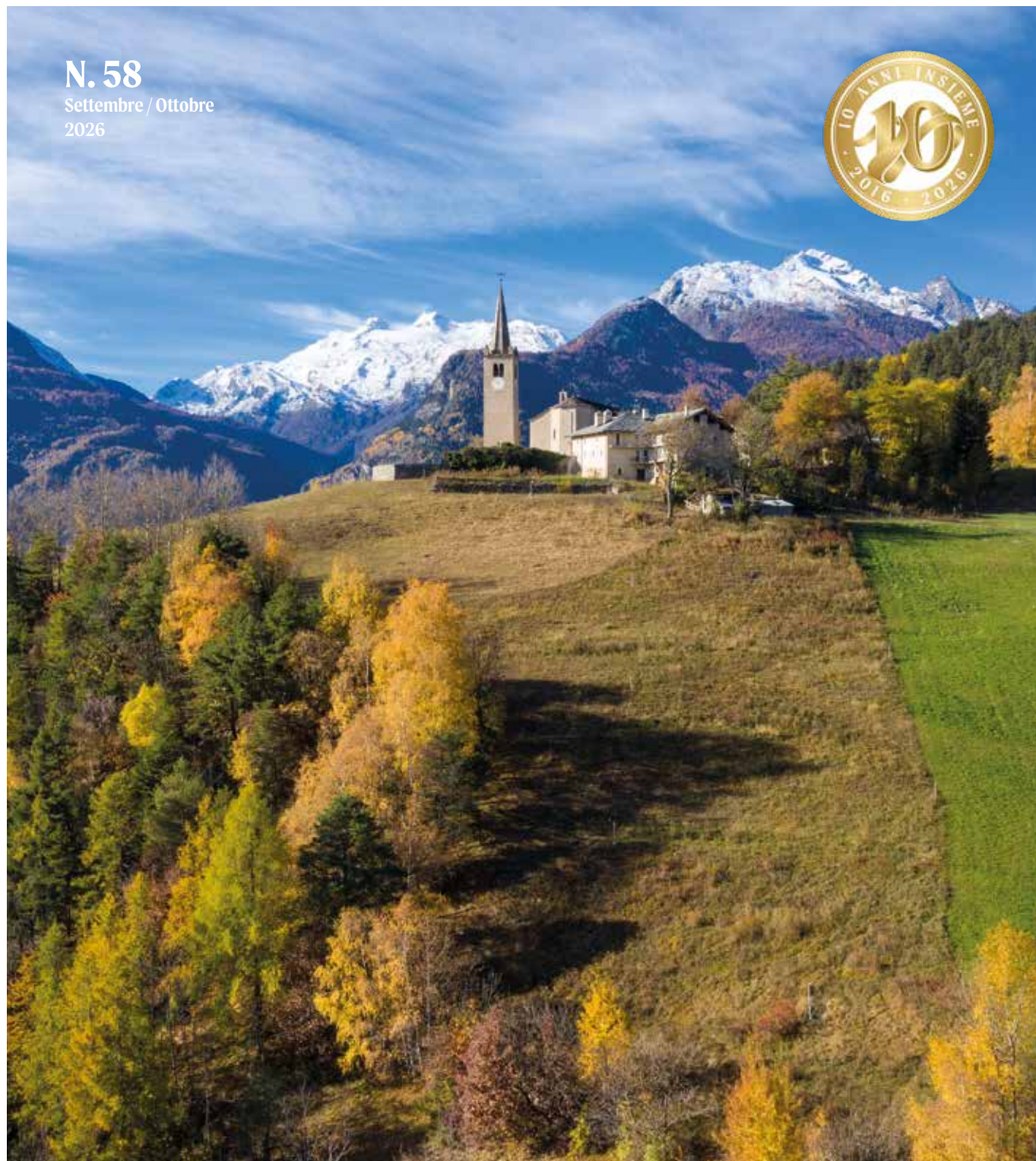


Rendez-Vous

IN VALLE D'AOSTA | MAGAZINE

N. 58

Settembre / Ottobre
2026



ARTE E CULTURA

Diálogos. La nuova
esposizione diffusa

TRADIZIONE

La Devétéya di Cogne
Lo Pan Ner

ENOGASTRONOMIA

La Foire des Alpes
Marché au Fort



VALLE D'AOSTA
HERITAGE

Dal vivo è tutta un'altra storia

Scopri Aosta Romana



Vivi Aosta Romana.
Scansiona il QR code
e programma la tua visita.



VALLE D'AOSTA
HERITAGE





Il nuovo numero di Rendez-Vous offre uno sguardo attento alle tradizioni che rendono unica la nostra Valle. Il cuore pulsante di questa stagione batte tra le pagine dedicate alle tradizioni popolari: la *Festa transfrontaliera del pane nero - Lo Pan Ner* - attraversa l'intera Valle, riportando alla luce l'antico gesto della panificazione comunitaria.

A Cogne, la *Devétéya* rinnova invece il rito della desarpa. Ad Aosta, la *Foire internationale des Alpes* apre le porte a stand enogastronomici, visite e incontri culturali che celebrano l'incontro tra i popoli delle Alpi.

A Bard, il *Marché au Fort* trasforma l'enogastronomia in racconto autentico del territorio, tra produttori locali e sapori d'ec-

cellenza. Non manca uno sguardo rivolto ai piccoli comuni della Valle, con approfondimenti e racconti che ne custodiscono l'identità autentica.

Un mosaico di storie e luoghi che compongono l'anima della Valle d'Aosta in questa stagione di raccolti e tradizioni.

Buona lettura!

In questo numero:

04. I mercanti in fiera

06. Il frutto di tanti gesti

08. Mostra: Diálogos. Un legame con il patrimonio culturale

12. L'autunno del Grand-Paradis

14. La Salle, tra due torri e mille sentieri

16. Valpelline d'inverno

19. L'attimo selvatico

20. Profumo di Devétéya

22. Sport popolari, l'anima della tradizione

25. Scrigni di biodiversità

26. "Connaître pour accueillir"

28. 65^a Festa della Castagna di Fénis

30. Marché au Fort

32. Lo Pan Ner

36. La Foire des Alpes



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 | 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

I mercanti in fiera

L'arte antica di rovistare tra i banchi

C'è qualcosa di profondamente umano nel girare intorno a un banco, nel sollevare un oggetto, nel contrattare il prezzo con chi lo vende. I mercati, le fiere, i mercatini all'aperto resistono all'era dell'e-commerce con una vitalità sorprendente e sono, a tutti gli effetti, attrattive turistiche capaci di muovere persone e indotto. Non solo quindi sagre pae-

«Raro è trovare una cosa speciale nelle vetrine di una strada centrale.

Per ogni cosa c'è un posto, ma quello della meraviglia è solo un po' più nascosto»

(Niccolò Fabi, Il negozio di antiquariato)



© Paolo Mantovani



Marché au Fort © Archivio Regione Autonoma Valle d'Aosta

sane a dominare la scena; piazze come quella di Aosta o di Gressoney-Saint-Jean, nei giorni di mercato, cambiano volto: si riempiono di bancarelle, di voci, di odori, e attirano visitatori che vengono appositamente - non solo per comprare, ma per guardare, per immergersi in un'atmosfera difficilmente replicabile altrove. Il banco è una scena, il venditore un personaggio, e la merce esposta racconta sempre una storia.

In Valle d'Aosta questi luoghi antichi si declinano ed evolvono in forme sempre più raffinate. Al Forte di Bard, per esempio, cornice scenografica di rara potenza, va in scena Marché au Fort: una vetrina dell'enogastronomia valdostana dove i produttori locali portano formaggi, salumi, vini e miele diret-

tamente al pubblico. Non una fiera generica, ma un racconto di territorio fatto di assaggi e conversazioni, dove dietro ogni prodotto c'è una faccia e un nome.

Poi ci sono le fiere tematiche, che trasformano il mercato in esperienza culturale. Come Mo'delaine, il festival della lana organizzato dalla cooperativa Les Tisserands a Valgrisenche: la sua ottava edizione si è conclusa il 30 agosto scorso, lasciando dietro di sé laboratori creativi, dimostrazioni dal vivo della filiera e un pubblico qualificato ed espositori entusiasti. Non si viene qui solo per acquistare un gomitolino: si viene per capire cos'è la lana, da dove nasce, come si trasforma. E forse per portarsi a casa un pezzo di sapere, oltre che di materia.

Il mercato è socialità allo stato puro. È il piacere di rovistare tra stoffe, utensili, libri usati e oggetti senza nome, nella speranza



Modelaine 2026 - domenica 30 agosto © Roberto Roux

di trovare qualcosa che non si sapeva di cercare. Chi frequenta i mercati lo sa: non si torna mai a mani vuote, anche quando non si compra nulla.

