

# RENDEZ-VOUS

IN VALLE D'AOSTA

ARTE, CULTURA, SPORT  
TRADIZIONI, TEMPO LIBERO  
ENOGASTRONOMIA

INVERNO 2026 

   N° 54 - GENNAIO-FEBBRAIO

[www.rendezvous-vda.it](http://www.rendezvous-vda.it)

LA SAINT OURS 2026

MOSTRE: KIN 金,  
L'ORO NELLE ARTI GIAPPONESI

TERRITORIO: LA PAROLA AI PARCHI

Tradizionali galletti di legno alla Fiera di Sant'Orso | Ph. Archivio Regione Autonoma Valle d'Aosta

# KIN

## L'ORO NELLE ARTI GIAPPONESI

28.11.2025  
06.04.2026

MEGAMUSEO  
AOSTA

DA MARTEDÌ A DOMENICA  
Orario continuato 10-18

### TICKET ONLINE

[valledaostaheritage.com/megamuseo/](http://valledaostaheritage.com/megamuseo/)







Tradizionale oggetto in legno alla Fiera di Sant'Orso  
Ph. Archivio Regione Autonoma Valle d'Aosta

Gennaio porta con sé l'atmosfera magica della montagna invernale. La millenaria Fiera di Sant'Orso, il 30 e 31 gennaio, trasformerà Aosta in un museo vivente dell'artigianato tradizionale, dove maestri scultori e tessitori racconteranno storie antiche attraverso le loro opere uniche.

Ma gennaio non è solo Sant'Orso. Mostre d'arte, manifestazioni culturali e sportive arricchiranno il calendario valdostano, valorizzando un territorio che sa sempre coniugare tradizione e contemporaneità.

Vi invitiamo dunque a scoprire, in queste pagine, i tesori artigianali, le proposte artistiche e la bellezza invernale della nostra Valle.

La Valle d'Aosta vi aspetta: custode del passato, interprete del presente.

Buona lettura.

#### RENDEZ-VOUS EN VALLÉE D'AOSTE

[www.rendezvous-vda.it](http://www.rendezvous-vda.it)  
[redazione@rendezvous-vda.it](mailto: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](http://www.gedirama.it)  
[info@gedirama.it](mailto:info@gedirama.it)

#### DIRETTORE RESPONSABILE

Stefania Marchiano  
M. +39.347.33.38.828  
[info@rendezvous-vda.it](mailto:info@rendezvous-vda.it)

#### REDAZIONE

Marco Albarello, Estelle Baur,  
Claudine Brunod, Denis Falconieri,  
Arabella Pezza, Christel Tillier, TurismOK.  
Tipografia Berrino Printer Srl | Società Benefit  
Reg.ne Trib. Aosta N. 28/07 11/01/08  
Reg.ne R.O.C. N. 35346

   **Rendez-Vous en Vallée d'Aoste**



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



*La sfida di Aosta,  
fra turisti e residenti*

*Il futuro del turismo  
valdostano*

*KIN 金 - L'oro  
nelle arti giapponesi*

*Restauro contemporaneo  
Hyper Ovum di Mirella Bentivoglio*

*La Saint-Ours 2026*

*Nuovi spazi per antichi  
sapori con L'Artisanà*

*Fénis: al via  
la nuova stagione turistica*

*"Camminando le Terre Alte"*

*Gipeto in Valnontey*

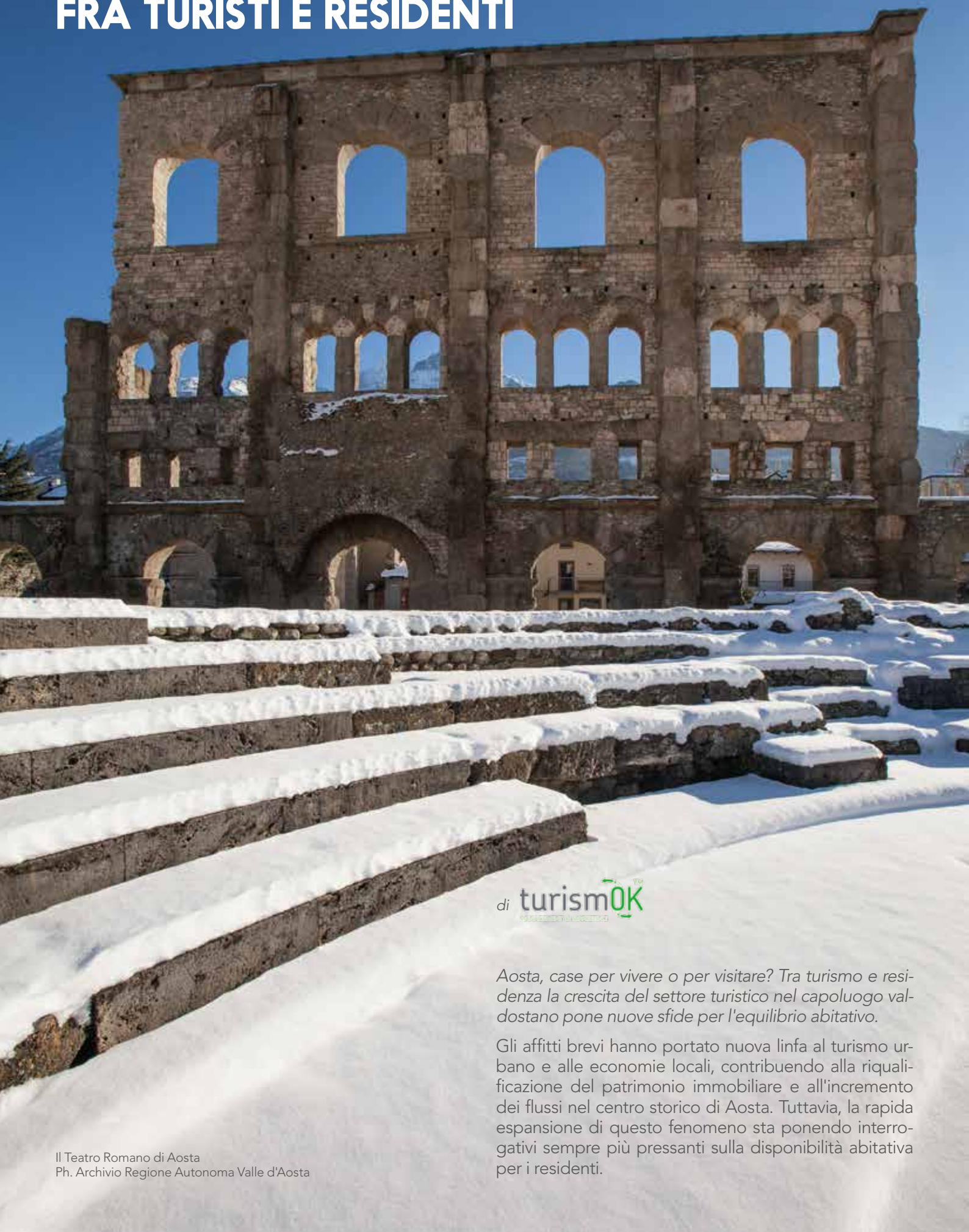
*Inverno nel Parco Nazionale  
Gran Paradiso*

