

Rendez-Vous

IN VALLE D'AOSTA | MAGAZINE

N. 56

Maggio / Giugno
2026



ARTE E CULTURA

Mostre d'eccezione
tra scultura e fotografia

TERRITORIO

Alla scoperta dei Comuni
tra paesaggi ed eventi

ENOGASTRONOMIA

Sapori e tradizioni
d'alta quota

Mario Giacomelli

Oltre il visibile

Aosta
Centro Saint-Bénin

21 marzo –
13 settembre
2026

una mostra promossa da

Région Autonome
Vallée d'Aoste



Regione Autonoma
Valle d'Aosta

ideazione e organizzazione

Electa

in collaborazione con

**ARCHIVIO
MARIO GIACOMELLI**

Caroline Branson da Spoon River,
1958-73
© Archivio Mario Giacomelli
Dettaglio



Dieci anni. Un traguardo che si misura non soltanto in numeri, ma in ogni racconto condiviso con voi, lettori fedeli. Quando il primo numero di *Rendez-Vous en Vallée d'Aoste* vide la luce, portava con sé un'idea semplice e ambiziosa al tempo stesso: raccontare la Valle d'Aosta in tutta la sua bellezza. Oggi, quel progetto vive e respira anche grazie a voi, e il primo pensiero non poteva che essere un ringraziamento sincero.

Un anniversario importante merita di essere celebrato con un nuovo sguardo: è per questo che la rivista si presenta con un nuovo look, più fresco e contemporaneo, pur restando fedele ai valori e allo spirito che l'hanno sempre contraddistinta.

E le sorprese non finiscono qui. Siamo lieti di annunciare l'avvio di un'importante collaborazione con una realtà valdostana d'eccezione: "Aosta Valley Card", il pass

turistico per le vostre vacanze in Valle d'Aosta. Una partnership che si traduce in vantaggi concreti e offerte dedicate ai lettori abbonati, perché far parte della famiglia di *Rendez-Vous* significa vivere il territorio con un occhio di riguardo in più.

Scoprite di più sfogliando le pagine di questa nuova edizione e... buona lettura!

In questo numero:

- | | |
|------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| 04. Buon compleanno Rendez-Vous! | 24. Valpelline, un'altra montagna è possibile |
| 06. Il turismo italiano guarda al futuro | 26. Un'estate di trail running |
| 08. Mario Giacomelli. Oltre il visibile | 28. Cantine Gourmet a Cogne |
| 10. DÉTAILS. Sole caduto Aosta. Gio' Pomodoro | 30. Alpages Ouverts |
| 13. Ghiacciai | 33. Gli ecosistemi d'alpeggio verso il 2050 |
| 16. Estate a Fénis | 35. 20 anni di sguardi sulla montagna |
| 18. La Salle celebra le sue eccellenze | 36. Cordata 4061 |
| 20. La Thuile 2026 | 41. La Fontina è Valle d'Aosta |
| 22. Estate a Valtournenche | |



SCANSIONA IL QR CODE E RICEVI SUBITO UN ABBONAMENTO DIGITALE GRATUITO A RENDEZ-VOUS

RENDEZ-VOUS
EN VALLÉE D'AOSTE
rendezvous-vda.it
redazione@rendezvous-vda.it

EDITORE - PUBBLICITÀ
Gedirama Srl
Loc. Borgnalle 11100 12 | A Aosta
gedirama.it | info@gedirama.it
+39.0165.31.255

REDAZIONE
Marco Albarello, Estelle Baur,
Claudine Brunod, Andrea Chiericato,
Denis Falconieri, Arabella Pezza,
Christel Tillier, TurismOk.
Direttore responsabile:
Stefania Marchiano

TIPOGRAFIA
Berrino Printer Srl | Società Benefit
Reg.ne Trib. Aosta N. 28/07 11/01/08
Reg.ne R.O.C. N. 35346

Buon compleanno Rendez-Vous!

Dieci anni di passione per la Valle d'Aosta
e una sorpresa per i nostri lettori

Un decennio di storie, paesaggi, sapori e tradizioni. Per celebrare questo traguardo speciale, abbiamo pensato a un modo per dire grazie a chi ci ha accompagnato fin dall'inizio: i nostri lettori.

A tutti coloro che in questi anni hanno sottoscritto l'abbonamento digitale alla rivista e la ricevono abitualmente tramite newsletter, offriamo - per un periodo limitato - la possibilità di attivare gratuitamente Aosta Valley Card 'Rendez-Vous' edition: una card digitale multifunzione che, attraverso un'APP semplice e in-

tuitiva, apre le porte a un mondo di sconti e vantaggi esclusivi tra cultura, sport, ristorazione e tempo libero in Valle d'Aosta.

Tra i benefici inclusi:

- riduzioni sugli ingressi ai castelli, ad Aosta romana, a musei, siti archeologici ed espositivi
- riduzioni in numerosi negozi e ristoranti
- tariffe agevolate per Skyway Monte Bianco e stabilimenti termali
- pacchetti esperienziali e offerte personalizzate
- ... e molto altro ancora!

Come ottenere Aosta Valley Card "Rendez-Vous" special edition?

È semplicissimo: basta sottoscrivere l'abbonamento digitale gratuito a *Rendez-Vous Magazine* e seguire le istruzioni ricevute via e-mail.

Visita la sezione abbonamenti del sito www.rendezvous-vda.it





Ma che cos'è Aosta Valley Card?



Aosta Valley Card (AVC) è la card turistica ufficiale della Valle d'Aosta, nata nel 2016 in collaborazione con ADAVA – Associazione degli Albergatori e Imprese Turistiche della Valle d'Aosta – con l'obiettivo di semplificare e arricchire l'esperienza di viaggio nella nostra regione alpina. Pensata sia per i visitatori sia per gli operatori del settore, l'AVC offre un sistema integrato di vantaggi e servizi che coprono i principali ambiti dell'offerta turistica locale: dall'ospitalità alberghiera alla cultura, dal

wellness agli impianti di risalita, fino a numerose convenzioni con partner commerciali distribuiti su tutto il territorio. Nata inizialmente come card fisica, l'Aosta Valley Card si è evoluta rapidamente in una piattaforma digitale accessibile tramite un'app, diventando un vero e proprio ecosistema turistico.

L'applicazione mette in connessione diretta la domanda degli utenti con l'offerta dei partner grazie a un avanzato sistema di profilazione dinamica sviluppato dall'Università della Valle d'Aosta. Dal suo lancio, il progetto ha ottenuto risultati significativi. Come racconta il team leader Andrea Murari, «un momento chiave è stato il successo nel bando regionale per l'innovazione *Start the Valley Up* che ha aperto le porte alla partecipazione a *Skipass Modena 2023*, uno degli appuntamenti più rilevanti per il turismo montano.»

L'ambizione dell'AVC è quella di ridefinire il modo di vivere la Valle d'Aosta, puntando su un'esperienza sempre più personalizzata e digitale. «In prospetti-

va, l'app è destinata a diventare un hub completo per la pianificazione del viaggio: dalla prenotazione di pernottamenti e pacchetti esperienziali al noleggio di e-bike e carrozzine elettriche, fino ai servizi di trasporto per persone, bagagli e attrezzature. Non mancheranno soluzioni innovative come le ricariche presso colonnine intelligenti lungo i percorsi cicloturistici ed escursionistici», sottolinea ancora Murari.

Uno strumento, dunque, che non è solo una card, ma una chiave digitale per esplorare il territorio, valorizzandone le eccellenze e accompagnando passo dopo passo il visitatore.



INFORMAZIONI

www.aostavalleycard.it

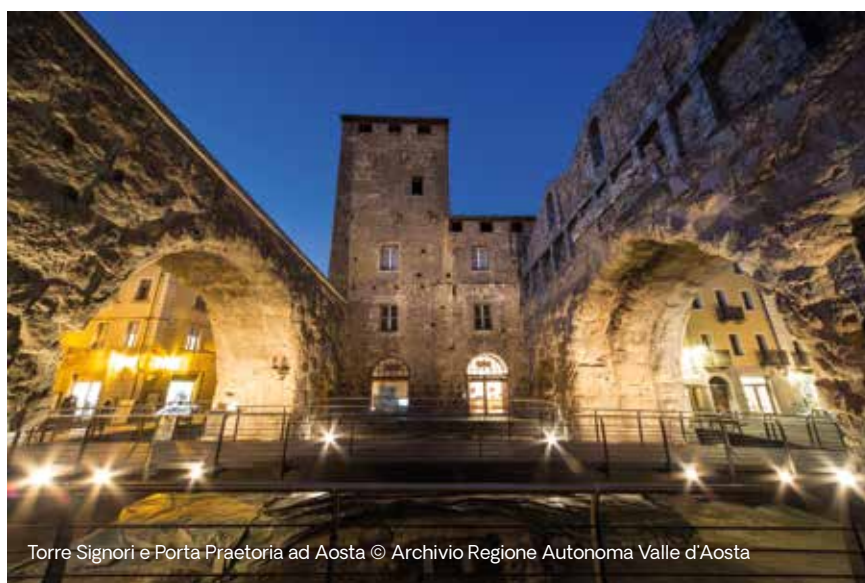
Il turismo italiano guarda al futuro

Valle d'Aosta protagonista a Roma all'assemblea di Federalberghi

Lo scorso aprile, Roma ha accolto l'Assemblea nazionale di Federalberghi, appuntamento che ha riunito centinaia di imprenditori turistici provenienti da tutta Italia insieme ai massimi rappresentanti istituzionali. Un confronto strategico in un momento in cui il turismo continua a rappresentare una delle leve più potenti dell'economia nazionale, con un contributo decisivo in termini di PIL e occupazione.