Mercato come luogo, dunque. Ma anche come metafora: di

un modo di stare insieme che l'efficienza digitale non ha saputo - e non saprà - sostituire.

▲

/ IN COLLABORAZIONE CON TURISMOK /

VITARA HYBRID

K U 黒 R O

**L'UNICA
CONCESSIONARIA UFFICIALE
SUZUKI IN VALLE D'AOSTA**

KURO in giapponese significa "nero" e rappresenta molto più di un colore: KURO evoca profondità, mistero e definisce con decisione ciò che è intenso, puro, assoluto. Vitara Hybrid KURO, tutto di serie, con dettagli esterni Black e interni esclusivi. Carattere unico.

Consumo ciclo combinato: da 3,3 a 6,8 l/100km (WLTPI). Emissioni di CO₂: da 119 a 137 g/km.



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



© Archivio Consiglio regionale della Valle d'Aosta - Conseil de la Vallée

Il frutto di tanti gesti

Il Premio regionale per il Volontariato racconta una Valle d'Aosta terra di solidarietà



Ogni suo chicco è un piccolo gesto che, insieme a tanti altri, dà forma a qualcosa di grande. È questo il significato racchiuso nel melograno scelto come simbolo del Premio regionale per il Volontariato, promosso dal Consiglio Valle: un'immagine che racconta il valore del tempo donato agli altri, dell'impegno

delle associazioni che, attraverso il lavoro dei loro volontari, trasformano la solidarietà in presenza, cura e azioni concrete. Gesti e realtà diverse che, insieme, contribuiscono a costruire il bene comune e raccontano una Valle d'Aosta in cui la solidarietà è parte viva delle comunità.

Giunto alla sua 17ª edizione, il Premio ha visto consolidarsi negli anni una rete di realtà che condividono l'obiettivo di valorizzare il volontariato e la sua capacità di gene-

rare bene per la comunità: oltre al Consiglio regionale, il Csv Valle d'Aosta, i Lions Club Aosta Host, Aosta Mont Blanc e Cervino, i Rotary Club Aosta e Courmayeur-Valdigne, la sezione valdostana dell'Associazione nazionale Alpini e, da quest'anno, anche il Soroptimist International Club.

«Il volontariato è una delle espressioni più autentiche della nostra regione - sottolinea il Presidente del Consiglio regionale della Valle d'Aosta, Stefano Aggravi - perché nasce dalla scelta di mettere a disposizione tempo, competenze ed energie per gli altri. È un modo di essere che appartiene alla cultura della montagna, dove si sa che non si affronta una salita da soli e che poter contare sugli altri fa la differenza. Il Premio vuole essere un grazie a chi ogni giorno si impegna, spesso lontano dai riflettori, e un modo

per far conoscere la ricchezza di queste esperienze, che contribuiscono a rendere più forte la nostra comunità.»

Le storie raccontate dal Premio sono molte e diverse: dall'inclusione delle persone con disabilità alla tutela della salute, dal sostegno alle persone più fragili alla promozione del benessere, fino alla capacità di creare occasioni di incontro tra generazioni e territori. Storie che partono da realtà quotidiane e che, spesso, nascono da uno sguardo attento su ciò che accade intorno: un bisogno da intercettare, una difficoltà da affrontare, un'opportunità da creare. È questa capacità di osservare e di trasformare le idee in progetti a rendere preziose queste esperienze.

Dal 2026 il Premio si rinnova con un nuovo regolamento, adottato lo scorso maggio dall'Uf-

ficio di Presidenza del Consiglio, che amplia le finalità dell'iniziativa e apre alle candidature di progetti capaci di contribuire in senso più generale al benessere delle persone e della collettività. Perché è proprio questa la forza del volontariato: tanti gesti diversi che, insieme, fanno comunità. È da qui che prosegue il Premio, con lo sguardo rivolto a nuove forme di impegno e di solidarietà.

▲



Diálogos

Un legame con il patrimonio culturale

Quattro luoghi, quattro parole chiave - Segno, Memoria, Legame, Ritorno - un unico discorso.

Si chiama *Diálogos. Artigianato e immagini di devozione*, il nuovo progetto espositivo diffuso promosso da L'Artisanà in collaborazione con la Soprintendenza per i beni e le attività culturali, inaugurato lo scorso luglio e visibile fino al 7 febbraio 2027.

Un percorso inedito che mette in dialogo l'artigianato valdostano con il patrimonio storico-artistico e con quella devozione popolare che, attraverso oggetti, immagini e gesti, ha lasciato tracce profonde nella vita delle comunità. L'itinerario prende forma dal Segno, al MAV di Fénis, attraverso il racconto della croce e delle sue molteplici rappresentazioni: croci collocate lungo i percorsi, simboli incisi sul legno, immagini che raccontano la spiritualità, la famiglia, la richiesta di protezione. Esso prosegue con la Memoria, nel Priorato di Sant'Orso, ad Aosta, dove si incontra la dimensione quotidiana: gli oggetti dell'artigianato raccontano la casa, il nutrimento, la presenza del sacro, con uno sguardo particolare a san Francesco.

È però al Castello Sarriod de La Tour di Saint-Pierre che il percorso assume una dimensione più ampia, attraverso il tema del Legame. Il castello diventa il luogo in cui leggere il patrimonio come una rete di relazioni tra famiglie, edifici, opere e territori. La storia di una famiglia dalla comune origine che nel tempo si articola nei due rami dei Sarriod d'Introd e dei Sarriod de La Tour, restituisce concreta-



Diálogos © Archivio MAV

mente questa trama in un dialogo che va oltre le architetture. Le formelle provenienti da Introd e il Compianto sul Cristo morto attribuito a Jean de Chetrou raccontano profondi legami ed evocano una rete di scambi, maestranze e sensibilità artistiche che attraversa la Valle d'Aosta del Quattrocento.

A Introd, infine, il percorso raggiunge il Ritorno, una parola che assume qui un significato particolarmente concreto. Nella Cappella del Santo Sudario e nel parco del Castello tornano le opere e le immagini al luogo per cui erano state pensate, le testimonianze legate alla presenza di san Giovanni Paolo II a Les Combes, mentre il pastore di monsignor Alberto Maria Carreggio ritrova la terra nella quale è stato scolpito. Nel parco, un percorso fotografico amplia ulteriormente questo dialogo. Le immagini diventano tracce da seguire, suggerendo al visitatore altri luoghi, opere e testimonianze: castelli, cappelle, chiese, musei, collezioni e paesaggi.

Il percorso trova nella sua fine un nuovo punto di partenza. Un ritorno che significa riconsegnare le opere alla memoria del loro territorio ma anche aprire un nuovo sguardo sul patrimonio e proseguire il cammino per ritrovare, lungo la Valle, i segni di una storia che continua a vivere nel presente.

▲

/ DI CHRISTEL TILLIER /

INFORMAZIONI

MAV - Museo dell'Artigianato
Valdostano di tradizione
Fraz. Chez-Sapin 86
11020 Fénis (Ao)
Tel. +39 0165 1835120
museo@artigiana.vda.it



Diálogos © Archivio MAV



Diálogos © Archivio MAV



Diálogos © Archivio MAV



TROSSELLO
GIOIELLERIE DAL 1897

AOSTA
Via de Tillier, 39
Tel. 0165 41058

COURMAYEUR
Via Roma, 34
Tel. 0165 846733

L'ARTISANÀ

Una rete sempre più radicata nel territorio



© Archivio L'Artisanà

Negli ultimi mesi L'Artisanà ha continuato a costruire e rafforzare la propria presenza sul territorio valdostano, attraverso nuove occasioni di incontro, collaborazione e promozione dell'artigianato locale.

Il nuovo negozio di Courmayeur, inaugurato a marzo, ha rappresentato un importante passo in questa direzione. Durante la stagione estiva, questo spazio ha ospitato dimostrazioni di lavorazione dal vivo, come anche il corner Lo Tirabochon di La Thuile, trasformandosi in luoghi dove conoscere da vicino i gesti, le tecniche e la passione degli artigiani.

Sono poi nate nuove collaborazioni con realtà del territorio, come quella con Coldiretti in occasione di *Lo Tsaven des Étoiles* a Cervinia, con un laboratorio dedi-

cato alla lavorazione e al decoro del legno.

In questa prospettiva si inserisce anche il rilancio di una collaborazione non solo con Regione, legame saldo e assodato, ma anche con ADAVA, l'Associazione degli Albergatori e Imprese Turistiche della Valle d'Aosta, e con la Chambre Valdôtaine per l'autunno 2026, con l'obiettivo di creare nuove sinergie tra il settore artigianale e quello dell'ospitalità.

A questo percorso si affianca il progetto ArtigianImpresa. Grazie all'erogazione di consulenze personalizzate e incontri di formazione continua, si pone l'obiettivo di sostenere la nascita e il rafforzamento delle imprese artigiane, riconoscendo nel loro sviluppo un elemento fondamentale per il futuro dei territori: mantenere per-

sone, competenze e attività in Valle d'Aosta, rafforzare la resilienza delle comunità locali e contribuire a rendere il territorio sempre più vivo, attrattivo e capace di generare nuove opportunità.