*Qualità nel Mont Avic*

*Un sorso di solidarietà*

*La Valle d'Aosta in tavola*

# LA SFIDA DI AOSTA, FRA TURISTI E RESIDENTI



di **turismOK**  
#SAGGIAMENTEAUSTO

*Aosta, case per vivere o per visitare? Tra turismo e residenza la crescita del settore turistico nel capoluogo valdostano pone nuove sfide per l'equilibrio abitativo.*

Gli affitti brevi hanno portato nuova linfa al turismo urbano e alle economie locali, contribuendo alla riqualificazione del patrimonio immobiliare e all'incremento dei flussi nel centro storico di Aosta. Tuttavia, la rapida espansione di questo fenomeno sta ponendo interrogativi sempre più pressanti sulla disponibilità abitativa per i residenti.



Nel capoluogo valdostano si contano attualmente 582 alloggi destinati all'uso turistico, parte di un totale regionale di 7.674 unità che offrono complessivamente circa 31.000 posti letto. In un mercato immobiliare già naturalmente contenuto per conformazione territoriale, ogni unità sottratta alla locazione residenziale ha un impatto significativo sull'offerta disponibile. La conseguenza più evidente è la crescente difficoltà per famiglie, lavoratori stagionali e studenti nel trovare soluzioni abitative stabili. Molti si trovano costretti a cercare casa fuori dal centro urbano o ad accettare contratti temporanei, con evidenti ripercussioni sui prezzi e sulla qualità dell'offerta residenziale.

*Nuove regole per un settore in evoluzione.*

La Legge di Bilancio 2026 introduce misure specifiche per riequilibrare il mercato attraverso la leva fiscale. La cedolare secca rimane al 21% per il primo immobile destinato agli affitti brevi, sale al 26% per il secondo, mentre dalla terza unità l'attività viene classificata come imprenditoriale, richiedendo l'apertura di partita IVA. Parallelamente, crescono i controlli sulla trasparenza: l'obbligo di esposizione del CIR regionale e l'introduzione del CIN nazionale negli annunci online, operativo dal 2025, mirano a contrastare l'irregolarità e rendere il fenomeno più facilmente monitorabile.

Per una destinazione turistica come Aosta, la sfida principale resta trovare un **equilibrio sostenibile** che permetta di accogliere i visitatori senza compromettere la vivibilità per i residenti. Strumenti come osservatori comunali sulle dinamiche abitative, incentivi per il canone concordato e collaborazioni con università e imprese locali potrebbero rappresentare soluzioni concrete per mantenere vitale il tessuto urbano della città.



Aosta, Torre Signori e Porta Praetoria | Ph. Archivio Regione Autonoma Valle d'Aosta

**VITARA HYBRID**

**SUPEREROE OGNI GIORNO**

**VITARA HYBRID TUA A 22.950€\* CON 4.500€ DI INCENTIVI SUZUKI**

Gamme Vitara Hybrid: consumo ciclo combinato da 5,3 a 9,8 l/100km (WLTP). Emissioni di CO<sub>2</sub> da 119 a 137 g/km. \*Prezzo primo chiavi in mano riferito a Vitara Hybrid 1.5 Cool- Bianco Sanctorio - IPT, PFM ed eventuali spese di rottamazione esclusi - presso i concessionari aderenti. La validazione di eventuali vetture in permuta sarà effettuata in sede di sottoscrizione del contratto. Prezzo di listino: € 27.450, prezzo primo chiavi in mano: € 22.950. Prezzo primo chiavi in mano calcolato con: incentivo Suzuki di € 4.500 con permuta o rottamazione. L'offerta è applicabile per tutti i contratti stipulati entro fine mese. Si evidenzia ai sensi del Decreto Legislativo n. 28/2023, attuativo della direttiva (UE) 2019/2161 del Parlamento europeo e del Consiglio del 27 Novembre 2019, che l'ultimo prezzo promozionale del suddetto bene, nei 30 giorni precedenti all'inizio del presente annuncio pubblicitario era di € 22.900 con il prezzo di listino di € 26.900, grazie all'incentivo Suzuki e delle Concessionarie aderenti all'iniziativa pari ad € 4.000. Tutti i dettagli sui vantaggi e le promozioni applicabili ai singoli modelli e la loro disponibilità sono disponibili presso le Concessionarie o sul sito suzuki.it. Le immagini delle vetture sono puramente indicative.

ACQUISTI DI PIÙ

ALLGRIP connect 3+ SUZUKIfinance MOTUL



web: [www.peila.it](http://www.peila.it)

SEGUICI SU



Carema (To) via Nazionale 7

Quart (Ao) Loc. Amerique 56

**concessionaria ufficiale per il Canavese e Valle d'Aosta**

LA 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](mailto:aosta@fbaurum.com)





# IL FUTURO DEL TURISMO VALDOSTANO

in collaborazione con



*Confronto a tutto campo durante l'assemblea generale Adava.*

Gli albergatori valdostani e una qualificata rappresentanza istituzionale si sono riuniti giovedì 11 dicembre 2025, presso il Polo Universitario della Valle d'Aosta, in occasione dell'Assemblea generale dell'ADAVA (Associazione degli Albergatori e Imprese Turistiche della Valle d'Aosta), un appuntamento che ha segnato il rinnovo delle cariche associative e offerto un ampio momento di confronto sui principali temi strategici per il comparto turistico regionale.

In apertura dei lavori, il **Direttore** dell'Associazione, **Emilio Conte**, ha comunicato l'esito della parte riservata dell'Assemblea, annunciando la conferma di **Luigi Fosson** alla **Presidenza** per il prossimo triennio e la nomina di **Davide Perrin** alla **Vicepresidenza**. La conduzione della parte pubblica è stata affidata alla giornalista Francesca Jaccod. Il **Presidente della Regione Renzo Testolin** ha ribadito la centralità del turismo per l'economia valdostana e l'importanza di un dialogo costante tra istituzioni e sistema delle imprese. Nella sua relazione, il



Il Presidente ADAVA Luigi Fosson durante l'assemblea generale 2025

Presidente ADAVA ha tracciato un bilancio dei tre anni di mandato e ha sottolineato come il settore turistico ricettivo rappresenti oggi la principale fonte di occupazione in Valle d'Aosta, con oltre 11.000 addetti che coinvolgono agricoltura, commercio, edilizia e artigianato.

