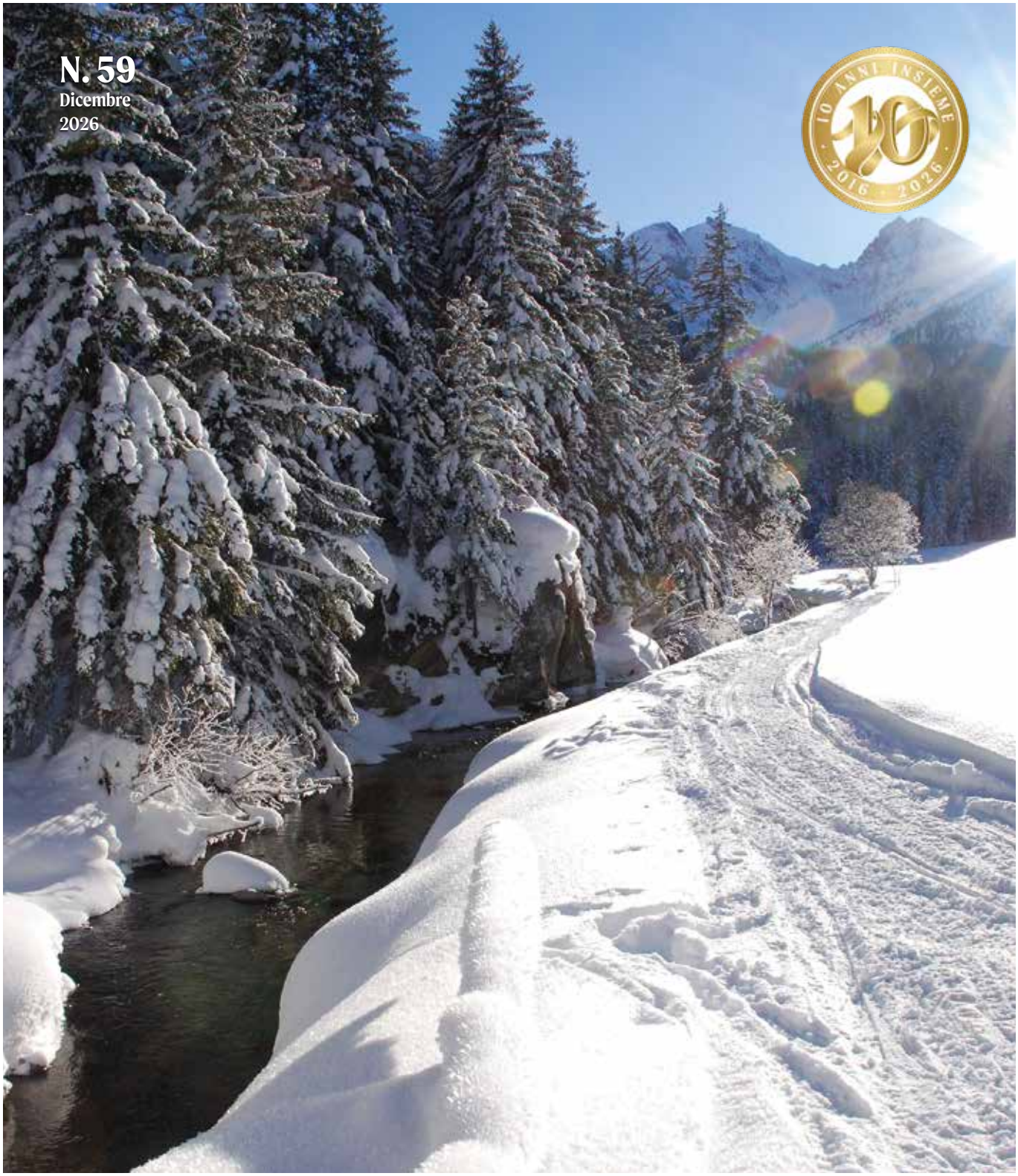
Rendez-Vous

IN VALLE D'AOSTA | MAGAZINE

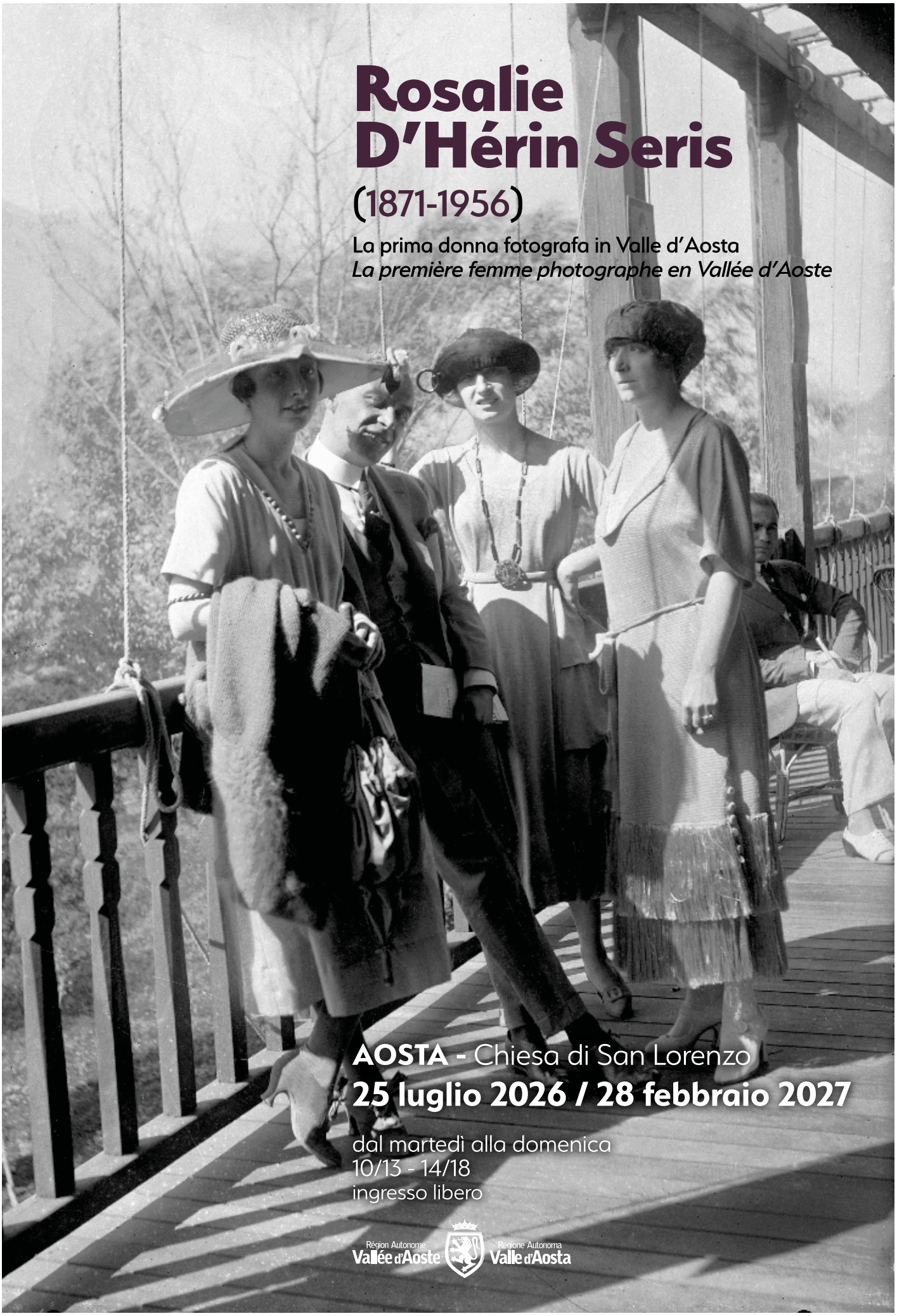
Poste Italiane S.p.a. Spedizione in Abbonamento Postale AUT N°0221/2021 del 01/02/2021 - Area territoriale Lombardia Nord - Ovest/Aosta - Stampe periodiche in regime libero. Bimestrale n° 59 - anno 2026 - Abbonamento 6 edizioni: € 20.00