Al centro dei lavori, la riconferma di Bernabò Bocca alla guida della Federazione, scelta nel segno della continuità per affrontare con solidità le sfide — e le opportunità — di un settore in piena evoluzione. I dati presentati confermano una traiettoria positiva: con oltre 32.900 alberghi, 1,1 milioni di camere e 2,3 milioni di posti letto, l'Italia si colloca ai vertici europei per capacità ricettiva, con una crescita evidente soprattutto nella fascia medio-alta delle strutture.

Particolarmente qualificata la presenza istituzionale: il Presidente del Consiglio Giorgia Meloni ha ribadito il valore strategico del turismo per lo sviluppo del Paese, affiancata dai Ministri Mazzi, Lollobrigida e Urso, intervenuti sul legame virtuoso tra ospitalità, filiera agroalimentare, cultura e sistema produttivo nazionale — un intreccio che i visitatori della Valle d'Ao-



Torre Signori e Porta Praetoria ad Aosta © Archivio Regione Autonoma Valle d'Aosta

sta conoscono e apprezzano da sempre.

Nel suo intervento, il Presidente Bocca ha delineato le priorità del comparto: rafforzare la promozione sui mercati internazionali, garantire elevati standard di qualità e sicurezza, tutelare i lavoratori e contrastare con fermezza i cosiddetti contratti pirata, pratiche sleali che rischiano di compromettere l'eccellenza dell'intera ospitalità italiana. Ha inoltre sottolineato l'urgenza di politiche fiscali più favorevoli e di strumenti concreti a sostegno degli investimenti.

Presente ai lavori anche una qualificata delegazione valdostana, composta da Alessandro Cavalieri, Davide Perrin, Pietro Imbimbo Roullet, Jennyfer Lale

Murix, Corrado Neyroz, Alessandro Perosino ed Emilio Conte: un segnale tangibile dell'attenzione con cui la Valle d'Aosta partecipa attivamente al dibattito nazionale sul futuro del turismo alpino e della montagna.

▲

/ IN COLLABORAZIONE CON ADAVA /

INFORMAZIONI

ADAVA
Associazione degli albergatori e imprese turistiche Valle d'Aosta
Tel. +39 0165 44008
www.adava.it

La stagionalità che cambia

Il nuovo volto del turismo in Valle d'Aosta

Negli ultimi anni il turismo invernale della Valle d'Aosta sta mostrando segnali sempre più evidenti di cambiamento, in particolare per quanto riguarda la distribuzione dei flussi nel corso della stagione. Prevedere e anticipare la domanda turistica diventa un esercizio sempre più articolato. Se ad esempio in passato le vacanze di fine anno rappresentavano il picco quasi esclusivo, seguito da un fisiologico rallentamento a gennaio, oggi si osserva una maggiore continuità nelle presenze, anche dopo le festività.

Proprio gennaio, storicamente considerato un mese "di transizione", sta progressivamen-

te acquisendo nuova centralità dando finalmente continuità alla stagione. Complice una domanda più flessibile e maggiormente collegata alle condizioni climatiche che sceglie di vivere la montagna anche al di fuori dei momenti di alta stagione. D'altro canto, le incognite di fine stagione legate alle condizioni incerte dell'innevamento, associate alle già alte temperature rappresentano con ogni probabilità un ulteriore elemento che spiegherebbe queste tendenze. Siamo comunque nel campo delle ipotesi, si tratta di aspetti da monitorare nelle prossime stagioni. Questa tendenza si traduce in un'occupazione più stabile delle

strutture ricettive, in una distribuzione più equilibrata dei flussi turistici ma anche di una stagione invernale più corta.

Una trasformazione lieve ma allo stesso tempo importante che può incidere nelle strategie commerciali e tariffarie, da destinazione legata a picchi stagionali a territorio in grado di esprimere un turismo invernale più continuo, sostenibile e distribuito nel tempo. Una sfida, ma anche un'opportunità per ripensare strategie, servizi e modelli di accoglienza.

▲

/ IN COLLABORAZIONE CON TURISMOK /



La terrazza dell'hotel Bellevue & Spa di Cogne
© Archivio Hotel Bellevue

Mario Giacomelli Oltre il visibile

In mostra al Centro Saint-Bénin di Aosta
fino al 13 settembre 2026



Il Centro Saint-Bénin di Aosta torna protagonista del panorama culturale valdostano ospitando, dal 21 marzo al 13 settembre 2026, una nuova e inedita esposizione: una retrospettiva dedicata a Mario Giacomelli (Senigallia 1925 - 2000), maestro indiscusso della fotografia del secondo Novecento. Dopo aver accolto grandi nomi come Robert Capa, Inge Morath e Brassai, è ora la volta di un artista visionario che ha saputo esplorare le trame del visibile là dove affiora l'invisibile. La fotografia di Giacomelli nasce da situazioni tangibili — un ospizio, un seminario, la campagna coltivata — ma tra-

scende il dato percettibile per trasformarsi in esperienza interiore.

Le sue immagini non si limitano a documentare: evocano, interrogano, restituiscono una dimensione poetica che si radica nella memoria e nell'inconscio. L'esposizione, curata da Bartolomeo Pietromarchi e Katuscia Biondi Giacomelli, è ideata e organizzata da Electa in collaborazione con l'Archivio Mario Giacomelli. Il percorso espositivo restituisce la complessità di un'opera difficilmente riconducibile a una definizione univoca: un'indagine sulla materia, sul segno e sulla visione artistica, in cui la fotografia si af-

ferma come forma lirica del pensiero. I nuclei centrali della ricerca giacomelliana emergono non attraverso una rigida scansione cronologica, ma tramite un intreccio di visioni e rimandi che attraversano l'intera sua produzione.

«Il bianco e nero di quelle stampe fotografiche è teso e intenso, duro e puro. Eppure quelle stesse immagini rivelano una sovrabbondanza di tenerezza, di leggerezza e di compiuta poesia. Ci restano impresse nella memoria come quei brani pittorici o letterari che non esitiamo a definire capolavori», commenta Daria Jorioz, curatrice del programma espositivo del centro Saint-Bénin.

Da Senigallia, città natale dove apre la sua tipografia, fino a New York, dove nel 1964 è l'unico italiano selezionato per la mostra *The Photographer's Eye* curata da John Szarkowski, il percorso artistico di Giacomelli conduce il visitatore verso una dimensione espressiva libera, capace di dare forma all'inconscio. Definito "l'uomo nuovo della fotografia" per aver superato la visione neorealista dominante nell'Italia degli anni Cinquanta, Giacomelli ha aperto la strada a un linguaggio radicalmen-

te personale, capace di entrare, come egli stesso auspicava, «sotto la pelle del reale». Accanto al lavoro sulle figure in movimento e al dialogo con la poesia, l'attenzione dell'artista si concentra sul paesaggio, che si trasforma in autentica superficie espressiva. Qui l'immagine acquista forza: la fotografia non si limita più a restituire il reale, ma sembra scolpirlo, conferendogli una consistenza quasi materica. In una costante sospensione tra incanto e disincanto, Giacomelli restituisce la dualità della condizione umana, oscillante tra aspirazioni e promesse infrante.

Con questa esposizione, il Centro Saint-Bénin conferma il proprio ruolo di polo culturale dinamico. L'offerta culturale valdostana si arricchisce così di nuove e significative opportunità: un'occasione non solo per gli appassionati di fotografia, ma per tutti coloro che desiderano ampliare il proprio sguardo e lasciarsi interrogare dall'arte.

▲

/ DI CHRISTEL TILLIER /



1. Mario Giacomelli, *Caroline Branson da Spoon River*, 1967-1973
Stampe vintage alla gelatina ai sali d'argento
© Archivio Mario Giacomelli

2. Mario Giacomelli, *Io non ho mani che mi accarezzino il volto*, 1961-63
Stampe alla gelatina ai sali d'argento
© Archivio Mario Giacomelli

INFORMAZIONI

Centro Saint-Bénin
Via Festaz 27 - Aosta
Tel. +39 0165 272687
Orari di apertura:
martedì-domenica,
dalle 10 alle 13 e dalle 14 alle 18

DÉTAILS

Sole caduto Aosta

Gio' Pomodoro

Dal 19 aprile al 21 giugno 2026 al Castello Gamba

La splendida cornice del Castello Gamba di Châtillon (Ao), elegante dimora di inizio Novecento e oggi Museo di Arte moderna e contemporanea della Valle d'Aosta, ospita, dal 19 aprile al 21 giugno 2026, la mostra DÉTAILS. *Sole caduto Aosta*. Gio' Pomodoro.

L'esposizione, curata da Stefano Bruzzese, realizzata in stretta sinergia con la Struttura Patrimonio storico-artistico e gestione dei siti culturali diretta da Viviana Maria Vallet e con la collaborazione di Bruto Pomodoro e l'Archivio Gio' Pomodoro, è dedicata allo speciale rapporto tra il

maestro marchigiano e la Valle d'Aosta, mettendo in luce un dialogo artistico e territoriale di rara intensità.

Gio' Pomodoro (*Orciano di Pesaro, 1930 – Milano, 2002*) è tra i maggiori protagonisti della scultura italiana del secondo Novecento. A partire dagli anni Settanta, il sole, inteso come principio generativo e misura cosmica, diviene il fulcro della sua ricerca, accompagnandone coerentemente l'evoluzione fino agli esiti estremi della sua produzione. Da questo nucleo teorico da cui prende forma il ciclo del *Sole produt-*

tore-Comune raccolto, l'artista sviluppa interventi in cui scultura e spazio pubblico si fondono in una sintesi organica: sono i cosiddetti "luoghi scolpiti", pensati per trasformare la percezione e l'uso dello spazio urbano.