Particolarmente sentito il passaggio dedicato alla mobilità e ai trasporti, indicati come uno dei principali fattori critici per la competitività del sistema turistico regionale. Una specifica attenzione è stata riservata allo sviluppo dei collegamenti intervallivi e agli impianti a fune, considerati elemento chiave per la destagionalizzazione. *"L'inaugurazione della Stella di Pila è un fiore all'occhiello per tutta la Valle"*, ha affermato **Fosson**, evidenziando l'importanza strategica dei collegamenti tra Aosta e Cogne e il progetto di unire Ayas, Gressoney e Cervinia con Zermatt.

L'Assessore regionale al Turismo, Sport e Commercio **Giulio Grosjacques** ha ribadito la solidità della collaborazione con ADAVA: *"Il 2025 è stato segnato da un numero significativo di grandi eventi sportivi. La gestione efficace delle risorse umane rappresenta un pilastro fondamentale per il successo delle aziende del settore"*.

La giornata si è conclusa con una tavola rotonda che ha visto gli interventi dell'Assessore Luigi Bertschy, della professoressa Consuelo Nava dell'Università della Valle d'Aosta e di Fabio Primerano, Presidente di Federalberghi Lombardia, che ha offerto uno sguardo sulle trasformazioni in atto grazie all'intelligenza artificiale nel settore dell'ospitalità. Un confronto che ha confermato il ruolo centrale di ADAVA come interlocutore del sistema turistico valdostano.





# KIN 金 L'ORO NELLE ARTI GIAPPONESI

di Christel Tillier



Obi con paesaggi, seta e fili dorati, seconda metà XX secolo copia



Takashi Murakami

*Dal 28 novembre 2025 al 6 aprile 2026, Museo Archeologico Contemporaneo di Aosta.*

Il **MegaMuseo**, Museo Archeologico Contemporaneo, di Aosta ospita KIN 金 – L'oro nelle arti giapponesi, una mostra inedita nel panorama culturale valdostano e nella programmazione dello stesso MegaMuseo. Uno spazio espositivo interamente dedicato alle arti giapponesi, con un progetto che mette al centro l'oro come elemento chiave della **tradizione visiva del Giappone**.

**L'oro** è il filo conduttore dell'esposizione e accompagna il visitatore in un percorso che attraversa secoli di storia, dal XV secolo fino alla contemporaneità. Più che un semplice materiale prezioso, l'oro viene presentato come una componente essenziale della **cultura artistica giapponese**, capace di assumere ruoli diversi a seconda dei contesti e delle tecniche. Il percorso espositivo, suddiviso in **tre sezioni**, è pensato per offrire diversi **livelli di lettura**: da un approccio già immediato, in cui il visitatore è guidato dall'impatto visivo delle superfici dorate, ad uno più approfondito e tecnico, rivolto a chi desidera comprendere meglio le tecniche e i significati culturali legati all'uso dell'oro.





La mostra esplora la cultura materiale giapponese attraverso un'ampia **varietà di opere** e manufatti, offrendo uno sguardo accessibile e immediato anche a chi si avvicina per la prima volta a questo ambito. Il percorso alterna composizioni essenziali, caratterizzate dal contrasto tra oro e nero, a opere più decorative, dove l'oro dialoga con una palette cromatica più ricca. Tra gli oggetti esposti figura una **katana del XV secolo** firmata **Masamune**, considerato uno dei grandi maestri della forgiatura giapponese. Accanto ad essa si trovano ceramiche, oggetti in bronzo, tessuti, kimono decorati con fili d'oro, cinture e dipinti su rotolo verticale kakemono. L'insieme restituisce un quadro articolato dell'uso dell'oro in ambiti diversi, dall'oggetto funzionale alla produzione artistica.

Il percorso include anche stampe di incisori moderni e contemporanei, a testimonianza della continuità dell'uso dell'oro nel tempo. La presenza di un'opera di **Takashi Murakami**, artista di fama internazionale e fondatore del movimento **Superflat**, introduce un linguaggio visivo **contemporaneo** e crea un collegamento diretto tra tradizione e attualità. Uno spazio significativo è dedicato all'arte contemporanea, con

le opere di Kazuko Hiraoka, interprete della **calligrafia giapponese**, e di Haiko Zushi, artista specializzata nel **kintsugi**. Questa tecnica di restauro utilizza lacca e oro per ricomporre ceramiche rotte, lasciando visibili le fratture e trasformandole in elementi decorativi.

**KIN 金** – L'oro nelle arti giapponesi è un progetto ideato dal MegaMuseo di Aosta e da esso organizzato, curato dalla iamatologa Roberta Vergagni, con il patrocinio del Consolato Generale del Giappone, concepito in continuità con l'identità del MegaMuseo e incentrato sul tema della cultura materiale.

La mostra si inserisce nel percorso del museo, arricchendo l'offerta culturale valdostana con una proposta originale e di respiro internazionale.

#### Informazioni al pubblico

##### MegaMuseo Museo Archeologico Contemporaneo

Corso Saint-Martin-de Corléans 258 | 11100 AOSTA

Tel. +39 0165 552420

E-mail: [beniculturali@regione.vda.it](mailto:beniculturali@regione.vda.it)

#### Orari

Ottobre – Marzo: 10.00 – 18.00

Aprile – Settembre: 9.00 – 19.00

Chiuso il lunedì



Particolare di paravento

# RESTAURO CONTEMPORANEO ***HYPER OVUM*** DI MIRELLA BENTIVOGLIO

di redazione RV

*Dal 20 dicembre 2025 al 22 febbraio 2026 al Castello Gamba.*

Il Castello Gamba - Museo di Arte moderna e contemporanea della Valle d'Aosta a Châtillon - inaugura, con la presentazione del restauro dell'opera *Hyper Ovum* di Mirella Bentivoglio, una nuova iniziativa dal titolo *Restauro contemporaneo*.

*Restauro contemporaneo* nasce dallo stretto connubio tra l'ordinaria attività di tutela e conservazione delle opere d'arte della collezione del museo Gamba da parte della Struttura Patrimonio storico-artistico e gestione siti culturali della Soprintendenza regionale e il costante impegno di ricerca e studio delle opere stesse. L'iniziativa si concretizza nell'esposizione al pubblico di un'opera recentemente restaurata, accompagnata dal racconto dell'intervento di restauro e da un approfondimento storico-critico sull'opera a cura di Davide Dall'Ombra.

*Hyper Ovum*, legno di tiglio cerato, 210 x 150 x 150 cm, inv. 88 AC, è un'opera del 1987, capitale all'interno del percorso dell'importantissima poetessa e artista verbovisuale italiana Mirella Bentivoglio (Klagenfurt 1922 - Roma 2017), che lungo tutto il suo percorso ha indagato il rapporto tra parola e immagine.



Mirella Bentivoglio, *Hyper Ovum*, 1987, legno di tiglio cerato, 210 x 150 x 150 cm, inv. 88 AC.



