



RENDEZ-VOUS

EN VALLÉE D'AOSTE

ART, CULTURE, SPORTS
TRADITIONS, LOISIRS
CENOGASTRONOMIE

PRINTEMPS 2026 

   N° 55 - MARS-AVRIL

www.rendezvous-vda.it

EXPOSITIONS:
GRIGORY GLUCKMANN À AOSTE

CHÂTEAU GAMBA:
UN CHÂTEAU ACCESSIBLE

TERRITOIRE ET ÉVÉNEMENTS:
FÉNIS ET LA SALLE

Pommier en fleur à Seissogne (Saint-Marcel, AO) | Ph. Archives Région autonome Vallée d'Aoste



CASTELLO GAMBA

MUSEO DI
ARTE MODERNA
E CONTEMPORANEA

En vrai, c'est toute une autre histoire



Vivez l'expérience.
Scannez le QR code
et réservez votre visite.



VALLE D'AOSTA
HERITAGE





Crocus et la Granta Parei en arrière-plan
Ph. Archive Région autonome Vallée d'Aoste

Le printemps est à nos portes, avec un cadeau inattendu: une généreuse chute de neige qui, lors du deuxième week-end de mars, a enveloppé nos montagnes. Au-dessus de 1000 mètres d'altitude, dans de nombreuses vallées, la neige a dépassé les 60 cm, avec des pointes de 100 à 120 cm, offrant aux amateurs de sports d'hiver une fin de saison à encadrer.

Et pourtant, sous ce manteau blanc, quelque chose se met en mouvement. Les jours rallongent et le territoire commence à se préparer au grand réveil printanier. C'est là tout le charme unique de la «mi-saison»: la neige et le soleil se disputant le paysage alpin, offrant des panoramas d'une rare beauté.

C'est précisément dans cet esprit que naît notre édition printanière. Sports, culture, art et traditions s'entrelacent comme toujours dans les pages de Rendez-Vous Magazine, miroir fidèle d'un territoire que nous aimons raconter.

Des manifestations sportives qui animent les versants encore enneigés aux initiatives culturelles qui ouvrent les portes des châteaux et des musées, de la renaissance de l'artisanat local aux traditions anciennes: chaque recoin de la Vallée se prépare à accueillir résidents et visiteurs avec authenticité et chaleur.

Bonne lecture et bon printemps, en Vallée d'Aoste.

*Je voudrais aller
en Vallée d'Aoste!*

*Grigory Gluckmann.
Entre lumière et grâce*

Petites mains d'artisan

Rendez-vous à La Salle

Une montagne sans barrières

La Sibylle du Grand Paradis

*Expositions
printanières du bétail*

*Léo Garin nommé
Chevalier de l'Autonomie*

Un château sans barrières

*Printemps à Fénis:
tradition, sport et moteurs*

*Jardins botaniques alpins
de la Vallée d'Aoste*

Fréquenter le Parc avec respect

*Parcs alpins unis
pour la biodiversité*

*Les secrets de la battuta
valdôtaine*

RENDEZ-VOUS EN VALLÉE D'AOSTE

www.rendezvous-vda.it
redazione@rendezvous-vda.it

ÉDITION - PUBLICITÉ

Gedirama S.r.l.
Località Borgnalle 12/A | 11100 Aosta (IT)
Tél. +39.0165.31.255
www.gedirama.it
info@gedirama.it

DIRECTION

Stefania Marchiano
Tél. +39.347.33.38.828
info@rendezvous-vda.it

RÉDACTION

Marco Albarello, Estelle Baur, Claudine Brunod,
Andrea Chiericato, Denis Falconieri,
Arabella Pezza, Christel Tillier, TurismOK.

Imprimerie Berrino Printer Srl | société Benefit

Reg.ne Trib. Aosta N. 28/07 11/01/08
Reg.ne R.O.C. N. 35346

   **Rendez-Vous en Vallée d'Aoste**



Scannez le QR Code et
obtenez
un abonnement
numérique gratuit
à Rendez-Vous



J'AIMERAIS ALLER EN VALLÉE D'AOSTE!

par **turismOK**
MANAGEMENT & MARKETING

Par ses dimensions, le territoire valdôtain est très souvent perçu en bloc. Une condition qui offre de plus grandes garanties de compétitivité pour tous?

En lisant quelques analyses récemment publiées par une plateforme de réservation hôtelière en ligne bien connue, nous avons été très intrigués de lire que 70% des recherches sont effectuées avec une dénomination vague et généraliste. Le concept de base exprime une intention générique: «Je veux aller en Vallée d'Aoste». Comme si ce territoire était une entité unique. Ce n'est que pendant la saison hivernale que cette recherche devient plus spécifique, mais seulement en relation avec les principaux domaines de ski internationaux. Évidemment, la notoriété de ces stations de ski est tellement élevée que la motivation du voyage a jailli précisément en relation avec l'attractivité de ce lieu.

À partir de ces simples données, il est possible de tirer matière à de nombreuses considérations. La plus importante est peut-être aussi la plus rassurante: un territoire perçu comme un ensemble est un aspect qui va modérer la compétition entre territoires en accentuant, au contraire, celle entre propositions d'accueil individuelles. Chaque entrepreneur touristique donc, où qu'il soit situé, a la possibilité d'augmenter ses résultats simplement en travaillant de manière professionnelle.

Une offre appropriée, une bonne capacité commerciale et une bonne réputation sont donc des éléments qui lui permettront de

concurrencer à égalité avec d'autres localités plus connues. La différence est que ces éléments mentionnés ci-dessus sont des facteurs incontournables alors que, malheureusement, dans des localités à très forte demande, les flux sont tellement élevés par rapport à l'offre qu'on pourra «se permettre» (nous espérons que non) quelques bavures professionnelles sans tomber dans de grosses difficultés.

En opposition à ce qui a été mis en évidence précédemment, il convient cependant de réfléchir à la façon dont la faible perception d'un territoire empêche souvent la possibilité d'attirer des investisseurs. Sans investissements d'opérateurs organisés et avec un savoir-faire adéquat, le risque est que ces territoires mineurs restent en marge de l'offre en tombant assez souvent sur des entrepreneurs peu qualifiés.



Ph. Andrea Zannella

Un enclos de détente, bien-être et bonne cuisine



Un relais de charme inséré dans le 100 plus belles demeures d'Italie, un restaurant d'excellence, des merveilleuses chambres en style alpin et une piscine avec son SPA magique.

Un lieu de rêve où retrouver l'authenticité et les émotions d'autrefois, immergées dans la ruralité de la Vallée d'Aoste ancestrale, entre relax, bien-être et bonne cuisine qui se retrouvent dans les anciennes traditions de la nuit des temps dans le Pays des Anciens Remèdes.



Les Plaisirs d'Antan
28, Hameau "Jobel"

11020 Jovençan - Vallée d'Aoste
INFOS ET RÉSERVATION +39.0165.1854585

www.lesplaisirdantan.com
info@lesplaisirdantan.com



La Gabella



Les Plaisirs d'Antan

LÉO GARIN NOMMÉ CHEVALIER DE L'AUTONOMIE

en collaboration avec



Une reconnaissance qui honore l'ensemble du tourisme valdôtain.

