

RENDEZ-VOUS

IN VALLE D'AOSTA

ARTE, CULTURA, SPORT
TRADIZIONI, TEMPO LIBERO
ENOGASTRONOMIA

INVERNO 2025 

   N° 48 - GENNAIO-FEBBRAIO

www.rendezvous-vda.it

1025^a FIERA DI SANT'ORSO

I CARNEVALI DELLA COUMBA FREIDA

TERRITORI, SAPORI E TRADIZIONI



© Porta Praetoria ad Aosta | Ph. Archivio Regione Autonoma Valle d'Aosta

LA FABBRICA DEL CASHMERE

PREZZI DI FABBRICA

collezione
AUTUNNO/INVERNO
2024-2025

FB AURUM
S T O R E

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





© Hannah Pemberton

Cari lettori,

è con grande piacere che diamo inizio a questo nuovo anno con il primo numero di Rendez-Vous en Vallée d'Aoste, mentre ci immergiamo in un periodo ricco di eventi e di tradizioni che scaldano il cuore e l'anima. Un'attenzione particolare sarà rivolta, in questa edizione, all'artigianato di tradizione e alla millenaria Fiera di Sant'Orso, con l'aggiunta di qualche contenuto speciale. Abbiamo infatti intervistato per l'occasione due artigiani valdostani che, nel corso del 2024, si sono distinti per il loro eccezionale operato.

Nelle pagine che seguono vi invitiamo inoltre a scoprire i luoghi più suggestivi della nostra Valle, le attività sportive e outdoor per tutta la famiglia, i percorsi naturalistici, le tradizioni culinarie e alcuni fra i Carnevali più curiosi e originali che si possano immaginare.

Che siate amanti dello sport, dell'arte, delle tradizioni o semplicemente in cerca di relax, la Valle d'Aosta ha sempre qualcosa di speciale da offrire a ciascuno di voi.

Non ci resta che augurarvi una piacevole lettura.

*I maestri di sci
della Valle d'Aosta*

1025^a Foire de Saint-Ours

*Maestro d'Arte e Mestiere:
Luciano Tousco*

*Creatività valdostana
oltre la tradizione*

*Nei Pays du Saint Bernard
è arrivato l'inverno*

*La Salle: la montagna
nella sua essenza più vera*

*Scopri l'inverno
nel Gran Paradiso con le guide*

*Speciale Valais: il Vallese regione
Best in Travel 2025*

*L'École Hôtelière
de la Vallée d'Aoste*

*La magia del legno
nell'artigianato valdostano*

*Peter Trojer:
artista del legno*

*Castelli tra storia e leggende:
il Castello di Aymavilles*

*Tempo di carnevali
nella Coumba Freida*

Una "finestra" sul Parco

40 anni di cinema e natura

*La Valle d'Aosta in tavola:
la saoussesse*

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, Romy Moret,
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



I MAESTRI DI SCI DELLA VALLE D'AOSTA

di **turismOK**
MANAGEMENT & MARKETING

© Breuil - Cervinia | Ph. Archivio Regione Autonoma Valle d'Aosta

Il maestro di sci è una professione determinante per il turismo della neve. Di recente è stata scattata un'interessante fotografia del comparto che ha evidenziato una sempre maggiore richiesta di servizi.

L'Associazione valdostana dei maestri di sci con il supporto del partner tecnico TurismOK Management & Marketing per il turismo, ha fatto il punto sulla categoria. Vediamo i principali numeri



© La Thuile | Ph. Archivio Funivie del Piccolo San Bernardo

emersi. In Valle d'Aosta i maestri di sci sono circa 1.600, ma "solo" 1.320 sono costantemente attivi. L'età media dei maestri è di 43 anni, in linea con i dati nazionali. Un quarto di essi è donna, ma la percentuale di "quote rosa" sale al 40% nella fascia tra i 20 e i 30 anni. Tutti i maestri parlano almeno due lingue - italiano e francese - mentre il 65% è in grado di comunicare anche in inglese. Le scuole di sci dislocate sul territorio valdostano sono 23 e raggruppano i maestri in modo non particolarmente omogeneo: si va dagli oltre 160 maestri impiegati nella scuola Monte Bianco, fino alle pochissime unità (5) occupate nelle scuole più piccole.

Inoltre, l'81% dei maestri (1.289 su 1.600) risiede in Valle d'Aosta. Per quanto riguarda le discipline, la Valle d'Aosta conta 1.298 maestri specializzati nello sci alpino, 156 nello sci di fondo e 232 nello snowboard. Va ri-

cordato che ogni maestro può conseguire più specializzazioni contemporaneamente. Negli ultimi 30 anni sono stati formati circa 1.200 nuovi maestri, con una media di 40 l'anno, pari a un incremento del 4%. Nel 2024 i nuovi maestri sono stati addirittura 75 (49 per lo sci alpino, 26 fondisti).

Nonostante la buona propensione ad intraprendere questa professione la maggior delle scuole di sci (il 70%) fatica a reperire maestri, perché quasi la metà di essi (40%) non si dedica a tempo pieno alla professione. Il problema principale rimane però assecondare la richiesta di una domanda troppo stagionale. Su un totale di 250.000 ore erogate, è evidente infatti come ad esempio le festività di fine anno concentrino da sole un'altissima richiesta di ore di lezione.



Desigual.

Aosta - via De Tillier, 50
T 0165.44007

L'ÉCOLE HÔTELIÈRE DE LA VALLÉE D'AOSTE



L'École Hôtelière de la Vallée d'Aoste punta all'Europa per preparare gli studenti ad un futuro internazionale.

La Scuola alberghiera di Châtillon continua a rafforzare il suo posizionamento internazionale attraverso iniziative innovative e accordi strategici. Grazie a un impegno costante verso l'apertura oltre i confini nazionali, l'istituto alberghiero valdostano ha recentemente concluso due importanti progetti che consolidano la sua rete di collaborazioni con prestigiose scuole francesi:

- ✚ la riconferma del progetto **TransAlp** con il Lycée Hôtelier Savoie-Léman di Thonon-les-Bains,
- ✚ la nuova **Convention Cadre de Partenariat Franco-Italian** con il Lycée des Métiers des Services en Montagne Ambroise Croizat di Moutiers.

Queste esperienze all'estero non solo arricchiscono il bagaglio formativo degli studenti, ma offrono anche l'opportunità di creare preziosi contatti professionali che potranno tradursi in opportunità di lavoro future.

Le **partnership formative** rappresentano un tassello fondamentale nella strategia di internazionalizzazione dell'École Hôtelière de la Vallée d'Aoste, che punta a offrire agli studenti una **formazione d'eccellenza** e a prepararli per un mercato del lavoro sempre più globalizzato. Attraverso programmi come TransAlp e la collaborazione con il Lycée Ambroise Croizat, gli studenti hanno l'opportunità di apprendere nuove tecniche, migliorare la propria padronanza linguistica e vivere esperienze interculturali che li rendono professionisti completi e cittadini del mondo.

*"La visita al liceo di Moutiers ci ha offerto l'opportunità di approfondire le loro innovative strategie didattiche e di conoscere formatori di eccellenza riconosciuta – ha dichiarato **Jeannette Bondaz**, Presidente della Fondazione Turistica – Questa collaborazione rappresenta un valore aggiunto per gli studenti, consentendo loro non solo di proseguire l'apprendimento della lingua francese in un contesto immersivo, ma anche di condividere esperienze quotidiane con coetanei impegnati in percorsi di formazione avanzata, come quelli per maestri di sci o guide alpine. La scelta di questo istituto, infatti, non è casuale: è uno dei pochi in Francia a integrare un pro-*



© Ph. Archivio A.D.A.V.A.

gramma formativo dedicato ai mestieri della montagna, oltre a eccellere nell'hôtellerie. Tale scambio formativo ci permette di costruire un ponte tra territori affini e di scoprire nuove tradizioni e prodotti legati alla cultura alpina, arricchendo ulteriormente il nostro bagaglio culturale e professionale."

Questa visione, che unisce tradizione locale e innovazione internazionale, posiziona l'École Hôtelière de la Vallée d'Aoste tra le scuole di riferimento nel settore turistico e alberghiero, contribuendo a formare una nuova generazione di professionisti pronti a eccellere anche oltre i confini nazionali.

ADAVA

Tel. +39 0165 44008

E-mail info@adava.it



1025° FOIRE DE SAINT-OURS

di Redazione RV

La 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 2025** l'intera città di **Aosta** diventerà un crocevia di culture e un viavai di gente, ove s'intrecciano esperienze, tradizioni e artigianato ma soprattutto si respira aria di festa. L'evento affonda le sue radici nel Medioevo, quando la "vieille Aoste" (la città vecchia), ruotava attorno ai due poli religiosi della Cattedrale e di Sant'Orso. **Dal 30 gennaio al 2 febbraio**, in piazza Chanoux, nel cuore della città moderna, sarà allestito, come ogni anno, ***l'Atelier des Métiers***, uno spazio specifico dove gli artigiani professionisti espongono e vendono le proprie opere.