Queste esperienze confermano una direzione precisa: L'Artisanà è sempre più connesso con le realtà che animano la Valle d'Aosta.



/ IN COLLABORAZIONE
CON UFFICIO COMUNICAZIONE L'ARTISANÀ /

INFORMAZIONI

L'ARTISANÀ – Area Sviluppo Imprese
artigianimpresa@lartisana.vda.it
www.lartisana.vda.it

L'autunno del Grand-Paradis

Sulle tracce del foliage

In autunno il territorio dell'*Unité des Communes val-dôtaines Grand-Paradis* cambia colore e rallenta il suo battito. È la stagione in cui i boschi si accendono di tonalità dorate e rosse, i vigneti assumono nuove sfumature di luce e i sentieri invitano a scoprire la natura e il paesaggio con maggiore lentezza. Tra i modi più autentici di vivere il territorio in questa stagione c'è il Cammino Balteo, che lo attraversa in un susseguirsi di boschi, vigneti, villaggi e testimonianze storico-artistiche. Tra le tappe nel fondovalle che permettono di scoprirne la varietà ci sono quelle di Avise-Introd, Introd-Villeneuve e Villeneuve-Aymavilles, cui si aggiunge il tratto che attraversa i comuni di Saint-Pierre e di Sarre.

La tappa Avise-Introd, che da Avise sale verso Saint-Nicolas, conduce attraverso un paesaggio boscoso, dove il foliage regala tonalità variegata, punteggiato da villaggi di montagna. Da qui si raggiungono i vigneti e le gole dell'Enfer di Arvier, per proseguire verso il borgo medievale di Leverogne, con i resti del suo ospizio e le tracce silenziose di un antico ponte romano, e quindi verso i villaggi di Petit e Grand-Hauray, dominati dal castello di Montmayeur. Infine, il percorso raggiunge Les Combes e Introd, attraversando un paesaggio ricco di boschi, prati e abitati. La tappa si conclude a Introd, dove il castello e la chiesa della Conversione di San Paolo aggiungono un ulteriore tassello alla storia del territorio.

La tappa Introd-Villeneuve, invece, attraversa una zona dove i colori del bosco si scaldano più di altri luoghi. Da Introd verso Rhêmes-Saint-Georges, si inoltra in un ambiente più appartato e immerso nel bosco, per poi discendere verso la valle centrale, dove lo sguardo si apre sulla Dora Baltea e sui versanti circostanti. Arrivando a Villeneuve, è Châtel-Argent, con il suo mastio circolare, la cappella e la cinta



Arvier © Archivio Regione Autonoma Valle d'Aosta

muraria, a dominare dall'alto di uno sperone roccioso il paese sottostante.

La tappa Villeneuve-Aymavilles, infine, è quella che regala uno sguardo più storico-culturale. Da Villeneuve, infatti, il percorso raggiunge Pont d'Ael, autentico gioiello di ingegneria idraulica romana che scavalca il torrente Grand Eyvia con la sua imponente arcata, per poi proseguire verso Ozein e Aymavilles. Qui, a fare da sfondo al castello di Aymavilles, vero protagonista della scena, è un paesaggio di vigneti che in autunno si accende di nuove tonalità.

Il Cammino Balteo raggiunge anche Saint-Pierre e Sarre, alle porte di Aosta, punti di passaggio e di accesso privilegiato alle vallate del Parco Nazionale Gran Paradiso. L'itinerario ad anello intreccia natura, storia e cultura, attraversando vigneti e meleti e conducendo alla scoperta dei castelli di Saint-Pierre, Sarriod de La Tour e Sarre, oltre al priorato di Saint-Pierre. È proprio il Castello Reale di Sarre a legare, attraverso le testimonianze sulle cacce, la storia dei Savoia alle vallate laterali. L'autunno del Grand-Paradis non si ferma quindi al fondovalle: salendo verso le valli laterali, si scopre un volto più raccolto e silen-

zioso della montagna. Cogne, Val-savarenche, Rhêmes-Notre-Dame, Rhêmes-Saint-Georges e Valgrisenche invitano a vivere l'alta montagna anche al di fuori della stagione estiva.

Un territorio stratificato, dunque, in cui agricoltura, infrastrutture romane, architetture medievali raccontano la storia di una terra capace di conservare nel tempo la propria identità. Il filo conduttore di questi itinerari è il foliage, che in autunno trasforma il Grand-Paradis in una tavolozza di gialli, rossi, bronzi, ori, aranci e bordeaux, regalando paesaggi che sembrano dipinti e invitando a scoprire, con passo lento, luoghi in cui natura, storia e cultura si intrecciano.



/ DI CHRISTEL TILLIER /

INFORMAZIONI

www.balteus.lovevda.it



La Salle, tra due torri e mille sentieri

Châtelard ed Écours: due frazioni, due torri medievali, un solo invito a rallentare il passo

Ai piedi del Monte Bianco, dove la Valdigne si apre verso l'alta Valle, il comune di La Salle custodisce un patrimonio fatto di vigneti terrazzati, boschi di larice e villaggi che paiono sospesi nel tempo. Tra le sue frazioni, Châtelard ed Écours meritano una sosta speciale: due antiche torri, testimoni silenziose di un Medioevo ancora vivo nel paesaggio.

Châtelard e la sua torre cilindrica

Nella frazione di Château, su uno sperone di roccia che domina il fondovalle, si erge la torre di Châtelard, cuore superstite di un castello fatto costruire, secondo la tradizione tramandata dallo

storico Jean-Baptiste De Tillier, dal vescovo di Aosta Rodolfo Grossi nella prima metà del Duecento. La torre, alta circa 18 metri e dal diametro di poco più di 5 metri, colpisce per il suo profilo slanciato: la pianta circolare, rara da ritrovare in valle, richiama le costruzioni fortificate care ai Savoia e precede di poco l'epoca in cui le torri quadrate avrebbero soppiantato

tato questa tipologia costruttiva.

Attorno alla torre, si distribuiscono le vestigia della cinta muraria e un pugno di antiche case forti: la casaforte Pascal, la casaforte Aragon e la maison Gerbollier, piccole sentinelle di pietra che raccontano la vita di un borgo fortificato. Il sito si inserisce lungo il percorso del Cammino Balteo, offrendo ai camminatori un punto di sosta carico di suggestione, con lo sguardo che spazia sui vigneti eroici del Vin Blanc de Morgex et de La Salle, tra i più alti d'Europa.

Écours: la torre e la cappella affrescata

Salendo verso i villaggi della collina, si raggiunge Écours, dove un'imponente torre quadrata del XIII secolo domina ancora oggi una fattoria attiva. Fatta costruire sul finire del XII secolo dalla fami-

glia Lescours (o de Curiis, "Les Cours"), da cui la frazione prende il nome, la torre conserva pareti spesse fino a due metri alla base, che si assottigliano salendo verso il tetto in lose.

Accanto, sulla piazzetta del villaggio, la piccola cappella custodisce un pregevole ciclo di affreschi del 1513, con la Visitazione della Vergine e un grande San Cristoforo: un gioiello di arte popolare alpina incastonato tra le case rurali strette le une alle altre, a due passi da una fontana d'altri tempi.

Natura, panorami e attività outdoor

Al di là della storia, Châtelard ed Écours sono soprattutto un invito a camminare. D'estate, i sentieri che collegano le frazioni si snodano tra prati, meleti e boschi, con il Monte Bianco e la Grande Rochère a fare da quinta scenografica. Gli appassionati di mountain bike trovano qui tracciati pa-



La Salle, la torre di Chatelard
© Giuseppe Geppo Di Mauro



La Salle, Écours la cappella affrescata © Giuseppe Geppo Di Mauro

noramici, mentre le passeggiate più semplici sono l'ideale per le famiglie. D'inverno il paesaggio si trasforma: le ciaspole permettono di raggiungere gli alpeggi silenziosi avvolti dalla neve, e la vicinanza ai comprensori sciistici di La Thuile e Courmayeur rende La Salle una base tranquilla per chi cerca sci e relax insieme.

▲

/ DI DENIS FALCONIERI /

INFORMAZIONI

www.lasallemontblanc.com

Valpelline d'inverno

Il tempo lento della montagna

Quando la neve copre i pascoli e le creste delle montagne si stagliano contro il cielo terso, la Valpelline si trasforma in un rifugio di silenzio. A Bionaz, Daniele Pieiller, titolare dell'Espace Alpe Rebelle e fondatore dell'associazione NaturaValp, riconosciuta dalle Nazioni Unite come esempio di turismo responsabile sulle Alpi, acco-

glie chi cerca in montagna qualcosa di più di una semplice vacanza.