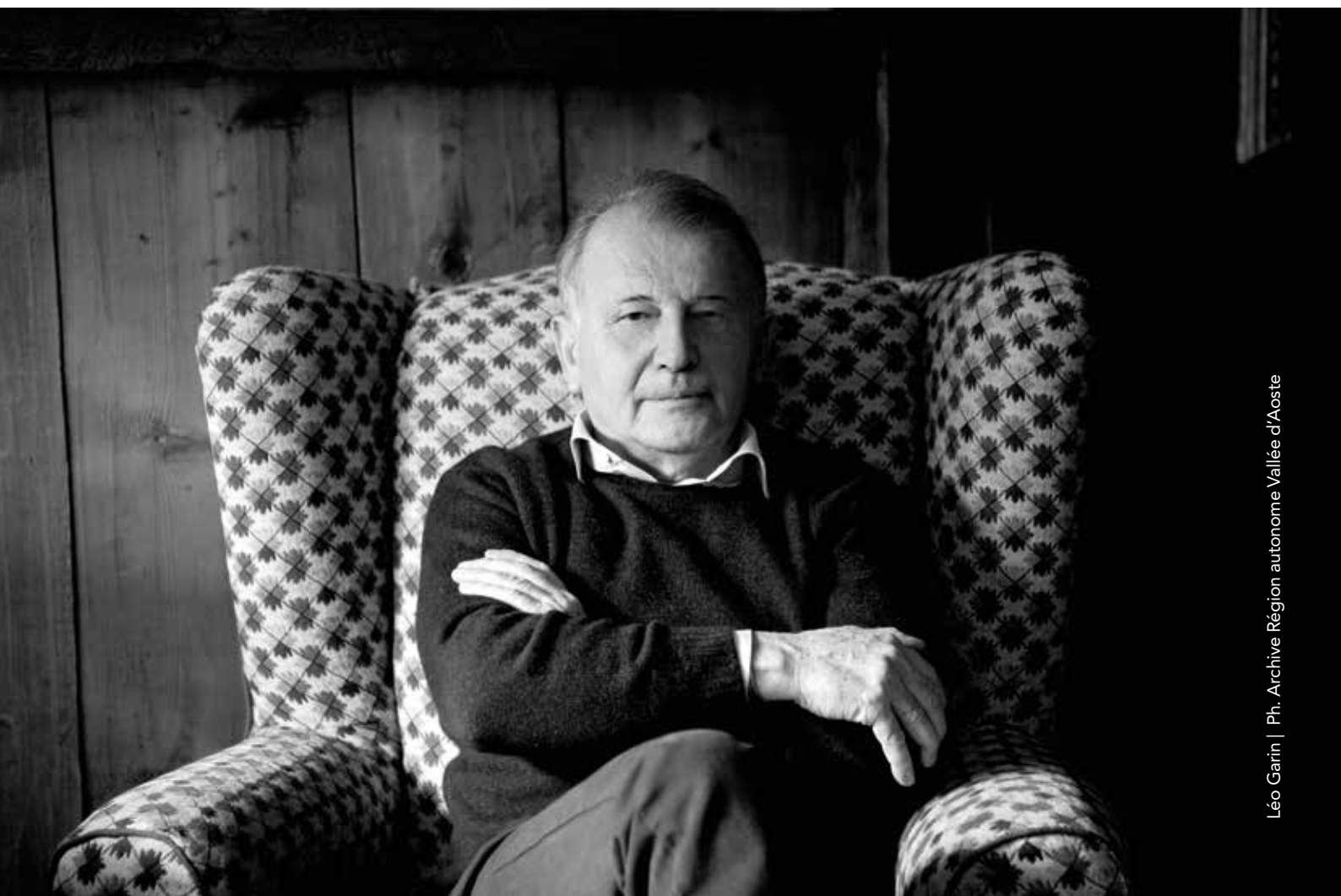
À l'occasion du 80e anniversaire de l'Autonomie et du 78° anniversaire du Statut spécial de la Vallée d'Aoste, la Région a conféré à Léo Garin la distinction de Chevalier de l'Autonomie, reconnaissance attribuée aux personnalités qui, par leur engagement, ont contribué de manière significative à la croissance et à la valorisation de notre communauté.

La nomination rend hommage à une figure qui incarne, de manière exemplaire, **l'esprit entrepreneurial valdôtain**: vision, ancrage territorial, capacité d'innover dans le respect de la tradition et attention constante à la qualité de l'accueil.

Né à Villeneuve en 1943 et formé à l'école hôtelière de Palleusieux, Léo Garin a construit son parcours pro-

fessionnel en suivant les traces de ses parents dans la conduite de la Locanda Belvedere en Val Ferret et de La Brenva à Entrèves, pour s'installer définitivement à Courmayeur. Dans les années soixante, il fonde la Maison de Filippo, devenue en peu de temps l'un des restaurants les plus connus de la Vallée d'Aoste, point de référence pour les hôtes italiens et internationaux. En 1985, il relance le Cadran Solaire et, en 1996, réalise l'Auberge de la Maison, structure qui représente encore aujourd'hui un modèle d'hospitalité de charme au pied du Mont Blanc, capable de conjuguer soin du détail, culture de la montagne et sens profond de l'accueil.

Inventeur de plats et préparations devenus iconiques – de la salade de pommes de terre à la mocetta au café à la valdôtaine, jusqu'aux desserts à base de châtaignes, miel et chocolat – Garin a contribué de manière déterminante à la promotion de la cuisine valdôtaine éga-



lement au-delà des frontières régionales et nationales, l'emmenant dans les années septante au Japon, en France, en Belgique et aux États-Unis. Son action a anticipé, avec clairvoyance, cette projection internationale qui constitue aujourd'hui l'un des piliers stratégiques de notre système touristique.

Aux côtés de **l'activité entrepreneuriale**, Léo Garin a mené un **engagement institutionnel et associatif** de grande importance. Il a été Président de l'AIAT Mont-Blanc, de l'Association des Opérateurs Touristiques du Mont-Blanc, Conseiller au Tourisme de la Commune de Courmayeur et, pendant de nombreuses années, Délégué au Comité directeur d'ADAVA.

Sa personnalité aux multiples facettes – **entrepreneur, promoteur culturel, passionné d'art et de collection**, mais aussi **pilote de rallye** – raconte une façon de faire de l'entreprise fondée sur l'énergie, la curiosité et la capacité de regarder au-delà de l'ordinaire. Des éléments qui ont alimenté une vision de l'hospitalité comme expérience authentique, capable d'exprimer l'identité valdôtaine en la transformant en valeur compétitive.

La nomination au titre de *Chevalier de l'Autonomie* n'est pas seulement une reconnaissance individuelle. C'est un signal fort qui valorise le rôle de l'entrepreneuriat touristique dans le développement de la Vallée d'Aoste et dans la consolidation de son autonomie spéciale. À travers le travail d'entrepreneurs comme Léo Garin, l'autonomie s'est traduite en croissance, qualité, réputation et cohésion territoriale.