L'uovo, emblema della vita, è un soggetto ricorrente all'interno della poetica dell'artista, che qui si fa "hyper", ovvero grande, magnifico, a significare la sintesi della ricerca sul tema. Per Bentivoglio le lettere assumono una potenza espressiva: se la O di Ovum implica un'alternativa, l'H di Hyper è capace di generare la lettera E, di cui il museo possiede due declinazioni: Lapidè alla congiunzione (inv. 86 AC) e La Porta dell'Essere (Mutilazione per accentuazione) (inv. 87 AC), attualmente esposte in Sala 12.

Ne La porta dell'essere l'accento "libera" (Mutilazione per accentuazione) la lettera rendendola verbo, esistenza, mentre in Lapidè alla congiunzione le due E che dovrebbero rappresentare il rapporto, pur abbracciate a rappresentare il massimo dell'unità possibile, sono ormai stese, abbattute.

Hyper Ovum è stata donata dall'artista stessa alla Regione nel 1988, a seguito della mostra monografica a lei dedicata tenuta ad Aosta alla Torre del Lebbroso a cavallo tra 1987 e 1988. Conservata nei depositi museali fino a questo momento, dopo un intervento di restauro atto a scongiurare ulteriori spaccature degli elementi curvilinei in legno, viene esposta al pubblico per la prima volta in questa occasione.

L'opera, accompagnata da un rigoroso supporto didattico che esplora il suo significato, il restauro e il rapporto tra Mirella Bentivoglio e la Valle d'Aosta, sarà visibile fino al 22 febbraio del 2026 negli spazi espositivi del museo (Livello C).



Mirella Bentivoglio, *Lapidè alla congiunzione*, 1977, travertino, 76 x 42 x 10 cm, inv. 86 AC.



Mirella Bentivoglio, *La Porta dell'Essere (Mutilazione per accentuazione)*, 1977, travertino, 76 x 55 x 10 cm, inv. 87 AC.

Scansiona  
il QR code, scopri  
la storia completa  
ed il restauro  
dell'opera.



#### Maggiori informazioni

Località Crêt-de-Breil | 11024 Châtillon (AO)

Orari: dal martedì alla domenica  
dalle 10.00 alle 17.00

Tel. +39 0166 563252

[www.castellogamba.vda.it](http://www.castellogamba.vda.it)

# LA SAINT-OURS 2026

di Arabella Pezza

*Aosta celebra la Millenaria: dove esserci è tradizione.*

Quando l'inverno stringe Aosta nel suo abbraccio più autentico, la città si risveglia e diventa racconto collettivo. Accade il **30 e 31 gennaio**, mentre la **Saint-Ours** torna ad animare vie, piazze e cortili del centro storico, trasformando il capoluogo valdostano in un grande palcoscenico a cielo aperto, dove artigianato, cultura ed eventi convivono senza interruzioni. In questi due giorni, la città si lascia attraversare da un flusso continuo di persone, voci e colori, in un'atmosfera sospesa tra passato e presente, capace di coinvolgere residenti e visitatori in un'esperienza condivisa e profonda.

La più grande e antica fiera di artigianato delle Alpi affonda le sue radici nel Medioevo e si svolge da oltre

mille anni nel borgo della città: celebra la straordinaria maestria degli artigiani valdostani e coinvolge i visitatori con suoni, sapori, storie e folklore. Ogni edizione rinnova un rito antico, fatto di gesti tramandati, materiali naturali e creatività che nasce dal territorio, rendendo la Foire non solo un appuntamento imperdibile, ma un vero e proprio simbolo identitario della Valle d'Aosta.

Come da tradizione, si parte già il **29 gennaio** con il **Concerto di Apertura alla Chiesa di Sant'Orso**, che introduce il pubblico all'atmosfera della manifestazione attraverso musica e spettacolo. Un appuntamento che apre idealmente le porte della Fiera, creando un ponte tra cultura e tradizione e accompagnando la città verso i giorni più intensi della celebrazione.





Si entra poi dal vivo il 30 gennaio, quando fin dalle prime ore del mattino il percorso fieristico prende vita con oltre mille artigiani e con **l'Atelier des Métiers** – già aperto **dal 29 e fino al 1° febbraio** – dove i professionisti espongono e vendono i propri manufatti. Passeggiando tra i banchi, è possibile osservare dal vivo le tecniche di lavorazione, dialogare con i creatori e scoprire oggetti unici, frutto di pazienza, abilità e passione. Durante la giornata, incontri e attività dedicate anche ai più piccoli rendono la Foire un'esperienza partecipata e dinamica: la **Veillà di Petchou** è un evento destinato ai bambini che propone laboratori di falegnameria didattica, teatro, giochi in legno giganti, attività di animazione ed esposizioni di sculture realizzate da alcune scuole valdostane, avvicinando le nuove generazioni al mondo dell'artigianato.







La Saint-Ours | Ph. Archivio Regione Autonoma Valle d'Aosta

Il **31 gennaio**, l'esposizione artigianale prosegue lungo l'intero percorso storico, affiancata da momenti di valorizzazione del sapere artigiano, dimostrazioni e appuntamenti dedicati alla creatività e alla trasmissione delle tradizioni. È una giornata che celebra il lavoro manuale come patrimonio vivo, capace di rinnovarsi senza perdere autenticità, e che rappresenta il cuore più profondo della Saint-Ours.

In entrambe le giornate, il programma si intreccia con quello del gusto: nei **punti "Rossoneri"**, aperti **dal 29**

**gennaio e fino al 1° febbraio**, è possibile fermarsi per degustazioni, assaggi e soste calde tra zuppe, specialità montane e prodotti del territorio, accompagnati da vini di montagna e bevande tradizionali. Un percorso di sapori che completa l'esperienza sensoriale della Fiera e racconta la Valle d'Aosta attraverso la sua cucina.

Con il calare della sera del **30 gennaio**, la Saint-Ours cambia ritmo e lascia spazio agli eventi serali. La città si anima con gruppi folkloristici e la distribuzione gratuita di brodo e vin brûlé, dando inizio alla tradizionale **veillà**, che prosegue fino alle prime luci dell'alba del 31 gennaio tra convivialità, cantine aperte e incontri sinceri, in un clima di festa diffusa che coinvolge tutta Aosta.

E per tutta la durata della Fiera, l'artigianato dialoga con l'enogastronomia locale: dalla Fontina DOP d'Alpeggio al pane nero di segale, dalle mele Renette al miele di montagna, dal Fromadzo al Jambon de Bosses, fino ai distillati a base di génepy ed erbe alpine, che accompagnano il visitatore alla chiusura della manifestazione il 31 gennaio, con la premiazione della Fiera di Sant'Orso e **lo spettacolo di chiusura "Les montagnards sont là"** con Philippe Milleret.

La "Millenaria" non è solo un evento di due giorni: è un'esperienza che coniuga tradizione, creatività, musica e convivialità; un patrimonio vivo che, anno dopo anno, il 30 e 31 gennaio continua a raccontare la Valle d'Aosta al resto del mondo.