© Ph. Paolo Rey

La **tradizione** vuole che Orso, santo vissuto tra il V° e l'VIII° secolo, fosse solito distribuire ai poveri i caratteristici **sabot**, calzature in legno che servivano per ripararsi dal freddo, da sempre oggetto prediletto della Foire. Grande importanza aveva nel Medioevo, l'anno lunare, soprattutto in relazione ai lavori agricoli: a novembre terminavano i lavori all'esterno e i contadini, durante l'inverno, preparavano gli attrezzi agricoli da utilizzare con l'arrivo della bella stagione.

La Foire nasce quindi come occasione di scambio commerciale tra i contadini: una produzione legata alla **ruralità**, in seguito diventata **artigianato** per poi trasformarsi in **arte**. Infatti, in questi due giorni di festa, dall'Arco di Augusto alla piazza della Repubblica, e, in generale, in tutta la città storica, le vie si animano di migliaia di artigiani e artisti, che espongono le loro opere di altissima qualità tecnica e di grande valore culturale. Non solo sculture ed oggetti intagliati su legno, ma anche manufatti in pietra ollare, in ferro battuto ed in cuoio, cesti in vimini, merletti, i tradizionali *drap*, stoffe in lana lavorate su antichi telai in legno: queste sono le produzioni dell'artigianato valdostano di tradizione che si possono trovare alla Foire.

Un momento di incontro e di ritrovo che culmina nella **Veillà**, la notte bianca tra il 30 e il 31 gennaio, accompagnata da **musica** e **canti popolari**. Tradizioni ancestrali e autenticità di un evento che ci porta ad assaporare la tipicità e l'unicità di una comunità ancora capace di conservare e fare vivere sensazioni ed emozioni che hanno origini antichissime.



Sempre dal 30 gennaio al 2 gennaio non mancheranno infine i punti di ristoro, dove poter apprezzare menù tipici e gli spazi riservati alla degustazione e all'acquisto dei prodotti del territorio, come il **padiglione enogastronomico** allestito in **Piazza Plouves**. Qui troverete una vasta scelta di golose prelibatezze locali e potrete così, portarvi a casa numerosi assaggi di una regione dalle mille sfaccettature. Imperdibile è la regina della tavola valdostana, la Fontina Dop Alpeggio. Il paniere di prodotti comprende inoltre altre tre 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. 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, anch'esso rigorosamente valdostano.



© Ph. Archivio Regione Autonoma Valle d'Aosta



INFORMAZIONI AL PUBBLICO

Per consultare
il programma dettagliato
della manifestazione
visitare il sito
<https://www.lasaintours.it/>



© Ph. Tullio Macioce

LA MAGIA DEL LEGNO NELL'ARTIGIANATO VALDOSTANO

Un prodotto di artigianato valdostano non è solo oggetto comune, ma racchiude al suo interno anche la cultura insita in esso e la natura dal quale proviene. L'artigianato del legno, in particolare, affonda le sue radici nella storia e nel territorio della Valle d'Aosta e si declina in diversi tipi di lavorazione, ciascuna con le proprie peculiarità.

Innanzitutto l'apprezzatissima scultura, che trasforma la materia prima in vere e proprie opere d'arte, e l'elegante tornitura, un processo che con precisione e maestria fa incontrare sgorbia e legno per realizzare oggetti di grande equilibrio e fascino.

Non secondari sono poi l'intaglio a punta di coltello volto ad abbellire varie superfici, la lavorazione della corteccia, impiegata in tempi remoti per creare oggetti che spaziano da grandi maschere a piccole tabacchiere, e la *vannerie*, l'antica arte di intrecciare pazientemente rami di salice o di vitalba. Non ultime vanno ricordate sia la creazione dei tradizionali calzari, i *sabots*, sia quella dei leggerissimi fiori in legno.

L'insieme di queste lavorazioni porta alla nascita di un vasto patrimonio artigianale e la sua più importante vetrina è senza dubbio **La Saint Ours**, fiera millenaria che si svolge ogni anno il 30 e 31 gennaio nelle vie del centro storico di Aosta.

Coloro che non riescono a visitarla possono comunque immergersi nell'artigianato locale tutto l'anno grazie alla rete commerciale **L'Artisanà** che dal 1945 promuove e valorizza il *savoir-faire* valdostano. Nei suoi **quattro negozi** di Aosta, Ayas, Cogne e Courmayeur e nei **sette corner** di Al Giacumet a Bard, La

Boutique Gourmande a Fénis, Le Tirabochon a La Thuile, Skyway Monte Bianco e Cofruits nelle sedi di Pré-Saint-Didier, Saint Pierre e Villeneuve è possibile infatti trovare un'ampia selezione di prodotti realizzati con il tocco unico che solo l'artigianato locale sa dare!

Fonte: Ufficio comunicazione IVAT

L'ARTISANÀ

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





© Luciano Tousco
Ph. Simone Padovani per Fondazione Cologni

MAESTRO D'ARTE E MESTIERE: LUCIANO TOUSCO.

di Giulia Calisti

Intervista al talentuoso artigiano di Gaby che nel 2024 ha ricevuto un prestigioso premio internazionale.

Luciano Tousco è stato il secondo valdostano a ricevere il prestigioso premio Maestro d'Arte e Mestieri. Questo riconoscimento biennale, assegnato dalla Fondazione Cologni dei Mestieri d'Arte, celebra l'eccellenza e il savoir-faire degli artigiani italiani più distinti, i cui nomi vengono iscritti nell'ambito Libro d'Oro dell'Eccellenza Artigiana: *"È un premio molto particolare perché per riceverlo devi essere presentato - spiega Tousco - ed io ho avuto il piacere di essere presentato da uno dei membri della commissione degli esperti del MAM per la sezione legno e arredo, la Sig.ra Nurys Donatoni. La notizia di questo traguardo è arrivata ufficiosamente mentre ero in vacanza insieme alla mia famiglia, poco dopo essere uscito da un bellissimo museo in una roccaforte. Mi sono quindi documentato su questo premio, prendendo consapevolezza di quanto era successo: sono stati premiati 40 artigiani italiani del mondo dell'artigianato".*

Già dall'infanzia Tousco instaura un profondo legame con il legno: *"Questa passione mi è stata trasmessa in modo quasi involontario - continua -. Abitando in un piccolo paese di montagna, uno dei primi regali che ricevi da piccolo è un coltellino. Grazie a questo ho iniziato a intagliare le cornailles, mucche di legno, durante il pascolo e i fischietti in primavera. La consapevolezza di quanto stavo facendo è arrivata solo con il passare degli anni. Crescendo sono diventato un maestro di sci a tempo pieno e nei mesi in cui non c'era la neve mi sono avvicinato alla falegnameria del mio maestro, aiutandolo e imparando tecniche di lavorazione. È stato il mio primo approccio alle macchine, in famiglia mi erano sempre state presentate come delle armi pericolosissime e si era sempre evitato di trasmetterci il mestiere per evitarci eventuali infortuni".*

La svolta è arrivata con una scelta coraggiosa: *"Dopo essermi sposato e dopo diversi anni in cui lavoravo fisso come maestro di sci mi sono confrontato con un collega e abbiamo capito di dover creare qualcosa di nostro per non dover cercare sempre un nuovo lavoro. Nel 2002 abbiamo quindi aperto il nostro laboratorio di restauro di mobili antichi e a gennaio 2003 abbiamo partecipato alla nostra prima Fiera di Sant'Orso. Nel 2012 ero davanti a un bivio e ho scelto di mantenere l'insegnamento dello sci come hobby, concentrandomi principalmente sull'azienda".*

Quando gli si chiede quale progetto gli stia più a cuore, Tousco risponde senza esitazione: *"È un progetto che ho realizzato per il prato del MAV, il Museo dell'Artigianato Valdostano di tradizione, in concerto con altri artigiani e seguendo le vecchie tecniche, senza la falegnameria e i grandi macchinari. L'intera realizzazione dell'opera è stata documentata tramite un video e il progetto, che inizialmente doveva essere esposto solo un mese, è ancora presente nel museo. Per realizzarlo abbiamo utilizzato solamente una segheria mobile che è stata presa in prestito da un mio amico del Ticino: abbiamo tagliato, realizzato i tronchi in assi e li abbiamo lavorati in loco".*

Guardando al futuro, Tousco mantiene salde le sue radici e il suo impegno nella comunità *"Continuo a fare quello che facevo prima. L'ultimo riconoscimento ottenuto non cambia quello che sono: se mi chiedono di cambiare una serratura e una maniglia in paese lo faccio con piacere. Ho dei progetti in cantiere, sicuramente parteciperò alla Fiera di Sant'Orso e riproporrò una bottega scuola per trasmettere la mia passione a giovani entusiasti".*



© Ph. Chiara Bruno



© Ph. Chiara Bruno

PETER TROJER: ARTISTA DEL LEGNO

di Claudine Brunod

*Intervista allo scultore e falegname che ha realizzato la **statua di San Bernardo** offerta a **Papa Francesco** in occasione delle celebrazioni per il centenario della proclamazione del Santo in qualità di patrono degli alpinisti, scalatori, viaggiatori e montanari.*

Peter Trojer è un appassionato, un esploratore, un vero e proprio artista del legno; falegname, ma anche scultore, artigiano e creatore, si diverte a sperimentare con i materiali, soprattutto con il ferro e con le varie essenze di legno, alla ricerca di emozioni sempre nuove e coinvolgenti.