ARTE E CULTURA
In mostra
Rosalie D'Hérin Seris

TRADIZIONE
Luci di Natale
al Forte di Bard

TERRITORIO
Piccoli comuni,
grandi storie



Rosalie D'Hérin Seris

(1871-1956)

La prima donna fotografa in Valle d'Aosta
La première femme photographe en Vallée d'Aoste

AOSTA - Chiesa di San Lorenzo

25 luglio 2026 / 28 febbraio 2027

dal martedì alla domenica
10/13 - 14/18
ingresso libero

Région Autonome Vallée d'Aoste
Regione Autonoma Valle d'Aosta

Foto editoriale / copertina La Salle © Archivio Regione Autonoma Valle d'Aosta



Dicembre, la Valle d'Aosta si accende di meraviglia: sarà un inverno tutto da vivere con gli occhi e con il cuore. In questo numero vi accompagneremo tra mostre ed eventi natalizi che animano piazze e paesi. Per chi ama l'aria aperta, tante proposte di sport outdoor e un viaggio alla scoperta dei nuovi impianti sciistici, pronti ad accogliere la prima neve.

Proseguono i racconti dei piccoli comuni, custodi di storie e autenticità, insieme alle eccellenze enogastronomiche che esprimono l'identità valdostana. In anteprima, notizie e curiosità sulla Fiera di Sant'Orso di Donnas, primo appuntamento dell'anno con l'artigianato valdostano.

Buona lettura e buone festività a tutti voi!

In questo numero:

04. Milano Mountain Show
07. Valle d'Aosta e Liguria: alleanza per l'ospitalità
08. Le donne del Consiglio Valle
10. Rosalie D'Hérin Seris (1871-1956)
12. Premio Arte Contemporanea Valle d'Aosta
14. Luci di Natale al Forte
17. Speciale Valais: La Nuova Scuola di Parigi
20. Vedette, in prima linea davanti al Monte Bianco
22. Maison Plassier, una vita tra i quadri
24. Valpelline, l'inverno ribelle
27. Il Museo dell'Artigianato Valdostano
28. Aspettando la Petite Foire di Donnas
30. Visioni al Centro
31. Sentinelle di pietra
32. Sapori d'inverno in Vallée
37. Génépy, anima alpina

SCANSIONA IL QRCODE 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



La Stella di Pila © Archivio Pila Spa

Milano Mountain Show

La montagna guarda al futuro: premiati i migliori mountain club d'Italia

La montagna è protagonista a Milano, dove il Mountain Show ha riunito istituzioni, imprese e operatori turistici per discutere le prospettive del settore.

Nel mese di ottobre è andata in scena una manifestazione rilevante per il mondo della montagna, l'evento testimonia una volta di più il continuo e crescente interesse verso le alte quote. Tra cambiamenti climatici, nuovi prodotti i e stress urbano, il mercato turistico e gli investitori vedono la montagna con un occhio diverso rispetto alla storia.

Tra gli appuntamenti di rilievo in scena a Milano, il confronto con Federico Maquignaz, presidente di Cervino S.p.A., che ha presentato, insieme al suo corrispettivo svizzero, il collegamento "pedonale" Cervinia-Zermatt che, grazie agli ultimi ingenti investimenti, unisce le due destinazioni in 45 minuti. Il Presidente ha poi portato l'attenzione sulle opportunità di sviluppo delle destinazioni alpine, tra innovazione degli impianti, attrattività internazionale e nuove modalità di vivere l'alta quota. Il tema degli investimenti e della capacità di rinnovare l'offerta turistica trova un esempio concreto nel progetto Cervino The One, il futuro collegamento tra Breuil-Cervinia e Plateau Rosa, pensato per rafforzare l'integrazione con Zermatt e valorizzare il

comprensorio del Cervino.

A completare il programma, il 27 ottobre, è stato il Gran Galà dei Mountain Club d'Italia, occasione per presentare la prima Guida ai migliori mountain club d'Italia, edita da Morellini e curata da Andrea Guolo con i contributi di Giambattista Marchetto e Tiziana Di Masi. La pubblicazione ha selezionato 109 strutture in 32 comprensori sciistici, raccontando un'ospitalità di montagna che unisce paesaggio, design, gastronomia e accoglienza. Il massimo riconoscimento, i «Tre Fiocchi Gold», è andato a cinque realtà di cui una valdostana: Stella di Pila in Valle d'Aosta, Sunny Valley Kelo Mountain Lodge in Lombardia, Doss Alpine Style e Fienile Monte in Trentino, Alpinn by Norbert Niederkofler in Alto Adige.

Un quadro che conferma l'evoluzione dei rifugi in vere destinazioni turistiche, capaci di attrarre anche chi non scia e di contribuire alla vitalità economica dei territori alpini.