Pour ADAVA, cette distinction représente un motif de fierté et témoigne de l'importance de la contribution que notre secteur continue d'offrir à la communauté régionale. L'histoire professionnelle de Léo Garin constitue un exemple pour les nouvelles générations d'hôteliers et de restaurateurs: elle démontre qu'il est possible de conjuguer tradition et innovation, entreprise et culture, ancrage local et ouverture internationale.

À une époque où le tourisme est appelé à affronter des transformations profondes, le parcours de Léo Garin rappelle combien sont déterminantes la vision à long terme, la qualité de l'accueil et la fierté d'appartenance. Des valeurs qui restent le fondement de l'hospitalité valdôtaine et de sa capacité à regarder vers l'avenir sans perdre ses racines.



Léo Garin à l'Auberge de la Maison | Ph. Archive Région autonome Vallée d'Aoste

ADAVA

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

La décoration *Chevalier de l'Autonomie* consiste en une médaille reproduisant le «tremissa» d'or, monnaie d'époque mérovingienne frappée à Aoste au VIII^e siècle, suspendue à un ruban rouge et noir, et en une épingle dorée avec broderie rouge et noire, accompagnées d'un parchemin.



GRIGORY GLUCKMANN. ENTRE LUMIÈRE ET GRÂCE

par Christel Tillier



Grigory Gluckmann



Daydreams, Technique huile sur panneau, 94 × 110 cm,
Datation années 50-60, Prêteur The Morus Art Foundation

Du 28 février au 2 juin 2026, le **Musée Archéologique Régional d'Aoste** accueille *Grigory Gluckmann*. «Entre lumière et grâce», première exposition anthologique en Italie dédiée au peintre américain d'origine biélorusse (1898-1973). Conçue par **Valeria Gorbova** et **Daria Jorioz**, l'exposition rassemble une sélection de **35 peintures** et s'inscrit dans le parcours d'approfondissement sur l'art entre XIXe et XXe siècles promu ces dernières années par le lieu d'exposition régional.

Le parcours de l'exposition vise à restituer la physionomie d'un artiste difficilement classable, capable d'entremêler le modernisme français avec l'héritage de la Renaissance italienne. Sa biographie – marquée par des déplacements entre l'Europe (Allemagne, Italie, France) et les États-Unis – reflète l'histoire plus vaste de l'exil artistique et de la migration culturelle du XXe siècle; mais c'est surtout dans la peinture que l'on saisit le caractère original de son travail: une figuration qui offre une vision intime du monde loin des effets spectaculaires.

Le parcours s'articule en **cinq sections thématiques** (Cafés et intérieurs, Enfance, La danse, L'écho du classique et Fragments de vie), qui permettent de traverser les noyaux centraux de sa recherche. Dans les scènes de ballet, parmi les sujets de prédilection de Gluckmann, émerge un dialogue idéal avec Edgar Degas, surtout dans l'attention portée aux moments d'attente et à la dimension psychologique des figures, à leurs fragilités intérieures. En sont un exemple les œuvres présentes dans l'exposition «Grandes attentes», «Rêves de demain» et «Première apparition».

Dans les nus féminins, en revanche, l'artiste regarde vers les anciens maîtres, récupérant la technique de l'huile sur bois, choix rare au XXe siècle mais qui, à partir de la période florentine, caractérisa toute sa carrière. Les surfaces précieuses et émaillées, construites par superpositions successives, témoignent d'une volonté de continuité avec la tradition, mais qui se traduit par une réélaboration personnelle, comme on le voit dans l'œuvre de la maturité «Composition».

Comme l'observe la curatrice Daria Jorioz, l'artiste semble osciller entre la contemplation de l'Antique et un regard pleinement XXe, capable d'évoquer, par sensibilité, même des suggestions proches d'Henri de Toulouse-Lautrec.

L'exposition d'Aoste ne naît pas seulement de la volonté de redécouverte d'un artiste qui occupe une place unique dans l'art du XXe siècle, mais veut être une réflexion sur le pluralisme des expériences artistiques du XXe siècle: migrations culturelles, synthèses stylistiques et recherche d'harmonie dans une époque marquée par des fractures historiques. Une occasion unique pour relire, à travers un auteur encore peu connu du public italien, dont les œuvres sont conservées dans des collections publiques et privées en Europe et aux États-Unis, la complexité de la peinture figurative moderne.



Great expectations, Technique huile sur panneau, 77 × 81 cm, Datation années 50-70, Prêteur The Morus Art Foundation

L'exposition est produite par Contemporanea Progetti en collaboration avec Expona, d'une idée originale de Morus Art Foundation.



Composition, Technique huile sur panneau, 96 × 115 cm, Datation années 50-60, Prêteur The Morus Art Foundation

Pour plus d'informations
Aoste, Musée Archéologique Régional
Du 28 février au 2 juin 2026

Horaires
10h-13h / 14h-18h (fermé le lundi)



Château Gamba
Ph. Archive Région autonome Vallée d'Aoste

UN CHÂTEAU SANS BARRIÈRES

Le Château Gamba s'ouvre à tous.

Construit au début du XX^e siècle comme résidence de villégiature, le **Château Gamba** doit son nom au baron turinois Carlo Maurizio Gamba, qui a voulu le faire édifier en hommage à son épouse Angélique Passerin d'Entrèves, originaire de Châtillon. La bâtisse s'élève en position panoramique sur l'éperon rocheux de Crêt-de-Breil, à pic sur la Doire Baltée, avec une vue sur les montagnes valdôtaines qui constitue à elle seule une expérience. Aujourd'hui, le château abrite le Musée d'Art moderne et contemporain de la Vallée d'Aoste: un lieu où la beauté du parc séculaire qui l'entoure et la qualité des collections se fondent en une expérience culturelle unique.

C'est dans cet esprit que naît le projet **«Culture sans barrières: le Château Gamba à toucher, voir et ressentir»**, financé par le Plan National de Relance et de Résilience. Une intervention qui ne se limite pas à rendre les espaces physiquement accessibles, mais qui repense l'ensemble de l'expérience de visite selon les principes de



l'Universal Design. L'espace d'accueil et la billetterie ont été entièrement revus dans le détail: un comptoir accessible pour les personnes en chaise roulante, un éclairage amélioré pour les personnes malvoyantes, et un revêtement de sol tactile qui permet aux visiteurs aveugles de s'orienter en toute autonomie, en rejoignant la billetterie, le vestiaire et l'ascenseur pour les étages supérieurs du musée.

Les nouveautés les plus surprenantes concernent toutefois la façon dont le château se raconte lui-même. Une nouvelle application multifonction guide le visiteur à travers les collections grâce à des audiodescriptions, des contenus en langue des signes italienne et un module de gamification qui transforme la visite en une aventure interactive entre art, architecture et nature. Pour ceux qui préfèrent quelque chose de plus concret entre les mains, un guide simplifié en langage clair est disponible. Viennent compléter l'ensemble les supports tactiles: une maquette 3D du château et du parc, les feuilles en relief de quelques œuvres de la collection et les plaques en braille pour les arbres remarquables du jardin.