Cresciuto ai piedi del Monte Bianco, a Verrand, nei pressi di Courmayeur, Peter vive, sin da bambino, a stretto contatto con la montagna che frequenta come appassionato di arrampicata ma anche come maestro di snowboard e telemark. *"Mi sono avvicinato al mondo del legno per curiosità, spinto dal desiderio di sperimentare con questo materiale che tanto spesso incon-*



travo in natura. Ho avuto voglia di plasmarlo, modellarlo e trasformarlo osservando come si comportava e reagiva. Ogni creazione mi suscita emozioni diverse, perché in tutto quello che faccio metto molto di me stesso – spiega Peter. Entra a bottega in una falegnameria come apprendista nel 2004, ma già negli anni precedenti si avvicina anche alla lavorazione del ferro crudo, guidato dai consigli di Walter Grivel.

"Mi piace sperimentare e giocare con il legno, perché è una materia viva che dalla pianta può trasformarsi in un complemento d'arredo o in un pezzo d'artigianato unico. Nel mio laboratorio mi esprimo e in qualche modo racconto anche il mio legame con la montagna e con la natura che mi circonda."

La figura del San Bernardo è indubbiamente l'emblema di un legame molto stretto con la montagna. Il Santo, che dà il nome ai due passi alpini che rappresentano le vie di collegamento della Valle d'Aosta con il resto d'Europa, nacque probabilmente ad Aosta intorno al 1020 e fu attivo nell'abbazia svizzera di Bourg-Saint-Pierre da dove partì per fondare il monastero in cima al Monte Jovis, quello che oggi è l'ostello del Gran San Bernardo, a quota 2470 metri, luogo di sosta e riconforto per i pellegrini e i viaggiatori. Questo canonico così umanamente semplice, sempre pronto ad aiutare gli abitanti della montagna, è stato proclamato patrono dei montanari, degli alpinisti e più in generale dei viaggiatori da Pio XI nel 1923 e, da allora, lo si festeggia il 15 giugno in numerosi territori alpini.

"È stato un vero onore e anche una grande responsabilità realizzare la statua che ho avuto l'opportunità di consegnare al Papa Francesco in occasione di un'udienza privata organizzata per il centenario della canonizzazione del Santo." racconta emozionato Peter Trojer. *Mi sento fortunato di aver potuto stringere la mano al pontefice così come di aver avuto accesso ad alcune stanze del palazzo, spesso inaccessibili ad altri. Sono stato onorato di poter, grazie alla mia passione e al mio lavoro, portare un pezzo di Valle d'Aosta in quei luoghi intrisi di spiritualità."*

Un altro esemplare della Statua di San Bernardo è stato offerto al Vescovado di Aosta per la Cattedrale. Con le sue linee moderne e ardite, fuori dai canoni tradizionali, il San Bernardo di Peter Trojer è una miscela straordinaria tra tradizione e innovazione, tra passato e futuro.

Presente dal 2008 alla millenaria Fiera di Sant'Orso, quest'anno Peter esporrà in piazza Chanoux all'Atelier des Métiers.



© Il San Bernardo di Peter Trojer | Ph. Stefano Venturini



© Il San Bernardo di Peter Trojer | Ph. Stefano Venturini

CREATIVITÀ VALDOSTANA OLTRE LA TRADIZIONE

di Giulia Calisti

L'artigianato valdostano non è solamente legato alla tradizione della Millenaria Fiera di Sant'Orso. Oggi, la creatività locale si esprime anche attraverso brand innovativi che portano nel mondo dell'arredo creativo opere uniche e originali, realizzate interamente a mano in laboratorio dai loro artisti. Tra questi spicca Brandy Roger, azienda valdostana che si distingue per **l'estro e l'originalità con cui reinterpreta il design**, sfidando le convenzioni con progetti che stupiscono e coinvolgono.

Brandy Roger è protagonista di numerosi **eventi internazionali**, dimostrando come l'artigianato valdostano possa andare oltre le radici tradizionali per diventare simbolo di creatività moderna. Un esempio è stata la recente partecipazione all'Essen Motor Show, prestigiosa fiera tedesca dedicata al mondo dell'automobilismo e del design perso-



nalizzato. Qui, l'azienda ha presentato alcune delle sue creazioni più sorprendenti, lasciando un ricordo indelebile nel pubblico presente.

La **reinterpretazione di una Citroën Traction Avant** ha rubato la scena: l'iconico veicolo d'epoca è stato trasformato in un vero e proprio tributo alla storia del cinema. Equipaggiata con un proiettore, un telo per proiezione che esce motorizzato dal paraurti anteriore, un frigorifero e una macchina per popcorn, l'auto si è evoluta da semplice mezzo di trasporto a una sala cinema "intima", offrendo un'esperienza immersiva e nostalgica a quanti l'hanno vista.

Non è stata meno sorprendente la presenza della **Harley Davidson Trike**, un'autentica fusione di lusso e tecnologia. Completamente decorata con gemme scintillanti e luci LED, la moto include un impianto stereo di ultima generazione e una consolle DJ integrata, capace di trasformare ogni evento in un vero spettacolo di luci e suoni. La cura per i dettagli e l'estetica audace hanno reso questa moto un'opera d'arte viaggiante, dimostrando come Brandy Roger sappia unire performance e creatività in modo straordinario.

La terza creazione che ha catturato l'attenzione dei partecipanti è stata sicuramente la **Harley Davidson Road King**, ribattezzata **"Road Queen"** per l'occasione. Questo modello si distingue per un sistema di luci LED programmabili che consentono di personalizzare l'aspetto estetico della moto con effetti visivi cangianti, enfatizzando l'unicità di ogni esibizione e riflettendo il desiderio dell'azienda di coniugare arte e innovazione tecnologica.

Grazie a queste creazioni Brandy Roger ha dimostrato a Essen come l'artigianato valdostano possa andare ben oltre i confini tradizionali, abbracciando l'estro e l'innovazione. Ogni progetto è una fusione di passione per i motori e ricerca artistica, con l'obiettivo di offrire al pubblico esperienze sensoriali uniche.

La partecipazione a eventi come l'Essen Motor Show è solo una delle tante tappe del percorso internazionale dell'azienda. Brandy Roger è stata presente alla Fiera Maison & Objet di Parigi nella sezione dei pezzi unici,



© Citroën Traction Avant | Ph. Archivio Brandy Roger



© Harley Davidson | Ph. Archivio Brandy Roger

dal 16 al 20 gennaio, alla Fiera Milano Home, dal 23 al 26 Gennaio, e al Motorbike Expo di Verona, dal 24 al 26 Gennaio, continuando a portare l'eccellenza valdostana sotto i riflettori del panorama creativo extra regionale.



Brandy Roger

COMPLEMENTI D'ARREDO E DI DESIGN

SHOW-ROOM SARRE (AO)

Fraz. la Remise, 34 | Tel. +39.0165.517535 | +39.351.8923973 | brandy.roger.sarre@gmail.com

SHOW-ROOM RICCIONE (RN)

Viale Ceccarini, 27 | Tel. +39.351.4443999 | brandy.roger.riccione@gmail.com

SEDE PRODUTTIVA AOSTA ZONA INDUSTRIALE

Via Lavoratori v. del Col du Mont, 54 | Tel. +39 0165.31638



TROSSELLO

GIOIELLERIE DAL 1897

AOSTA - Via de Tillier, 39
Tel. 0165 41058

COURMAYEUR - Via Roma, 34
Tel. 0165 846733



IL VOLTO BAROCCO DEL CASTELLO DI AYMAVILLES

di Christel Tillier

Linee curve dagli andamenti sinuosi, giochi di pieni e di vuoti, di parti avanzate e retrocesse, illusioni, effetti di chiaroscuro caratterizzano l'aspetto del castello di Aymavilles, importante dimora storica della Valle d'Aosta all'imbocco della Valle di Cogne, che nasce dalla fusione tra **architettura medievale** e **gusto barocco**.