▲



Il Cervino © Archivio Regione Autonoma Valle d'Aosta

/ IN COLLABORAZIONE CON TURISMOK /

INFORMAZIONI

TurismOk
management & marketing
Tel. +39 0165 548879
www.turismok.it



GRUPPO peila 60 anni dal 1965
fiducia e qualità in movimento

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


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.
ZONA DI PRODUZIONE
FONTINA
DOP
REGIONE AUTONOMA
VALLE D'AOSTA
AMARO
EBO
LEBO
HERBETET
GENEPY
CIDAC
D'AOSTE
le bon Café
CIDAC
Ci dà.

Valle d'Aosta e Liguria: alleanza per l'ospitalità

Un protocollo d'intesa tra ADAVA e ITS Turismo Liguria apre ai giovani nuove strade



Il Dente del Gigante e la Vallée Blanche © Archivio Regione Autonoma Valle d'Aosta

Due territori uniti da una forte vocazione turistica scelgono di fare squadra. A Santa Margherita Ligure è stato sottoscritto un protocollo d'intesa tra ADAVA e ITS Turismo Liguria, con il sostegno di Federalberghi Liguria, per promuovere orientamento, formazione e inserimento lavorativo dei giovani nel settore dell'Ospitalità.

L'ITS rappresenta un'opportunità preziosa per i neodiplomati: un percorso alternativo a quello universitario, altamente professionalizzante, prevalentemente pratico e strettamente legato al mondo delle imprese. Laboratori, tecnologie e metodologie didattiche innovative permettono di acquisire competenze specialistiche, subito spendibili nell'intera filiera turistica.

ADAVA, ITS e Federalberghi Liguria favoriranno inoltre il dialogo tra studenti, istituzioni formative e imprese dei due territori, anche in vista dell'attivazione di tirocini e di futuri inserimenti lavorativi. Il protocollo avrà una durata di due anni dalla sottoscrizione, con rinnovo tacito per un periodo equivalente. Le iniziative saranno coordinate da referenti individuati da entrambe le parti e promosse attraverso i rispettivi canali istituzionali, contribuendo a creare una rete tra formazione, istituzioni e imprese estesa al territorio ligure e a quello valdostano.

«Questo accordo nasce dal particolare legame che unisce la Valle d'Aosta e la Liguria», sottolinea Luigi Fosson, presidente di ADAVA–Federalberghi Valle d'Aosta. *«Il nostro obiettivo è duplice: offrire ai giovani valdostani nuove opportunità di crescita, favorendo il loro rientro sul territorio con un patrimonio più ampio di conoscenze ed esperienze, e far conoscere a tutti gli studenti dell'ITS le opportunità del settore turistico-alberghiero anche in Valle d'Aosta»*.

Aldo Werdin, presidente di ITS Turismo Liguria e di Federalberghi Liguria, evidenzia la visione condivisa, proattiva e orientata a una crescita più tecnologica e strutturata del comparto. Ricorda anche la necessità di investire sulle persone per costruire un'offerta turistica 4.0. ▲

/ DI REDAZIONE RV /

INFORMAZIONI
ADAVA
Tel. +39 0165 44008
www.adava.it

Le donne del Consiglio Valle

Da Maria Ida Viglino alle elette di oggi, 80 anni di impegno politico al femminile

C'era una volta il 10 gennaio 1946. Quel giorno di ottant'anni fa, quando il voto alle donne era ancora un diritto da conquistare, si riuniva il primo Consiglio Valle della storia. A individuarne i 25 componenti non erano state delle elezioni, ma il Comitato di Liberazione nazionale. Tra loro, una sola donna: Maria Ida Viglino. Insegnante, antifascista e autonomista, aprì la strada alla presenza femminile nelle istituzioni regionali.

In ottant'anni, sono state 34 le donne entrate in Consiglio regionale. Una storia di impegno politico al femminile che scorre tra le fotografie della mostra "80 ans d'engagement politique au féminin", arricchendo il foyer dell'Assemblea, al primo piano del Palazzo regionale, ad Aosta.

Inaugurata lo scorso 6 giugno, in occasione dell'ottantesimo anniversario del primo voto delle donne al referendum del 2 giugno



© Paolo Rey



Loredana Petey, Vicepresidente del Consiglio Valle © Paolo Rey

1946, l'esposizione «*vuole far riflettere sul doppio significato della cittadinanza democratica: quello dell'elettorato attivo, cioè il diritto di votare, e quello dell'elettorato passivo, cioè il diritto di essere elette* - dichiarano il Presidente del Consiglio Valle Stefano Aggravi e la Vicepresidente Loredana Petey -. *È proprio su questo secondo versante che si misura, nel tempo, la reale inclusione delle donne nella rappresentanza politica. Questa mostra nasce non soltanto per celebrare una ricorrenza storica, ma anche per custodire e valorizzare la memoria delle donne che hanno contribuito, ciascuna con il proprio impegno, alla vita democratica e istituzionale della Valle d'Aosta.*»

Dopo Maria Ida Viglino, è Anaïs Desaymonet Ronc la prima e unica eletta alle elezioni regionali del 1949, a cui partecipano al voto anche le donne. Accanto a lei, sul finire della legislatura, torna Maria Ida Viglino, da Assessora tecnica all'istruzione. Un incarico che ricoprirà da eletta in altre due legislature, dal 1973 al 1978. Poi un vuoto di vent'anni. Bisognerà aspettare il 2003 per vedere di nuovo una donna in Giunta: è Teresa Charles a cui viene affidata ancora una volta l'istruzione.

Diverse legislature hanno visto una sola Consigliera in Aula, mentre altre hanno registrato una presenza più ampia, ma comunque minoritaria. Marie Céleste Perruchon, vedova di Émile Chanoux, con 25 anni da Consigliera, è la più longeva della storia valdostana ed è anche la prima donna a ricoprire la carica di Vicepresidente del Consiglio Valle.

Negli anni successivi, altre tappe segnano un lento ma significativo cambiamento: nel 2012 Emily Rini diventa la prima Presidente del Consiglio Valle, mentre nel 2018 Nicoletta Spelgatti è la prima donna a guidare la Regione, in una legislatura che registra il record di presenza femminile: 8 elette su 35 Consiglieri che diventano 10 sul finire del mandato. Anche nella legislatura iniziata nel 2025 le donne elette sono aumentate: si è passati dalle 4 della precedente alle 7 attualmente in carica.

Perché raccontare la storia di queste donne? Per riconoscere il valore di una presenza che, sebbene limitata nei numeri, ha lasciato un segno importante nelle istituzioni regionali, aprendo la via alle generazioni future e contribuendo all'evoluzione della democrazia rappresentativa.