“Non abbiamo un paradiso per gli stambecchi come a Cogne, ma un piccolo paradiso per gli uomini, un angolo remoto dove si può ancora vivere qualche giorno di vera tranquillità”, racconta Pieiller, riprendendo le parole con cui l'abbé Henry descriveva già un se-

colo fa la sua valle. È un'idea di accoglienza che rifiuta la fretta: “Siamo stati educati a lavorare a testa bassa, ma io ho scelto di fermarmi a spiegare, a raccontare perché qui si sta bene”.

Camminare, respirare, rallentare

D'inverno la Valpelline offre un ventaglio di modi per riscoprire questo ritmo. *“Le camminate sulla neve e le ciaspolate restano il modo più semplice per vivere la nostra valle: bastano gambe buone e voglia di silenzio, e i boschi e gli alpeggi dipingono un paesaggio che sembra sospeso nel tempo”,* spiega Pieiller. Per chi cerca più fatica e più quota, c'è lo scialpinismo: pelli di foca, luce tersa e panorami che dai colli si aprono fino alle cime di confine con la Svizzera.

Ma è un'altra esperienza a colpire di più i suoi ospiti: la camminata con i ramponi lungo i torrenti ghiacciati. *“È un ambiente strepitoso, quasi surreale: l'acqua che si ferma a metà nella sua corsa, le cascate trasformate in colonne di cristallo. Non serve essere alpinisti, basta la voglia di guardare la montagna con occhi diversi”,* racconta.

E poi, naturalmente, il relax: giornate scandite dal fuoco del camino, dalla cucina di montagna e dal nulla-da-fare che in Valpelline diventa un valore. *“Il vero lusso, oggi, è il tempo che si concede a sé stessi. Chi arriva qui capisce*



presto che rallentare non è una rinuncia, ma un modo per riconciliarsi con la natura e con sé stessi", conclude Pieiller.

Un modello che guarda oltre le Alpi

Non è un caso che l'esperienza di NaturaValp sia stata scelta dall'ONU come esempio internazionale di turismo responsabile in ambiente montano. In un'epoca segnata dall'overtourism delle grandi mete alpine, la Valpelline dimostra che si può costruire un'accoglienza diversa: piccola, diffusa, fondata sulla conoscenza del territorio più che sulla sua saturazione. Un modello che, silenzioso come la neve che lo ricopre ogni inverno, guarda lontano.



/ DI DENIS FALCONIERI /



La diga di Bionaz © Archivio Valpelline All Season



La Désarpa © Archivio Valpelline All Season

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



INFORMAZIONI

www.rebelleallseason.it



AGRICENTER

se arriva la neve,
noi siamo pronti

La neve non aspetta,
fatti trovare pronto.

Attrezzature e accessori per
lo sgombero della neve, pensati
per affrontare anche l'inverno
più impegnativo.



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

L'attimo selvatico

Al via il 21° concorso fotografico di Fondation Grand Paradis

Durante la 29^{ma} edizione del Gran Paradiso Film Festival, terzo festival di cinematografia wildlife più longevo al mondo, è stata presentata la ventunesima edizione del concorso fotografico di Fondation Grand Paradis, quest'anno intitolato *"L'attimo selvatico. La natura nei suoi momenti più rari e sorprendenti, quando l'ordinario lascia spazio alla meraviglia"*.

L'iniziativa è aperta a tutti e invita gli appassionati di fotografia a osservare, cogliere e raccontare la bellezza, la forza e, al tempo stesso, la fragilità del mondo naturale. Gli scatti candidati dovranno essere realizzati nel territorio del Parco Nazionale Gran Paradiso.

La giuria, composta dal fo-

tografo professionista Paolo Rey, dal fotografo naturalista Giorgio Marcoaldi, dal manager culturale Alessandro Ottenga e dalla Direttrice di Fondation Grand Paradis Luisa Vuillermoz, selezionerà le opere migliori, valutando fotografie, titoli e didascalie sulla base della qualità fotografica, della creatività, dell'efficacia comunicativa e dell'originalità interpretativa.

Saranno premiati i primi tre classificati e al vincitore sarà assegnato un premio in denaro di 500 euro. Le immagini selezionate saranno inoltre protagoniste di una mostra fotografica online, del materiale di comunicazione relativo al Gran Paradiso Film Festival e potranno essere utilizzate nei siti ge-

stiti da Fondation Grand Paradis.

La premiazione si terrà nel corso della 30^{ma} edizione del Gran Paradiso Film Festival.

La partecipazione è gratuita. Tutte le informazioni sulle modalità di presentazione delle fotografie e il regolamento completo sono disponibili sui siti www.grand-paradis.it e www.gpff.it.



/ IN COLLABORAZIONE CON UFFICIO COMUNICAZIONE
FONDATION GRAND PARADIS /



20° concorso fotografico di Fondation Grand Paradis
Wild - Abitare la Natura - 1° premio
"Sospesi nel silenzio" di Fabrizio Gottardi © Archivio FGP



20° concorso fotografico di Fondation Grand Paradis
Wild - Abitare la Natura - 3° premio
"Il branco" di Stefano Ciocchetti © Archivio FGP

Profumo di Devétéya

Il 26 e 27 settembre a Cogne

L'attesissimo appuntamento con la tradizionale "Devétéya" è alle porte e Cogne si prepara ad accogliere uno degli eventi più folcloristici e suggestivi dell'anno: il secolare rito che celebra la discesa a valle delle mandrie dopo i canonici 3 mesi estivi trascorsi in alta quota. Il 26 e 27 settembre, la graziosa località, incastonata nel cuore del Parco Nazionale Gran Paradiso fra vette incontaminate e rigogliosi boschi di larici, farà da cornice a una festa che unisce passione, memoria, savoir-faire e autenticità.

Il termine "devétéya", preso in prestito dal "patois", identifica il momento in cui gli allevatori conducono il proprio bestiame a valle, abbandonando gli alpeggi estivi per rincasare nelle loro dimore in-

vernali. Tradizionalmente il giorno che da secoli scandisce questo sacro confine è il 29 settembre, festa di San Michele Arcangelo, ma l'appuntamento si svolge ora durante il weekend per permettere a tutti di partecipare alla festa. Tra il profumo dell'autunno imminente e l'allegro suono dei campanacci, questa giornata celebra il duro lavoro degli allevatori e il profondo legame tra l'uomo e la natura, tra la comunità alpina valdostana e il suo mondo agricolo, trasformando Cogne in un palcoscenico di storia e folklore. A fare da corollario a questo patrimonio culturale vivo, saranno presenti anche gli artigiani con i loro banchetti, i gruppi folcloristici e le prelibatezze gastronomiche regionali.

Sabato 26 settembre

La giornata si apre alle ore 10.00 con l'inaugurazione ufficiale dell'evento e l'apertura dell'esposizione fieristica accompagnata dall'allegria musica del gruppo locale, Lou Tintamaro de Cogne, per poi proseguire con la maestosa sfilata delle regine bovine, adornate a festa per l'occasione. Ogni alpeggio sfila con i propri allevatori, unendo tutte le generazioni, presentando alla comunità le mucche più prestigiose, le "regine". Ci sono le regine del latte, adornate di bianco e quelle delle corna, di rosso. A seguire, via via, le man-



drie si susseguono fino ad arrivare al pomeriggio, momento di vera e propria goliardia con la simpatica corsa delle rotoballe, una competizione a squadre durante la quale l'obiettivo è spingere le balle di fieno, in un'atmosfera di spensieratezza e divertimento che coinvolge grandi e piccini. La giornata si conclude con la tradizionale Cena de La Devétéya, organizzata dalla Pro Loco presso la palestra comunale, allietata dalla consueta serata danzante.

Domenica 27 settembre

La giornata inizia con un momento di raccoglimento, alle ore 10.00 con la Messa cantata a cura della Maîtrise de Cogne, presso la chiesa parrocchiale di Sant'Orso e prosegue con il mercatino di prodotti enogastronomici in piazza Chanoux. Alle ore 10.45, la sfilata in musica degli animali d'alpeggio, accompagnata dalle allegre note del gruppo di bambini Lou Tintamaro Enfants, si chiuderà con l'arrivo in piazza Chanoux per la consueta benedizione a cui farà seguito il concerto-aperitivo a cura del gruppo dei Fisarmonicisti delle Valli Ossolane, ospite dell'edizione 2026 della manifestazione.

I simboli della sfilata

La Reina di cornes: La regina della mandria sfoggia il tipico bosquet rosso tra le corna e solitamente guida la sfilata.

La Reina dou lacé: La bovina più generosa nella produzione di latte è ornata dal caratteristico bosquet bianco.

