accompagna visitatori e abitanti lungo tutto l'arco della giornata.

Un momento di pura goliardia è rappresentato dalla **corsa delle "rotoballe"**, una competizione a squadre che vede protagoniste le balle di fieno, regalando divertimento e spensieratezza a grandi e piccini. La giornata si conclude con la tradiziona-





© La Devétéya di Cogne
Ph. Archivio Regione Autonoma Valle d'Aosta

DOMENICA 5 OTTOBRE

La domenica inizia alle 10.00 con la suggestiva Santa Messa cantata presso la chiesa parrocchiale di Sant'Orso, momento di raccoglimento che precede la fase conclusiva della festa. Alle 10.45, la **sfilata in musica degli animali d'alpeggio**, accompagnata dalle note di **Lou Tintamaro Enfants**, raggiunge piazza E. Chanoux per la solenne **benedizione**, un rito che suggella il ritorno a valle e la gratitudine per una stagione di lavoro portata a termine.

le **Cena de La Devétéya** alle ore 20.00, organizzata dalla Pro Loco di Cogne presso la palestra comunale, seguita da una coinvolgente serata danzante che prolunga i festeggiamenti fino a tarda ora.

Durante entrambe le giornate i ristoranti di Cogne aderenti all'iniziativa, propongono i **menù tematici "Les Saveurs de l'Alpage"**, creati appositamente per celebrare i sapori autentici della montagna, offrendo ai visitatori l'opportunità di assaporare le tradizioni culinarie del territorio a pranzo e a cena.

Quest'anno la Devétéya si arricchisce di una dimensione musicale particolare: dalle Dolomiti arrivano il **Folk Val Biois di Falcade** e i **Königsberger Musikanten della Val di Fassa**, che porteranno le loro note popolari ad animare le vie del borgo, anticipando le sfilate delle bovine durante la giornata di sabato. La mattinata della domenica, invece, culminerà in un concerto-aperitivo nella suggestiva cornice della piazza municipale, che, novità dell'edizione 2025, diventerà il cuore del gusto: tra i banchi dei prodotti agroalimentari locali, i visitatori saranno invitati ad un viaggio alla scoperta delle eccellenze della Valle d'Aosta, con una degustazione conclusiva tutta da condividere.


Un weekend che coniuga perfettamente natura, cultura e tradizioni, regalando ai visitatori un'esperienza autentica nel cuore del **Parco Nazionale Gran Paradiso**, dove il tempo sembra essersi fermato per celebrare il legame millenario tra l'uomo e la montagna.



© La Devétéya a Cogne | Ph. Paolo Rey | Archivio Regione Autonoma Valle d'Aosta

Maggiori informazioni:

Consorzio Operatori Turistici
Valle di Cogne
Piazza E. Chanoux | 11012 Cogne (Ao)
Tel: +39 0165 74835
Sito web: <https://www.visitcogne.it/notizia/la-deveteya-de-cogne/>

 Visit Cogne

 visitcogne



TEMPO DI RACCOLTA DELLE MELE

di Christel Tillier

Settembre è il cuore della raccolta alla Cofruits, la cooperativa della Valle d'Aosta che da sempre si dedica a offrire prodotti di alta qualità a chilometro zero. È il momento culminante di un anno di lavoro, dove la passione dei soci si traduce in frutti del territorio coltivati con tecniche a basso impatto e nel pieno rispetto dell'ambiente montano.

Al centro della produzione Cofruits c'è la **mela di montagna**, coltivata al 100% in Valle d'Aosta. Nati dai frutteti alle pendici delle Alpi, questi frutti crescono seguendo i **cicli naturali** della terra e i ritmi spontanei di ogni singola varietà. Il clima secco e ventilato della montagna riduce al minimo l'intervento umano, garantendo mele naturalmente genuine e dal sapore unico.



Il percorso della mela inizia in inverno con la potatura, prosegue in primavera con la fioritura e, a giugno, con il diradamento, un passaggio essenziale per assicurare la massima qualità. La raccolta inizia a metà agosto con le varietà più precoci, come la **Gala**, nota per il suo sapore dolce e la polpa croccante. A settembre si prosegue con la **Renetta**, una mela dall'aroma leggermente acidulo e versatile, ideale sia per il consumo fresco che per la cottura, seguita dalla **Red Delicious**, riconoscibile per il suo rosso brillante e la dolcezza aromatica. Attorno al 15 di settembre è il turno della **Golden Delicious**, la "**regina delle mele**", apprezzata per il suo equilibrio tra dolcezza e acidità. Infine, la raccolta si conclude a inizio ottobre con le varietà tardive come la **Fuji**, celebre per la sua polpa incredibilmente croccante e succosa. L'assortimento è completato da altre varietà che offrono un'ampia gamma di sapori per ogni gusto e occasione, tra cui la **Jonagold**, che unisce il meglio di due mele in un gusto agrodolce e aromatico, la **Mairac**, nota per la sua consistenza soda e il gusto piacevolmente agrodolce, e la **Pinova**, che si distingue per il suo sapore agrodolce e rinfrescante con note di frutta esotica.

Dal 1964, anno della sua fondazione, la Cooperativa Cofruits si dedica alla **valorizzazione della mela** che ha trovato nella Valle d'Aosta il suo territorio d'elezione. Nata dall'unione di un gruppo di produttori locali, l'obiettivo iniziale era quello di immagazzinare e vendere i frutti dei propri soci. Con il passare degli anni, l'attività si è evoluta e ampliata, abbracciando oggi la maggior parte dei prodotti del comparto agricolo e dell'artigianato tipico della regione, pur mantenendo un legame profondo con il frutto che le ha dato origine.