Il legame con la Valle d'Aosta si manifesta in maniera esemplare in *Sole serpente*, opera in acciaio patinato, fusa nelle storiche acciaierie DeltaCogne di Verres e presentata nel 1988 alla Biennale di Venezia. L'opera, oggi parte della collezione permanente del Castello Gamba, è esposta in occasione della mostra accanto



Gio' Pomodoro, Bozzetto per la scultura *Sole caduto Aosta*, 1998-2002, marmo bianco di Trani, 54 x 91 x 48 cm. Castello Gamba, inv. 460 AC © Castello Gamba



Gio' Pomodoro, *Sole Aosta*, 2000, bronzo lucido, 61,5 x 80,3 x 87 cm. Collezione privata © Castello Gamba



alla riproduzione di un modello in marmo di Carrara conservato presso gli eredi dell'artista. Se *Sole serpente* rappresenta il moto ascendente verso lo zenit, all'opposto si colloca la sperimentazione *Sole caduto Aosta* (1998-2002), in marmo di Trani: uno studio concepito per il rifacimento di Piazza Roncas, a seguito della personale allestita ad Aosta nel 1998 (*Gio' Pomodoro. Pietre e Marmi*, 1965-1997). In questo caso, l'astro non è più slancio verticale ma presenza deposta sul piano.

È proprio questa seconda opera, insieme al progetto - rimasto incompiuto - per la riqualificazione di piazza Roncas a costituire il fulcro concettuale della mostra. L'esposizione si inserisce infatti nel filone DÉTAILS, una serie di approfondimenti tematici che, a partire dalle opere della collezione permanente, offrono l'occasione di portare alla luce materiali inediti conservati nei depositi del museo, ampliando così la conoscenza del pubblico. Il percorso espositivo si articola attorno a

cinque opere principali: il grande modello in marmo della nuova piazza Roncas immaginata da Pomodoro e quattro disegni preparatori a china. A questi si affianca la versione in bronzo lucido di *Sole Aosta* (di proprietà privata), che nel loro insieme consentono di ricostruire la genesi di uno di quei "luoghi scolpiti nei quali la dimensione monumentale della scultura arriva a inglobare in sé l'idea di un paesaggio fruibile, scenario della vita comunitaria nel suo scorrere quotidiano", come sottolinea il curatore Stefano Bruzzese.

Completa il percorso espositivo l'acquerello *Solvecchio* (1998), realizzato per la Biennale del Cairo del 1998, ulteriore testimonianza della centralità del tema solare nella poetica dell'artista e della sua capacità di declinarlo attraverso tecniche e linguaggi differenti.



/ DI CHRISTEL TILLIER /

Installation view
© Diego Pallu

INFORMAZIONI

Castello Gamba
Museo d'Arte moderna e contemporanea
Châtillon, Località Crêt-de-Breil
11024 Châtillon (Ao)
Orario di apertura:
martedì - domenica dalle 9.00 alle 19.00
Chiuso i lunedì, tranne se festivi
Tel. +39 0166 563252
www.castellogamba.vda.it/



Sebastião Salgado

Ghiacciai

a cura di
Lélia Wanick Salgado

Forte di Bard. Valle d'Aosta
24 aprile – 27 settembre 2026

Un progetto



fortedibard.it

contrasto

Partner istituzionali



Partner tecnici



Media partner



Ghiacciai

Un tributo visivo al maestro brasiliano Sebastião Salgado e un grido silenzioso per il pianeta, tra le mura del Forte di Bard

A quasi un anno dalla sua scomparsa, il Forte di Bard celebra l'opera di Sebastião Salgado (1944-2025) con la mostra Ghiacciai, curata da Lélia Wanick Salgado e prodotta in collaborazione con Contrasto. Cinquantaquattro fotografie di grande formato, un video omaggio e un ricco apparato biografico compongono un percorso che è, al tempo stesso, atto d'amore e atto d'accusa.

Testimone instancabile della nostra epoca, Salgado ha rivolto il suo inconfondibile obiettivo in bianco e nero verso la bellezza vulnerabile delle nevi perenni: dalla Penisola Antartica al Canada, dalla Patagonia all'Himalaya, dalla Georgia del Sud alla Russia. Immagini di straordinaria potenza che ritraggono paesaggi al centro delle preoccupazioni di ricercatori e climatologi, giacché i monitoraggi degli ultimi decenni documentano una riduzione costante

delle masse glaciali, con conseguenze drammatiche per il ciclo idrologico globale e per i due miliardi di persone che dipendono da queste riserve d'acqua.

La mostra offre anche approfondimenti scientifici curati dal professor Michele Freppaz dell'Università di Torino, intrecciando arte e scienza in un dialogo quanto mai necessario. Non manca un percorso tattile inclusivo, realizzato da Dieci Occhi insieme all'Unione Italiana dei Ciechi e degli Ipovedenti — sezione Valle d'Aosta, affinché la meraviglia di questi paesaggi ghiacciati possa raggiungere davvero tutti.

Un'esperienza autentica e toccante, perfettamente a casa tra le antiche pietre di Bard, in una Valle d'Aosta che conosce bene il linguaggio dei ghiacciai.



/ DI REDAZIONE RV /

INFORMAZIONI

Forte di Bard, Valle d'Aosta
Dal 24 aprile al 27 settembre
2026

ORARI

feriali: 10.00 | 18.00
sabato, domenica, festivi:
10.00 | 19.00
lunedì chiuso

TARIFFE

Intero: 15,00 euro
Ridotto: 12,00 euro

www.fortedibard.it

Gli iceberg sono pezzi di ghiacciaio che si staccano e vanno alla deriva nel mare.
Isole Sandwich Australi, 2009
© Sebastião Salgado/Contrasto



TROSSELLO

GIOIELLERIE DAL 1897



AOSTA
Via de Tillier, 39
Tel. 0165 41058

COURMAYEUR
Via Roma, 34
Tel. 0165 846733

L'Artisanà

Nuovo negozio a Courmayeur in via Roma



Lo show room di Courmayeur © Archivio L'Artisanà

A marzo L'Artisanà ha inaugurato la sua nuova sede a Courmayeur, in via Roma 75, nel cuore del centro pedonale. Il negozio, che prima si trovava lungo le scale che scendono dalla piazza della chiesa, si è trasferito per offrire maggiore visibilità e una posizione più centrale, in linea con la strategia di valorizzazione e promozione dell'artigianato valdostano.

Il nuovo spazio è stato pensato come un ambiente più raccolto e intimo, ideale per scoprire con calma le creazioni artigianali. L'allestimento, curato nei minimi dettagli, presenta mobili realizzati su misura, progettati per mettere in risalto la qualità e l'unicità dei prodotti del territorio.

Il trasferimento del negozio di Courmayeur rappresenta un ulteriore passo nel percorso di valorizzazione dei punti vendita de L'Artisanà, a meno di un anno dal rinnovamento del negozio di Aosta, che aveva già riscosso grande apprezzamento da parte del pubblico, confermando l'efficacia di un modello espositivo contemporaneo e funzionale.

La nuova sede permette inoltre di rafforzare la presenza dell'artigianato in una delle località turistiche più importanti della Valle d'Aosta, contribuendo a sostenere le imprese locali e a promuovere un patrimonio produttivo che racconta l'identità e l'economia della regione.

Con questa nuova apertura, L'Artisanà prosegue nel proprio impegno per valorizzare l'artigianato valdostano, offrendo spazi espositivi sempre più accessibili, accoglienti e coerenti con la qualità delle produzioni locali.



/ IN COLLABORAZIONE
CON UFFICIO COMUNICAZIONE L'ARTISANÀ /

INFORMAZIONI

L'ARTISANÀ
Area Sviluppo Imprese
artigianimpresa@lartisanava.it
www.lartisanava.it



Estate a Fénis

Un'estate ricca di musica, sapori e inclusione

Il Comune di Fénis, all'ombra del castello medievale, si appresta a vivere un'estate particolarmente intensa, caratterizzata da tre importanti eventi che animeranno il territorio tra giugno e luglio: il Raduno delle Bande Musicali Valdostane, lo streetfood e il Baile Festival.

Un compleanno speciale: 100 anni di musica

L'appuntamento più atteso è sicuramente la cinquantaduesima edizione del Raduno delle Bande Musicali Valdostane, che quest'anno coincide con un evento straordinario: il centenario della Società Filarmonica Fénis. Non è la prima volta che il paese ospita questa importante rassegna, lo ha già fatto nel 1982, 1993 e 2006, ma l'edizione 2026 avrà un sapore particolare.

L'evento, inserito nella cornice di 'Printemps en Musique', prenderà avvio il 29 maggio con l'inaugurazione di una mostra celebrativa del centenario, realizzata dai bambini della scuola primaria e curata dal MAV. Il 31 maggio, allo Tsanti de Bouva, si terrà il passag-

gio di consegna dalle Floralies Vocales con un concerto di apertura che vedrà protagoniste la banda di Fénis e la banda giovanile di Fénis e Chambave.

Dal 1° al 5 giugno, il palco ospiterà le altre 17 bande musicali valdostane, con 3 o 4 formazioni ogni sera. Durante il concerto inaugurale verrà eseguito un brano inedito composto da Luciano Felicani proprio per celebrare il centenario della filarmonica locale.

La grande festa finale

Il momento clou sarà sabato 6 giugno, quando tutte le bande si ritroveranno alle ore 14 per diffondersi nelle frazioni del paese, portando musica tra gli abitanti. Alle 17, la grande sfilata partirà dal Castello per raggiungere l'area dello Tsanti de Bouva, dove tutte le formazioni eseguiranno insieme la tradizionale 'Marcia Convegno'. Seguiranno i discorsi ufficiali e il passaggio di consegne alla banda di Quart per l'edizione 2027, prima della cena conclusiva.

Particolarmente significativa è stata la collaborazione con le scuole per l'organizzazione dell'e-

vento: i bambini dell'infanzia e della primaria hanno disegnato i cartelloni con i nomi delle bande, mentre la primaria ha contribuito alla mostra e a una fiaba musicale. Un gruppo di alunni aprirà inoltre tutte le serate.