Il protagonista di un'importante trasformazione che coinvolse il castello tra il 1715 e il 1718 fu un nobile di casa Challant: **Joseph-Félix**. La fortezza medievale fu trasformata allora in una residenza d'incanto barocco secondo il gusto del tempo, con logge decorate con elementi a stucco, aperture ovali e la realizzazione di uno scalone a doppia rampa di fronte all'ingresso principale. All'esterno, anche il parco a terrazzamenti, la fontana e il viale di accesso, contribuiscono a dare l'aspetto di una **residenza signorile**. Un intervento, quello di Joseph-Félix di Challant, che trasformò il volto del castello: **elegante**, sobrio, ricercato, **dinamico**, capace di farsi interprete

del gusto di un committente che voleva esprimere bellezza, armonia e **meraviglia**.

Curiosità

Sapevate che alzando lo sguardo, sulla facciata meridionale, si può scorgere un **orologio barocco** dipinto le cui lancette segnano le 11:10? Cosa si cela dietro a questi numeri, XI e II? Potrebbero avere un significato simbolico? O forse si tratta di una data nascosta? Sembrerebbe piuttosto un inganno, un tentativo di bloccare l'implacabile incombere del tempo, una sorta di "carpe diem" dietro il quale si cela una riflessione sulla vanità delle cose terrene: un tema ricorrente nella letteratura barocca. Una recente ricerca (di R. Anselmi, A. Verthuy, pubblicata su Orologi solari n. 33 dell'aprile 2024) la descrive come unico quadrante solare a ore italiane in Valle d'Aosta.

Informazioni al pubblico

Castello di Aymavilles
Località Castello, 1 Aymavilles (Ao)
Tel. +39.0165.906040
<https://valledaostaheritage.com/chateau-daymavilles/>

Orari

Ottobre - Marzo: 10.00 – 18.00
Aprile - Settembre: 9.00 – 19.00
Chiuso il lunedì eccetto nei mesi di luglio, agosto e festivi
Chiuso 25 dicembre e 1° gennaio





LA MODA INVERNALE DELLE ALPI

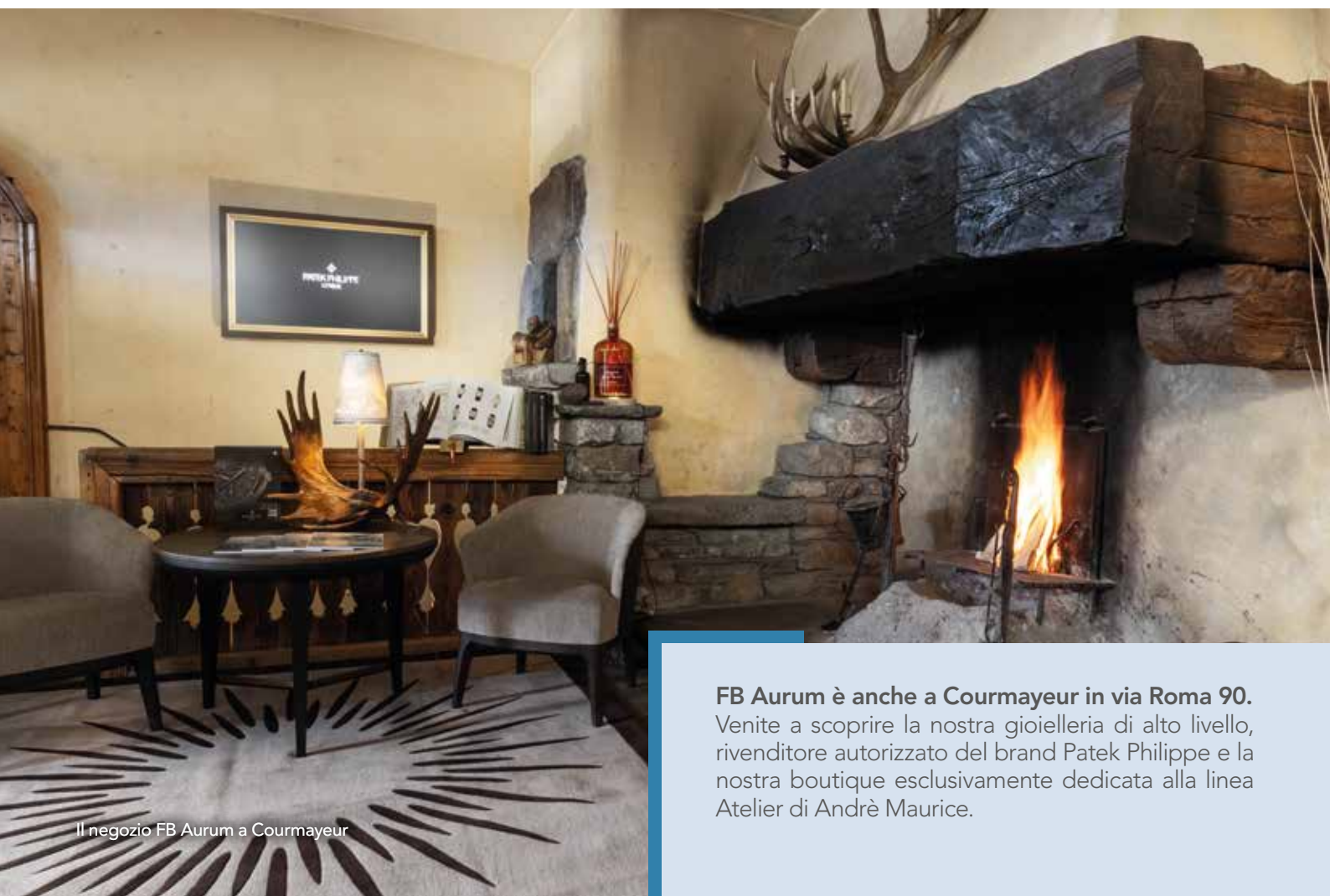
È tempo di saldi in Valle d'Aosta. Avete già scoperto le promozioni nelle boutique FB Aurum? Le tendenze autunno-inverno 2024-2025 della moda delle Alpi vi attendono in due splendidi show-room situati nel centro storico di Courmayeur e Aosta.

- ▶ Duvetica in promozione -30%
- ▶ André Maurice Linea Atelier fino al -30%
- ▶ Sulle restanti collezioni tutti i capi del brand André Maurice vi attendono come sempre a prezzi di fabbrica.

I NEGOZI FB AURUM IN VALLE D'AOSTA

A **Courmayeur**, in via Roma 90, troverete un'esclusiva boutique dedicata unicamente alla linea "Atelier" di André Maurice: nata recentemente in collaborazione con una stilista giapponese che vive a Londra e che utilizza materiali ancora più pregiati.

Sempre a Courmayeur vi attende anche la nostra gioielleria dedicata alla vendita di gioielli di alto livello di nostra produzione e rivenditore autorizzato per la Valle d'Aosta del brand Patek Philippe.



FB Aurum è anche a Courmayeur in via Roma 90. Venite a scoprire la nostra gioielleria di alto livello, rivenditore autorizzato del brand Patek Philippe e la nostra boutique esclusivamente dedicata alla linea Atelier di André Maurice.



Il negozio FB Aurum ad Aosta

Ad **Aosta**, in via De Tillier 12, troverete oltre alla nuova linea "Atelier" anche la collezione classica dell'autunno-inverno. La scelta è ampia sia per l'abbigliamento femminile, sia per quello maschile: tre piani dedicati all'abbigliamento uomo e donna, 100% cashmere Made in Italy, realizzato con filato di prima qualità, a prezzi di fabbrica.

FB Aurum non è solo un negozio multibrand, ma un luogo ricco di fascino e di storia situato in un palazzo del XVII° secolo, dove eleganza e originalità non passano mai di moda; un luogo capace di proporre alla sua clientela idee sempre trendy e prodotti di qualità grazie a prestigiose linee di abbigliamento.



Il negozio FB Aurum ad Aosta

Orari Aosta

Lunedì 10:30/13:00 - 15:00/19:00

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

Sabato 10:00/13:00 - 14:30/19:30

Domenica aperto

Orari Courmayeur

Dal mercoledì al lunedì 10:30/12:30 - 16:00/19:30

Chiuso il martedì

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



Il negozio FB Aurum ad Aosta

NEI PAYS DU SAINT-BERNARD È ARRIVATO L'INVERNO

di Denis Falconieri



© Crévaco | Ph. Archivio Ski Alp Gran San Bernardo

Immaginate un luogo dove le Alpi si trasformano in un parco giochi infinito per gli amanti dello sci di discesa, dello sci di fondo e dello **scialpinismo**. I Pays du Saint-Bernard sono proprio questo: i tre comuni di Étroubles, Saint-Oyen e Saint-Rhémy-en-Bosses, nella magnifica Valle del Gran San Bernardo, al confine tra Italia e Svizzera, sono un vero e proprio paradiso per gli appassionati di questi sport.