▲

Scopri le loro biografie

Rosalie D'Hérin Seris (1871-1956)

La prima donna fotografa in Valle d'Aosta

L'antica chiesa di San Lorenzo ad Aosta, oggi prestigioso spazio espositivo dedicato alla valorizzazione del patrimonio artistico del territorio, ospita fino al 28 febbraio 2027 la prima mostra monografica dedicata a Rosalie d'Hérin Seris, prima fotografa professionista della Valle d'Aosta.



Rosalie D'Hérin Seris | Villeggianti nei dintorni della Fons Salutis | Saint-Vincent, anni 1920
Negativo b/n gelatina-bromuro su lastra di vetro, 10x15 cm © Archivio BREL - Fondo Seris

Una storia di riscatto

Figura emblematica del panorama fotografico del primo Novecento, non soltanto valdostano ma anche italiano, Rosalie d'Hérin Seris seppe affermarsi in un contesto sociale ancora chiuso e prevalentemente maschile. La sua passione per la fotografia nacque poco più che ventenne, in seguito all'incontro fortuito con un ritrattista ambulante piemontese presso il quale intraprese un apprendistato. Fu l'inizio di un percorso professionale che avrebbe segnato il resto della sua vita. Nei primi anni del Novecento trovò a Saint-Vincent, cittadina vivace e animata dal turismo termale, le condizioni favorevoli per costruire la propria carriera. Nel 1927 ufficializzò la sua attività commerciale, presentando al prefetto di Aosta la richiesta di licenza per l'esercizio della fotografia.

Specializzata nel ritratto, lavorava in studio e all'aperto, raccontando attraverso il proprio obiettivo due realtà complementari: gli abitanti del luogo e la borghesia che frequentava la Fons Salutis di Saint-Vincent. Nei suoi scatti, i volti non sono semplici testimonianze di un'epoca, ma presenze vive, restituite nella loro individualità. La luce naturale contribuisce a rivelare la dimensione più intima dei soggetti, offrendo uno spaccato della società valdostana del tempo.



Rosalie D'Hérin Seris | Operai nel cantiere di costruzione della laveria per il trattamento del minerale proveniente dalle miniere di Hérin Champdepraz, seconda metà degli anni 1910 | Negativo b/n gelatina-bromuro su lastra di vetro, 24x18 cm
© Archivio BREL - Fondo Seris

A definire l'identità del suo linguaggio fotografico è anche un insieme di scelte compositive e stilistiche come sottolinea la curatrice, Daria Jorioz: "La sua predilezione della luce naturale che accarezza i volti, la scelta di pose e ambientazioni non convenzionali, la prospettiva leggermente ribassata adottata per i ritratti singoli, l'inserimento nell'inquadratura di piante e scorci architettonici, rendono le sue immagini riconoscibili e il suo stile personale e mai scontato".

Un patrimonio da riscoprire

Dall'importante fondo Seris di circa 700 fotografie costituito da negativi in bianco e nero alla gelatina-bromuro su lastra di vetro, conservato negli archivi multimediali del Bureau régional d'ethnologie et de linguistique della Regione autonoma Valle d'Aosta, sono state selezionate dalla curatrice 29 immagini per il percorso espositivo. Riprodotte in grande formato secondo criteri filologici - alcune con procedimento ai sali d'argento altre mediante stampa digitale - da Enrico Peyrot, restituiscono al pubblico uno sguardo originale sulla storia sociale e culturale del territorio.

Lo sguardo di una pioniera

La mostra invita così a conoscere una donna determinata e intraprendente che seppe, attraverso la fotografia, ritagliarsi uno spazio autonomo, portando avanti con consapevolezza il proprio percorso professionale. Riscoprire oggi questo patrimonio prezioso di immagini e testimonianze significa valorizzare non solo la sua figura e la sua attività ma anche il contributo che il suo sguardo ha offerto alla storia e all'identità della Valle d'Aosta.