Château Gamba
Ph. Archive Région autonome Vallée d'Aoste



«Due figure», œuvre réalisée par Luciano Minguzzi
Ph. Archive Région autonome Vallée d'Aoste

Le Château Gamba démontre ainsi qu'un musée peut être bien plus qu'un simple contenant d'œuvres, et qu'il peut devenir un espace vivant, conçu pour accueillir véritablement chacun. Un lieu où la culture n'a pas de portes fermées, et où chaque visiteur, indépendamment de ses conditions, peut trouver sa propre façon de s'émerveiller.

Informations:

Castello Gamba
Crêt-de-Breil | 11024 Châtillon (AO)
Tél. +39 0166 563252
info.castellogamba@regione.vda.it

Horaires

Octobre – Mars : 10h00 – 17h00
Avril – Septembre : 9h00 – 19h00
Fermé le lundi, sauf en juillet,
août et les jours fériés..
www.castellogamba.vda.it

TROSSELLO

GIOIELLERIE DAL 1897



AOSTA
Via de Tillier, 39
Tel. 0165 41058

COURMAYEUR
Via Roma, 34
Tel. 0165 846733

PETITES MAINS D'ARTISAN

Au MAV, les enfants deviennent artisans l'espace d'une journée.

Au MAV - Musée de l'Artisanat Valdôtain - il n'est jamais trop tôt pour se passionner pour l'artisanat. Transmettre le savoir aux nouvelles générations signifie offrir des occasions concrètes de découverte, où expérimentation et habileté manuelle deviennent des outils privilégiés d'apprentissage. C'est pourquoi l'offre éducative du musée place les enfants au centre de l'expérience, en les rendant protagonistes actifs d'un parcours qui unit culture, créativité et amusement.

L'objectif est de stimuler la curiosité des plus petits envers la **culture artisanale valdôtaine** à travers des activités qui entremêlent jeu et connaissance. Participation active, exploration directe des matériaux, liberté d'essayer et de recommencer: voilà les éléments fondamentaux d'une didactique qui vise à «apprendre en faisant», dans un cadre à la fois ludique et éducatif, dans le respect des inclinations personnelles et des compétences de chaque enfant.

Les activités, destinées aux **enfants de 3 à 12 ans et à leurs familles**, permettent d'approfondir les thèmes des collections permanentes, des expositions temporaires et, plus généralement, de l'artisanat valdôtain. L'éducation à l'artisanat passe ainsi par le jeu, l'habileté manuelle et l'expérimentation: des outils simples et



Menuiserie didactique | Ph. Archive I.V.A.T.

puissants pour comprendre la valeur du travail artisan et le lien entre tradition et contemporanéité.

Le cœur battant de cette proposition est la **menuiserie didactique du musée**, un véritable atelier artisanal équipé de scies, perceuses, limes et marteaux, où les enfants peuvent faire connaissance avec le bois, apprendre à utiliser les outils et découvrir les techniques d'usinage. Ici la matière prend forme sous leurs mains et les petits visiteurs deviennent artisans l'espace d'une journée, expérimentant à la première personne la satisfaction du «faire».

Le MAV propose des ateliers tous les mercredis après-midi de l'année et durant les périodes de festivités et de vacances scolaires. Il est en outre possible de réserver des activités didactiques personnalisées pour groupes et écoles ou même de fêter l'anniversaire dans un authentique atelier artisan.



Menuiserie didactique | Ph. Archive I.V.A.T.

MAV - Musée de l'Artisanat Valdôtain
Fraz. Chez-Sapin, 86 - Fénis
Tél. +39 0165 1835120
museo@lartisana.vda.it
www.lartisana.vda.it

Source: bureau de communication IVAT

PRINTEMPS À FÉNIS: TRADITION, SPORT ET MOTEURS

par Denis Falconieri

Le printemps 2026 s'ouvre à Fénis avec un calendrier riche en événements qui conjuguent histoire, saveurs, nature et adrénaline. Entre confirmations, retours appréciés et nouveaux visages à la tête des associations, le village se prépare à accueillir résidents et visiteurs avec trois rendez-vous qui marqueront les mois d'avril et de mai.

CASTELLO IN FIERA RETOURNE AUX ORIGINES

Samedi 11 et dimanche 12 avril revient Castello in fiera, la manifestation qui chaque année anime le bourg, proposant pour 2026 une nouveauté qui sent bon le passé. Les stands seront en effet placés à nouveau à l'intérieur du château, comme cela se passait dans les toutes premières éditions. «*Nous avons voulu récupérer l'atmosphère des premières années – explique la présidente de l'association A côté du Château, Milena Pieiller – l'emplacement est vraiment suggestif et nous croyons qu'il peut offrir aux visiteurs une expérience encore plus captivante, tout en maintenant la formule qui caractérise depuis toujours la foire*».

Les activités principales se dérouleront devant l'entrée principale du château, tandis qu'à l'intérieur sera accueillie une quinzaine d'exposants sélectionnés



«Castello in fierà» à Fénis
Ph. Archive Région
autonome Vallée d'Aoste

parmi l'œnogastronomie et l'artisanat de qualité. Les animations prévues accompagneront toute la manifestation, la rendant adaptée aussi aux familles. Le MAV – Musée de l'Artisanat Valdôtain – proposera des ateliers dédiés et offrira l'entrée gratuite pour l'occasion, une occasion de découvrir ou redécouvrir métiers, matériaux et traditions locales.

Resteront par contre payantes les visites guidées du Château de Fénis, qui pourront être combinées à une promenade entre les stands accueillis dans les zones internes de la structure.

Toutes les informations mises à jour seront disponibles sur le site dédié à la manifestation.

VERTICAL FÉNIS: NOUVEAU CONSEIL D'ADMINISTRATION ET NOUVELLES PERSPECTIVES

Nouveautés importantes aussi pour le Vertical Fénis, qui cette année présente un conseil d'administration renouvelé guidé par le nouveau président **Zeno Pucci**. «C'est un pas important pour nous et nous voulons donner continuité à la manifestation en apportant de nouvelles idées, sans en dénaturer l'identité», affirme Pucci, soulignant comment 2026 représente une année d'évolution.

Bien que n'étant pas valable comme championnat italien, le Vertical maintiendra son départ iconique depuis le château et proposera deux départs distincts pour améliorer la gestion de la course. Au programme **vendredi 1er mai**, la manifestation inclut la course traditionnelle, la version dédiée aux plus petits avec le Vertikid et le Minitrail, un parcours à pas libre qui, les années précédentes, a aussi impliqué une association de personnes en situation de handicap. «Ce bref itinéraire – explique Pucci – traverse les sentiers moins battus autour de Fénis et est pensé pour faire découvrir des zones suggestives, mais souvent négligées du territoire».

Les inscriptions à la course principale resteront ouvertes jusqu'à la moitié du mois d'avril, ou jusqu'à épuisement des places disponibles, tandis que pour Vertikid et Minitrail il sera possible de s'enregistrer jusqu'à quelques jours avant. Sur le site de l'organisation sera disponible le formulaire de participation et seront publiés le programme définitif et les mises à jour qui seront communiquées aussi à travers les canaux sociaux.