I costumi tradizionali: I canti, le danze del gruppo *Lou Tintamaro de Cogne*, con i loro abiti e i loro tamburi aprono l'evento sul



La Devétéya di Cogne © Paolo Rey – Archivio VisitCogne



La Devétéya di Cogne © Paolo Rey – Archivio VisitCogne

sagrato della chiesa, accompagnano le mandrie per le vie del paese e fino all'ampio scenario del Prato di Sant'Orso.

I sapori della montagna

Per tutta la durata della manifestazione, l'identità del territorio si riflette anche a tavola attraverso l'iniziativa "Les Saveurs de l'Alpage". I ristoranti del paese propongono menù tematici a base di prodotti locali, frutto del lavoro delle aziende agricole regionali: ricette della tradizione alpina, proposte in chiave classica o rivisitata, abbinate ai rinomati vini della Valle d'Aosta. Durante la giornata di sabato, i sapori d'eccellenza saranno proposti anche nella versione "street food".



/ DI CLAUDINE BRUNOD /



INFORMAZIONI

Consorzio Operatori Turistici
Valle di Cogne
Piazza E. Chanoux 11012 Cogne (Ao)
Telefono +39 0165 74835
info@cogneturismo.it
www.visitcogne.it/notizia/
la-deveteya-de-cogne



La pertica dello tsan

Sport popolari, l'anima della tradizione

La Valle d'Aosta custodisce giochi
che nel tempo continuano a unire

Un'area verde, pochi attrezzi spesso costruiti in modo artigianale e un gruppo di amici accomunati dagli stessi valori. In Valle d'Aosta gli sport popolari mantengono un'identità forte e un alto numero di praticanti. Nei paesi la tradizione viene tramandata e anche diversi giovani, potenzialmen-

te attratti da discipline più conosciute, seguono le orme dei genitori, dei nonni e degli zii.

Cinque sport, sotto un'unica associazione, la FENT che è nata nel 1974 proprio per tutelare, promuovere e sviluppare i giochi tradizionali presenti sul territorio della Valle d'Aosta. Sono lo tsan, il fiolet

e la rebatta che si giocano all'aria aperta, il palet e la morra che si dividono a seconda del periodo.

Lo tsan è forse il gioco più complesso. In campo due squadre, una in attacco e una in difesa. L'obiettivo di chi si trova alla pertica è quello di far cadere in campo il maggior numero di palline in le-

gno (tsan), segnando “buone” che in una fase successiva devono essere trasformate in metri attraverso la paletata. Chi difende, cerca invece di intercettare il prima possibile lo tsan. Meno buone per gli avversari, meno possibilità di realizzare metri e, potenzialmente, vincere. Due fasi per ogni formazione, partite che durano ore. Incontri talmente lunghi ed equilibrati, che talvolta vengono sospesi per oscurità.

Più intuitivi *fiolet* e *rebatba*, sport simili per tipologia, differenti per regole e attrezzatura. Il primo necessita di una pietra liscia e tondeggiante (pira), una pallina (fiolet) e un bastone (eima) con la maciocca per meglio colpire. Si gioca con una mano, prendendo il fianco del fiolet per farlo rimbalzare in aria e, successivamente, lanciarlo il più lontano possibile. Nella *rebatba* si usano le due mani per azionare la “masetta” e colpire una pallina con un diametro di 30 millimetri che viene appoggiata sulla “fioletta”, ovvero uno strumento di legno a forma di pipa, lungo circa 20 centimetri, utile a fare leva. Anche in questo caso si cerca di proiettare in aria la palli-



I campi regionali di Brissogne in occasione del Bâton d'Or, grande classica del fiolet

na, per poi lanciarla il più lontano possibile.

Il *palet* è uno dei più antichi al mondo ed è una variante montana delle bocce. Si gioca lanciando un disco piatto di ferro, verso un bersaglio: un piccolo boccino in ferro oppure due paletti di legno, le “boume”. Il campo è diviso

in due aree di gioco, separate da una zona neutra.

E poi la *morra*, che si differenzia dagli altri sport e che si gioca davanti a un tavolo e a mani che si incrociano di continuo. C'è in valle d'Aosta, così come in Sardegna o in Trentino: cambia il nome, non la tradizione. Si basa su rapidità, intuito e capacità di previsione. Due giocatori mostrano simultaneamente il pugno o un numero di dita, dichiarando una cifra da 2 a 10. Segna il punto chi ha dichiarato la somma delle dita mostrate.

Cinque sport particolari che continuano però a stregare moltissimi appassionati. Si gioca spesso per passione e per tradizione, ma quando in palio ci sono scudetti a squadre o titoli individuali, si fa sul serio. C'è pur sempre un articolato albo d'oro e onorarlo fa piacere a tutti.

▲

/ DI ANDREA CHIERICATO /



Henri Martinet, giovane della rebatba in grande ascesa

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.

Scrigni di biodiversità

Le zone umide del Parco Naturale Mont Avic

Le zone umide sono uno degli ambienti più caratteristici del Parco Naturale Mont Avic e, allo stesso tempo, tra i più rari in Valle d'Aosta. Si sono formate nel corso di migliaia di anni, quando il ritiro dei ghiacciai ha lasciato sul territorio depressioni che si sono riempite d'acqua, dando origine a torbiere, piccoli stagni e aree palustri.

Questi habitat ospitano una straordinaria biodiversità, con specie preziose e protette. Tra queste troviamo la *Drosera rotundifolia*, una minuscola pianta insettivora che cattura piccoli insetti grazie alle sue foglie ricoperte di goccioline appiccicose, lo *Spar-*

ganium angustifolium, una pianta acquatica tipica delle acque limpide di montagna, il ranuncolo d'acqua *Ranunculus aquatilis* e il trifoglio d'acqua *Menyanthes trifoliata*.

Il valore naturalistico insito nell'elevata eterogeneità delle zone umide del Mont Avic consente di avere situazioni ottimali per differenti gruppi di animali legati alla presenza di acqua. Particolarmente interessante è la presenza dei coleotteri idroade-fagi; questo gruppo di insetti ha evidenziato una ricchezza tale da rendere le zone umide del Parco tra le più interessanti dell'intero arco alpino italiano. A completare

questo prezioso patrimonio di biodiversità ci sono gli odonati, comunemente conosciuti come libellule, che è facile osservare in volo sopra gli specchi d'acqua e tra la vegetazione.

Anche tra i vertebrati si possono incontrare specie strettamente legate a questi ambienti. In alcuni laghi e torbiere del Parco è presente il toporagno d'acqua (*Neomys fodiens*), una specie ecologicamente minacciata e molto difficile da rilevare, mentre la rana rossa (*Rana temporaria*) si riproduce nella maggior parte delle zone umide dell'area protetta.

Questa straordinaria ricchezza biologica rende le torbiere e le altre zone umide del Parco ambienti di grande valore, ma al tempo stesso estremamente delicati. È per questo che la tutela passa anche attraverso una gestione attenta e concreta del territorio: infatti, in alcune aree, i guardaparco hanno predisposto apposite recinzioni per proteggere gli habitat più sensibili e consentire alla vegetazione e alle specie che li popolano di svilupparsi senza essere compromesse.

▲

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



"Connaître pour accueillir"

I jeunes hôteliers valdôtains
alla scoperta delle eccellenze del territorio



© Archivio Adava

Conoscere più a fondo la Valle d'Aosta, favorire il confronto tra generazioni e trasformare queste esperienze in una capacità di accoglienza sempre più autentica e qualificata. Sono gli obiettivi di "Connaître pour accueillir", il percorso itinerante promosso dai Jeunes Hôteliers Valdôtains dell'ADAVA per accompagnare i giovani imprenditori dell'ospitalità alla scoperta delle realtà culturali, produttive e alberghiere più rappresentative della regione.

L'iniziativa propone una serie

di giornate in diverse località valdostane, ciascuna dedicata a un tema specifico e costruita combinando visite, testimonianze imprenditoriali, formazione e occasioni di confronto tra colleghi. Il progetto si fonda su tre direttrici: conoscere il territorio, le imprese e le persone che lo animano; condividere esperienze e competenze tra generazioni; accogliere gli ospiti con maggiore consapevolezza.

«Con "Connaître pour accueillir" – spiega il presidente dei Jeunes Hôteliers Valdôtains, Pietro

Imbimbo Roulet – vogliamo creare un percorso concreto di crescita e confronto tra colleghi, mettendo al centro la conoscenza del territorio, delle imprese e delle persone che lo vivono ogni giorno. Crediamo che solo attraverso la condivisione e il dialogo tra generazioni sia possibile costruire un'accoglienza sempre più consapevole, autentica e competitiva». Il progetto è stato sviluppato dal nuovo direttivo JHV, composto dal presidente Pietro Imbimbo Roulet, dalla vicepresidente Jennyfer Lale Murix e dai consiglieri Marta Bisazza, Samuela Charrere, Leonardo Brunero e Alessio Cugnetto.