# NUOVI SPAZI PER ANTICHI SAPERI CON L'ARTISANÀ

a cura dell'ufficio comunicazione IVAT

*Alla scoperta delle nuove boutique di Aosta e Courmayeur.*

Dal legno intagliato alla pietra ollare, dal ferro battuto ai tessuti in lana e canapa: ogni creazione artigianale valdostana racchiude una storia di **passione, tradizione e territorio**. Oggetti che nascono da gesti antichi, tramandati nel tempo, e che continuano a interpretare l'identità della montagna con autenticità.

Da quasi ottant'anni, L'Artisanà custodisce e valorizza questo patrimonio, trasformandolo in un'esperienza da vivere e da portare con sé, attraverso una **selezione attenta** che mette in dialogo **artigiani, territorio e pubblico**.

Il 2026 segna una nuova tappa per L'Artisanà: dopo l'apertura del nuovo negozio di **Aosta in Piazza Chanoux**, anche **Courmayeur** si prepara a un cambiamento importante. Tra febbraio e marzo, la boutique si trasferirà nella centralissima **via Roma**, cuore pulsante dello shopping e delle passeggiate invernali. Un ambiente più raccolto e accogliente, dove il fascino delle antiche lavorazioni dialogherà con un design

contemporaneo e raffinato, pensato per valorizzare ogni pezzo esposto e migliorare l'esperienza di visita.

L'Artisanà continua così a essere un ponte tra passato e futuro, un presidio culturale e commerciale che tutela la tradizione, accompagna la crescita delle nuove generazioni di artigiani e contribuisce alla valorizzazione della regione.

In occasione della **Fiera di Sant'Orso e del Carnevale**, infine, i punti vendita saranno pronti ad accogliere turisti e curiosi proponendo creazioni autentiche: oggetti d'uso e da arredo, accessori e idee regalo capaci di raccontare l'anima più vera della Valle d'Aosta e il valore di un saper fare che continua a rinnovarsi.

**Maggiori informazioni**  
**L'ARTISANÀ – Area Sviluppo Imprese**  
 artigianimpresa@lartisana.vda.it  
[www.lartisana.vda.it](http://www.lartisana.vda.it)



Lo show room di Aosta | Ph. Archivio IVAT

# ELEGANZA ALPINA NEL CUORE DELL'INVERNO

Shopping  
Time



*Le boutique FB Aurum accompagnano i primi mesi dell'anno con collezioni che trasformano il freddo in raffinata eleganza.*

L'inverno valdostano entra nel suo momento più intenso: è in questo scenario che le proposte invernali di FB Aurum si caratterizzano per la ricerca di materiali tecnici d'eccellenza e design sofisticati, dove la funzionalità incontra lo stile contemporaneo. Ogni creazione è pensata per chi desidera affrontare con classe le giornate sulla neve o le passeggiate nelle vie del centro storico di Aosta e Courmayeur, quando l'aria frizzante di febbraio regala panorami mozzafiato.

FB Aurum si conferma inoltre il luogo ideale per chi cerca regali raffinati, dove ogni acquisto racconta una storia di eleganza e qualità.

Le opportunità dei primi mesi dell'anno includono:

- ▶ La collezione Duvetica con sconto del 30%, perfetta per chi cerca piumini di alta gamma che uniscono calore e design.
- ▶ La linea Atelier di André Maurice – collezione precedente – scontata fino al 30%.
- ▶ L'intera gamma André Maurice a prezzi di fabbrica, per un guardaroba invernale d'eccezione.

## GLI SPAZI FB AURUM A COURMAYEUR E AOSTA

Nel suggestivo borgo di **Courmayeur**, al civico 90 di via Roma, lo spazio dedicato alla linea "Atelier" di André Maurice si trasforma in un rifugio di stile dove l'inverno





diventa un'opportunità di eleganza. Questa collezione, frutto dell'incontro creativo con una designer giapponese londinese, propone creazioni dove tessuti tecnici d'eccellenza si sposano con una visione che fonde tradizione e contemporaneità.

Sempre nella perla delle Alpi, l'elegante gioielleria brilla con creazioni esclusive di produzione propria, confermandosi il riferimento valdostano per gli appassionati di **Patek Philippe**, marchio di cui è rivenditore autorizzato.

Ad **Aosta**, in via De Tillier 12, si sviluppa su tre livelli un'esperienza di shopping che abbraccia sia la linea "Atelier" che le collezioni classiche. Qui il cashmere Made in Italy di altissima qualità trova la sua dimensione più autentica, con proposte che spaziano dal femminile al maschile a prezzi da outlet.

FB Aurum rappresenta molto più di una destinazione shopping: è un'oasi nel cuore di un palazzo seicentesco, dove l'atmosfera storica valorizza collezioni uniche, creando un dialogo armonioso tra eredità culturale e visione contemporanea. All'interno di questi spazi raffinati si respira un'eleganza che sa di tradizione e innovazione, perfetta per vivere con stile la magia dell'inverno valdostano più autentico.



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 mercoledì al lunedì 10:30/12:30 - 16:30/20:30  
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](mailto:aosta@fbaurum.com)

[f](#) FB Aurum | [@](#) FB Aurum Store Aosta

Il negozio FB Aurum ad Aosta





L'area Chez Sapin a Fénis | Ph. Ennio Cerise



L'area Chez Sapin a Fénis | Ph. Ennio Cerise

di Denis Falconieri

*Un nuovo polo per sport, turismo e tempo libero.*

Fénis si prepara a iniziare il 2026 nel segno dell'accoglienza turistica e della valorizzazione del territorio. L'Amministrazione comunale presenta con orgoglio l'area Chez Sapin, un ambizioso progetto di riqualificazione che ha trasformato la zona adiacente al campo sportivo in un moderno spazio multifunzionale dedicato a residenti e visitatori.

## UN INTERVENTO DI RIQUALIFICAZIONE COMPLETO

L'area Chez Sapin rappresenta una vera e propria rinascita per questa parte del territorio comunale. Il cuore dell'intervento è costituito dalla rinnovata area camper, dotata di tutti i servizi necessari per garantire un'accoglienza di qualità ai turisti itineranti: oltre alle postazioni di sosta, sono disponibili un'area per lo scarico delle acque nere e il carico dell'acqua potabile. A servizio dell'area camper è stata edificata una nuova struttura che ospita toilette e docce, pensate per offrire il massimo comfort agli ospiti. Lo stesso edificio accoglie anche gli spogliatoi a servizio delle strutture sportive e un bar, destinato a diventare punto di ritrovo.