Sapori e inclusione

Dal 26 al 28 giugno, l'area Tsanti de Bouva ospiterà la manifestazione di streetfood, offrendo l'occasione di scoprire sapori diversi in un'atmosfera conviviale.

Dal 3 al 5 luglio sarà invece la volta de 'Il Baile Festival: giovani e inclusione', organizzato dall'associazione 'Ogni passo è un passo', che si occupa di prevenzione e contrasto al bullismo e cyberbullismo. L'inaugurazione venerdì 3 luglio alle 17 proporrà aperitivi in console, karaoke e dj-set anni 90-2000. Nel weekend, tornei di calciobalilla e beyblade (per iscrizioni ai tornei tel. 353 4659233) si alterneranno a interventi di sensibilizzazione sul bullismo, con ospiti musicali come il cantautore pop-brasiliano Frio (sabato 4) e un dj-set conclusivo domenica.

▲

/ DI DENIS FALCONIERI /



Santa Cecilia 2025 © Archivio Comune di Fénis



© Archivio Comune di Fénis

La Salle celebra le sue eccellenze

Festa per Brignone e Carrara e grandi eventi in programma

La Salle si conferma un comune vivo e dinamico, capace di tessere insieme le sue più antiche tradizioni, celebrare i suoi talenti sportivi e guardare al futuro con eventi di richiamo internazionale. Un territorio che valorizza le proprie radici, tra rassegne del bestiame, riconoscimenti alle campionesse dello sci e appuntamenti con le auto storiche, la comunità dimostra di saper coniugare perfettamente passato e presente.

Tradizione alpina: rassegna del bestiame e bataille

La primavera ha portato con sé gli appuntamenti più attesi dagli allevatori: martedì 14 aprile, nei pressi di Maison Gerbollier, si è

svolta la rassegna del bestiame con la valutazione della Commissione di esperti, che ha individuato le bovine più belle e meritevoli, comprese le due prestigiose Reine dou Lacè. La giornata è proseguita con un pranzo tipico e le premiazioni, arricchite da due bosquet preparati anche dagli alunni della scuola elementare di La Salle, testimonianza del coinvolgimento delle giovani generazioni nella valorizzazione delle tradizioni locali.





© Archivio Comune La Salle



Da sinistra Federica Brignone e Michela Carrara © Giuseppe Geppo Di Mauro

Sabato 18 aprile, invece, spazio alla Bataille des Moudzons, con le premiazioni dei primi posti per ogni categoria. L'Amministrazione comunale ha espresso un ringraziamento speciale alla Société d'Élevage de La Salle e all'Associazione Compagnons Batailles di Moudzon Valdigne Mont Blanc per l'ottima riuscita delle manifestazioni, senza dimenticare un caloroso grazie alla cucina e alla buvette di Erik Pala per l'eccellente servizio offerto.

L'omaggio alle campionesse Brignone e Carrara

Il momento più emozionante è arrivato il 24 aprile, quando l'Amministrazione comunale ha voluto rendere omaggio a due stelle dello sci: Federica Brignone e Michela Carrara. Presso la sala consiliare del Comune di La Salle, il sindaco Cassiano Pascal ha accolto le due atlete con saluti e rin-

graziamenti, sottolineando l'importanza dei loro risultati per l'intera comunità. Durante la cerimonia sono stati consegnati due omaggi alle campionesse, in segno di riconoscenza per aver saputo rappresentare i valori dello sport e del territorio valdostano. La festa è proseguita in un'atmosfera conviviale con musica e un buffet offerto dal Comune, allestito nel retro della sala consiliare, nei magnifici prati di Maison Gerboller, location che ha reso ancora più suggestivo l'evento.

Il fascino delle auto storiche con la Cisalpina Classic Race

Dopo gli appuntamenti primaverili, lo sguardo è già rivolto al futuro, con un evento che promette di far brillare nuovamente La Salle. Dal 25 al 27 giugno 2026, la Cisalpina Classic Race tornerà a

impresiosire il territorio con il fascino delle sue auto storiche. Si tratta di una gara automobilistica di regolarità, valida anche come Superclassica ACI Sport per auto costruite fino al 2000.

Non è una competizione di velocità, ma un prezioso museo itinerante su quattro ruote, con equipaggi provenienti da tutta Europa che si sfideranno a colpi di precisione nei rilevamenti lungo un percorso di circa 500 chilometri. Dopo il grande successo delle scorse edizioni, l'evento si conferma tra i più attesi, con il Relais Mont Blanc & Spa come quartier generale della manifestazione, pronto a offrire un'esperienza esclusiva all'insegna dell'ospitalità e della passione per i motori.



/ DI DENIS FALCONIERI /

INFORMAZIONI

www.lasallemontblanc.com

www.cisalpinaclassicrace.it

La Thuile 2026

La Valle d'Aosta entra nell'élite mondiale della mountain bike

Dal 3 al 5 luglio La Thuile ospiterà un evento unico nel panorama internazionale: sarà l'unica tappa della Coppa del Mondo UCI Mountain Bike a presentare tutte e quattro le discipline in un unico hub logistico.

La Thuile si prepara a scrivere una pagina storica nel mondo della mountain bike. Nel weekend del 3-5 luglio 2026, la località valdostana ospiterà la seconda tappa di un ambizioso progetto triennale (2025-2027) che la colloca tra le venue più prestigiose del circuito mondiale, accanto a icone come Whistler in Canada, Nove Mesto in Repubblica Ceca e Les Gets in Francia.

Un salto di qualità senza precedenti

Rispetto al 2025, quando l'evento aveva già riscosso un successo straordinario con Enduro e Downhill, il 2026 segna un vero salto di scala. La Thuile diventa infatti, insieme a Leogang in Austria, l'unica tappa al mondo a ospitare tutte e quattro le discipline della Coppa del Mondo: Enduro, Downhill, Cross Country Olimpico (XCO) e Cross Country Short Track (XCC).

Ma c'è un elemento che rende questa tappa davvero unica: La Thuile è l'unico posto al

mondo dove tutte le discipline si concentrano in un unico hub logistico. Paddock, zone di partenza e arrivo, expo area e percorsi gara sono raggiungibili a piedi, offrendo al pubblico un'esperienza di fruizione senza eguali nel circuito internazionale.

Una vetrina mediatica globale

I numeri del 2025 parlano chiaro: oltre 500 atleti da 35 nazioni, 60 media accreditati e soprattutto 52 milioni di visualizzazioni sui canali ufficiali Warner Bros Discovery Sports. L'emittente globale garantisce la copertura in diretta in 153 Paesi, trasformando l'evento in una straordinaria piattaforma di promozione territoriale per tutta la Valle d'Aosta.

A questo si aggiunge la campagna di spot televisivi che porterà le immagini di La Thuile e del territorio valdostano tutto in milioni di case.

Quattro discipline, uno spettacolo unico

Il programma sportivo si snoderà su tre giorni intensi. Venerdì 3 luglio si partirà con le qualifiche della Downhill, seguite dallo Short Track, la disciplina più velo-



ce e spettacolare del Cross Country.. Sabato 4 luglio sarà la giornata clou con le gare di Enduro e Downhill, culminando con l'attesissima 'NightFall by CVA', la prova speciale notturna dell'Enduro che nel 2025 ha entusiasmato pubblico e atleti. Domenica 5 luglio si chiuderà l'evento con la gara di Cross Country Olimpico.

I percorsi sono già riconosciuti come tra i migliori del circuito. La pista di Downhill, costruita ex novo nel 2024, è stata giudicata dagli atleti "tra le più belle, innovative e sfidanti" dell'intero circuito mondiale. Il tracciato di Cross Country, testato dal 2019 negli Internazionali d'Italia, è pronto per accogliere l'élite mondiale con un layout tecnico e completo.

Ricadute concrete per il territorio

L'evento non è solo sport e spettacolo, ma un investimento strategico per il territorio. Già a tre mesi dall'evento, gli operatori turistici segnalano il tutto esaurito a La Thuile, con la domanda che si sta spostando sulle località vicine della Valdigne. Il tempo medio di permanenza è di 4 giorni, con team che arrivano oltre una settimana prima delle gare.



/ DI DENIS FALCONIERI /

INFORMAZIONI

Per maggiori informazioni e per acquistare i biglietti:
www.lathuileworldcupmtb.com
infoWC@lathuile.net
Tel. +39 0165 884142



DH World Cup La Thuile 2025 © Archivio Funivie Piccolo San Bernardo



EDR World Cup La Thuile © Archivio Funivie Piccolo San Bernardo



EDR World Cup La Thuile © Archivio Funivie Piccolo San Bernardo



Estate a Valtournenche

Un ricco calendario di eventi ai piedi del Cervino

L'estate a Valtournenche, ai piedi del maestoso Cervino, accende la voglia di avventura e di emozioni. Il ricco calendario di eventi risveglia tutti i sensi e offre l'opportunità di scoprire la montagna nelle sue innumerevoli sfaccettature: lo sport, le passeggiate e lo sci estivo la fanno certamente da padroni, ma non mancano altresì i momenti dedicati alla tradizione e alla cultura locali, all'enogastronomia e all'agricoltura, che suggeriscono un approccio più meditativo ed esplorativo al mondo alpino e propongono una serie di attività adatte a tutte le età e rivolte sia alle famiglie sia ai più incalliti alpinisti.

Per quanto riguarda lo sport, le opportunità per vivere la montagna in estate sono illimitate. A Plateau Rosa, a 3500 metri, il ghiacciaio permette a chi sogna la neve in ogni stagione di sciare anche sotto il sole estivo. Chi, invece, preferisce passeggiare godendosi panorami mozzafiato e profumi d'alta quota, ha l'imbarazzo della scelta in quanto a sentieri; mentre gli appassionati di golf possono sfidarsi sul green a 18 buche più alto del mondo. Per i più audaci, il parapendio in tandem offre l'ebbrezza del volo unita alla prospettiva privilegiata sulla piramide più famosa delle Alpi.