LE RALLY DE LA VALLÉE D'AOSTE

À clore le calendrier des événements printaniers sera l'épreuve spéciale du Rally de la Vallée d'Aoste, au programme dans la première semaine de mai, un rendez-vous très attendu des passionnés de moteurs.



Le Vertical de Fénis | Ph. Archive commune de Fénis

RENDEZ-VOUS À LA SALLE

par Denis Falconieri

Tradition et sport à l'ombre du Mont Blanc.

Le printemps à La Salle, encadré par les sommets enneigés du Mont Blanc, est une invitation à découvrir un territoire qui sait unir avec naturel histoire, identité alpine et événements de grand attrait. Entre fin d'hiver et début d'été, la commune valdôtaine se transforme en une scène vivante de rendez-vous qui célèbrent aussi bien ses racines que la passion pour les activités outdoor. Deux événements racontent au mieux l'esprit de cette communauté: la Fête patronale de Saint-Ours et les Championnats italiens Short Track de VTT.



LA FÊTE DE SAINT-OURS, CŒUR BATTANT DE LA TRADITION

Entre janvier et février, La Salle a renouvelé aussi cette année son lien profond avec saint Ours, figure très aimée de la culture valdôtaine. Les célébrations ont commencé le 23 janvier, quand la communauté s'est réunie pour un souper sous l'enseigne des célèbres sandwiches spéciaux d'Ermes et Cippo, suivi d'une soirée de musique avec la discothèque organisée par Eporadio.

Le jour suivant, samedi 24 janvier, s'est disputé le traditionnel tournoi de belote, réservé aux résidents de la Valdigne, un rendez-vous très suivi qui a contribué à renforcer l'esprit de communauté.

Le moment central de la fête s'est déroulé dimanche 1er février, avec la Sainte Messe dans l'église paroissiale de Derby. Au terme de la célébration a été bénie la nouvelle œuvre de l'artiste **Peter Trojer**, une représentation suggestive de saint Ours qui enrichit le patrimoine culturel local. La journée s'est poursuivie avec les danses de place animées par **La Badoche**, suivies d'un déjeuner typique, servi dans les ex-Casermettes de Derby, qui a attiré résidents et visiteurs.

Pour terminer les célébrations, un après-midi dansant très suivi avec l'orchestre «**Erik et les poudzo Valdotten**», accompagné du service bar, a offert une occasion supplémentaire de convivialité et d'immersion dans la tradition valdôtaine.



Le saint Ours de Peter Trojer | Ph. archive commune de La Salle

Les courses prendront le départ dans la matinée de samedi et verront s'affronter les catégories compétitives (élite, under et junior, masculines et féminines) avec la participation des grands protagonistes de la discipline, décidés à conquérir le titre italien. Le choix de l'emplacement n'est pas fortuit car l'extraordinaire bike park **La tana degli Orsi MTB**, situé près de Maison Gerbollier, offre un parcours parfait pour le short track, technique et spectaculaire, immergé dans un des panoramas les plus iconiques des Alpes.

Dimanche 31 mai sera par contre le tour du **Tour des Salasses MontBlanc**, course de cross country dédiée aux catégories de jeunes et aux juniors, une occasion unique pour voir à l'œuvre les promesses du cyclisme off-road.

Pour tout le week-end, dans la zone des parcs de Maison Gerbollier, sera installée une structure de tente avec écran géant pour suivre les compétitions en direct, en plus d'un service de restauration qui rendra l'expérience encore plus agréable pour le public.



Bike park «La tana degli Orsi» MTB | Ph. archive commune de La Salle

VTT, LE SPECTACLE DU SHORT TRACK

De la chaleur des traditions à l'adrénaline du sport: La Salle se prépare à accueillir, **les 30 et 31 mai 2026**, les **Championnats italiens Short Track de VTT**, organisés par l'**ASD VeloClub Courmayeur Mont Blanc**, une des compétitions les plus attendues du calendrier national.



Compétitions de MTB à La Salle | Ph. archive commune de La Salle

AGRICENTER

Scénographies
verdoyantes pour
un accueil sans égal

NOS SERVICES :

Réalisation et entretien
d'espaces verts pour habitations
privées et hôtels

Entretien de jardins,
architecture paysagère avec
tuf et pierres ornementales

Conception et développement
de systèmes de tondeuses
robots pour espaces verts.

NOTRE OFFRE :

Mobilier de jardin: compléments
et éléments décoratifs uniques,
fleurs en tissu

Haies artificielles
de qualité supérieure

Pots et accessoires
de haute qualité

Large choix de produits pour
jardin, potager et verger.

Vergers d'ornement.

Plants de qualité
pour potager «Ortomio»

Produits homéopathiques
et biologiques pour jardin

Revendeur «Eau dynamisée»
(Acqua informata) pour
agriculture biologique

Très vaste sélection d'articles
de jardinage et professionnels



AGRICENTER

pour le travail, pour les loisirs, pour la passion

AGRICENTER AOSTE

Localité Croix-Noire, 79
Saint-Christophe (Aoste)

Tél. +39 0165 267345
www.agricenteraosta.it

Horaires

Du lundi au vendredi
8h30-12h30 / 15h00-19h00
Samedi 8h30-12h30
Dimanche fermé

JARDINS BOTANIKES ALPINS DE LA VALLÉE D'AOSTE

par la Rédaction RV

Les jardins botaniques alpins de la Vallée d'Aoste représentent une des rencontres les plus fascinantes entre paysage naturel, botanique et culture du territoire. Ces lieux racontent l'extraordinaire capacité des plantes à s'adapter à des conditions climatiques extrêmes et deviennent des lieux de découverte pour qui visite les Alpes.

Le **Jardin Botanique Alpin Chanousia** est le plus ancien de la région. Fondé en 1897 par l'abbé Pierre Chanoux au Col du Petit-Saint-Bernard à 2170 mètres d'altitude, il héberge plus de 2000 espèces végétales provenant des principales chaînes montagneuses du monde.

Le **Jardin Botanique Alpin Saussurea**, situé à Courmayeur sur le massif du Mont Blanc, avec ses 2173 mètres d'altitude, est par contre le jardin botanique alpin le plus haut d'Europe et se trouve au Pavillon du Mont Fréty, le long du parcours de la Skyway Monte Bianco. Dans une aire d'environ 7000 mètres carrés il héberge plus de 900 espèces de plantes alpines, provenant des Alpes et d'autres chaînes montagneuses du monde, en recréant des environnements naturels comme pâturages, zones humides et éboulis rocheux.

Le **Jardin Botanique Alpin Paradisia**, dans le Parc National du Grand Paradis, à Valnontey (Cogne), a été fondé en 1955 à environ 1700 mètres d'altitude. Le jardin conserve et étudie environ 1000 espèces de plantes des Alpes et des Apennins, avec des reconstitutions d'habitats typiques comme moraines, zones humides et terrains calcaires.

Le **Jardin Botanique Alpin du Château Savoia** à Gressoney-Saint-Jean, unit enfin botanique et histoire: réalisé dans le parc du château, voulu par la Reine Margherita de Savoia, il héberge des espèces alpines ornementales entre rocailles et parterres panoramiques.