La vocazione sportiva dell'area è stata poi notevolmente potenziata con la realizzazione di un nuovo campo da calcio a 7 in erba sintetica, che si affianca ai campi da palet e a due campi di pétanque all'aperto, perfetti per gli appassionati di questo sport tradizionale. A completare l'offerta, un nuovo parco giochi dedicato ai più piccoli e diverse postazioni barbecue per trascorrere momenti conviviali all'aria aperta. La gestione dell'intera area, comprensiva dei campi sportivi, delle zone barbecue e di tutti i servizi, verrà affidata a un gestore indicativamente a partire dalla primavera 2026.

Con il completamento dell'area Chez Sapin, l'Amministrazione punta a migliorare la qualità della vita dei cittadini e a rendere il comune ancora più attrattivo per i visitatori, coniugando sport, natura e tradizione in un contesto unico.

## IL RADUNO DEI CAMPERISTI INAUGURA LA NUOVA STAGIONE

L'arrivo della primavera coinciderà con un evento speciale: il raduno organizzato da SMS Radio il **21 e 22 marzo 2026**. La nota emittente radiofonica digitale, che promuove raduni di camperisti in diverse località italiane, ha scelto proprio Fénis come tappa del suo tour.

I partecipanti avranno l'opportunità di scoprire il territorio attraverso attività organizzate in collaborazione con le realtà locali. Un'occasione unica per far conoscere le bellezze di Fénis e della Valle d'Aosta a un pubblico di appassionati viaggiatori provenienti da tutta Italia.

## CASTELLO IN FIERA TORNA CON UNA FORMULA RINNOVATA

Le novità non finiscono qui. L'**11 e 12 aprile 2026**, secondo weekend del mese, tornerà l'atteso appuntamento con Castello in Fiera. Quest'anno la manifestazione si presenterà con una formula rinnovata e una location inedita: gli stand e le attività si svilupperanno sempre ai piedi del celebre maniero medievale, ma con una prospettiva diversa e nuovi spazi espositivi.





Gipeto in volo | Ph. Andrea Zannella

## "CAMMINANDO LE TERRE ALTE"

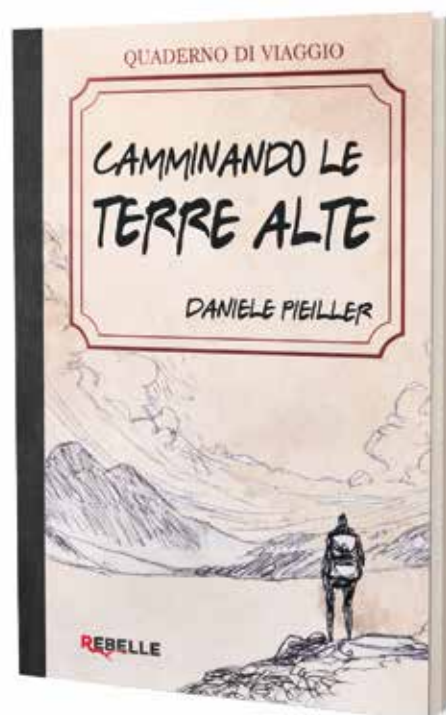
di Claudine Brunod

*Il sussurro della montagna nelle pagine di Daniele Pieiller.*

C'è un oggetto capace di essere contemporaneamente un viaggio, un'evasione, una cura, un maestro e un compagno: il libro. Non esiste regalo più versatile e duraturo. Sfogliando le pagine di un libro, possiamo accedere ad universi completamente altri da noi e dalla realtà in cui viviamo.

Avventurarsi nella lettura del nuovo libro di **Daniele Pieiller**, "Camminando le Terre Alte", equivale ad intraprendere un percorso che ci guida alla scoperta della **montagna autentica**, quella più segreta e sconosciuta ai turisti e ai suoi saltuari frequentatori.

Pubblicando "Camminando le Terre Alte", con introduzione di Enrico Camanni e illustrazioni di Luca Garonzi, l'autore, Daniele Pieiller, si cimenta con la scrittura e aggiunge un tassello al suo ricco ventaglio di esperienze. Nato ai piedi del Monte Rosa, Daniele, ha costruito la sua vita da montanaro attorno ad un mosaico di progetti che passano dall'imprenditoria alla ristorazione, dalla gestione di rifugi e B&B alla fondazione e creazione di varie associazioni e progetti, ultimo dei quali il parco avventura "Rebel Park" a Bionaz. È inoltre ex campione



Camminando le Terre Alte, copertina





Daniele Pieiller

ti, ci descrive la fatica del lavoro, ma anche la bellezza e la libertà di poter vivere in un contesto naturale, lontano dalle città. C'è chi sceglie di vivere la montagna, con i suoi silenzi, la sua solitudine e le sue difficoltà, chi invece ci viene in vacanza; chi se ne va e chi invece decide di tornare. Un incontro di persone, qualche spaccato di vita vissuta, una serie di riflessioni sullo "slow tourism" e sul ruolo del turismo per le "Terre Alte".

Uno sguardo intimo e appassionato, quello di Daniele, che ci prende per mano e ci accompagna, assecondando il ritmo lento delle valli, tra i paesaggi mozzafiato della Valle d'Aosta, fra torrenti, laghetti, rifugi e piccoli villaggi dimenticati. Un libro che vuole essere testimonianza di uno stile di vita, strumento di riflessione sul futuro della montagna, sulle sue potenzialità e sulle sue criticità, ma anche sussurro di vita, un invito a fermarsi, ascoltarsi e ritrovarsi.

La pubblicazione è già disponibile in diverse librerie in Valle d'Aosta e su molti store online.

"Camminando le Terre Alte" di Daniele Pieiller - Rebelle Edizioni

Per maggiori informazioni  
[libro@alperebelle.com](mailto:libro@alperebelle.com)

di slittino ed è stato per decenni responsabile delle piste da sci di Valtournenche; nel 2021 ha fondato l'Associazione NaturaValp, dedicata al turismo responsabile nella Valpelline e ha in seguito dato vita a realtà ricettive quali l'Alpe Rebelle e l'Alpe Zenta.

Appassionato di montagna Daniele è anche un uomo curioso per natura, sempre alla ricerca di stimoli e di scambi. Attratto dai progetti originali e fuori dalle righe, egli ama osare, buttarsi, lanciarsi, così come si lanciava, da giovane, con il suo slittino. Un momento che gli si è impresso nel corpo e nella mente, poiché, all'età di quindici anni, durante una competizione, per un errore di traiettoria, è uscito di pista ad 80 km/h e si è schiantato contro un larice. Un'esperienza ravvicinata con la morte che lo ha indubbiamente segnato e che gli ha permesso, a seguito di un'immobilità forzata dovuta all'incidente, di prendere ancora più coscienza del potere salvifico della natura e della montagna.