A TUTTO SCI

Dalle dolci pendenze per i principianti fino agli itinerari più tecnici per gli esperti, i percorsi per lo **scialpinismo** sono di una varietà sorprendente: i versanti esposti a nord e a sud garantiscono condizioni di neve diverse e paesaggi mozzafiato, permettendo di sciare da novembre fino a giugno. Sul portale Gulliver.it sono a disposizione 31 itinerari di scialpinismo e 2 itinerari di freeride nel versante valdostano del Gran San Bernardo, ai quali si affiancano altri 10 itinerari di scialpinismo e itinerari di freeride dal lato del Canton Vallese.

Non mancano, poi, le opportunità anche per chi ama lo **sci di discesa**: per gli esperti alla ricerca di nuove sfide e per i principianti desiderosi di fare le prime curve, gli impianti della stazione di Crevacol consentono di sciare su piste adatte a tutti, ma anche di lanciarsi in spettacolari discese fuoripista, specialmente lungo il versante nord.

Gli amanti degli sci stretti, invece, trovano pane per i loro denti sui 18 km di piste che partono dal **Foyer de Fond di Flassin**, dove c'è anche lo **Snowpark** per far divertire anche i più piccoli.

I CARNEVALI DELLA COUMBA FREIDA

Ad annunciare la fine dell'inverno saranno ancora una volta i carnevali della Coumba Freida: a **Étroubles**, le sfilate saranno il 27 e il 28 febbraio, a **Saint-Oyen** l'apuntamento con le maschere è il primo marzo, mentre a chiudere il calendario dei festeggiamenti sarà **Saint-Rhémy-en-Bosses** il 2 e il 4 marzo. Le radici storiche di questo affascinante carnevale si intrecciano con un evento memorabile: il passaggio di Napoleone attraverso il Colle del Gran San Bernardo nella primavera del 1800, durante la sua celebre campagna d'Italia. I costumi tradizionali non sono frutto del caso, ma nascono come interpretazione simbolica delle uniformi indossate dai soldati francesi dell'epoca. Il momento più atteso della festa è il corteo, durante il quale le maschere ballano con allegria e vivacità, entrano nelle case delle famiglie, animano strade e piazze, e vengono accolti con generosa ospitalità, condividendo cibi e bevande offerti dalla comunità.



© Carnevale di Etroubles
Ph. Archivio Regione Autonoma Valle d'Aosta | Roberto Andrichetto



© Landzette al carnevale Saint-Rhémy-en-Bosses
Ph. Archivio Regione Autonoma Valle d'Aosta



© Vallée d'Aoste Jambon De Bosses DOP
Ph. Archivio Regione Autonoma Valle d'Aosta

I TESORI GASTRONOMICI DEI PAYS DU SAINT-BERNARD

I Pays du Saint-Bernard custodiscono un patrimonio gastronomico unico, dove tradizione e territorio si fondono in prodotti d'eccellenza. Un viaggio attraverso questi sapori è essenziale per comprendere l'autentica anima di queste montagne, dove nasce uno dei più pregiati prosciutti d'Italia, il **Jambon de Bosses**, che deve il suo carattere inconfondibile alla particolare lavorazione in quota e alle erbe aromatiche di montagna che ne impreziosiscono il sapore. Il **Prosciutto Cotto alla Brace di Saint-Oyen**, invece, è una specialità che racconta la maestria artigianale locale. La sua preparazione unisce ingredienti selezionati, dal miele biologico al génepy, per creare un'armonia di sapori che lo rende unico nel suo genere. Per finire, le **Birre del Gran San Bernardo** nascono dall'incontro tra l'acqua purissima di montagna, cereali selezionati, luppolo e lievito. La produzione spazia dalle classiche Lager e Pils alle più elaborate IPA, Stout e Blanche, offrendo un ventaglio di sapori per ogni palato.

Maggiori informazioni sul sito:
<http://www.paysdusaintbernard.it/>

TEMPO DI CARNEVALI NELLA COUMBA FREIDA

di Stefania Marchiano

Se la Valpelline è già di per sé una vallata unica dal punto di vista paesaggistico, grazie alla sua natura selvaggia e incontaminata, risulta altrettanto speciale anche per le sue antiche tradizioni carnevalesche.

Ollomont, Bionaz, Valpelline e Roisan nel mese di gennaio sono infatti i primi Comuni a dare il via agli antichi e tradizionali *Carnevali della "Coumba Freida"*, ovvero della Valle del Gran San Bernardo che prende questo soprannome proprio dagli spifferi gelidi che soffiano in inverno. Fuori dal comune, ricchi di mistero e di storia questi carnevali sono davvero tutti da scoprire. I curiosi costumi che li caratterizzano e li rendono davvero unici vedono le loro origini nella rievocazione del passaggio dei soldati francesi al seguito di Napoleone, nel maggio del 1800, durante la campagna d'Italia.

I protagonisti, decisamente bizzarri, di questo Carnevale prendono il nome di landzette: indossano costumi colorati e cappelli che ricordano appunto le uniformi napoleoniche. Sono abiti costosi, confezionati interamente a mano, adorni di perline, paillettes (fino a 30.000 per ogni costume!) e specchietti che riflettono la luce. Il volto delle landzette è coperto da una maschera, che un tempo era di legno, mentre oggi viene solitamente realizzata in plastica. In mano tengono il crine di una coda di cavallo e in vita hanno una cintura munita di un campanello. Tutti questi elementi vengono interpretati dagli antropologi come simboli per scacciare gli spiriti avversi ed esorcizzare i malefici e le disgrazie. Fra i diversi personaggi che animano questa tradizione così particolare troviamo inoltre **l'orso**, che rappresenta l'avvicinarsi della primavera ed il suo domatore che lo tiene al guinzaglio. Tutti i comuni delle vallate, con varianti più o meno importanti, hanno maschere e consuetudini simili.





© Lanzette
Carnevale di Etroubles,
Ph. Archivio Regione
Autonoma Valle d'Aosta,
Roberto Andrighetto

Durante il corteo, le maschere visitano le famiglie, entrano nelle case, ballano nelle strade e nelle piazze e mangiano e bevono ciò che viene loro offerto.

Queste le date del 2025:

- **Ollomont 11 gennaio**
- **Bionaz 18 gennaio**
- **Valpelline 25 gennaio**
- **Roisaz 1-2 marzo**

Folklore, tradizione, storia, sport, benessere, gastronomia e artigianato: la Valpelline propone tutto l'anno vacanze a misura d'uomo immersi in uno scenario non comune. La vallata è incredibile anche 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 e dove sono presenti montagne che raggiungono i 4.000 mt e ghiacciai spettacolari.

Ospitalità, gusti e profumi riportano il visitatore indietro nel tempo attraverso una tradizione dell'accoglienza che ha radici solide e che si rispecchia nella storia di operatori del territorio, allevatori, e agricoltori che si tramandano saperi e sapori di generazione in generazione.

Maggiori informazioni

www.valpellineallseason.it
info@valpellineallseason.it



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

Immerso nella natura e nel pieno rispetto dell'ambiente.

Luogo ideale per escursioni e momenti di relax.

Cucina tipica con prodotti locali e provenienti dal mercato equo e solidale.

Ilenia e Daniele Pieiller... Vi aspettano!



BIONAZ - Loc. Chez-Chenoux,1

+39 347 03 30 713
+39 0165 73 01 45

info@alperebelle.com
www.alperebelle.com



LA SALLE: LA MONTAGNA NELLA SUA ESSENZA PIÙ VERA

di Moreno Vignolini

Immagina un angolo di paradiso ai piedi del Monte Bianco, dove le montagne abbracciano dolci pendii soleggiati e il clima è sempre piacevole, protetto dai venti più rigidi. Benvenuti a La Salle, una perla nascosta della Valle d'Aosta, perfetta per chi cerca quiete, autenticità e bellezza incontaminata. **La Salle** è il rifugio ideale per chi desidera staccarsi dal ritmo frenetico della vita moderna e immergersi nella serenità della natura. Qui, lontano dal caos, il turista trova una connessione autentica con l'ambiente circostante.

Gli itinerari di **sci alpinismo** o di semplici e rilassanti **ciaspolate** conducono attraverso boschi incantati e pendii innevati, dove il silenzio sembra raccontare i segreti della montagna. I percorsi di immersione naturale sono diversi e vanno scelti in base alla propria esperienza e preparazione, e prima di avventurarsi in qualsiasi itinerario è bene documentarsi e rivolgersi alle guide alpine o alle guide della natura per ottenere le giuste informazioni e per essere accompagnati da un professionista capace di farvi gustare al meglio il territorio in piena sicurezza.