Les jardins alpins de la Vallée d'Aoste sont généralement visitables de la fin du printemps au début de l'automne; il est conseillé de vérifier toujours les dates et les horaires d'ouverture mis à jour.

Plus d'informations
www.lovevda.it/it/natura/giardini-botanici



Jardin botanique alpin Saussurea | Ph. Archive Région autonome Vallée d'Aoste

MOBILITÉ ACCESSIBLE EN MONTAGNE

par Arabella Pezza

De nouvelles opportunités pour le tourisme et l'hôtellerie.

La montagne est en train de changer: non seulement dans la façon dont elle est vécue, mais surtout dans qui peut la vivre.

En repensant l'avenir du tourisme alpin, la Vallée d'Aoste, la France et la Suisse s'affirment comme un laboratoire de nouvelle génération. Ici, le tourisme n'est pas seulement un secteur économique: c'est une identité, une culture, une perspective. La durabilité, l'innovation technologique et l'inclusion sont des outils concrets qui orientent les choix de développement. Le défi n'est pas d'attirer davantage de visiteurs, mais d'offrir des expériences de meilleure qualité, plus conscientes, capables de répondre à une demande internationale de plus en plus sensible aux critères ESG (Environnemental, Social and Governance).

C'est là qu'intervient Zoom, le véhicule électrique 4x4 conçu pour se déplacer sur des chemins non goudronnés et des



parcours naturels, ouvrant l'outdoor à ceux qui en ont jusqu'ici été exclus. Zoom est né pour un objectif précis: permettre à davantage de personnes de vivre la montagne en toute autonomie. Ce n'est pas un fauteuil roulant traditionnel, mais un dispositif de mobilité avancée qui permet d'affronter sentiers et parcours naturels en toute sécurité, «partout où l'on peut marcher, sans grimper», grâce à une traction intégrale 4x4, une stabilité sur terrains non goudronnés et une autonomie allant jusqu'à 40 km.

Pour les hôtels, les resorts et les opérateurs touristiques, Zoom représente



QUI SOMMES-NOUS

bien plus qu'un simple service supplémentaire. Il s'agit de capter une nouvelle clientèle, de plus en plus attentive aux questions d'accessibilité; d'offrir des expériences inclusives aux familles, aux couples et aux groupes aux besoins variés; de se différencier concrètement sur le marché de l'hôtellerie outdoor pour créer des expériences partagées, où chacun peut participer.

Zoom n'est pas un produit isolé: il fait partie d'une approche plus globale qui conjugue mobilité, énergie et tourisme, avec pour objectif de développer des modèles de découverte du territoire durables et inclusifs. C'est précisément dans cette intégration que se crée la vraie valeur: des solutions concrètes qui améliorent l'expérience du territoire, pour ceux qui le vivent et pour ceux qui le gèrent.

NOAH développe des solutions innovantes intégrant mobilité, énergie et tourisme, avec un focus sur la durabilité et l'accessibilité. Nous travaillons avec les territoires et les opérateurs pour créer des expériences plus inclusives et des modèles de développement capables de répondre aux nouvelles exigences du marché.

I.P.



NOAH Srls

Via Zimmermann, 5 | 11100 Aoste

Tél. +39 393 9954407

www.noahsrls.com

noah.srls@gmail.com

FRÉQUENTER LE PARC AVEC RESPECT

par Paola Borgnino, bureau de communication Parc Naturel Mont Avic

Avec l'arrivée du printemps, l'hiver laisse graduellement place à des journées plus douces et grandit le désir de passer son temps en pleine nature. Le **Parc Naturel Mont Avic** se repeuple d'excursionnistes, familles, sportifs et passionnés d'activités de plein air.

Même quand notre présence se limite à quelques heures, il est important de se rappeler que ces paysages, qui pour nous sont des lieux de loisir, abritent de nombreuses es-

pèces d'animaux et de plantes et représentent des écosystèmes délicats et vitaux. Beaucoup d'espèces alpines disposent en effet de zones de refuge limitées et sont exposées à des menaces croissantes. Préserver ces habitats est une responsabilité partagée, c'est pourquoi sur le territoire du Parc Naturel Mont Avic sont en vigueur quelques règles claires et simples qui doivent être respectées.

Une règle simple mais fondamentale est de rester sur les sentiers balisés. Ce comportement abaisse au minimum le dérangement à la faune sauvage, évite la fragmentation et la destruction des habitats et contribue à protéger un patrimoine naturel de grande valeur. Le respect des sentiers n'est pas seulement une question environnementale, c'est aussi une question de sécurité. En cas d'accidents ou d'imprévus, être sur les parcours officiels facilite les opérations de localisation et de secours.

Si on affronte l'excursion avec son chien, il est important de se rappeler que dans le Parc Naturel Mont Avic c'est possible, mais il doit toujours être tenu en laisse. Les chiens libres dérangent la faune sauvage et la contraignent à la fuite, causant stress et consommation d'énergie précieuse.

Une attention particulière doit être portée en présence de troupeaux au pâturage; il est important de maintenir les distances et tenir le chien calme. Les chiens de berger et de gardiennage ne sont pas des compagnons de jeu et peuvent percevoir d'autres chiens comme une menace pour le bétail. Il est en outre fondamental de redescendre en vallée les déchets naturels de son chien, pour les éliminer correctement, car même ce qui paraît «naturel» peut altérer l'équilibre des écosystèmes alpins.

Le printemps marque aussi le retour des passionnés de VTT sur les sentiers de montagne. Dans ce cas aussi, le respect des règles à l'intérieur des limites du Parc Naturel Mont Avic est essentiel. Les vélos doivent rester sur les parcours spécifiques autorisés, répertoriés sur le site du Parc, en modérant toujours la vitesse et en prêtant attention aux excursionnistes, à la faune et au terrain.

Vivre la montagne de manière consciente signifie en reconnaître la fragilité et adopter des comportements responsables. De petites attentions individuelles peuvent faire une grande différence pour la protection de la nature et pour la sécurité de tous.



LA SIBILLA DU GRAND PARADIS

En évolution constante, «La SIBILLA du Grand Paradis», l'intelligence artificielle de la Fondation Grand Paradis au service du territoire et de la culture alpine.

La Fondation Grand Paradis poursuit son parcours d'innovation et de valorisation territoriale en annonçant les derniers développements de la Sibilla du Grand Paradis, le système d'intelligence artificielle générative «Digital Human» appliqué à l'accueil touristique.

La Sibilla du Grand Paradis se présente aujourd'hui avec une apparence renouvelée pour célébrer les différentes saisons. Les utilisateurs pourront admirer, encore pour quelques semaines, le suggestif fond enneigé avec l'iconique Granta Parei, tandis que plus tard sera disponible le nouveau background printanier. Les variantes saisonnières peuvent être découvertes en dialoguant avec Sibilla sur www.grand-paradis.it ou auprès du **totem** positionné à l'extérieur du Centre visiteurs du Parc National Grand Paradis à Rhêmes-Notre-Dame.