Il programma culturale, dal canto suo, propone presentazioni di libri, appuntamenti di Street food, gastronomia e enogastronomia sotto le stelle nonché svariati altri momenti di convivialità, musica e spettacolo che celebrano l'estate. Da non perdere sono la consueta e attesissima festa delle Guide Alpine del Cervino e dei Maestri di sci, il 14 e 15 agosto, e, il 9 agosto, la tradizionale festa degli Alpini.

Nella bella stagione, la splendida tavolozza della natura si accende di tinte vivide: dal blu intenso del cielo terso al blu limpido e cristallino delle acque dei laghi di montagna, dal verde brillante dei boschi di larici al verde delicato dei pascoli alpini, costellati di



© Archivio Comune Valtournenche

innumerevoli fiori profumati... Il tutto sempre all'ombra della sagoma imponente e immutabile del Cervino, con le sue pareti di roccia e neve. Che spunti dietro l'architettura tipica di un *rascard*, che mostri solo la sua cima tra le nuvole o che sembri giocare a nascondino, la 'Gran Becca' resta il fulcro della vallata, una vera e propria montagna iconica che, come tale viene annualmente celebrata durante la Settimana del Cervino (dal 13 al 19 luglio).

Anche il primo appuntamento sportivo dell'estate porta fieramente il suo nome: la Cervino Metterhorn Ultrarace, una gara di trail running che si sviluppa su diverse distanze, sempre sotto lo sguardo attento della grande piramide alpina. Allo stesso modo, il Festival dedicato ai grandi film di montagna, il Cervino Cinemountain Film Festival (che si svolgerà dal 25 luglio al 01 agosto), ricorda la mitica piramide, dalla silhouette inimitabile.

A Valtournenche le tradizioni locali rimangono il cuore pulsante dell'estate e quest'anno la località ospiterà la 50esima Rencontre Valdôtaine, un incontro fra generazioni che ricorda il forte legame della Valle d'Aosta, i suoi emigrati e la Francia; lo stesso giorno, il 2 agosto, si celebreranno i 90 anni della Società

degli Impianti a Fune Cervino Spa, al fine di rievocare e raccontare il percorso e lo sviluppo del turismo di montagna, con uno sguardo al futuro.

Il folklore agricolo riunisce allevatori, appassionati e visitatori e conferma la passione e l'amore per il territorio e la tradizione grazie ai rituali scontri tra bovine (Bataille des reines, 9 agosto), all'appuntamento con Alpage Ouvert (il 12 agosto) e alla gioiosa sfilata delle mandrie che tornano a valle, la 'Dezarpa' (26 settembre).

Il programma "Cervino in Estate" assicura un ventaglio di proposte che promette di emozionare ogni tipo di viaggiatore, allietando il soggiorno di turisti e ospiti e vivacizzando il quotidiano degli abitanti.



/ DI CLAUDINE BRUNOD /

INFORMAZIONI

Office du Tourisme di Valtournenche
Tel. +39 0166 949136
+39 0166 920229
www.cervinia.it
www.golfcervino.it
www.fansdesport.it
www.cdsports.it
www.guidedelcervino.com



Valpelline © Archivio Valpelline All Season

Valpelline un'altra montagna è possibile

Il modello NaturaValp coniuga sviluppo economico, tutela ambientale e valorizzazione delle comunità locali

La Valpelline sta scrivendo una pagina importante nella storia del turismo alpino sostenibile e sta diventando un laboratorio di innovazione nel turismo montano grazie al progetto NaturaValp, riconosciuto anche a livello internazionale e premiato dall'ONU come esempio virtuoso di sviluppo turistico rispettoso dell'ambiente. E proprio

questo prestigioso riconoscimento, che non è arrivato per caso, ha acceso i riflettori su un modello che mette al centro la comunità locale, la tutela dell'ambiente e una fruizione consapevole del territorio alpino. Non si tratta di uno slogan, ma di un percorso concreto che propone un'alternativa credibile tanto all'overtourism, quanto alle forme

di sfruttamento intensivo della montagna. In un'epoca in cui molte località montane soffrono di overtourism, con conseguenze devastanti sull'ambiente e sulla qualità della vita dei residenti, la Valpelline ha scelto una strada diversa: quella della sostenibilità, del rispetto dei ritmi naturali e della valorizzazione delle tradizioni locali.

NaturaValp e la visione di Daniele Pieiller

Protagonista di questa rivoluzione gentile è Daniele Pieiller, che ha recentemente raccontato la sua esperienza nel libro "Camminando le Terre Alte: Storie vere di chi ha scelto la montagna per vivere, amare e ritrovarsi" (REBELLE, 2025), presentato da Pamela Lainati sulla rivista del CAI "Lo Scarpone". Nelle pagine del volume, Pieiller condivide la sua ricetta contro l'overtourism: un turismo lento, consapevole, che privilegia la qualità sulla quantità, l'esperienza autentica sul consumo superficiale del territorio.

La filosofia di NaturaValp si basa su alcuni principi fondamentali: il coinvolgimento attivo delle comunità locali, la promozione di attività a basso impatto ambientale, la valorizzazione dei prodotti e delle tradizioni del territorio, e soprattutto il rispetto della capacità di carico dell'ambiente alpino.

"NaturaValp nasce dall'idea che la montagna non debba inseguire i grandi numeri, bensì puntare sulla qualità dell'esperienza e sulla coerenza tra attività economiche e valori ambientali. L'obiettivo – spiega Daniele Pieiller, pre-

sidente dell'associazione culturale NaturaValp – è costruire un turismo 'gentile', capace di generare reddito e opportunità senza compromettere paesaggi, biodiversità e identità culturale. In quest'ottica si valorizzano le produzioni locali, l'ospitalità diffusa, le escursioni a piedi e in bicicletta, le esperienze legate alla cultura alpina e alla vita rurale".

La battaglia per la wilderness: #WildValpeline

L'impegno della Valpeline per un turismo sostenibile si manifesta anche nella tutela attiva del proprio ambiente. Ne è testimonia la campagna #WildValpeline contro il progetto di eliski a Bionaz, sostenuta da Alessandro Gogna, storico alpinista e attivista ambientale. Come evidenziato su GognaBlog, questa iniziativa rappresenta molto più di una semplice opposizione a un'attività turistica invasiva: è la difesa di un modello di sviluppo alternativo, che vede nella preservazione della wilderness montana non un ostacolo, ma il vero valore aggiunto del territorio. L'eliski, infatti, rappresenta l'antitesi della filosofia NaturaValp: è turismo d'élite, rumoroso, inqui-

nante, che disturba la fauna selvatica e contraddice ogni principio di sostenibilità ambientale.

Un modello replicabile

"Ciò che rende NaturaValp particolarmente significativo è la sua replicabilità. La Valpeline – sottolinea Pieiller – dimostra che anche le valli meno conosciute, lontane dai grandi flussi turistici, possono sviluppare un'economia vitale senza sacrificare la propria identità e il proprio ambiente. Anzi, proprio la scelta della sostenibilità diventa un elemento distintivo, capace di attrarre un turismo di qualità, consapevole e rispettoso".

Il futuro del turismo montano passa necessariamente attraverso modelli come quello della Valpeline: territori che sanno coniugare sviluppo economico, tutela ambientale e valorizzazione delle comunità locali, dimostrando che un'altra montagna è possibile.

▲

/ DI DENIS FALCONIERI /

REBELLE

L'ESSENZIALE

Un altro modo di vivere la Montagna

**MOUNTAIN LODGE
& RESTAURANT**

Alpe Rebelle

Loc. Chez Chenous, 1 / +39 0165 73 01 45
Bionaz, Vallée d'Aoste



www.rebelle.vision



Un'estate di trail running

La Valle d'Aosta corre fra vette e sentieri, sfide sportive e panorami mozzafiato

Le Alte Vie, i sentieri di mezza costa, semplici passeggiate pianeggianti per trascorrere qualche ora in mezzo alla natura. La Valle d'Aosta offre un'ampia scelta di itinerari da percorrere a piedi o in sella a una mountain bike. Molti preferiscono però indossare scarpette da ginnastica leggere, un pettorale e andare di corsa o con passo spedito verso la meta. Il trail running è ancora molto in voga e richiama sui tracciati della regione più piccola d'Italia tanti sportivi. C'è chi vuole gareggiare per cercare la prestazione, chi invece coglie l'occasione per scoprire luoghi suggestivi, angoli nascosti e godersi il panorama

montano e la vista sui quattro Quattromila. Così, nei dintorni di Monte Bianco, Cervino, Gran Paradiso e Monte Rosa, sono numerosi gli appuntamenti organizzati.

Gare di trail e vertical, alcune di interesse interregionale, altre di portata internazionale capaci di catturare l'attenzione anche di chi arriva dall'altra parte del mondo. Dopo una primavera apparentemente tranquilla con Tour Trail Valle d'Aosta e Soirée Vertikal, con l'inizio dell'estate si entra nel vivo di un calendario sempre più articolato ed è il momento dei primi grandi eventi. Sia per la capacità di coinvolgimento, sia per i chilometri da percorrere.



Il Gran Trail Courmayeur Mont-Blanc è uno dei più attesi. Tra il 10 e il 12 luglio porterà ai piedi del Monte Bianco oltre 1.500 concorrenti. È ormai un grande classico, per qualcuno anche porta di accesso al Tor des Géants. Tre percorsi che si sviluppano tra Courmayeur, Pré-Saint-Didier e La Thuile, dai 100 ai 30 chilometri. È una delle prime gare a essere nata e ad aver consolidato i numeri. E anche quest'anno infatti i pettorali a disposizione sono andati esauriti in pochissimo tempo.