Daniele Pieiller propone ora questo vero e proprio **quaderno di viaggio** che racconta la montagna nelle sue varie sfaccettature. Il volume raccoglie storie di turisti e residen-



Ph. Valpelline All Season

# TROSSELLO

GIOIELLERIE DAL 1897



**AOSTA**  
*Via de Tillier, 39*  
*Tel. 0165 41058*

**COURMAYEUR**  
*Via Roma, 34*  
*Tel. 0165 846733*



# GIPETO IN VALNONTHEY

di Andrea Virgilio, ufficio Comunicazione Parco Nazionale Gran Paradiso

*Tutela e rispetto per una specie simbolo della biodiversità alpina.*

Nel cuore del versante valdostano del **Parco Nazionale Gran Paradiso**, una coppia di **gipeti** (*Gypaetus barbatus*) ha scelto ancora una volta le scoscese pareti rocciose della **Valnontey** per costruire il proprio nido, confermando l'importanza di questa area per la conservazione di una delle specie più emblematiche e fragili delle Alpi.

Il gipeto è un grande avvoltoio protetto a livello europeo e inserito nella **Red List dell'Unione Internazionale per la Conservazione della Natura (IUCN)** come specie vulnerabile. Questo straordinario rapace, scomparso in passato dalle Alpi a causa della persecuzione umana, è tornato a riprodursi grazie a decenni di sforzi di reintroduzione e tutela. La coppia che nidifica in Valnontey ha già portato con successo diversi giovani all'involo negli anni recenti, rendendo la zona un punto di riferimento per la conservazione della specie.

Per proteggere il delicato periodo riproduttivo, che va dal tardo autunno all'estate, l'Ente Parco ha istituito una **zona di protezione** attorno al sito di nidificazione. In

quest'area sono vietati l'accesso diretto, l'uso di droni, le fotografie ravvicinate e l'arrampicata su molte delle cascate di ghiaccio più frequentate dagli appassionati. Queste misure servono a ridurre al minimo i disturbi antropici e permettere alla coppia di svolgere le proprie attività naturali in tranquillità.

Il **Corpo di Sorveglianza del Parco** monitora costantemente il rispetto delle norme per garantire l'efficacia delle misure di protezione, soprattutto nei mesi invernali, quando il sito è particolarmente frequentato.

## Maggiori informazioni

Tutte le informazioni e le cascate interessate dalla zona di tutela sono disponibili sul sito del Parco alla pagina <https://www.pngp.it/notizie/istituita-zona-tutela-della-nidificazione-del-gipeto-valle-di-cogne-3>





# INVERNO NEL PARCO NAZIONALE GRAN PARADISO

*Dove la natura incontaminata diventa racconto, l'IA interpreta le montagne e il cinema celebra lo spettacolo della vita.*

Nel cuore dell'inverno, quando le valli del Gran Paradiso si fanno silenziose e innevate, i **Centri visitatori** di Rhêmes-Notre-Dame e di Cogne gestiti da **Fondation Grand Paradis** sono un punto di accesso privilegiato alla natura del **Parco Nazionale Gran Paradiso** per chi vuole conoscere meglio l'area protetta. Tra febbraio e marzo 2026, le aperture diventano un invito a rallentare e a osservare: a **Rhêmes-Notre-Dame** (località Chanavey) il Centro sarà visitabile nei weekend dal 31 gennaio al 29 marzo 2026, con orario sabato 14:00–18:00 e domenica 9:30–13:30. Nel periodo di Carnevale l'accoglienza si amplia e coinvolge entrambe le valli: Rhêmes aprirà anche lunedì 16 e martedì 17 febbraio 2026 (14:00–18:00), mentre a Cogne (Villaggio Minatori) il Centro sarà aperto dal 14 al 17 febbraio 2026 (14:00–18:00).







Ph. Archivio Fondation Grand Paradis

Le due sedi propongono percorsi diversi e complementari. A Rhêmes-Notre-Dame il racconto prende il volo con la storia del **gipeto**, tornato a sorvolare la regione, e con uno sguardo ampio sull'avifauna dell'area protetta. A **Cogne**, invece, la visita assume la forma di un **laboratorio**: si esplorano le dinamiche dell'ambiente alpino e le scelte di gestione del territorio, con **esperienze sensoriali** che sorprendono, come l'osteofonia, capace di trasformare il corpo in cassa di risonanza per "sentire" suoni e presenze della montagna. Nei due Centri si potranno inoltre guardare e votare i film naturalistici candidati al 29° Gran Paradiso Film Festival, partecipando così al processo di preselezione dei lungometraggi in concorso con l'iniziativa "Visioni al Centro".

L'inverno 2026 porta anche una novità che unisce tecnologia e immaginario. Nei Centri visitatori sarà possibile interrogare **la SIBILLA del Gran Paradiso**, l'assistente digitale di Fondation Grand Paradis basata su intelligenza artificiale, che si presenta in una rinnovata veste invernale tra le montagne innevate delle valli del Parco. È un modo immediato per orientarsi, scoprire curiosità, costruire un percorso di visita su misura e avvicinarsi ai luoghi con domande semplici o insolite. L'esperienza si integra con le soluzioni immersive già presenti, tra contenuti multimediali e realtà virtuale.

A Cogne, infine, la natura dialoga con l'arte grazie alla mostra diffusa **"La vita attorno a me"** di **Donato Savin**: alcune opere si incontrano indoor presso il Centro visitatori, mentre le sculture outdoor accompagnano il visitatore in paese, trasformando una passeggiata in un itinerario di sguardi. Il percorso di visita completo è disponibile su [www.gpff.it/sfoglia-il-catalogo-donato-savin](http://www.gpff.it/sfoglia-il-catalogo-donato-savin)

La mostra diffusa si arricchisce **dal 22 gennaio** con l'installazione della **nuova scultura** **"Per Aspera ad Astra"** all'esterno della sede di **Cogne Acciai Speciali** ad Aosta. L'opera intreccia materia e memoria: rami in acciaio, e foglie in magnetite, nati dal ferro delle miniere di Cogne e lavorati nell'acciaieria di Aosta.

L'ingresso ai Centri visitatori prevede un pass annuale cumulativo, il "Fondation Grand Paradis Pass".

Per informazioni e prenotazioni è possibile consultare i canali di Fondation Grand Paradis.

*Fonte: ufficio comunicazione Fondation Grand Paradis*



# Risvegliare la convenienza è un'arte.

Il modo più semplice di abbassare i prezzi è abbassare la qualità di ciò che si offre.  
Noi non siamo tagliati per fare questo.  
Ecco perché da oltre 75 anni ci impegniamo a offrirvi grandi marche a piccoli prezzi.  
Un impegno che portiamo avanti quotidianamente con offerte, sconti e promozioni.  
Consultate le offerte in corso sul sito [grosccidac.eu](http://grosccidac.eu).  
Scoprirete che per farvi risparmiare, non ci risparmiamo.



  
**CIDAC**  
Ci dà.



# QUALITÀ NEL MONT AVIC

di Paola Borgnino, per ufficio comunicazione  
Parco Naturale Mont Avic

18 nuovi operatori a Marchio di Qualità nel Parco.