Les connaissances de Sibilla s'étendent des **informations** sur l'aire du Grand Paradis et sur les activités de la Fondation Grand Paradis aux **événements**, comme le Gran Paradiso Film Festival, jusqu'à la création de **parcours de visite personnalisés** pour chaque utilisateur. Grâce à cet outil de dernière génération, la Fondation Grand Paradis vise à rendre le complexe patrimoine naturel et culturel des vallées du Grand Paradis toujours plus accessible: sa capacité de dialoguer en langage naturel et **multilingue** abat les barrières communicatives. Son processus d'apprentissage est dynamique; la Fondation Grand Paradis soigne l'élargissement périodique de son dataset: non seulement des textes, mais des vidéos, photographies, images, liens que Sibilla utilise de manière cohérente pour enrichir ses propres interactions.

Le parcours de développement de Sibilla se poursuivra dans les prochains mois avec d'ultérieures importantes évolutions. Outre la continuelle intégration de nouvelles sources informatives, l'installation d'un nouveau **totem interactif** - le second dans le Grand Paradis - est prévue sur le territoire de **Valsavarenche**, en collaboration avec l'administration communale.

En attendant de l'essayer sur place, chacun peut tester les potentialités de la Sibilla du Grand Paradis, même à distance, en accédant au site de la Fondation Grand Paradis ou en téléchargeant l'app *Visit Gran Paradiso*.

Source: bureau de presse Fondation Grand Paradis



Le centre visiteurs | Ph. archive Fondation Grand Paradis



Le totem, centre visiteurs Rhêmes-Notre-Dame | Ph. archive Fondation Grand Paradis



Ph. archive Ente Parco Nazionale Gran Paradiso

PARCS ALPINS UNIS POUR LA BIODIVERSITÉ

par Andrea Virgilio, bureau de communication Parc National du Grand Paradis

Cross-DBIO: les Parcs Nationaux du Grand Paradis et de la Vanoise ensemble pour la conservation de la biodiversité.

Entre les sommets qui unissent l'Italie et la France, la nature ne connaît pas de frontières. Le Parc National du Grand Paradis et le Parc National de la Vanoise le savent bien, parcs alpins limitrophes et jumelés, qui ont choisi de renforcer leur collaboration avec le projet européen Cross-DBIO Cross-border DataBase for Biodiversity.

Financé par le programme Interreg VI-A France-Italie Alcotra, le projet – d'une durée de trois ans – vise à valoriser un patrimoine précieux, mais souvent peu visible: les données recueillies durant des décennies d'études sur la flore et la faune alpines. L'objectif est de créer une plateforme numérique partagée et une base de données commune, accessibles tant aux chercheurs qu'au public, pour améliorer le suivi des espèces symboles des Alpes, à commencer par le bouquetin des Alpes.

Une grande attention sera également dédiée aux données provenant des colliers GPS et des pièges photographiques. Grâce à des modèles mathématiques avancés et à des systèmes d'intelligence artificielle, il sera possible d'analyser des milliers d'images, de reconnaître les individus et de mieux comprendre les déplacements des animaux en milieu alpin.

Pour ceux qui visitent ces territoires, Cross-DBIO représente une garantie supplémentaire: derrière des paysages spectaculaires et des sentiers d'altitude se cache un travail scientifique partagé qui protège la biodiversité et rend plus efficace la gestion du patrimoine naturel.

Le projet, cofinancé par le Fonds Européen de Développement Régional, se terminera en août 2028, renforçant un modèle de coopération internationale qui met la science au service de la montagne.

EXPOSITIONS PRINTANIÈRES DU BÉTAIL

par Arabella Pezza

L'âme authentique de la Vallée d'Aoste, à vivre à la première personne.

Il y a un moment, entre la fin de l'hiver et l'explosion du printemps, où la Vallée d'Aoste révèle son âme la plus authentique. Pas dans les panoramas de carte postale ou sur les sommets enneigés, mais sur les places de ses bourgs, où les sagas et les revues du bétail organisées par l'AREV (Association Régionale Éleveurs Valdôtains) deviennent une véritable expérience à vivre à la première personne.

De mars à mai, les communes s'animent de sonnailles, de parfum de foin et de fierté valdôtaine. Les protagonistes sont les races bovines locales historiques – **la Pie Rouge Valdôtaine, la Pie Noire Valdôtaine et la Châtaigne Valdôtaine** –, symboles vivants d'un équilibre authentique entre l'homme et la montagne. Mais ce qui rend ces manifestations uniques aux yeux du visiteur, c'est l'atmosphère: un entrelacement de tradition, de convivialité et de paysage alpin.

Participer à une saga du bétail signifie entrer en contact direct avec la **culture rurale valdôtaine**. Les éleveurs préparent avec soin leurs têtes de bétail, les ornent, les conduisent entre les stands parmi des regards fiers et des récits transmis de génération en génération. Autour, des dégustations de Fontina d'alpage, des petits marchés de produits typiques, de la musique traditionnelle et des sou-



rires sincères transforment l'événement en une fête collective.

Pour le touriste, ce n'est pas seulement du folklore: c'est la possibilité de comprendre comment naît le paysage qu'il admire. Les prés verts parfaitement entretenus, les alpages en altitude, la qualité des productions fromagères existent grâce à cette culture de l'élevage qui continue de vivre et de se renouveler, de Pont-Saint-Martin à Châtillon, de Villeneuve à La Salle, jusqu'au Marché Régional des bovines de race Valdôtaine à l'aire d'Aoste Croix-Noire, quand prendra vie le **combat Espace Mont-Blanc** et pour la confrontation interrégionale.

En Vallée d'Aoste, l'élevage n'est pas seulement tradition: c'est la structure portante de l'économie régionale, moteur silencieux qui soutient familles, paysage et filières d'excellence. Un patrimoine reconnu également par l'Union Européenne, qui, à travers les politiques agricoles communautaires, s'investit qui, à travers les politiques agricoles communautaires, s'investit dans la protection des races autochtones et dans le développement rural durable.

Soutenir les éleveurs signifie garder la mémoire alpine, en préserver l'identité et en garantir l'avenir. Et visiter la Vallée d'Aoste pendant les sagas printanières veut dire aussi choisir un tourisme durable et conscient, pour découvrir une montagne plus vivante et vraie.



Expositions printanières du bétail | Ph. archive A.R.E.V

Pour plus d'informations

A.R.E.V.