Qualche giorno prima ci sarà una sfida analoga intorno al Cervino. Il 26 e 27 giugno tornerà Cervino Matterhorn Ultra Race, uno degli eventi più "giovani" che è in crescita continua. Anche in questo caso si parla di oltre 1.300 iscritti, stregati dalla montagna simbolo dell'alpinismo. I più allenati percorreranno a coppie l'anello di 70 chilometri tra sassi e ghiaccio, per gli altri tre tracciati individuali dai 50 ai 15 chilometri.

Il vertical Fénis di inizio maggio è sempre una festa coinvolgente, così come l'appuntamento di Saint-Marcel del 20 giugno, inserito all'interno di Prosciuttiamo. Perché spesso sport e gastronomia viaggiano a braccetto, un modo per scoprire la Valle d'Aosta da più punti di vista.

Il primo fine settimana di luglio sarà invece dedicato alla celebre Aosta-Becca di Nona, la gara biennale di sola salita che ha un lungo trascorso. Quest'anno si correrà domenica 5 luglio, ovviamente insieme all'Aosta-Comboé; stesso fascino, ma un po' di fatica risparmiata. In fondo sono pochi gli atleti che ricercano la vera prestazione, la maggior parte desidera vivere un'esperienza outdoor. E la Valle d'Aosta è il luogo ideale.

▲

/ DI ANDREA CHIERICATO /



Becca © Roberto Roux



© Gabriele Facciotti



© Roberto Roux

Cantine Gourmet a Cogne

Dal 5 al 7 giugno arriva il week end dedicato ai buongustai



Cantine Gourmet 2025 © Martina Gregorini

Nel cuore del Parco Nazionale Gran Paradiso la natura regna sovrana, con la sua calma, i suoi ritmi, i suoi colori e i suoi profumi... In alcuni momenti dell'anno, però, a Cogne, piccola perla incastonata ai piedi del massiccio del Gran Paradiso, non si respira solo l'inebriante fragranza dei pascoli di montagna, né risuona isolato il soffio del vento tra i larici... Al contrario, riecheggiano allegri i suoni conviviali della festa: il tintinnio dei calici, lo sfrigolio delle padelle, il vociare e la musica che animano le vie del borgo.

Dal 5 al 7 giugno, il week end Cantine Gourmet a Cogne,

dedicato ai buongustai e agli appassionati di prodotti enogastronomici, rappresenta infatti uno degli appuntamenti più attesi dell'anno. Vero e proprio inno alla filiera corta, quest'originale rassegna è un'imperdibile occasione per partire alla scoperta della qualità e dell'autenticità dei migliori piatti della cultura culinaria di Cogne, abbinandoli alla tradizione vitivinicola regionale e alla produzione artigianale di birra locale. Nell'incantevole località valdostana, ad apertura della stagione estiva, all'insegna del gusto e dell'ospitalità, si celebrano il lega-

me indissolubile tra terra e produttori, natura e piacere della tavola, il tutto in un'atmosfera di festa e di condivisione.

Questo particolare fine settimana si apre venerdì 5 con una suggestiva cena itinerante che trasforma il centro di Cogne e il caratteristico villaggio di Crétaz in una cantina a cielo aperto. Qui, i locali tipici accolgono i produttori vitivinicoli della regione, creando un dialogo perfetto tra le migliori etichette DOC della Valle d'Aosta e la cucina 'Cogneintse'.

Gli chef-ristoratori locali mettono in campo tutta la loro



Cantine Gourmet 2025 © Pierre Lucianaz

maestria per abbinare i vini ai piatti simbolo della tradizione, senza dimenticare i taglieri di salumi e le eccellenze casearie del territorio. Per spostarsi tra una tappa e l'altra, i visitatori possono scegliere una passeggiata rigenerante o salire sul pratico "Wine-express", il trenino a mobilità dolce che segue il motto "io guido - tu bevi", garantendo sicurezza e divertimento.

Se il venerdì è dedicato alla scoperta delle eccellenze culinarie e vitivinicole della regione, il sabato Cantine Agricoles sposta l'attenzione sul lavoro instancabile e appassionato degli allevatori. Il tour delle aziende agricole offre l'opportunità unica di entrare nel cuore pulsante della produzione casearia locale, scoprendone i ritmi e le abitudini e osservandone i gesti e il savoir-faire.

Attraverso visite guidate e un emozionante giro accompagnato in e-bike di circa 20 km fra le frazioni di Cogné, gli ospiti potranno scoprire i segreti della lavorazione dei formaggi alpini, degustandoli in un accostamento sorprendente e moderno con le birre artigianali valdostane. È il

momento in cui la filiera gastronomica si mostra nella sua veste più pura, raccontando storie di passione e rispetto per l'ambiente.

Il weekend si conclude guardando al futuro della gastronomia con l'appuntamento della domenica, dedicato alla valorizzazione dei pascoli in fiore e dei prodotti stagionali a chilometro zero, rivisitando in chiave creativa ricette della tradizione e esaltando la biodiversità del territorio: lo "showcooking" a tema è la dimostrazione di come la tradizione possa evolversi, mantenendo intatte le radici ma proponendo piatti gustosi e innovativi che rispettano i ritmi della natura.

Cantine Gourmet diventa così l'occasione per concedersi una pausa e vivere un'esperienza tra gusto e natura, tra convivialità e silenzi di montagna. Un fine settimana che unisce eccellenza enogastronomica, ospitalità di qualità e attività outdoor in uno dei contesti naturalistici più suggestivi delle Alpi.

Per vivere appieno l'atmosfera della rassegna e godere di ogni appuntamento in totale relax,

è disponibile un pacchetto evento in prevendita online a tariffa speciale, attivo solo per poche settimane.

Non lasciarti sfuggire l'opportunità di prenotare e scoprire tutti i dettagli: bookeo.com/cogneturismo

Ti aspettiamo dal 5 al 7 giugno, nel cuore del Gran Paradiso, per brindare insieme all'inizio dell'estate!



/ DI CLAUDINE BRUNOD /



INFORMAZIONI

www.visitcogne.it

info@cogneturismo.it

Tel. +39 0165 74835

Alpages Ouverts

Quando la montagna apre le porte e svela le sue tradizioni



Sei in Valle d'Aosta, in alpeggio, e stai vivendo qualcosa di autentico. Alpages Ouverts è un'esperienza unica, genuina, organizzata dall'A.R.E.V. - Associazione Regionale Allevatori Valdostani - pensata per chi vuole toccare con mano la vera anima della montagna valdostana.

Ogni estate, nei mesi di luglio e agosto, gli allevatori aprono le porte dei loro alpeggi e diventano guide, narratori, custodi di un sapere antico. Ti accompagnano tra le bovine di razza valdostana al pascolo, ti raccontano i segreti della lavorazione del latte, ti guidano in percorsi sensoriali che restano impressi nella memoria ben oltre il rientro a valle.

La manifestazione si articola in quattro appuntamenti, ciascuno in un alpeggio e in una vallata diversa. Una scelta non casuale: la Valle d'Aosta è un territorio di una varietà paesaggistica straordinaria, e ogni tappa di Alpages Ouverts ne svela un volto diverso, pur mante-

nendo quel *fil rouge* che lega indissolubilmente ogni gesto, ogni attrezzo, ogni sguardo all'identità profonda di questa terra.

Cosa ti aspetta

Che tu sia un escursionista solitario, una famiglia con bambini o un appassionato di gastronomia alpina, troverai qualcosa che fa per te:

- Dimostrazioni di caseificazione: guarda con i tuoi occhi come nasce la Fontina DOP, il formaggio simbolo della Valle d'Aosta
- Degustazioni dei prodotti dell'alpeggio, autentici e stagionali
- Attività per bambini legate all'agricoltura di montagna, alla flora e alla fauna alpina — perché avvicinare i più piccoli a questo mondo è forse la cosa più preziosa di tutte
- Percorsi sensoriali per scoprire profumi, sapori e suoni di un ecosistema unico.

Perché vale il viaggio

In un'epoca in cui tutto sembra accelerare, una giornata in alpeggio è un atto non comune: fermarsi, osservare, ascoltare. Capire che dietro ogni forma di Fontina c'è una famiglia che si sveglia all'alba, che gli allevatori valdostani non sono solo produttori di cibo, ma guardiani del territorio, custodi di un equilibrio delicato tra uomo, animale e natura che dura da secoli.

La partecipazione è libera e gratuita. Le iscrizioni alle visite guidate si effettuano direttamente sul post.

▲

/ DI REDAZIONE RV /



INFORMAZIONI

AREV

Consulta il sito ufficiale o contatta l'associazione per il programma aggiornato www.arev.it

Tel +39 0165 34510



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

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




CIDAC
Ci dà.

Ecosistemi d'alpeggio verso il 2050

Innovazione e tradizione per salvare la biodiversità dei pascoli alpini



© Archivio PNMA

Il progetto ECO ALP 2050 è finanziato nell'ambito del Programma di cooperazione transfrontaliera Interreg Francia-Italia ALCOTRA 2021-2027 e coinvolge partner italiani e francesi operanti nella gestione degli ecosistemi di alpeggio e delle aree protette alpine.

Il futuro delle Alpi si gioca sull'equilibrio, sempre più precario, tra la conservazione della natura e il mantenimento delle attività umane. È questo il cuore di ECO ALP 2050, l'ambizioso progetto che coinvolge le Alpi nord-occidentali franco-italiane

con l'obiettivo di definire una strategia di gestione sostenibile degli alpeggi da qui ai prossimi trent'anni. L'area di intervento abbraccia territori d'eccellenza come il Parco Naturale Mont Avic, il Parco Nazionale della Vanoise e le aree protette di Savoia e Alta Savoia. La forza di ECO ALP 2050 risiede nella sua rete transfrontaliera, che unisce autorità regionali, centri di ricerca e gestori di aree protette in un forum permanente di scambio.