Il percorso ha preso avvio il 28 aprile ad Aosta con una giornata dedicata all'"Identité". Dopo la visita alla mostra Ad Atto di Chicco Margaroli e Andrea Carlotto, lo chef Paolo Griffa ha accompagnato i partecipanti alla scoperta del Caffè Nazionale. Nel pomeriggio, all'O-MAMA Social Hotel, l'albergatore Alessandro Cavaliere ha presentato un modello innovativo di ospitalità e approfondito, in qualità di rappresentante italiano nell'Executive Committee di HOTREC, il ruolo della rappresentanza europea nel settore.

La seconda tappa si è svolta il 19 maggio a Cogne, dedicata all'"Histoire". La visita alle miniere di Costa del Pino ha permesso di conoscere una pagina importante della storia della località. La giornata

ta è proseguita al Bellevue Hotel & Spa, dove pranzo e visita hanno favorito il confronto tra giovani albergatori e colleghi esperti.

Il 7 luglio, a Courmayeur, il tema dell'“Ouverture” è stato affrontato con una visita esclusiva al Tunnel del Monte Bianco, con sala di controllo e presidio antincendio. La giornata è proseguita all'Auberge de la Maison, dove Alessandra Garin ha condiviso la storia della struttura e l'esperienza del passaggio generazionale. Un laboratorio di ceramica ha concluso l'appuntamento.

Dopo la pausa estiva, il percorso riprenderà il 22 settembre a Champoluc con il tema “Ressource”, dedicato all'acqua: visita a un impianto idroelettrico CVA e all'Hostellerie de Mascognaz. Il 6 ottobre, in Bassa Valle, si affronterà il “Savoir-faire” con le visite ad Alpenzu, Alpiflora e Silou Retreat.

«Il progetto – sottolinea il presidente dell'ADAVA, Luigi Fossion – rafforza il senso di appartenenza e contribuisce alla crescita del sistema turistico regionale. L'Associazione continuerà a sostenere il gruppo giovani, palestra per i futuri leader dell'ADAVA». “Connaître pour accueillir” è un percorso di crescita che consente ai giovani albergatori di costruire un patrimonio condiviso di conoscenze e relazioni, per raccontare la Valle d'Aosta con competenza, passione e autenticità.

▲

/ IN COLLABORAZIONE CON ADAVA /

INFORMAZIONI

ADAVA

Associazione degli albergatori e imprese turistiche Valle d'Aosta

Tel. +39 0165 44008

www.adava.it



Il gruppo davanti alla Chiesa di San Lorenzo, in visita alla mostra Ad Atto © Archivio Adava

65^a Festa della Castagna di Fénis

Dal 9 all'11 ottobre presso l'area Tzanté de Bouva

L'autunno porta a Fénis i suoi colori e i suoi profumi più caratteristici: quello delle foglie cadute, della legna che brucia e, immancabile, delle caldarroste appena cotte. Dal 9 all'11 ottobre il paese si prepara ad accogliere la 65^a Festa della Castagna, uno degli eventi più radicati e seguiti del calendario autunnale valdostano. Protagonista indiscussa della manifestazione sarà ancora una volta la castagna, attorno alla quale si sviluppano tre giorni ricchi di gusto, convivialità e momenti di festa condivisa.

Il programma

Il programma prenderà il via venerdì 9 ottobre alle 22.30, con la discoteca mobile PUMP IT, mentre sabato 10, alle 21.30, sarà la volta della serata danzante con l'orchestra "I Ragazzi del Villaggio", a ingresso libero. A mezzanotte spazio anche all'elezione di Miss e Mister Riccio.

Come da tradizione, l'area Tzanté de Bouva diventerà il punto di riferimento per l'intera comunità: qui si concentreranno i princi-

pali appuntamenti della festa, in un'atmosfera capace di coinvolgere grandi e piccoli. La domenica, dall'inizio del pomeriggio, saranno protagoniste la cottura e la vendita delle caldarroste, accompagnate dall'intrattenimento musicale della Società Filarmonica di Fénis. Alle 15 seguirà il pomeriggio danzante con l'orchestra "Mike e i Simpatici", anche questo a ingresso libero.

Al di là dell'aspetto gastronomico, la festa rappresenta per Fénis un momento di identità condivisa, capace di unire generazioni diverse e di mantenere viva la



memoria collettiva del paese. Anche quest'anno l'evento nasce dall'impegno di numerosi volontari che, affiancati dall'amministrazione comunale, lavorano per garantire la continuità di una tradizione che continua a coinvolgere sia gli abitanti che i visitatori.

Tradizione e divertimento

La castagna si conferma così non solo un alimento della tradizione contadina, ma un vero simbolo di unione, capace di raccontare attraverso la sua semplicità l'identità di un intero paese. La Festa della Castagna diventa quindi l'occasione per ritrovarsi, condividere momenti di allegria e riscoprire un appuntamento che, giunto alla sua 65ª edizione, continua a rinnovarsi senza perdere il legame con le proprie radici.

Vivere la festa della castagna significa andare oltre il semplice assaggio delle caldarroste: significa lasciarsi coinvolgere da un'atmosfera di festa autentica, dove famiglie, giovani e anziani condividono lo stesso spazio e lo stesso spirito. È un modo per scoprire un territorio che si racconta attraverso i suoi sapori, la sua accoglienza e i gesti semplici della sua gente, in un evento che fa della memoria e della condivisione i propri valori fondanti.



/ DI REDAZIONE RV /

INFORMAZIONI

Pro Loco Fénis
fenis.proloco@gmail.com

Facebook Proloco Fénis

Instagram @proloco_fenis



© Archivio Proloco Fénis



© Archivio Proloco Fénis



© Archivio Proloco Fénis

Marché au Fort

Il 10 e 11 ottobre a Bard l'autunno profuma di montagna



Il borgo medievale ai piedi della fortezza si trasforma in un mercato a cielo aperto dedicato alle eccellenze agroalimentari della Valle d'Aosta. A Bard, ai piedi dell'imponente fortezza che domina la Valle, l'autunno torna a raccontarsi attraverso i sapori della montagna. Il 10 e 11 ottobre il borgo medievale ospiterà nuovamente il Marché au Fort, la più importante mostra-mercato dedicata ai prodotti enogastronomici tipici della Valle d'Aosta.

Per l'intero fine settimana, le strette vie del paese si trasformeranno in un vivace mercato a cielo aperto, in un incontro tra produttori, visitatori e tradizioni che ogni anno richiama ormai regolarmente oltre diecimila persone. Un viaggio tra profumi, colori e sapori capace di portare nel cuore della storia del borgo il meglio della biodiversità valdostana.

Cosa e quando?

Dalle 9.30 alle 18.30, gli stand di 75 produttori locali saranno aperti al pubblico per accompagnare i visitatori in un vero itinerario gastronomico d'alta quota. Un percorso attraverso le

produzioni che più raccontano il territorio: dalla Fontina DOP alle tome profumate, dai salumi stagionati ai mieli, fino alle marmellate e alle conserve artigianali.

Ci saranno i mieli di rododendro e castagno, le preparazioni nate dai frutti di bosco locali e i pani fragranti, tra cui il tradizionale pane nero di segale. A completare il panorama saranno le erbe officinali, le produzioni ortofrutticole di montagna, le birre locali e i vini valdostani. Per gli appassionati sarà anche l'occasione per scoprire la cosiddetta "viticoltura eroica" della Valle d'Aosta, attraverso l'assaggio dei rinomati vini Valle d'Aosta-Vallée d'Aoste DOC locali.

Con chi?

Ma il Marché au Fort non sarà soltanto una mostra-mercato. Il programma del weekend proporrà infatti un'esperienza immersiva per le famiglie nel mondo delle produzioni valdostane, con degustazioni guidate dedicate alla scoperta delle sfumature e delle eccellenze, comprese quelle più particolari e di nicchia della regione.

Spazio anche ai più piccoli, con laboratori tematici pensati per

avvicinare i bambini alla cultura della terra e dei suoi prodotti attraverso il gioco e la manualità. A rendere ancora più vivace l'atmosfera del borgo saranno le animazioni itineranti, con momenti di festa e musica lungo le vie del paese.

Oltre il mercato...

Il Marché au Fort può diventare anche il punto di partenza per un'intera settimana alla scoperta del territorio. Dopo aver attraversato gli stand e assaporato le produzioni locali, si può proseguire la visita salendo al Forte di Bard attraverso gli ascensori panoramici gratuiti. La fortezza ottocentesca, che domina la gola dall'alto, custodisce infatti musei di livello internazionale e mostre d'arte, completando così una giornata in cui i sapori della montagna incontrano la storia e la cultura.