Per lo scialpinismo in particolare le proposte vanno dal Col Fetita (mt. 2557) al Col de Bard (2176), dal bivacco Cosimo Zappelli (2275) all'Aiguille d'Artanavaz (mt 3.069). Questi sono, infatti, alcuni degli itinerari consigliati all'interno del progetto **Ski Alp 'Xperience**, che coinvolge diverse località della Valle d'Aosta, tra cui La Salle. Per gli amanti della fotografia vi è poi la possibilità di partecipare al contest *"Sali, scatta e condividi la tua esperienza"*. Tra scialpinismo, splitboard e racchette da neve, potrete raccogliere la bellezza delle vostre salite e condividere tale suggestione in questo concorso sempre molto partecipato.

Quando la neve avvolge ogni cosa, il territorio si trasforma in uno scenario da fiaba. La coltre bianca nasconde e al tempo stesso svela la purezza del paesaggio: un invito irresistibile per chi vuole vivere la montagna in modo profondo e autentico. I sentieri di La Salle offrono esperienze indimenticabili: dal brillio dei ghiacciai ai profumi intensi dei boschi innevati, dai ruscelli impetuosi alla pace assoluta dei pendii. La Salle non è solo una destinazione: è un viaggio nei sensi. Ogni escursione regala la limpidezza dei cieli alpini, la vastità degli orizzonti, la grandiosità delle cime. Il candore delle nevi incanta lo sguardo, e l'aria cristallina rigenera corpo e mente.

Se cerchi libertà, serenità e un autentico contatto con la natura, La Salle è la tua destinazione, perché ogni angolo è un invito a rigenerare lo spirito e riassaporare la pace interiore. Vieni a La Salle: la montagna ti aspetta per regalarti emozioni che dureranno per sempre.

**Per maggiori informazioni
sul contest e i percorsi**

www.skialpxperience.it

info@skialpxperience.it

Matteo +39 347 8488237

Partecipazione gratuita
e iscrizione entro il 25/04/2025
(over 18 anni)

Per scoprire La Salle

www.lasallemontblanc.com





LE MONTAGNE VALDOSTANE NEL LOGO DI WE VALLÉE D'AOSTE

© Il tramonto visto da Breuil-Cervinia | Ph. Peter Dreesen

di Christel Tillier

Dal connubio tra la lingua identitaria valdostana, il francese, e la lingua internazionale, l'inglese, è recentemente nata l'idea del concept **We Vallée d'Aoste**. "Noi" inteso come senso di appartenenza ad un territorio, ma anche come "famiglia allargata" verso chi ha scelto di vivere o semplicemente di visitare la Valle d'Aosta. La W stilizzata del logo ricorda il profilo delle montagne valdostane mentre i colori nero e rosso sono quelli che contraddistinguono la regione. *"L'idea è stata quella di proporre un logo che fosse dinamico e attrattivo soprattutto per i giovani"* - racconta il grafico.

Un progetto che narra la passione per la montagna e per le **tradizioni**, ma con uno sguardo verso l'esterno, rivolto a coloro che vogliono scoprire le **peculiarità** e le **bellezze** della regione valdostana. Nato dall'incontro di diverse sensibilità specializzate nell'ambito della promozione **turistica** ed **esperienziale** del territorio, si propone l'obiettivo di far conoscere la Valle d'Aosta nelle sue diverse sfaccettature, siano esse culturali, turistiche, rurali.


We Vallée d'Aoste ha realizzato una prima linea di abbigliamento sportivo e da montagna, gadgets e articoli vari, tutti prodotti in Valle d'Aosta. Presto saranno presentate anche proposte turistiche per valorizzare e promuovere il territorio.


Scoprite i corner shop



Curiosi di saperne di più?

Shop online: alpinelands.it

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

 [We Vallée d'Aoste](https://www.facebook.com/WeVallée.d'Aoste)





© Ph. Archivio PNMA - Roberto Facchini

"UNA FINESTRA SUL PARCO"

di Paola Borgnino, per ufficio comunicazione Parco Naturale Mont Avic

Percorrere i sentieri del **Parco Naturale Mont Avic** è un'esperienza multisensoriale, non solo il fisico ma anche la mente ne trae beneficio. La nostra vista scorge la meravigliosa natura che ci circonda, che muta con il passare dei giorni, con un attento sguardo si può scorgere anche il più piccolo dettaglio e avere delle meravigliose sorprese. Possiamo entrare in stretto contatto con la natura e toccare la sua essenza, con le mani possiamo accarezzare la corteccia degli alberi così ruvida, le rocce a tratti lisce a volte pungenti oppure apprezzare la morbidezza del muschio e dell'erba fresca.

Nelle giornate piovose è ancora più forte l'odore del bosco, in piena estate possiamo facilmente sentire il profumo inebriante dei fiori e se chiudiamo gli occhi, anche solo per un attimo, sentiamo l'acqua del ruscello, il canto degli uccelli, le foglie vibrare al passaggio del vento. Tutto ha un sapore diverso, più intenso quando si è circondati dalla natura incontaminata.

Siamo pronti a vivere un'esperienza in perfetta connessione con l'ambiente naturale che ci circonda? Per aiutarci ad assaporare anche il più piccolo segnale della natura, il Parco Naturale Mont Avic ci accoglie nei suoi **Centri visita**, dove i dettagli del territorio, la fauna e la flora vengono illustrati grazie alle installazioni presenti a Cova-

rey nel Comune di Champdepraz e in località Château a Champorcher.

La preziosa collaborazione con l'associazione "Una Finestra sul Parco", nata dalla volontà di cinque giovani donne della zona, ha reso possibile l'apertura dei Centri visita in modo più organizzato e assicura la presenza del Parco anche in eventi importanti come il Marché au Fort a Bard e la Fiera di Sant'Orso a Donnas e Aosta. Fermarsi ai Centri visita può essere l'esperienza che anticipa la vostra escursione in natura e, allenando lo sguardo e i sensi a ciò che vi aspetta, potrete immergervi completamente in essa con maggiore sensibilità.



© Ph. Archivio PNMA

SCOPRI L'INVERNO NEL GRAN PARADISO CON LE GUIDE

di Andrea Virgilio, per ufficio comunicazione Parco Nazionale Gran Paradiso

Ciaspolate guidate nel Parco Nazionale del Gran Paradiso.

L'inverno nel Parco Nazionale Gran Paradiso trasforma il paesaggio in un incantevole regno bianco, dove la natura svela alcuni dei suoi spettacoli più affascinanti. Le valli silenziose, ammantate di neve, offrono un'esperienza unica per gli amanti dell'outdoor e per chi desidera scoprire la montagna nella sua veste più autentica.

Durante questa stagione, il Parco propone un modo speciale per esplorare il territorio: le **ciaspolate guidate**. Accompagnati dalle **Guide Ufficiali del Parco**, appassionate conoscitrici di questi luoghi, i visitatori possono intraprendere escursioni sicure e ricche di scoperte. Le guide, professionisti altamente qualificati, non solo garantiscono la sicurezza del percorso, ma arricchiscono l'esperienza condividendo conoscenze sulla fauna locale, sulle tracce degli animali nella neve e sugli adattamenti della natura al freddo.

Gli **itinerari** sono diversificati e adatti a differenti livelli di preparazione: si va dalle semplici passeggiate di mezza giornata fino a percorsi più impegnativi per gli escursionisti più esperti. Durante le escursioni, non è raro avvistare stambecchi e camosci che, con la loro straordinaria capacità di adattamento, popolano questi territori anche nelle condizioni più rigide.

Per scoprire tutti i programmi è possibile visitare il sito del Parco al link <https://www.pngp.it/iniziative-del-parco/attivita-guide>, un'esperienza invernale nel Gran Paradiso non è solo un'attività sportiva, ma un'immersione totale nella maestosità della natura alpina.





© Stambecchi nel Parco Nazionale del Gran Paradiso | Ph. Archivio Fondation Grand Paradis

40 ANNI DI CINEMA E NATURA

Il successo internazionale del Gran Paradiso Film Festival.

Il Gran Paradiso Film Festival ha celebrato nel 2024 i suoi 40 anni con un successo sorprendente, nonostante la completa riprogrammazione a seguito dell'alluvione che ha colpito la valle di Cogne lo scorso giugno. Il festival ha accompagnato la ripartenza lanciando un messaggio forte: **la conservazione della Natura** e l'adattamento al cambiamento climatico devono essere un tema unico nell'agenda politica per la sopravvivenza della specie umana.

La 27° edizione ha fatto conoscere il Gran Paradiso a un pubblico sempre più ampio e internazionale. La sezione "GPFF in mostra" ha ampliato i suoi orizzonti, arrivando a prestigiosi palcoscenici come il Festival International Nature Namur, in Belgio, e il Principato di Monaco.