Gli ecosistemi d'alta quota sono oggi sotto pressione. Il cambiamento climatico, l'abbandono

delle attività agricole in alcune aree e la pressione del turismo intensivo stanno mettendo a rischio habitat di interesse comunitario. A queste sfide si aggiunge la complessa convivenza con i grandi predatori, il ritorno del lupo richiede infatti nuovi strumenti e soluzioni condivise per proteggere le mandrie e, di riflesso, l'economia rurale.

Oltre alla messa in campo di strumenti innovativi per promuovere le attività pastorali favorevoli alla conservazione della natura, il progetto guarda lontano con l'elaborazione del documento "Sentiero d'alpeggio 2050". Si tratta di uno studio prospettico che, attraverso workshop e analisi dei servizi ecosistemici, porterà a una strategia d'azione condivisa per il periodo 2028-2037. L'obiettivo è quello di garantire che i pascoli alpini continuino a fornire i loro servizi essenziali - dalla biodiversità alla produzione di qualità - anche per le generazioni future.

▲

/ DI PAOLA BORGHINO, PER UFFICIO COMUNICAZIONE PARCO NATURALE MONT AVIC /

AGRICENTER

qualità che nutre,
amore che cresce.

Il miglior cibo per il cane, il gatto, il cavallo e i tuoi animali di compagnia. Da Agricenter trovi i marchi più importanti nel campo della nutrizione animale.

MONGE
La famiglia italiana del pet food



MORANDO
La storia del pet food è finita



AGRICENTER

per lavoro, per hobby, per passione

AGRICENTER AOSTA

Località Croix-Noire, 79
Saint-Christophe (Aosta)

Tel. +39 0165 267345
www.agricenteraosta.it

Orario

Dal lunedì al venerdì
8:30-12:30 / 15:00-19:00
Sabato 8:30-12:30
Domenica chiuso

20 anni di sguardi sulla montagna

Un ventennio di dati per leggere il futuro delle Alpi

Il progetto di monitoraggio della biodiversità, di cui il Parco Nazionale Gran Paradiso è capofila, rappresenta oggi una delle esperienze più solide e durature di ricerca ecologica in ambiente alpino.

Avviato a metà degli anni 2000 e progressivamente esteso ad altre aree protette (Parco Alpi Cozie, Aree Protette dell'Ossola e Parchi Nazionali di Stelvio, Dolomiti Bellunesi e Val Grande), il progetto si basa su protocolli condivisi e ripetuti nel tempo: transetti altitudinali, stazioni di campionamento e rilievi su diversi gruppi animali, dagli insetti agli uccelli. L'obiettivo è ambizioso quanto necessario: capire come cambia la biodiversità e quali segnali antic-

pano le trasformazioni degli ecosistemi.

In questi vent'anni, i dati raccolti hanno già restituito indicazioni preziose. Alcune specie, soprattutto a quote più basse, stanno espandendo la loro presenza, mentre quelle più specializzate degli ambienti alpini mostrano maggiore difficoltà ad adattarsi. Un segnale diretto dei cambiamenti climatici in atto, che rende questi monitoraggi una vera "cartina di tornasole" della salute degli ecosistemi montani.

Il valore del progetto non è solo scientifico. La standardizzazione dei metodi e la collaborazione tra enti permettono di confrontare dati su larga scala,

trasformandoli in strumenti concreti per la gestione e la conservazione della natura.

Il ventennale sarà celebrato con un calendario di appuntamenti aperti al pubblico nelle valli del Parco, pensati per avvicinare cittadini e visitatori alla ricerca scientifica. Il primo evento è in programma il 3 giugno al Museo Regionale di Scienze Naturali di Torino, nell'ambito di CinemAmbiente: un'occasione per raccontare come osservare la natura, oggi, significhi anche prendersi cura del suo domani.



/ DI ANDREA VIRGILIO, UFFICIO COMUNICAZIONE
ISTITUZIONALE PARCO NAZIONALE GRAN PARADISO /





Cordata 4061

Esperienza in alta quota tra alpinismo, wilderness
e racconto del Gran Paradiso

Fondation Grand Paradis ha ideato e organizzato *Cordata 4061*, un progetto per giovani valdostani amanti dell'alpinismo che vivono la montagna come passione autentica. Un'occasione unica per mettersi alla prova tra alcune delle vette più insolite del Gran Paradiso, lontano dagli itinerari più battuti. Il progetto si rivolge a giovani tra i 19 e i 25 anni con una già consolidata esperienza alpinistica, interessati ad approfondire il proprio rapporto con l'alta quota in un contesto di autentica wilderness.

Il percorso si svilupperà nei mesi di giugno, luglio e agosto e sarà articolato in tre fasi: una prima fase formativa, finalizzata a rendere i partecipanti portavoce dei valori di Fondation Grand Paradis e della cultura della montagna; una seconda fase immersiva in alta quota, su cime e in ambienti maestosi e austeri; infine, una

fase conclusiva di restituzione, in cui i giovani si presenteranno come narratori della propria esperienza, diventando protagonisti del Gran Paradiso Film Festival.

Non si tratterà solo di salire in vetta, ma di entrare davvero in sintonia con l'ambiente alpino, conoscerne il valore paesaggistico e naturale, stringere rapporti di amicizia, assaporare il senso profondo della cordata e imparare a raccontare tutto questo con uno sguardo personale, attraverso video girati durante le ascese e presentati al pubblico del Gran Paradiso Film Festival. Un percorso completo per diventare veri e propri testimoni dell'alta montagna.

A guidare il gruppo nell'esperienza umana e alpinistica saranno guide alpine valdostane, tra cui Abele Blanc, una delle più grandi guide alpine valdostane, e Marco Farina, guida alpina di Cogne.

Il progetto *Cordata 4061* – approvato nell'ambito dell'Avviso "1-2025" dell'Assessorato Affari europei, Innovazione, PNRR, Politiche nazionali per la montagna e Politiche giovanili e finanziato dal Fondo regionale politiche giovanili (l.r. 12/2013) – è realizzato da Fondation Grand Paradis in collaborazione con l'UVGAM - Unione Valdostana Guide di Alta Montagna e sostenuto da Fondazione CRT.

Per seguire l'avventura dei giovani alpinisti di *Cordata 4061*, sarà possibile visitare il sito web di Fondation Grand Paradis www.gpff.it, e seguirne i canali social o partecipare al Gran Paradiso Film Festival.

▲
/ IN COLLABORAZIONE CON UFFICIO COMUNICAZIONE
FONDATION GRAND PARADIS /

SOLIDI SICURI SUZUKI FINO A 10 ANNI DI GARANZIA* CON SUZUKI 10&LODE

SUZUKI S-CROSS HYBRID DA 23.950€*

*Prezzo listino chiavi in mano IVA inclusa e 5-Cross Hybrid 1.4 TSP. Prezzo base. IVA inclusa. IPT. IVA ed eventuali altre di competenza anagrafica - prezzo e condizioni di vendita. Il veicolo è fornito in versione base. Offerta di sottoscrizione del contratto. Prezzo di listino: € 29.650, prezzo guida chiavi in mano: € 23.950. Prezzo guida chiavi in mano calcolato con contributo Suzuki di € 5.500/colonna permuta o rottamazione. L'offerta è applicabile per tutti i contratti stipulati entro fine mese. Gamma S-Cross Hybrid: benzina ciclo combinato da 5,3 a 6,3 l/100km (WLTP). Emissioni di CO₂ da 171 a 141 g/km. Tutti i dettagli sui vantaggi e le promozioni applicabili ai singoli modelli e la loro disponibilità sono disponibili presso le Concessionarie o sul sito www.suzuki.it. Le immagini delle vetture sono puramente indicative. **Programma Suzuki 10&LODE, soggetto ai termini e condizioni consultabili su www.suzuki.it, valido per autoveicoli con tetto di 10 anni.



3 VOLTE GRAZIE per la 3° volta consecutiva Suzuki è il marchio più venduto in Valle d'Aosta

web: www.peila.it

SEGUICI SU



Carema (To) via Nazionale 7

Quart (Ao) Loc. Amerique 56

concessionaria ufficiale per il Canavese e Valle d'Aosta

GIN GLACIALIS

SERIE D'AUTORE
DEDICATA A COURMAYEUR



S. Lamiotti
x
Levi
Valle d'Aosta
DISTILLATI

SCOPRI DI PIÙ:
WWW.STROCHLEVIOTTOZ.COM



Bevi responsabilmente

Il carattere delle Alpi in una bottiglia

Gin Glacialis edizione Courmayeur - Levi



Gin Glacialis, edizione Courmayeur
© Archivio Distillerie Saint Roch

Il gin è, per definizione, un distillato in cui il ginepro domina il profilo aromatico. Ma quando nasce in alta quota, tra ghiacciai e pendii alpini, diventa qualcosa di più: un racconto di territorio, tradizione e identità. È da questa visione che prende forma il Gin Glacialis delle Distillerie St. Roch - Levi - Ottoz, storica realtà valdostana legata alla famiglia Levi e attiva nella distillazione dalla fine dell'Ottocento.

Nato oltre dieci anni fa, il Gin Glacialis sceglie la via dell'essenzia-

lità. Una sola botanica, il ginepro selvatico valdostano, raccolto a mano tra i 1.500 e i 2.400 metri di altitudine. Le bacche vengono infuse in soluzione idroalcolica e distillate in alambicco discontinuo a bagnomaria, utilizzando acqua pura proveniente dai ghiacciai alpini. Il risultato è un distillato limpido e deciso, dalle intense note balsamiche che evocano il silenzio e la purezza dell'alta montagna. Negli anni il gin ha conquistato premi e riconoscimenti internazionali, diventando una delle espressioni più autentiche del monobotanico italiano.