Il Marchio di certificazione di Qualità del **Parco Naturale Mont Avic** 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. Nel 2025 sono state consegnate le certificazioni a 18 nuovi operatori che entrano a fare parte del Marchio di Qualità Parco Naturale Mont Avic.



Il marchio di qualità | Ph. Archivio PNMA



Il marchio di qualità | Ph. Archivio PNMA

Nei 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.

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.

I nuovi riconoscimenti sono stati 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 e per il servizio di accompagnamento turistico a Elisabetta Bottinelli, Nerinka Quadrelli, Eleonora Rossi.

## Maggiori informazioni

Per avere maggiori informazioni, sul sito internet [www.montavic.it](http://www.montavic.it) è presente una sezione dedicata agli operatori a Marchio.



*Levi*  
Valle d'Aosta  
DISTILLATI

## GRAPPA DI MÜLLER THURGAU

selezione fiera 2026

Come da tradizione, in occasione della millenaria Fiera di Sant'Orso, abbiamo prodotto in edizione limitata 600 bottiglie di grappa monovitigno di Müller Thurgau, riproducendo il manifesto ufficiale della Fiera di Sant'Orso 2026, gentilmente concesso dalla Regione Autonoma Valle d'Aosta.

Si tratta di un'iniziativa consolidata alla quale, anche quest'anno, abbiamo voluto affiancare un importante risvolto sociale, promuovendo 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](http://www.fondazionevda.it)  
[saintroch@saintroch.it](mailto:saintroch@saintroch.it)



**LEVI DISTILLATI**  
Loc. Torrent de Maillod, 4  
11020 Quart  
Valle d'Aosta - Italia  
[strochleviottoz.com](http://strochleviottoz.com)



# UN SORSO DI SOLIDARIETÀ

di Arabella Pezza

*Piccole bottiglie, grandi gesti: Sant'Orso raccontata in una grappa.*

È dove la viticoltura eroica si arrampica sui pendii più scoscesi che nasce una delle espressioni più autentiche della distillazione italiana: la grappa valdostana. Prodotta in piccole quantità, figlia di un territorio esigente e generoso al tempo stesso, rappresenta un patrimonio identitario che unisce saperi antichi, materie prime locali e un profondo rispetto per la montagna.

In questo solco si inserisce l'edizione limitata firmata dalle Distillerie St. Roch - Levi - Ottoz in occasione della 1026ª Fiera di Sant'Orso: **600 bottiglie numerate di Grappa monovitigno di Müller Thurgau**, pensata per celebrare la manifestazione più antica e simbolica della Valle d'Aosta.

La scelta del Müller Thurgau non è casuale. Vitigno capace di esprimere freschezza ed eleganza anche in quota, diventa materia viva di una distillazione artigianale attenta e rigorosa, che restituisce un distillato coerente, pulito, profondamente legato al territorio. A impreziosire l'edizione 2026 è anche il manifesto ufficiale della Fiera di Sant'Orso, firmato dallo Studio Arsenale di Davide Bongiovanni con le illustrazioni di Annie Roveyaz.

Giunta al decimo anno consecutivo, l'iniziativa Saint-Roch si distingue però soprattutto per la sua **dimensione**

**solidale**. Parte significativa del ricavato sarà devoluta al fondo "Oggi per Domani per il Durante e dopo di noi", gestito dal Coordinamento Disabilità Valle d'Aosta presso la Fondazione Comunitaria. Una solidarietà concreta, misurabile, che nel tempo ha permesso di finanziare interventi importanti: dall'acquisto di un mezzo privo di barriere architettoniche per il trasporto di carrozzine a servizi e percorsi di autonomia pensati per le persone più fragili.

«Tradizione, qualità e solidarietà possono rafforzarsi reciprocamente», sottolinea **Nicola Rosset**, titolare delle Distillerie St. Roch - Levi - Ottoz. Ed è forse proprio qui che la grappa di Sant'Orso trova il suo significato più profondo: non solo prodotto d'eccellenza, ma strumento di comunità.

Così, tra i banchi della Fiera e il freddo di gennaio, una piccola bottiglia continua a raccontare una storia più grande: quella di una Valle che, attraverso i suoi saperi, sceglie di prendersi cura di sé.



Grappa in edizione limitata - edizione Fiera 2024  
Ph. Archivio Distillerie Saint Roch



Alambicco, dettaglio | Ph Archivio Distillerie Saint Roch

## LA CARNE VALDOSTANA

in collaborazione con



© Cheeseburger alla valdostana con Fontina DOP  
Ph. Archivio Consorzio Produttori e Tutela DOP Fontina

### *L'anima autentica di un hamburger d'eccellenza*

Quando si parla di hamburger, la differenza non la fa solo la ricetta, ma soprattutto la materia prima. Scegliere la carne valdostana significa puntare su qualità, territorio e tradizione, trasformando un piatto iconico in un'esperienza gastronomica autentica.

La Valle d'Aosta vanta una lunga tradizione di allevamento bovino di montagna, basata sul rispetto del benessere animale e su un legame profondo con l'ambiente alpino. Le razze autoctone, allevate in modo tradizionale, producono una carne saporita, compatta e naturalmente equilibrata, ideale per la preparazione di un hamburger succoso e gustoso.

L'altitudine, l'aria pura e i foraggi ricchi di essenze alpine conferiscono alla carne caratteristiche organolettiche uniche: un sapore intenso ma delicato, una tessitura perfetta e una resa eccellente in cottura. Tutti elementi che permettono di realizzare un hamburger capace di distinguersi senza bisogno di eccessive lavorazioni o condimenti invasivi.

Utilizzare carne valdostana per la produzione di hamburger significa anche sostenere un'economia locale virtuosa, fatta di piccoli allevatori, filiere corte e attenzione alla sostenibilità. È una scelta etica oltre che gastronomica, che valorizza il territorio e ne racconta la storia attraverso il gusto.

In un mercato sempre più attento alla provenienza e alla qualità degli ingredienti, l'hamburger di carne valdostana diventa così un simbolo di eccellenza, capace di unire tradizione e modernità in un solo morso.

La carne valdostana proviene da una filiera corta e certificata. In macelleria, viene lavorata con cura, per mantenere sapore e qualità. In cucina, viene valorizzata con rispetto del taglio e del gusto. Una filiera corta che unisce lavoro, esperienza e territorio. Il Disciplinare AREV garantisce origine, tracciabilità e benessere animale, dall'allevamento alla tavola. Gustala con passione.



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"**



# CARNE VALDOSTANA

Un piccolo territorio offre sempre cose buone



Tagliata di manzo di razza valdostana



Scopri di più su [arev.it](https://arev.it)  
e seguici su  







# LA SAINT OURS

**1026<sup>a</sup> FIERA  
DELL'ARTIGIANATO  
VALDOSTANO**

**AOSTA  
30-31 GENNAIO  
2026**