▲

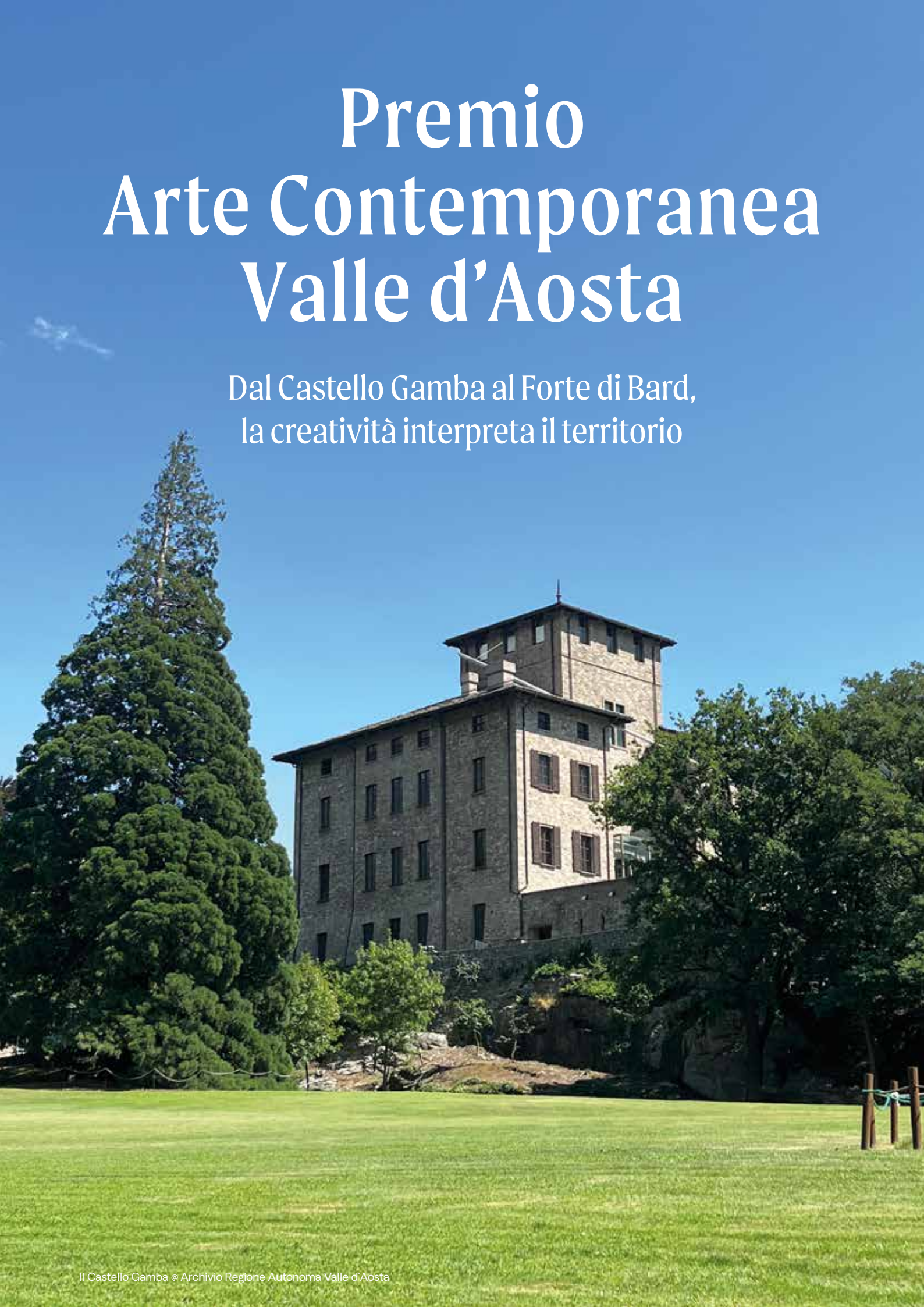
/ DI CHRISTEL TILLIER /

INFORMAZIONI

Chiesa di San Lorenzo
Piazza Sant'Orso, 11100 Aosta
Dal 25 luglio 2026 al 28 febbraio 2027
Ingresso gratuito
Orario: martedì-domenica, 10-13 e 14-18
Tel. +39 0165 238127
www.regione.vda.it

Premio Arte Contemporanea Valle d'Aosta

Dal Castello Gamba al Forte di Bard, la creatività interpreta il territorio



Il Castello Gamba © Archivio Regione Autonoma Valle d'Aosta

Sono due importanti realtà culturali del panorama valdostano, il Castello Gamba di Châtillon - Museo di Arte moderna e contemporanea della Valle d'Aosta - e l'Associazione Forte di Bard, a promuovere il nuovo «Premio Arte Contemporanea Valle d'Aosta», un'iniziativa dedicata alla ricerca artistica e al dialogo tra creatività, paesaggio e identità territoriale. Il Premio segna l'avvio di un percorso biennale che intende coinvolgere artisti, curatori e professionisti del sistema dell'arte in un confronto diretto con la realtà valdostana, le sue peculiarità e le sue trasformazioni.

La finalità

Il Premio nasce dalla volontà della Regione autonoma Valle d'Aosta di consolidare e rilanciare il rapporto del territorio con la cultura contemporanea, rafforzando una tradizione di attenzione verso le arti visive che, nel corso del tempo, ha contribuito alla formazione di importanti collezioni pubbliche e ha favorito la presenza in Valle di artisti, critici e progettualità di rilievo nazionale e internazionale.

L'obiettivo è creare nuove occasioni di incontro tra la ricerca artistica e il patrimonio culturale e paesaggistico regionale, facendo dell'arte uno strumento di lettura del presente e di riflessione sulle trasformazioni in atto. Non a caso, il tema scelto per questa prima edizione è «Paesaggio, tra contemplazione e risorsa», una prospettiva che invita a superare la visione del paesaggio come semplice scenario naturale per riconoscerne anche la dimensione antropica, sociale e culturale.

Gli artisti

Sono sei gli artisti selezionati dalla Commissione del Premio, composta da autorevoli personalità del sistema artistico italiano contemporaneo e presieduta da Gianfranco Maraniello, direttore dei Musei d'Arte Moderna e Contemporanea del Comune di Milano. Agli artisti Benni Bosetto, Valentina Furian, Muna Mussie, Gianmarco Porru, Jacopo Rinaldi e Valentina Vetturi, provenienti da diverse aree d'Italia, è stato attribuito un premio-progetto per sviluppare una proposta originale, capace di interpretare la realtà valdostana attraverso il proprio linguaggio e la propria ricerca.

I temi e i progetti

Ambiente, sostenibilità, cambiamento climatico, rapporto tra uomo e natura e trasformazione del paesaggio alpino sono alcuni dei temi al centro di questo percorso creativo, che intende favorire una pluralità di sguardi e nuove chiavi di lettura della contemporaneità. Le sei proposte sono state presentate pubblicamente il 7 novembre al Forte di Bard. Entro la fine del 2026 verrà proclamata l'opera vincitrice, che sarà realizzata e acquisita dalla Regione autonoma Valle d'Aosta per entrare a far parte delle collezioni regionali d'arte.

Un esito che conferirà al Premio un valore destinato a durare nel tempo: non soltanto un'occasione di promozione della creatività contemporanea, ma anche un'opportunità concreta di arricchimento del patrimonio pubblico, attraverso un'opera nata dall'incontro tra la sensibilità di un artista e le peculiarità della Valle d'Aosta. ▲

/ DI CHRISTEL TILLIER /



Alcuni membri della commissione © Archivio Regione Autonoma Valle d'Aosta

INFORMAZIONI

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

Forte di Bard
Via Vittorio Emanuele II
11020 Bard (Ao)
+39 0125 833811
info@fortedibard.it

© Archivio Forte di Bard



Luci di Natale al Forte

Dal 27 novembre al 31 dicembre al Forte di Bard il Natale attraversa lo specchio di Alice



© Archivio Forte di Bard

La quinta edizione di Luci di Natale al Forte trasforma la Piazza d'Armi in un universo incantato. Protagonisti del nuovo spettacolo immersivo, i personaggi di "Alice nel paese delle meraviglie", tra video mapping, atmosfere fiabesche e un villaggio dedicato a Babbo Natale.

E se, per entrare nella magia del Natale, bastasse attraversare lo specchio? Al Forte di Bard quest'anno il viaggio comincia proprio così, lasciandosi alle spalle la realtà per seguire il Bianconiglio in un mondo dove tutto può accadere. Dal 27 novembre al 31 dicembre, la storica fortezza si prepara ad accogliere la quinta edizione di "Luci di Natale al Forte", l'appuntamento che ogni anno trasforma la sua monumentale Piazza d'Armi in un palcoscenico di luci, suoni e suggestioni.

Il nuovo allestimento, intitolato "Alice in ChristmasLand", prende ispirazione dalla celebre fiaba di Lewis Carroll e la reinterpreta in chiave natalizia, dando vita a un racconto visivo capace di sorprendere grandi e piccoli. Le imponenti facciate della fortezza diventano la tela su cui prende forma uno spettacolo di video mapping a 360 gradi, in cui architettura e immaginazione si fondono, ridisegnando lo spazio in una dimensione sospesa tra sogno e realtà.