Région Borgnalle 10/L

11100 Aoste

Tél. +39 0165 34510

www.arev.it

Calendrier des manifestations 2026

Jeudi 26 mars – Châtillon (AO)

Unité des communes Mont-Cervin

Mercredi 1er avril – Villeneuve (AO)

Unité des communes Grand-Paradis

Jeudi 2 avril – Quart (AO)

Unité des communes Mont-Emilius

Samedi 11 avril - Pont-Saint-Martin (AO)

Unité des communes Mont-Rose, Walsar

Mardi 14 avril – La Salle (AO)

Unité des communes Valdigne – Mont-Blanc

Jeudi 16 avril – Étroubles (AO)

Unité des communes Grand-Combin

Samedi 18 avril – Brusson (AO)

Unité des communes Évançon

Vendredi 1er mai

Aoste Arena Croix-Noire

XXXVIII^e Concours Reina dou lace

XXXIII^e Concours National du livre généalogique des bovines de race valdôtaine

XIV^e Concours régional Race Chamoisée des Alpes et Saanen

Mardi 5 mai - Aoste Arena Croix-Noire

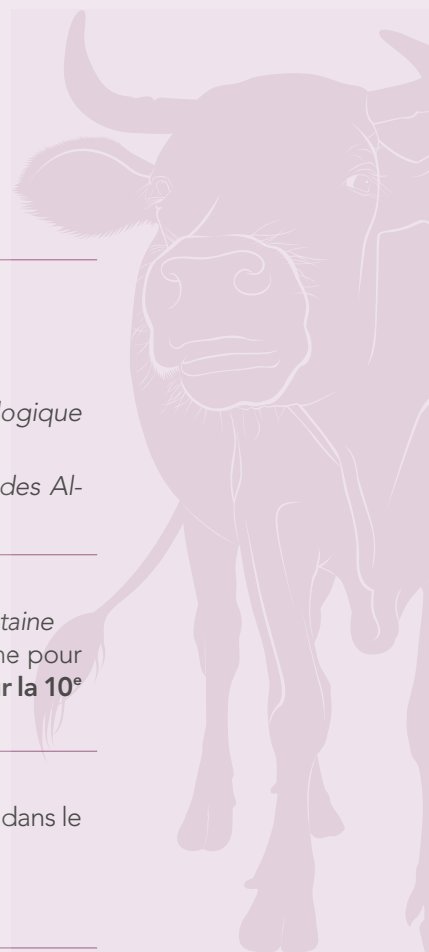
Marché Régional des bovines de race Valdôtaine

Exposition des génisses de race Valdôtaine pour le **13^e combat Espace Mont-Blanc et pour la 10^e confrontation interrégionale**

Samedi 16 mai - Pont-Saint-Martin (AO), dans le

pré de la foire

Foire du bétail de race Valdôtaine



Vous aimez les bonnes choses d'Italie? Attention, ceci n'est qu'un avant-goût!

Dans les 10'000 m² de la Cidac, nous vous offrons tous les jours ce qui se fait de mieux dans la gastronomie italienne; des vins aux fromages, de la charcuterie aux légumes, des gâteaux aux plats préparés. Venez nous rencontrer et déguster un assortiment à vous en lécher les babines.




CIDAC
Plus de choix

LES SECRETS DE LA BATTUTA VALDÔTAINE

Quand génétique, pâturages alpins et tradition se rencontrent pour créer une excellence gastronomique qui raconte la montagne.

En collaboration avec



Dans le contexte de l'élevage de montagne, la qualité de la viande ne dépend pas uniquement de la garantie d'origine ou des modes d'élevage, mais aussi de facteurs génétiques liés à la race. En ce sens, un rôle central est joué par la **race bovine valdôtaine**, sélectionnée au fil des siècles pour s'adapter aux conditions environnementales de l'arc alpin et capable d'exprimer des caractéristiques productives très spécifiques.

Du point de vue organoleptique, la viande de bovins de race valdôtaine se distingue par un bon persillé, soit une distribution fine et diffuse de graisse intramusculaire. Cet élément est déterminant pour la qualité sensorielle du produit: il contribue en effet à conférer une plus grande jutosité, une tendreté accrue et une intensité aromatique plus marquée lors de la cuisson. Le persillé, en plus d'améliorer la palatabilité, représente également un indicateur d'équilibre entre génétique, alimentation et gestion de l'animal, aspects typiques des systèmes d'élevage de montagne.

Parmi les différentes pièces qui permettent de valoriser ces caractéristiques, l'une des plus intéressantes est le muscle bovin, souvent utilisé pour la préparation de la *battuta* au couteau. Il s'agit d'une pièce prélevée sur la partie antérieure de l'animal, caractérisée par une fibre musculaire compacte mais néanmoins tendre si elle est correctement travaillée. Bien qu'il s'agisse d'une pièce relativement maigre, la qualité de la viande — influencée par la génétique de la race valdôtaine et par le système d'alimentation — contribue à conférer un équilibre de saveurs, une souplesse en bouche





Ph. Evi Garbolino | Archive AREV

et une agréable jutosité. C'est précisément pour ces caractéristiques que le muscle se prête particulièrement à la préparation de la *battuta*, une préparation qui, par le découpage au couteau, permet de préserver la structure de la viande et d'en valoriser pleinement les qualités organoleptiques.

Dans une optique de valorisation de la viande valdôtaine, la **battuta** représente donc un exemple efficace de la façon dont génétique, territoire et tradition gastronomique peuvent converger en un produit de haute qualité, capable d'exprimer pleinement l'identité du système d'élevage alpin. Un élément supplémentaire qui contribue à définir le profil qualitatif de la viande est le système d'alimentation des animaux. Dans les contextes alpins, de nombreux bovins passent la période estivale aux pâturages, exploitant les ressources fourragères des prairies et des alpages. Cette phase a une influence importante sur les caractéristiques de la viande: le régime à base d'herbes spontanées, riches en composés aromatiques et en une grande biodiversité végétale, contribue en effet à la formation d'un profil sensoriel plus complexe, avec des notes aromatiques qui évoquent le territoire d'origine.

Dans la phase qui précède l'abattage, il est fréquent que les animaux traversent une période de finition avec des rations incluant des céréales. Cette étape a une fonction productive bien précise: favoriser une croissance finale adéquate et améliorer le dépôt de graisse intramusculaire, élément étroitement lié au persillé et donc à la jutosité et à la tendreté de la viande.

Le résultat est une viande qui exprime une synthèse entre le pâturage et la finition: d'un côté le pâturage

contribue à la complexité aromatique et au lien avec le territoire, de l'autre la finition permet d'atteindre des niveaux optimaux de persillé et de qualité technologique. Cet équilibre est particulièrement évident dans les pièces les plus nobles, comme la côte de bœuf, dans lesquelles la présence de graisse intramusculaire et la structure du muscle permettent de valoriser pleinement ces caractéristiques.

La **qualité de la viande valdôtaine** naît de la rencontre entre génétique, environnement et gestion de l'élevage. La race valdôtaine garantit une viande naturellement bien persillée, le pâturage estival sur les alpages contribue à la complexité aromatique, tandis que la finition aux céréales avant l'abattage favorise jutosité et tendreté. La battuta de viande permet dès lors d'apprécier pleinement ces caractéristiques, exprimant le lien entre le système d'élevage de montagne et la tradition gastronomique du territoire.



Grâce au soutien de:



**Programme de développement rural complémentaire
Région Vallée d'Aoste 2023-2027 Intervention SRG10
«Promotion des produits de qualité»
TYPE D'INTERVENTION «COOP (77) - Coopération»**

CARNE VALDOSTANA

Gustala con passione!

Viande valdôtaine, à savourer avec passion !



Battuta al coltello di carne di razza bovina valdostana
Viande hachée de race valdôtaine



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





AOSTE
Musée Archéologique Régional
12, place Roncas

28 février - 2 juin 2026

Horaires : du mardi au dimanche
10h-13h et 14h-18h
Fermé le lundi

Grigory Gluckmann

Tra luce e grazia | Entre lumière et grâce