/ DI ARABELLA PEZZA /



Marché au Fort © Archivio Regione Autonoma Valle d'Aosta



Marché au Fort © Archivio Regione Autonoma Valle d'Aosta

Lo Pan Ner

Il 17 e 18 ottobre il pane riaccende la montagna



© Tommaso Pession - Archivio BREL

Il terzo fine settimana di ottobre la Valle d'Aosta ritrova uno dei suoi riti più antichi: i villaggi riaprono i forni comunitari per Lo Pan Ner, la festa che trasforma una pagnotta di segale in memoria, identità e convivialità.

C'è un momento, nei villaggi di montagna, in cui l'autunno sembra avere un profumo preciso: quello della legna che brucia e del pane che cuoce lentamente. È il profumo che tornerà a diffondersi in Valle d'Aosta il 17 e 18 ottobre, quando prenderà vita l'undicesima edizione di Lo Pan Ner – I Pani delle Alpi, appuntamento transfrontaliero dedicato al pane nero e alla cultura che da secoli gli ruota intorno.

A rendere particolare questa manifestazione non è soltanto ciò che arriva sulle tavole, ma ciò che accade prima. Nei villaggi coinvolti vengono riaperti gli antichi forni comunitari, luoghi che un tempo rappresentavano un punto di riferimento per intere comunità. Quest'anno saranno circa cinquanta i Comuni interessati e oltre sessanta i forni che torneranno a essere protagonisti della manifestazione.

La storia del pan ner è infatti inseparabile da quella della vita quotidiana in montagna. La segale, più resistente alle condizioni climatiche e adatta alle coltivazioni anche in territori difficili, per lungo tempo ha rappresentato una risorsa fondamentale per le famiglie valdostane. Il pane veniva preparato in grandi quantità e cotto generalmente una volta all'anno, all'inizio della stagione fredda, per essere poi conservato e con-

sumato durante i mesi dell'inverno.

Non era dunque soltanto una questione di alimentazione. La panificazione richiedeva organizzazione, tempo e collaborazione: il forno apparteneva alla comunità e il suo utilizzo diventava un momento di incontro. Attorno a quelle strutture si intrecciavano lavoro e socialità, mentre le pagnotte appena sfornate diventavano una sorta di provvista preziosa per la stagione più lunga e difficile.

Oggi le condizioni di vita sono cambiate, ma il gesto è rimasto. Lo Pan Ner lo restituisce nella sua dimensione più autentica, attraverso dimostrazioni, cotture tradizionali, degustazioni e iniziative organizzate nei diversi territori. Protagonista resta il pane ottenuto principalmente dalla farina di segale, talvolta arricchito secondo le consuetudini locali con castagne, semi, frutta secca o spezie.

Ed è proprio questa varietà a rendere la manifestazione un viaggio attraverso la Valle d'Aosta e non solo. Non esiste infatti un unico modo di raccontare il pan ner: ogni forno conserva una storia, ogni villaggio custodisce gesti



© Tommaso Pession - Archivio BREL

e consuetudini, ogni comunità aggiunge alla ricetta il proprio patrimonio di memoria.

Lo Pan Ner diventa così molto più di una festa gastronomica. È un appuntamento che mette in relazione passato e presente e che permette di riscoprire, attraverso un alimento semplice, il

valore della condivisione e del sapere tramandato. Per un fine settimana i forni tornano a essere luoghi vivi, le piazze si riempiono e la preparazione del pane diventa nuovamente un fatto collettivo.



/ DI ARABELLA PEZZA /



© Tommaso Pession - Archivio BREL

INFORMAZIONI

Per conoscere in tempo reale il programma dettagliato della festa, per scoprire la mappa dei forni e gli appuntamenti culturali, è possibile consultare il sito ufficiale www.lopanner.com oppure la pagina ufficiale Lo Pan Ner – I Pani delle Alpi o il profilo @patoisvda

Per maggiori informazioni sui programmi dei forni di ciascun comune valdostano aderente all'iniziativa visitare <https://lopanner.com/vda/forni/>



© Archivio Cofruits

Autunno in Cofruits

La mela della Valle d'Aosta oltre la raccolta

Come ogni anno, con l'autunno arriva il tempo della raccolta e i frutteti valdostani tornano protagonisti. È il momento in cui le mele, maturate sui pendii soleggiati della regione, vengono raccolte e conferite alla cooperativa Cofruits, nata in Valle d'Aosta e, oggi, con diversi punti vendita sparsi sul territorio. Ma il viaggio del frutto non si ferma necessariamente a questo punto: non tutte le mele conferite dai soci sono destinate alla vendita come prodotto fresco. Una parte importante della produzione trova, infatti, una seconda possibilità nella trasformazione, dando origine a una gamma di prodotti che permette di valorizzare la mela in forme di-

verse, mantenendone il legame con il territorio.

Succhi, polpe, confetture, mele essiccate, aceto e anche distillati sono un modo concreto per valorizzare la materia prima e il lavoro dei produttori, trasformando il frutto in nuove specialità a chilometro zero. Tra i prodotti più rappresentativi ci sono i succhi di mela, ottenuti dalla pressatura dei frutti e senza l'aggiunta di conservanti, coloranti o dolcificanti. La loro dolcezza è esclusivamente quella naturale delle mele, coltivate nei frutteti valdostani, indicativamente tra i 600 e i 900 metri di altitudine, dove il clima secco e ventilato favorisce la coltivazione. Alla mela si affiancano inoltre

accostamenti con altri frutti, in particolare piccoli frutti e frutti rossi come mirtillo, fragola e lampone, creando combinazioni dal carattere fresco e originale.

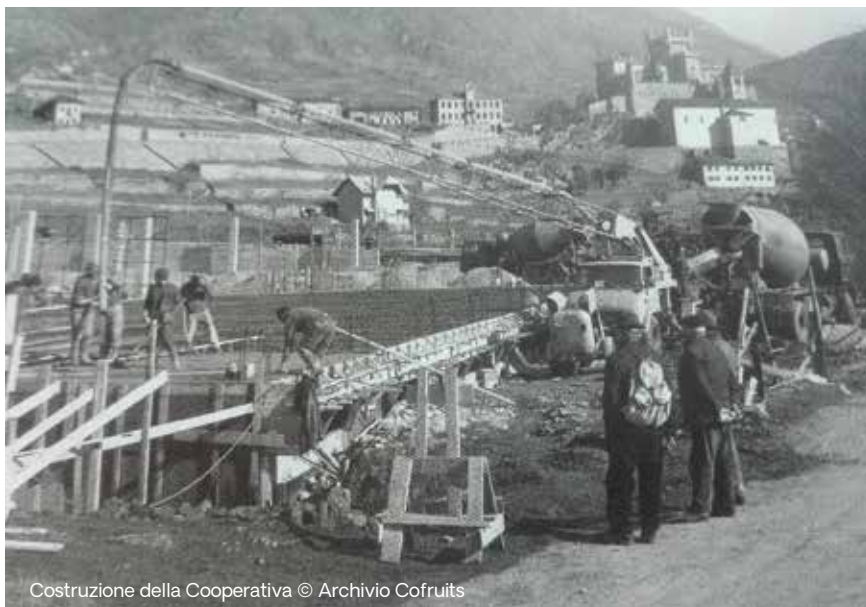
Anche l'essiccazione rappresenta una trasformazione semplice, capace di esaltare le caratteristiche del frutto. Le mele vengono lavate, private della buccia e del torsolo, affettate ed essiccate a bassa temperatura. L'acqua evapora lentamente e la polpa si trasforma in sottili anelli croccanti, naturalmente dolci e profumati, senza bisogno di zuccheri o aromi aggiunti.

La gamma si completa con polpe e confetture, mentre dalla stessa materia prima nascono an-

che aceto e distillati: tante declinazioni di un unico frutto che raccontano una filiera orientata alla valorizzazione della produzione locale.

Ed è proprio sul rafforzamento della filiera che Cofruits guarda al futuro. La cooperativa è in una fase di crescita e si avvia verso un controllo sempre più diretto anche delle fasi produttive. Il passaggio più significativo arriverà nel 2027, con un importante investimento per la realizzazione di una linea interna dedicata alla produzione dei succhi.

Un progetto che permetterà di portare sempre più all'interno della cooperativa il percorso che conduce dalla materia prima al prodotto finito, rafforzando il legame tra i soci, la produzione e il territorio. La raccolta delle mele è quindi solo l'inizio di un percorso in cui il frutto continua a vivere, esplorando forme nuove ma



Costruzione della Cooperativa © Archivio Cofruits

mantenendo in ogni trasformazione l'identità e i sapori della produzione valdostana.



/ I.P. /

INFORMAZIONI

Società cooperativa Cofruits
Località Cognein, 6, 11010 Saint-Pierre (Ao)
www.cofruits.it
info@cofruits.it
Tel. +39 0165 903282

NUOVA
RACCOLTA
MELE
2026

dalle nostre mani alle tue.