Oggi, questa identità si rinnova grazie alla nuova etichetta in edizione limitata firmata dall'artista Alfredo Pieramati. Il suo legame con la Valle d'Aosta è profondo e personale: per oltre quindici anni ha gestito gallerie a Courmayeur, vivendo la montagna e lasciandosi ispirare dai suoi ritmi e dalle sue atmosfere. «Ho vissuto qui per diciassette anni: è un luogo a cui sono profondamente affezionato e che ha influenzato molto il mio lavoro», racconta l'artista.

Da questa relazione nasce anche la nuova veste grafica, frutto di oltre un anno di studio con le Distillerie St. Roch - Levi - Ottoz Colorata, dinamica e contemporanea, riflette il linguaggio di Pieramati, definito "Computerismo", una poetica che scompone l'immagine e la ricompone in un racconto visivo vibrante. «Con questa etichetta ho voluto creare un omaggio a Courmayeur e alla Val-

le d'Aosta. È un gin di nicchia, legato al territorio, e meritava un'identità capace di raccontarlo».

Nasce così un connubio tra arte e distillazione, dove tradizione artigianale e creatività contemporanea si incontrano, dando forma a una bottiglia che racconta, con colori e forme, l'anima autentica della montagna.

▲

/ DI ARABELLA PEZZA /



© Stopdown SC

DOP, DOP, DOP. FONTINA DOP SI FA IN TRE PER SODDISFARE OGNI PALATO.



Fontina DOP è un formaggio che regala al palato gusti unici e inconfondibili con le sue tre tipologie: **Fontina DOP** prodotta tutto l'anno nei caseifici ai piedi delle montagne, **Fontina Dop Alpeggio**, prodotta negli alpeggi con il latte di mucche che si alimentano di fiori ed erbe di montagna in pascoli fino a 2700 metri e **Fontina Dop Lunga Stagionatura**, affinata in grotta per un minimo di 180 giorni. **Fontina DOP non è della Valle d'Aosta è la Valle d'Aosta.**

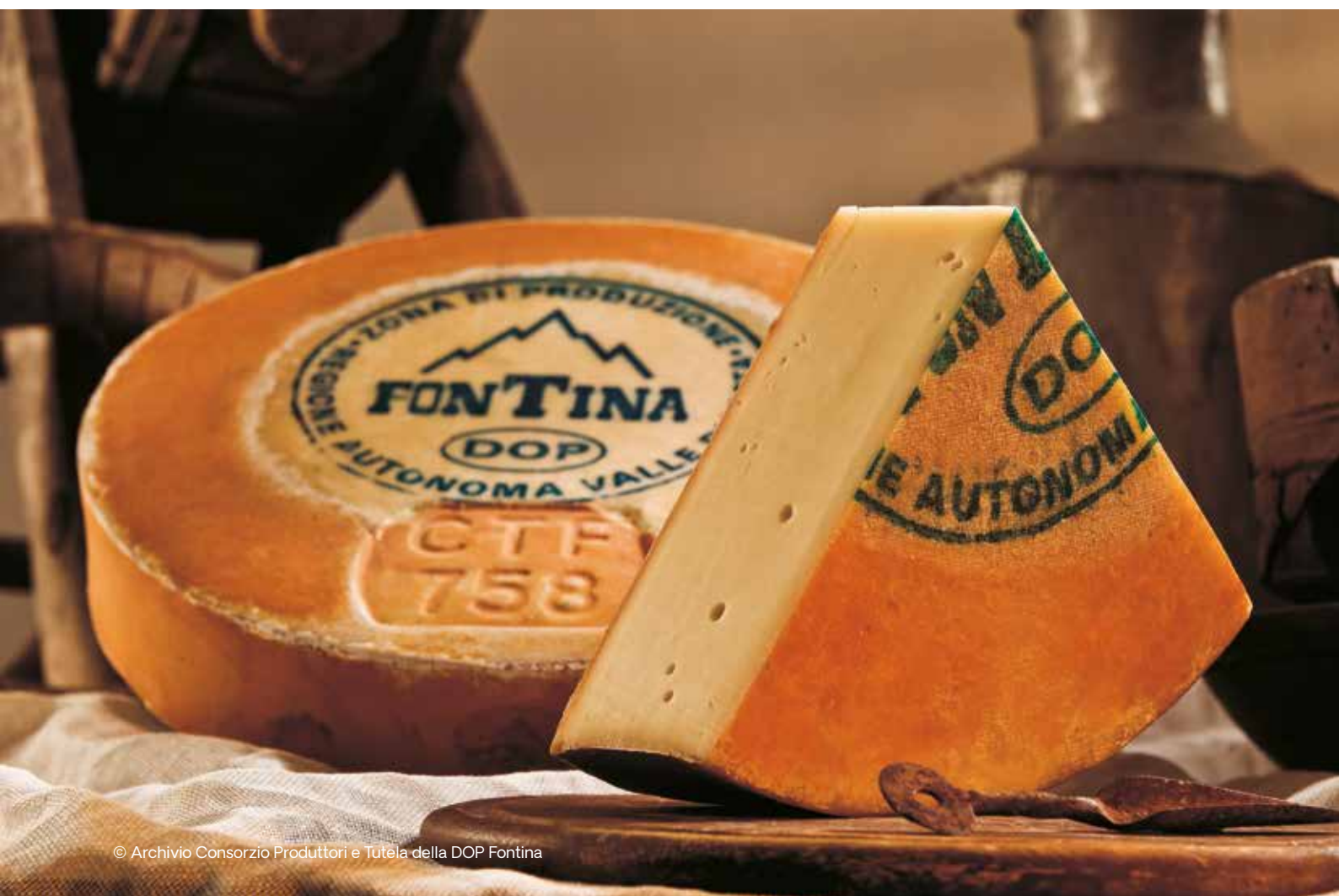
La Fontina è Valle d'Aosta

Il gusto che nasce in quota

La Fontina DOP è uno dei formaggi simbolo della Valle d'Aosta e rappresenta un caso unico nel panorama lattiero-caseario italiano. Prodotta esclusivamente in ambito regionale, nasce da latte intero proveniente da bovine di razza valdostana - un'unica razza autoctona, come prescrive il disciplinare, il cui allevamento in purezza rappresenta un presidio prezioso per la biodiversità dell'e-

cosistema alpino. Il latte viene lavorato entro tempi stabiliti dal disciplinare anche a partire da più mungiture e con possibilità di refrigerazione e termizzazione controllata. Un'evoluzione che mantiene inalterate le caratteristiche del prodotto, preservandone aromi e qualità.

Il legame con il territorio è totale. I pascoli alpini, ricchi di essenze spontanee, e il sistema di



allevamento tradizionale determinano un profilo aromatico distintivo, che varia con le stagioni. In inverno la produzione avviene a fondovalle, mentre in estate si sposta in alpeggio, dove le erbe di alta quota conferiscono maggiore complessità e intensità.

La pasta è morbida ed elastica, il sapore dolce e armonico, con una spiccata capacità di fusione che la rende particolarmente adatta alla cucina. Dalla fonduta ai piatti più strutturati, la Fontina si distingue per versatilità e identità, trovando abbinamenti ideali con prodotti del territorio come funghi, polenta e castagne, ma anche con miele e frutta.

Ogni forma è sottoposta a controlli rigorosi prima di ottenere il marchio DOP, che ne certifica autenticità e tracciabilità. Il disciplinare prevede inoltre la possibilità di trattamenti innovativi, come l'alta pressione (HPP) prima dell'immissione in commercio, senza alterare le caratteristiche organolettiche del prodotto. Un sistema che garantisce qualità costante e tutela una produzione profondamente legata all'ambiente alpino.

Con centinaia di migliaia di forme prodotte ogni anno, la Fontina si conferma una delle principali DOP casearie italiane, mantenendo intatto il proprio carattere territoriale. Un formaggio che non è solo prodotto, ma espressione diretta della montagna da cui nasce.

Il Consorzio in breve

Il Consorzio Produttori e Tutela della DOP Fontina, costituito ad Aosta nel 1952, riunisce oggi oltre 160 soci tra produttori, stagionatori e confezionatori. Ha il compito di garantire l'autenticità del prodotto attraverso marcature e controlli, oltre a tutelare, promuovere e valorizzare la Fontina DOP in Italia e all'estero. Il Consorzio svolge inoltre un ruolo centrale



La zuppa all Valpellinente © Archivio Consorzio Produttori e Tutela della DOP Fontina

nell'evoluzione del disciplinare di produzione, come dimostra il recente aggiornamento volto a migliorare la sostenibilità e le condizioni di lavoro della filiera, mantenendo inalterata la qualità del formaggio.



/ DI ARABELLA PEZZA /

INFORMAZIONI

www.fontina-dop.it

vieni in MONTAGNA il CERVINO ti aspetta

#CERVINOMOUNTAINPARADISE



Charenello | visualdesigner.it



i Office du Tourisme
Valtournenche +39 0166 92029
Breuil-Cervinia +39 0166 949136
cervino@turismo.vda.it



www.cervinia.it

CERVINO
SKI PARADISE

COMUNE | COMMUNE
VALTOURNENCHE

Valle d'Aosta
Vallée d'Aoste



CASTELLO GAMBA

MUSEO DI
ARTE MODERNA
E CONTEMPORANEA

*Sole
caduto*
**Aosta
Gio'
Pomodoro**

**19 aprile
21 giugno
2026**

DA MARTEDÌ A DOMENICA 9-19
chiuso lunedì eccetto festivi

Crêt-de-Breil - CHÂTILLON
Info: 0166 563252
castellogamba.vda.it



ARCHIVIO GIO POMODORO



Valle d'Aosta
Valle d'Aosta

Rassegna **DETAILS**