In particolare, la **mostra fotografica "Ibex. De sa survie dans le Parc National du Grand Paradis en Vallée d'Aoste à symbole des Alpes"**, organizzata

da Fondation Grand Paradis e dalla Regione autonoma Valle d'Aosta, è stata esposta presso la Galerie des Pêcheurs, accesso principale al Rocher del Principato di Monaco. La mostra, dedicata allo **stambecco**, ha celebrato la maestosità di questo animale simbolo delle montagne valdostane e delle Alpi. Per tutto il mese di dicembre, il pubblico ha potuto ammirare le straordinarie immagini dello stambecco e conoscere la sua storia di sopravvivenza nel Parco Nazionale Gran Paradiso.

Mentre i preparativi per la 28° edizione sono già in corso, è possibile rivivere le emozioni della passata edizione grazie ai video delle conferenze De Rerum Natura, ora disponibili sul canale YouTube della manifestazione "Gran Paradiso Film Festival" (<https://www.youtube.com/@GranParadisoFilmFestival>): un'opportunità per ripensare alle suggestioni di un festival che continua a crescere e a ispirare.

Fonte: ufficio stampa Fondation Grand Paradis



IL VALLESE REGIONE BEST IN TRAVEL 2025

di Denis Falconieri

© Ph. Denis Falconieri

A ottobre 2024, *Lonely Planet* ha pubblicato l'attesissima guida **Best in Travel 2025**, con un elenco di trenta destinazioni spettacolari tra paesi, città e regioni, pronti a ispirare i prossimi viaggi. Dalle gemme nascoste immerse nella natura ai panorami urbani più trendy, dalle spiagge incontaminate ai parchi nazionali poco visitati, dalla scena artistica di Tolosa, spesso definita "Parigi in miniatura", a Genova, unica meta italiana selezionata, che sa mescolare storia e innovazione, ideale per quei viaggiatori che cercano un'esperienza autentica e ricca di significato, ogni destinazione è stata scelta con cura per il suo "fattore wow", per le esperienze culturali uniche e per il suo impegno verso la sostenibilità, la comunità e la diversità.

Nella classifica dedicata alle regioni, c'è anche il **Canton Vallese**, gioiello svizzero incastonato nelle

Alpi con località di fama mondiale come **Zermatt** e **Verbier** ideali per gli amanti della montagna e degli sport invernali. Questo riconoscimento celebra la straordinaria bellezza paesaggistica, la ricchezza culturale e le eccezionali opportunità turistiche di questa regione.

"Verbier, Zermatt e l'affascinante Cervino con la sua inconfondibile forma piramidale: luoghi famosissimi di questa regione svizzera – si legge nella motivazione – in cui i nobili inglesi facevano tappa durante il Grand Tour nel XIX secolo e dove oggi attricette millennial sorseggiano cocktail in esclusive località sciistiche. Eppure sotto il glamour più ostentato si cela una ricca e intramontabile tradizione pastorale, tanto salda quanto la tendenza della regione a tracciare per il 2025 nuovi ed entusiasmanti sentieri".



Tra le esperienze consigliate ci sono la corsa su tre **funivie da Zermatt al Piccolo Cervino** per vedere 14 ghiacciai e oltre 30 vette sopra i 4000 metri, la raclette di produttori artigianali al festival del formaggio **Bagnes Capitale de la Raclette**, che si svolge per due giorni a Le Châble, la scalata del Pierre Avoi e l'escursione lungo le bisse, gli antichi canali di irrigazione per i pascoli, che consente di vedere Verbier da una prospettiva diversa, e per finire un trekking guidato in estate sul **Ghiacciaio dell'Aletsch**, il più grande delle Alpi, o un tour di scialpinismo da Fiesch in inverno.

Nel 2025, poi, il Vallese si prepara a un altro evento di rilievo internazionale: ospiterà, infatti, la Coppa del Mondo di Mountain-bike. Questo appuntamento conferma la vocazione della regione come destinazione di eccellenza per gli sport outdoor, richiamando atleti e appassionati da tutto il mondo.

Le attrattive del Canton Vallese non si esauriscono con le attività outdoor perché la regione vanta una ricchezza enogastronomica straordinaria, con vigneti che producono vini di altissima qualità, una tradizione culinaria genuina e paesaggi naturali che cambiano volto con le stagioni.

La nomination di Lonely Planet sottolinea le bellezze naturali, ma anche l'ospitalità, l'innovazione e la sostenibilità che caratterizzano questo territorio. Dal turismo responsabile alle iniziative di preservazione ambientale,



© La Raclette | Ph. Archivio Bagnes Capitale de la Raclette.ch

il Vallese dimostra un impegno concreto nella valorizzazione del proprio patrimonio naturale e culturale.

Per gli amanti della natura, della montagna e degli sport, il Vallese rappresenta una destinazione unica e si conferma come una delle mete più affascinanti delle Alpi svizzere.

オ
ト
ト
ト





SOLIDI
SICURI
SUZUKI

VITARA HYBRID TECNOLOGIA SUZUKI 4X4 ALLGRIP





SCOPRI DI PIÙ

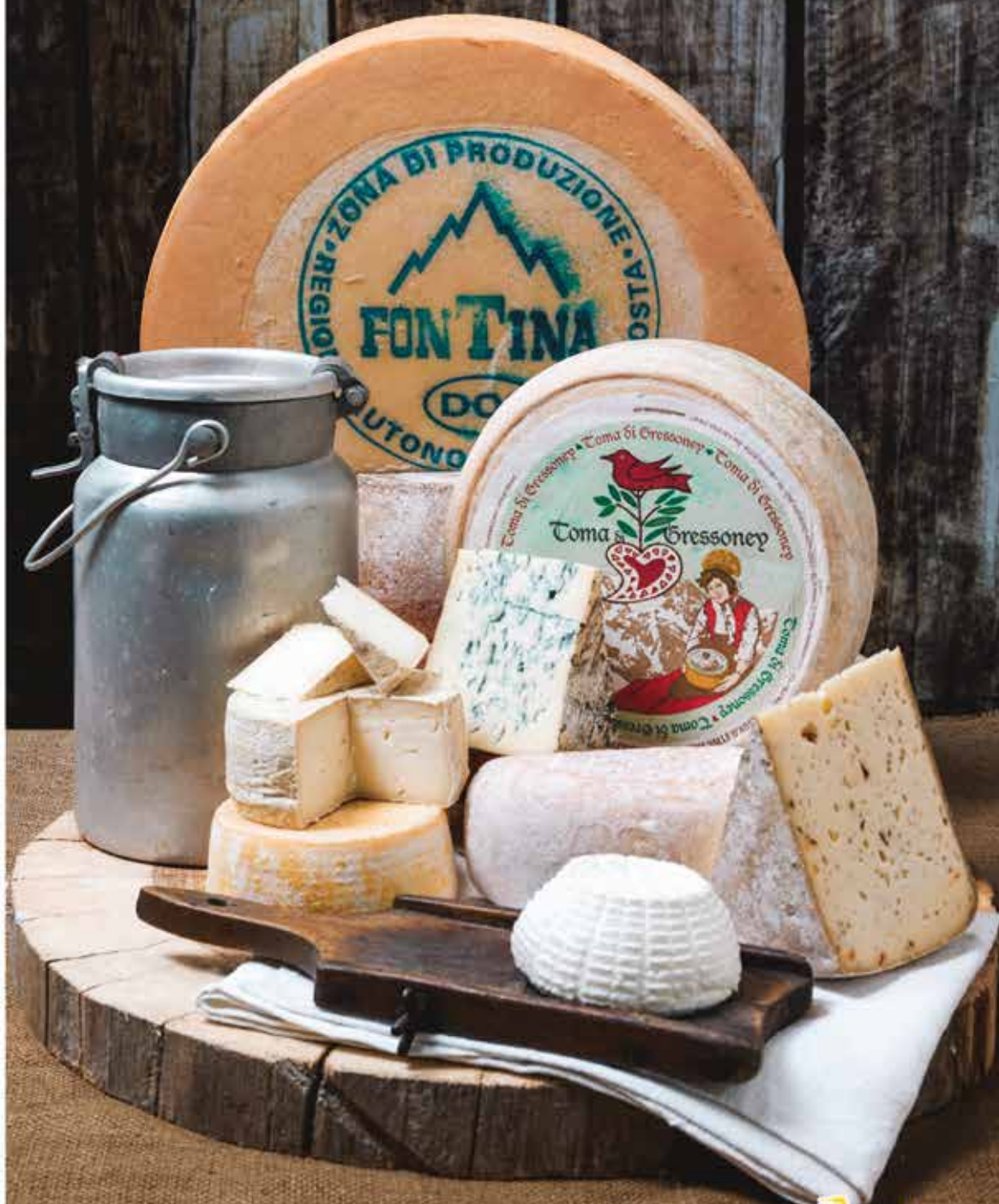
HYBRID ALLGRIP connect

3 PLUS 3000 1.8 2.0 2.4 2.5 3.0

SUZUKI finance MOTUL

Gamma Suzuki 4x4: consumo ciclo combinato: da 1,0 a 7,7 l/100km (WLTP). Emissioni di CO₂: da 22 a 174 g/km. Le immagini delle vetture sono puramente indicative.