A guidare il pubblico in questa avventura saranno alcuni dei personaggi più amati della storia: il Cappellaio Matto, il Bianconiglio, la Regina di Cuori e il saggio Brucaliffo, insieme a tante altre creature stravaganti. Figure che sembrano uscite da un libro illustrato e che, tra giochi di luce e atmosfere surreali, accompagneranno i visitatori in un'insolita esplorazione del Natale. Un'esperienza che promette di restituire alle feste il loro ingrediente più prezioso: proprio la capacità di "meravigliare".

Ma la magia non si esaurisce con le proiezioni. Nella Piazza d'Armi troverà spazio anche il villaggio di Babbo Natale, con un punto ristoro dove concedersi bevande calde e dolci natalizi, mentre il calendario delle festività sarà arricchito da spettacoli, animazioni per bambini e concerti, pensati per coinvolgere tutta la famiglia e per restare nella memoria ben oltre la fine dello spettacolo.

▲

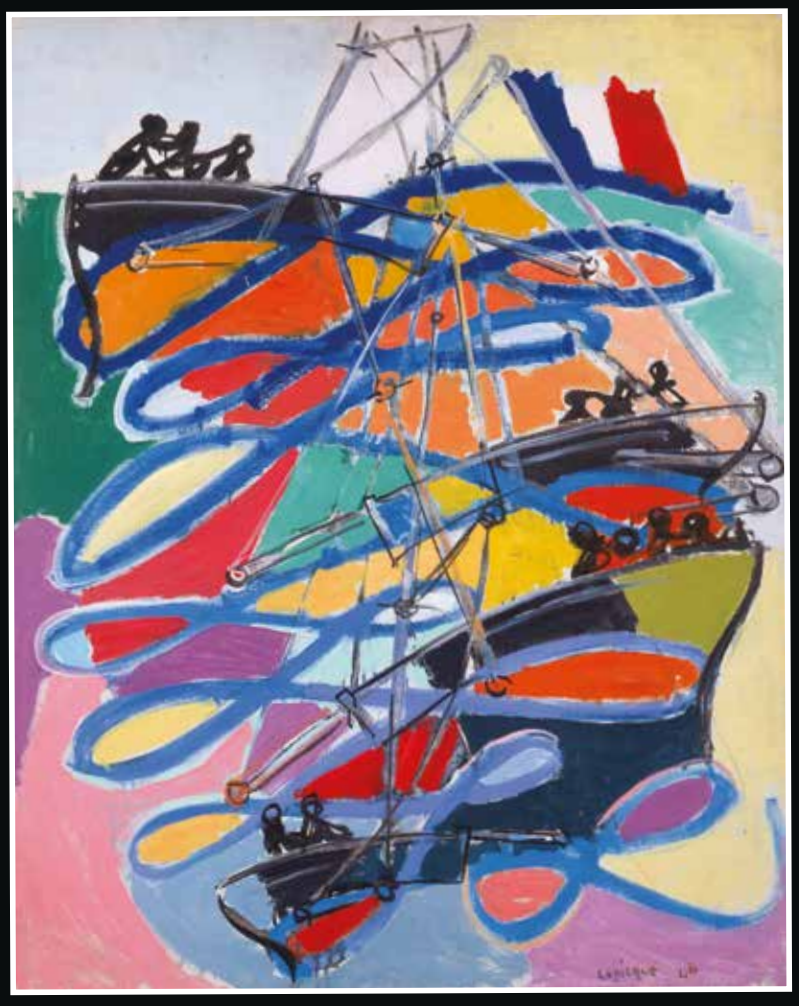
/ DI ARABELLA PEZZA /

INFORMAZIONI

Le proiezioni avranno inizio alle ore 17.30 e non si effettueranno il 30 novembre, il 14, 21 e 25 dicembre. Ingresso incluso nel biglietto di entrata al Forte di Bard. Non è necessario prenotare. www.fortedibard.it

LA NOUVELLE ÉCOLE DE PARIS

Bazaine, Bissière, Lapicque, Manessier, da Silva…



Charles Lapicque, *Régates*, 1946, huile sur toile, 100 x 81 cm © Zina Galai / Studio Curchod / Vevey (CH) © 2026, ProLitteris, Zurich

Une collection suisse

Fondation Pierre Gianadda

Martigny

4 décembre 2026 – 13 juin 2027
Tous les jours de 10 h à 18 h

Suisse

La Nuova Scuola di Parigi

Dal 4 dicembre 2026 al 13 giugno 2027
Fondation Pierre Gianadda, Martigny

La Fondation Pierre Gianadda presenta una collezione privata svizzera dedicata alla Nuova Scuola di Parigi. Attraverso una selezione di opere di rilievo, la mostra invita a riscoprire una generazione di artisti che ha profondamente segnato la scena artistica francese del secondo dopoguerra.

Un'astrazione libera

Conosciuta anche come Seconda Scuola di Parigi, la Nuova Scuola di Parigi riunisce un gruppo di artisti attivi nella capitale francese tra gli anni Quaranta e Sessanta. In un periodo di ricostruzione e rinnovamento culturale, questi pittori contribuiscono al fermento creativo della scena artistica francese, esplorando nuove forme espressive.

Privi di un programma teorico comune e di un capofila, ma legati da rapporti di amicizia, cercano di rinnovare il linguaggio pittorico. Già nel 1946, lo storico dell'arte Pierre Francastel contribuisce ad affermare la denominazione «Nuova Scuola di Parigi», riferita a una pittura non figurativa, svincolata dalla funzione descrittiva e dalle convenzioni della prospettiva.

Lontano dall'astrazione geometrica, questo approccio privilegia un rapporto sensibile con la realtà, in cui colore, materia, gesto e composizione diventano i principali strumenti espressivi.

Un collezionista appassionato

Nato in una famiglia di insegnanti, Michel Pfulg si appassiona fin da giovane al disegno, incoraggiato dal padre, ma sceglie infine






TROSSELLO
GIOIELLERIE DAL 1897
AOSTA
Via de Tillier, 39
Tel. 0165 41058
COURMAYEUR
Via Roma, 34
Tel. 0165 846733





di studiare medicina e chirurgia. Inizia a collezionare opere d'arte a 21 anni, acquistando un dipinto di Georges Borgeaud. La scoperta delle vetrate di Alfred Manessier e i successivi incontri con Jean Bazaine, Jean Le Moal ed Elvire Jan, resi possibili dallo zio Gérard Pfulg, storico dell'arte, orientano in modo duraturo le sue scelte.