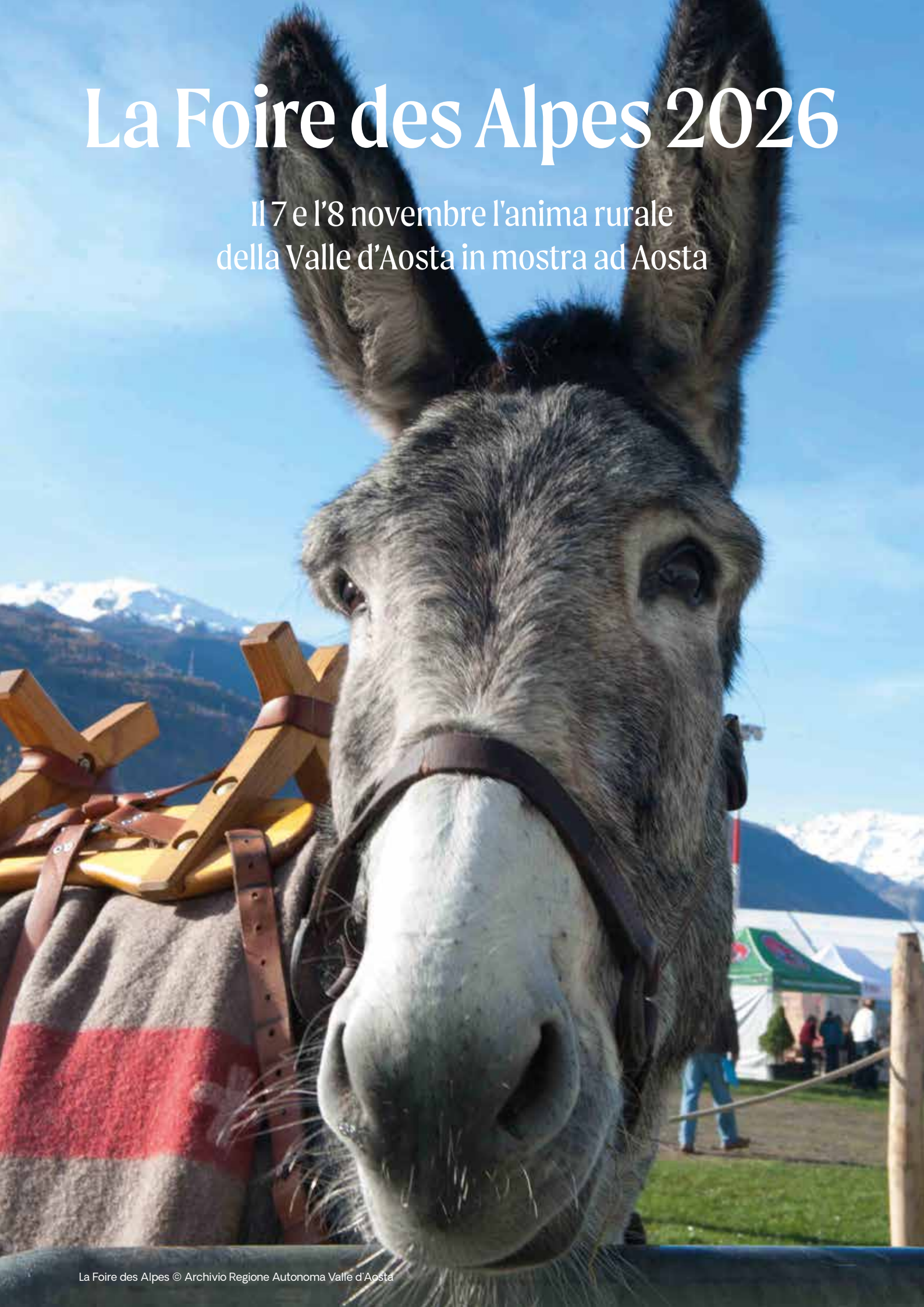
Coltiviamo mele in Valle d'Aosta dal 1964. Siamo una Cooperativa con oltre 80 soci melicoltori che con cura e lavoro incessanti producono mele uniche dal sapore genuino e autentico come le nostre montagne.

COFRUITS
MELE DELLA VALLE D'AOSTA

Saint-Pierre Loc. Cognein 6 | Villeneuve Loc. Trépoint 92
Pré-Saint-Didier Route Mont-Blanc 4 | Quart Via Teppe 28/a
info@cofruits.it | Tel.: 0165 903282 |   | www.cofruits.it

La Foire des Alpes 2026

Il 7 e l'8 novembre l'anima rurale
della Valle d'Aosta in mostra ad Aosta



L'Arena Croix-Noire ospita un fine settimana tra animali, prodotti del territorio, tradizioni e attività per grandi e piccoli.

L'autunno in Valle d'Aosta si prepara a chiudersi nel segno della tradizione rurale. Sabato 7 e domenica 8 novembre l'Arena Croix-Noire di Aosta ospita la "Foire des Alpes 2026", appuntamento che porta al centro dell'attenzione il patrimonio agricolo e zootecnico della regione.

La manifestazione, organizzata nell'ambito del calendario autunnale delle iniziative dedicate all'allevamento valdostano, rappresenta un'occasione per conoscere più da vicino un universo fatto di animali, allevatori, produzioni locali e antiche tradizioni. A differenza delle grandi rassegne dedicate alle bovine, la Foire des Alpes guarda soprattutto alle altre razze presenti negli allevamenti e nelle realtà rurali della Valle: capre, pecore, cavalli, asini e altri animali da fattoria, come alpaca, muli, galline e conigli.



La Foire des Alpes © Archivio Regione Autonoma Valle d'Aosta



La Foire des Alpes © Archivio Regione Autonoma Valle d'Aosta



CONIGLI

Gigante Pezzato
Standard italiano
delle razze cunicole:
Categoria razze
pesanti.
Peso:
da Kg. 5/6
e oltre.

Gigante di Fiandra
Standard italiano
delle razze cunicole:
Categoria razze
pesanti.
Peso:
da Kg. 5,5/8
e oltre.

Un viaggio nel mondo agricolo di montagna

È proprio questa varietà a rendere la manifestazione un piccolo viaggio nel mondo agricolo di montagna. Accanto agli animali ci sarà infatti un mercato di prodotti agroalimentari a cura della Coldiretti Valle d'Aosta, pensato per mettere in relazione il pubblico con le produzioni del territorio. Non mancherà, inoltre, un'esposizione di campane e campanacci, oggetti profondamente legati alla cultura dell'allevamento alpino e alla vita degli animali al pascolo.

La Foire des Alpes sarà anche una manifestazione pensata per le famiglie. Durante le due giornate sono previste attività e laboratori dedicati ai bambini, con l'obiettivo di avvicinare anche i più piccoli alla realtà rurale e permettere loro di conoscere animali, mestieri, produzioni e tradizioni che fanno parte dell'identità valdostana.

Una vetrina sulla Valle più autentica

Un legame tra generazioni che trova spazio anche nel concorso "Animali e pascoli creativi", rivolto agli alunni delle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado della regione. I

lavori realizzati dagli studenti saranno esposti proprio durante la Foire des Alpes e sottoposti anche al voto del pubblico, trasformando la manifestazione in un punto d'incontro tra il mondo della scuola e quello dell'agricoltura.

Per un fine settimana l'Arena Croix-Noire diventerà una vetrina sulla Valle più autentica e rurale, quella degli allevatori, dei pascoli e delle produzioni di montagna. Una realtà che continua a rappresentare una parte importante dell'identità del territorio e che la Foire des Alpes invita a conoscere non soltanto attraverso l'esposizione degli animali, ma anche attraverso i sapori, i gesti e le tradizioni che ancora oggi ne accompagnano la vita quotidiana.

▲



TRADIZIONI DA VIVERE,
ANIMALI DA SCOPRIRE.

7-8 novembre
2026

Arena Croix-Noire
Saint-Christophe
(AOSTA)



Foire

ARENA CROIX-NOIRE

des

VALLE D'AOSTA

Alpes



- › Animali da fattoria e allevamenti di montagna
- › Mercato agroalimentare
- › Esposizione di campane e campanacci
- › Laboratori e attività per bambini
- › Dimostrazioni di lavorazioni artigianali
- › Rassegna regionale oviscaprina
- › Finale regionale Concours régional des batailles des chèvres



Marché au Fort

**Due giornate
alla scoperta
delle eccellenze
dell'enogastronomia
valdostana**

BARD • Valle d'Aosta
10 e 11 ottobre 2026
9.30 | 18.30

BUONO PRODOTTI

del valore di **10 euro**
ogni 70 euro di spesa
effettuata presso gli
espositori del Marché,
fino ad esaurimento

ARTE E CULTURA

Scopri il Borgo
medievale, le mostre
e i musei del Forte
di Bard

E ANCORA...

Itinerari naturalistici
alla scoperta
del territorio
Animazioni per
bambini



CAMERA VALDOSTANA
CHAMBRE VALDÔTAINE



Forte di Bard