Formaggio. È una parola.



I gusti sono gusti. E noi li rispettiamo tutti. Per questo da oltre 75 anni ci impegniamo per offrirvi il massimo dell'assortimento senza fare mai mancare offerte e sconti. Che si tratti di formaggi o di vini, di antipasti o di dolci, di libri o di abbigliamento, siamo sempre pronti a offrirvi ciò che desiderate. Chi ci conosce lo sa: chi sceglie di scegliere, sceglie Cidac.


CIDAC
Ci dà.



© Ph. Gaby Dyson

IL VIN BRULÉ

di redazione RV

Vin Brulé e Fiera di Sant'Orso: il connubio perfetto

Durante la millenaria, nella notte tra il 30 ed il 31 gennaio, il centro storico di Aosta si anima per la "Veillà": la tradizionale veglia in cui balli, musica e canti tradizionali valdostani diventano i protagonisti indiscussi dell'intera nottata. Viste le temperature rigide che sovente accompagnano questo speciale momento conviviale, per scaldare lo spirito, niente è meglio di un buon brodo caldo o del tradizionale vin brulé. Una bevanda quest'ultima la cui ricetta vanta numerose varianti in diverse nazioni, tramandate di generazione in generazione, ma i cui ingredienti di base rimangono sempre **il vino, lo zucchero, la cannella, i chiodi di garofano e le scorze di limone**.

Conosciuto anche come *Glühwein*, dal tedesco, *Vin Chaud* in francese, *Mulled Wine* in inglese, ha origini lontane nel tempo. Fra i predecessori del vin brulé troviamo il Conditium Paradoxum (di probabile origine greca): un vino dolcificato con abbondante miele, scaldato a più riprese e aromatizzato con pepe, foglie di nardo, zafferano e datteri, che generalmente veniva offerto agli ospiti alla fine del pasto, come documentato nel "De re coquinaria", una raccolta di ricette del primo gastronomo romano Marco Gavio Apicio nel 25 a.c.

La **preparazione** consiste di base nel portare lentamente, a fiamma bassa, il vino all'ebollizione aggiungendo poi lo zucchero e le spezie.

Ovunque voi siate il consiglio è di optare sempre per delle etichette del territorio, tenendo a mente che il vin brulé deve profumare e invitare al sorso con il suo vapore. Privilegiate un **vino corposo** (meglio se rosso, con una gradazione alcolica di circa 13% Vol.), ricco di aromi e di struttura, possibilmente con un buon residuo zuccherino se preferite un gusto più abboccato.



LA GRAPPA DELLA VALLE D'AOSTA

di redazione RV

La grappa nella tradizione

Uno dei prodotti d'eccezione delle zone alpine è sicuramente la grappa, che ha trovato in Valle d'Aosta il clima giusto e la ricca coltura vinicola per ottenere vinacce di qualità, anche di vitigni autoctoni, portando nel bicchiere i profumi e i sapori di questo territorio unico.

"Se il vino è la poesia della terra, la grappa è la sua anima" scriveva il giornalista, regista e scrittore Mario Soldati. È l'anima della gente di montagna che ha fatto della grappa un **prodotto identitario**, di eccellenza di tutto l'arco alpino italiano, ricordiamolo la grappa è un distillato italiano, lo è per legge, per tradizione e per cultura.

Dal marzo 2023, la Commissione europea ha approvato l'inserimento della **"Grappa della Valle d'Aosta - Grappa de la Vallée d'Aoste"** nel Re-



© Ph. Archivio Distillerie Saint Roch

tutta Italia la manifestazione "Grapperie Aperte" una giornata interamente dedicata alla grappa, con visite guidate e degustazioni, dove si possono per l'appunto ammirare anche gli alambicchi.

La grappa in cucina

Abitualmente pensiamo alla grappa consumata come digestivo a fine pasto, da sola o con il caffè con cui si sposa perfettamente, soprattutto quello preparato alla Valdostana e bevuto nella tradizionale grolla, ma anche con il cioccolato, meglio se fondente, che ne esalta tutto il sapore. Ma ci sono usi anche meno convenzionali, anche se possono essere considerati più difficili visto l'alto contenuto alcolico del prodotto ed il suo sapore forte.

Con i **dolci**, ad esempio, basta aggiungere un bicchierino all'impasto delle chiacchiere o delle castagnole, dolci tipici del carnevale, ma anche alla torta di mele, alla ciambella con la frutta secca o ai tortini al cioccolato o ancora per aromatizzare le marmellate. La grappa mostra infine la sua versatilità anche con le ricette salate: nel risotto con gli scampi o con le fragole, o ancora nella sfumatura dei petti di pollo al burro e salvia.

E infine... non c'è **Veilà** della **Saint Ours** senza grappa! Dal 1998, in occasione della fiera millenaria, ogni anno viene prodotta da una nota azienda locale un'edizione speciale con bottiglie limitate e numerate. Una grappa monovitigno che nell'etichetta riproduce il manifesto ufficiale della Fiera, gentilmente concesso dalla Regione Autonoma Valle d'Aosta. Un vero pezzo da collezione.

gistro delle **IGP**, ovvero le Indicazioni geografiche protette. La "Grappa della Valle d'Aosta" è ottenuta esclusivamente da uve prodotte e lavorate nel territorio della regione autonoma Valle d'Aosta. La produzione avviene, come vuole la tradizione, per distillazione diretta delle vinacce in alambicchi artigianali discontinui. La sua produzione è quasi una magia, per pensarla basta ammirare proprio agli alambicchi: complessi e bellissimi strumenti per la distillazione.

Da diversi anni l'Istituto nazionale della grappa organizza, solitamente nel mese di ottobre, in



© Ph. Archivio Distillerie Saint Roch

LA "SAOUSEUSSE"



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

L'Associazione Allevatori della Valle d'Aosta nella gestione del proprio disciplinare di etichettatura delle carni bovine di razza Valdostana ormai da oltre 15 anni si occupa della promo-valorizzazione di questo prodotto della filiera zootecnica, tra le varie azioni, vi è la tutela e difesa dei prodotti derivati dalla carne stessa, importante è stata l'azione dell'associazione nel richiedere l'inserimento dell'utilizzo esclusivo della carne valdostana in alcuni PAT riconosciuti dalla Regione e dal ministero.

Uno di questi Prodotti Agroalimentari Tradizionali, riconosciuti dall'amministrazione Regionale e dal Ministero competente, nel settore della trasformazioni delle carni è la "Saouseusse" che utilizza come materia prima di base la **carne bovina di razza valdostana** (pezzata rossa o pezzata nera-castana, o dei loro incroci), carne suina e lardo.

Per la **preparazione** della Saouseusse i vari ingredienti vengono amalgamati con spezie e aromi, quali l'aglio, il pepe, la cannella, i chiodi di garofano e la noce mosca-

ta e in seguito insaccato in budelli. I lunghi salsicciotti sono poi legati, formando così salamini da 10-20 cm, per rendere più compatta la pasta e facilitarne il consumo, la corretta stagionatura risulta essere un passaggio fondamentale: appena finita l'operazione di insaccatura-legatura, le saouseusse devono essere trasportate in un locale buio dove resteranno appese, a buona distanza tra una e l'altra.

La Saouseusse è comunemente chiamata anche **salamme valdostano** tale denominazione indica la presenza prevalente di carne bovina (in particolare di bovini adulti che hanno pascolato per anni) all'interno del salamino, in quanto nelle zone montane in genere, e quindi anche in Valle d'Aosta, era tradizione e lo è ancora oggi, utilizzare la carne di bovino che è maggiormente presente nel territorio vista l'estrema vocazione per l'allevamento, dovuta alla presenza di ampie superfici di prato pascolo utilizzate per la produzione di ottimi foraggi e pascoli con una elevata biodiversità.

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

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"



Levi
Valle d'Aosta
DISTILLATI

GRAPPA DI PRIÉ BLANC

selezione fiera 2025

Come da tradizione, in occasione della millenaria Fiera di Sant'Orso, abbiamo prodotto in edizione limitata 1.025 bottiglie di Grappa monovitigno di Prié Blanc, riproducendo il manifesto ufficiale della Fiera di Sant'Orso 2025, 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



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



**1025^e FIERA
DELL'ARTIGIANATO
VALDOSTANO
DI TRADIZIONE**

**AOSTA 30-31
GENNAIO 2025**

**LA
SAINT
OURS**

lasaintours.it