La collezione di Michel Pfulg riflette lo sguardo consapevole di un appassionato d'arte e il suo profondo interesse per la Nuova Scuola di Parigi. Comprende dipinti di Jean Bazaine, Jean Bertholle, Roger Bissière, Camille Bryen, Maurice Estève, Elvire Jan, Charles Lapicque, Alfred Manessier, Jean Le Moal, Édouard Pignon, Serge Poliakoff, Gustave Singier, Árpád Szenes, Pierre Tal Coat, Raoul Ubac, Maria Helena Vieira da Silva e Jacques Villon.

Questi artisti, molti dei quali hanno ottenuto importanti riconoscimenti negli anni Cinquanta e Sessanta, testimoniano la ricchezza e la varietà delle ricerche sviluppate nell'ambito dell'astrazione.

Le opere riunite esprimono sensibilità differenti, tra lirismo, spontaneità del gesto, ricerca cromatica e attenzione alla materia. Al di là del loro valore artistico, i dipinti della collezione Pfulg custodiscono la memoria di un momento fondamentale nella storia dell'arte moderna.

Nonostante l'evoluzione dei gusti e le oscillazioni del mercato, questa raccolta rappresenta oggi una preziosa testimonianza della vitalità della pittura francese del secondo dopoguerra.

▲

/ DI CHRISTEL TILLIER /

Tutte le immagini: © Zina Galai
Studio Curchod
Vevey (CH) © 2026, ProLitteris, Zurich

INFORMAZIONI

La mostra è visitabile
alla Fondation Pierre Gianadda
dal 4 dicembre 2026
al 13 giugno 2027,
tutti i giorni dalle 10 alle 18.

Fondation Pierre Gianadda
Rue du Forum 59,
1920 Martigny (Svizzera)
Telefono: +41 (0) 27 722 39 78
www.gianadda.ch
info@gianadda.ch



Il Monte Bianco visto da Chaz dura © Archivio Funivie Piccolo San Bernardo

Vedette, in prima linea davanti al Monte Bianco

A La Thuile la nuova telecabina di Funivie Piccolo San Bernardo ha un nome e una promessa

Nelle fortezze in montagna c'era sempre qualcuno con lo sguardo fisso sull'orizzonte. Erano le vedette, le sentinelle che controllavano valichi e vie di passaggio. A La Thuile quella parola torna in uso, con un altro equipaggiamento: caschi da sci e bastoncini al posto di elmetti e fucili. Vedette è il nome della nuova telecabina di Funivie Piccolo San Bernardo, che entrerà in servizio a dicembre 2026. Lo slogan è *The Front Line of Mont Blanc*.

Il nome *Vedette* nasce anche dalla storia di questi luoghi. Tra il Colle San Carlo e il Piccolo San Bernardo, il territorio di La Thuile è punteggiato di opere militari costruite tra il Seicento e la Seconda guerra mondiale. Le più celebri risalgono alle guerre franco-piemontesi, come il Fort de la Redoute al Col de la Traversette, sul versante francese. La stazione d'arrivo e il ristorante con terrazza panoramica (che sarò aperto dal dicembre 2027) si ispirano proprio a quel forte e ne danno una lettura contemporanea. I colori sono neutri e riprendono la roccia circostante.

Il gioco di parole funziona in più lingue: in italiano vedette è il plurale di vedetta, mentre in francese indica anche la star, e la telecabina punta a diventare la stella del comprensorio. C'è poi un legame con le cime vicine: le Vedette del Rutor sono due punte che emergono dall'omonimo ghiacciaio e si vedono proprio dall'arrivo dell'impianto.

Con 74 cabine da dieci posti e 400 metri di dislivello, il nuovo impianto sostituisce due seggiovie triposto storiche del comprensorio, La Combe e Chaz Dura. Le seggiovie servivano pubblici diversi che la telecabina riunisce in una sola linea: chi sta imparando può scendere alla stazione intermedia e trovare le piste facili di Les Suches, in modo da evitare anche la salita e la discesa dalla seggiovia, spesso il momento più delicato della giornata. Gli sciatori esperti, invece, proseguono per raggiungere la cima più in fretta e al coperto.



Vedette © Archivio Funivie Piccolo San Bernard

La vera novità però riguarda chi non scia. Vedette sarà aperta anche ai pedoni e funzionerà anche d'estate. In quella stagione porterà in quota escursionisti e appassionati di mountain bike, e per chi è alle prime armi si stanno tracciando percorsi più semplici. All'arrivo la vista spazia a 360 gradi sulle Alpi italiane e francesi. Davanti c'è il Monte Bianco, poi lo sguardo corre verso il ghiacciaio del Rutor e arriva fino al Monte Rosa e al Cervino.

Proprio a questo fa riferimento il pay off scelto: *The Front Line of Mont Blanc*. Perché da qui non si osserva il Bianco da lontano, ci si arriva di fronte, non si sta in prima fila come al ci¬nema, ma in prima linea, dove le cose accadono.

▲

/ DI DENIS FALCONIERI /

INFORMAZIONI

www.lathuile.it

Maison Plassier, una vita tra i quadri

A La Salle la dimora del collezionista Carlo Plassier è diventata un polo culturale

Nel centro di La Salle c'è una casa che non si visita soltanto: si attraversa come un racconto. È Maison Plassier, la dimora che Carlo Plassier, per tutti "Carletto", lasciò al Comune con un testamento firmato il 23 gennaio 2012, una settimana prima di morire. La condizione era una sola, ma precisa: la casa, i suoi arredi e le opere d'arte dovevano essere aperti a tutti, sempre e gratuitamente, in un museo intitolato alle famiglie Plassier e Requedaz.

Anche i numeri del lascito sono straordinari: oltre 1.200 dipinti, un centinaio di opere grafiche, bronzetti, ceramiche, orologi e mobili antichi. Sono il frutto di sessant'anni di tableaumanie, una passione febbrile coltivata da autodidatta. Plassier comprava alle aste, nei mercatini delle pulci e dai rigattieri, seguendo l'istinto o il fiuto per l'affare, e poi faceva restaurare con cura ogni tela. Era albergatore a Pré-Saint-Didier, e tra gli anni Sessanta e Ottanta ospitava pittori piemontesi, savoiardi, liguri e nizzardi: in cambio del soggiorno chiedeva quadri dipinti sul posto. Ne è nata una raccolta eclettica, dove nomi celebri convivono con



Maison Plassier - La Salle © Giuseppe Geppo Di Mauro

pittori alle prime armi e dove non mancano scelte sorprendenti. Il filo conduttore è la montagna, la grande passione del collezionista.

Il Comune ha acquisito formalmente il lascito nel 2018 e ha aperto la casa museo. In seguito, ha ripensato l'edificio, eliminando le barriere architettoniche e migliorandone l'efficienza energetica. Nel luglio 2025 è nato il Polo culturale Maison Plassier.