La cooperativa Cofruits non si limita a vendere mele fresche: trasforma direttamente le materie prime dei suoi **180** soci (di cui circa **70 melicoltori**) in una vasta gamma di prodotti di alta qualità e a chilo-metro zero. Dalle mele nascono specialità come l'aceto, i succhi, la polpa, le confetture, le mele essiccate e persino distillati. Una vasta offerta che valorizza e connota il territorio valdostano.

Oltre alle mele e ai loro derivati, nei punti vendita Cofruits si può trovare l'intero assortimento di prodotti tipici valdostani, tra cui vini, salumi, formaggi, dolci della tradizione e molto altro.



© Ph. Archivio Cofruits



© Ph. Archivio Cofruits

PUNTI VENDITA

Loc. Cognein, 6 | **Saint-Pierre (Ao)**

Route Mont Blanc, 4 | **Pré-Saint-Didier (Ao)**

Loc. Trépont, 92 | **Villeneuve (Ao)**

«Forrestore» Loc. Teppe | **Quart (Ao)**

Contatti

Tel. +39 0165 903282

info@cofruits.it

www.cofruits.it

in collaborazione con



CARNE VALDOSTANA

Alla scoperta del disciplinare dell'etichettatura dei prodotti a base di carne.

L'AREV Service, società unipersonale, dell'AREV (Association Régionale Eleveurs Valdôtains) associazione che raggruppa gli allevatori Valdostani, ha come obiettivo la **valorizzazione delle produzioni zootecniche valdostane** ed è occupata sin dalla sua costituzione nella valorizzazione della carne bovina. Le sue azioni nel corso degli anni sono state rivolte alla stesura di un disciplinare di etichettatura delle carni bovine provenienti da animali nati ed allevati in aziende valdostane e delle razze autoctone, il disciplinare è stato approvato dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali - Aut Min IT 087 ET).

L'organizzazione è dotata di una banca dati centralizzata aggiornata direttamente dagli operatori con un sistema informatico che prevede una interrogazione da parte dell'operatore dei dati dei capi che possono accedere all'etichettatura, ed una comunicazione delle operazioni di macellazione e quindi di carico e scarico delle carni con le relative destinazioni.

Le movimentazioni e quindi la tracciabilità della carne ad oggi è garantita fino all'operatore ultimo che riceve la carne da lavorare.

Il sistema è garantito da un controllo di un ente terzo (SGS Italia Spa) e da un nostro controllo diretto.

Parte della carne è destinata alla vendita diretta nei punti vendita con banco tradizionale ed una parte invece viene destinata a laboratori di trasformazione della carne in produzione di prodotti tradizionali ed anche innovativi.

In Valle d'Aosta sono alcuni i prodotti tradizionali (tra l'altro inseriti nell'elenco detenuto dal ministero, PAT) ed in particolare, **Le saouseusse**, salamini di carne bovina e/o suina alla quale, insieme al lardo, vengono aggiunte spezie e aromi. (generalmente contengono il 70/80% di



© La saouseusse valdostana
Ph. Stefano Venturini - Archivio Regione Autonoma Valle d'Aosta

carne bovine ed il restante di grasso suino), e della **La motsetta**, e la **tseur achétaye**, di cui abbiamo ampiamente parlato nei numeri precedenti del magazine.

Da alcuni anni è attivo un **disciplinare di uso del marchio AREV** che prevede per gli operatori che utilizzano carni provenienti dal disciplinare di etichettatura delle carni di riportare sui prodotti finiti il marchio AREV se viene utilizzato almeno il 50% di carne bovina AREV.

Oltre ai prodotti tradizionali a base di carne bovina AREV il marchio può essere utilizzato anche su prodotti alimentari che prevedano come ingrediente carne bovina, alcuni esempi li troviamo nella produzione di ravioli, e sugo di carne.

La procedura del disciplinare che è stata adottata, è simile a quella adottata per la tracciabilità della carne sino al punto vendita, ma in questo caso sono previsti ulteriori controlli richiedendo ai trasformatori oltre alla data ed il lotto di produzione anche i quantitativi di carne lavorata al fine di verificarne i volumi lavorati, e venduti successivamente.



Grazie al contributo di:



**Complemento regionale di sviluppo rurale Regione
Valle d'Aosta 2023-2027**
Intervento SRG10 "Promozione dei prodotti di qualità"
TIPO DI INTERVENTO "COOP (77) - Cooperazione"

Se amate le eccellenze italiane, sappiate che questo è solo un assaggio.

Nei 10.000 metri quadrati della Cidac vi offriamo ogni giorno tutto il meglio della gastronomia italiana; dai vini ai formaggi, dagli affettati alle verdure, dai dolci ai piatti pronti. Venite a trovarci. E gustatevi un assortimento da leccarsi i baffi.




CIDAC
Ci dà.

Pablo Picasso, *Visage*, A.R.448, 1960.
Piatto, ceramica con decorazione a ingobbio, 42,5 cm ø.
Ed. 33/100. Collezione Serra, Maiorca
© Succession Picasso, by SIAE 2025

PI CAS SO



**L'altro Picasso.
Ritorno alle origini**
L'autre Picasso.
Retour aux origines

Aosta

Museo Archeologico Regionale
Piazza Roncas, 12

21 giugno — 19 ottobre 2025

Tutti i giorni
ore 9 — 19

Infos / Informazioni

Struttura Attività espositive
e promozione identità culturali
tel. 0165 27 59 37

Museo Archeologico Regionale
tel. 0165 27 59 02

www.regione.vda.it

RÉGION AUTONOME
VALLÉE D'AOSTE
REGIONE AUTONOMA
VALLE D'AOSTA



con il patrocinio di



una produzione



catalogo



SilvanaEditoriale