All'ingresso si trova la biblioteca comunale, trasferita qui dalla Maison Gerbollier e arricchita dall'Enciclopedia Treccani donata da Pietro Tedesco. Accanto ci sono due sale espositive: la prima presenta una selezione della Collezione Plassier, con in primo piano gli artisti valdostani, come Italo Mus, Francesco Nex, Martino Martini, César Bolletti, Irène Pagès. La seconda guarda al presente: in collaborazione con l'Associazione Artisti Valdostani ospita a rotazione le opere di autori della regione.

Il cuore della visita, però, è ai piani superiori. Il primo e il secondo piano conservano l'abitazione di Plassier così com'era: mobili antichi, soprammobili, orologi e pareti fitte di quadri restituiscono l'atmosfera di un'abitazione vissuta, come se il padrone di casa fosse appena uscito. Non è un museo costruito a tavolino, ma il ritratto di un uomo attraverso le cose che ha amato.

▲

/ DI DENIS FALCONIERI /


Maison Plassier - La Salle © Giuseppe Geppo Di Mauro


Maison Plassier - La Salle © Giuseppe Geppo Di Mauro


Maison Plassier - La Salle © Giuseppe Geppo Di Mauro

INFORMAZIONI

Maison Plassier
Via Innocenzo V,
11015 La Salle (Ao)
Tel. +39 0165 861912
Tel. +39 0165 842060
(Ufficio del Turismo)
www.lasallemontblanc.com

Valpelline, l'inverno ribelle

Dall'Alpe Rebelle di Bionaz parte una stagione fatta di pelli di foca, ciaspole e fuochi sotto le stelle

Lassù, dove la Valpelline si stringe tra pareti di roccia e vette sublimi, il rumore della strada si spegne nella neve. A Bionaz, in inverno, l'Alpe Rebelle, la struttura nata dalla passione di Ilenia e Daniele, si trasforma in un campo base e diventa il punto di partenza ideale per chi cerca una montagna ancora selvatica, lontana dai grandi impianti e dalle piste battute, dove il ritmo lo dettano il meteo e la qualità del manto nevoso.

Sulle tracce di Christophe Profit

Da diversi anni, la valle ospita uno dei grandi nomi dell'alpinismo: Christophe Profit, guida francese protagonista di alcune grandi imprese sulle Alpi, accompagna piccoli gruppi di scialpinisti in un viaggio che attraversa la parte alta della Valpelline per raggiungere Zermatt.

Si comincia con qualche notte all'Alpe Rebelle: giorni di rodaggio e gite in giornata scelte di volta in volta in base alla neve, per prendere confidenza con i versanti e con il gruppo. Poi lo zaino si fa più pesante e si sale. Prima tappa il Bivacco della Sengla, poi il Rifugio Nacamuli, affacciato sui ghiacciai al confine con la Svizzera. Si prosegue verso il Rifugio Aosta, dove ci si ferma un paio di notti per salire alla spalla della Dent d'Hérin, una delle cime più eleganti dell'arco alpino.

Il finale è aperto: chi vuole valica il Col de la Division e scende verso Zermatt, con il Cervino che a poco a poco si staglia all'orizzonte, chi preferisce torna sui propri passi, per godersi il tepore dell'Alpe Rebelle. In entrambi i casi è un modo per leggere la Valpelline nella sua dimensione più selvaggia, quella dell'alta montagna invernale, silenziosa e solenne.



© Archivio Valpelline All Season

Ciaspole sotto le feste

Non serve essere alpinisti esperti per vivere l'inverno della

valle. Durante il periodo di Natale l'Alpe Rebelle organizza diverse ciaspolate di gruppo, aperte a famiglie, camminatori e curiosi. Si cammina nei boschi di larici e lungo i pianori innevati, si impara a leggere le tracce degli animali, ci si ferma a guardare la luce che cambia sulle creste. Al rientro, una tavola apparecchiata con i sapori della Valpelline.

Capodanno a lume di falò

Per salutare l'anno che se ne va, il programma del 31 dicembre unisce semplicità e calore. Si parte con una passeggiata nella neve, quando il sole scivola dietro le montagne, un aperitivo, il falò all'aperto per scaldare mani, con le scintille che salgono verso un cielo limpido e pieno di stelle. A chiudere la serata, il cenone, con i piatti della tradizione e l'immancabile brindisi a mezzanotte.

Un inverno lontano dalla folla, dove la montagna torna a essere ciò che è sempre stata: un luogo da attraversare con lentezza, rispetto e meraviglia. Un inverno, appunto, ribelle.

▲

/ DI DENIS FALCONIERI /



© 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





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

Il Museo dell'Artigianato Valdostano

Custode dell'identità artigianale valdostana



Allestimento del MAV © Marco e Paolo Gonella

Conoscere la montagna significa leggere ciò che le sue comunità hanno saputo creare nel corso dei secoli. Nei manufatti artigianali si custodiscono gesti, conoscenze e visioni che raccontano il legame profondo tra uomo e territorio. È questa l'esperienza proposta dal MAV – Museo dell'Artigianato Valdostano di Fénis: un viaggio nell'identità valdostana attraverso una tradizione millenaria, patrimonio vivo che unisce passato e presente.

Inaugurato nel 2009 e rinnovato nel 2022, il museo invita a guardare oltre l'oggetto, per scoprirne la materia, la sapienza delle mani che la trasformano e il valore culturale. L'artigianato diventa così una chiave per conoscere le risorse naturali della Valle d'Aosta e l'ingegno di una comunità che ha costruito la propria identità attraverso il lavoro e la trasmissione dei saperi.

Il patrimonio esposto conta oltre mille oggetti, tra manufatti d'uso datati dal XVII al XX secolo e sculture dal XIII al XXI secolo, provenienti da collezioni pubbliche e private. Spicca la Collezione Brocherel, di proprietà della Fondazione Torino Musei, con oltre 500 opere raccolte dall'etnologo Jules Brocherel (1871-1954), preziosa testimonianza della cultura materiale valdostana.

Il percorso si articola in cinque temi – memoria, materia, forma, gesto e bellezza – che accompagnano alla scoperta dell'essenza del fare artigianale. Il legno diventa punto d'incontro tra natura e cultura, mentre esperienze tattili e attività interattive permettono di avvicinarsi concretamente ai materiali e alle tecniche.

Attento all'accessibilità, il MAV offre pannelli in Braille, pavimentazione podotattile e oggetti da toccare per le persone non vedenti e ipovedenti. Video in LIS (Lingua dei Segni Italiana) e contenuti accessibili tramite QR code ampliano le possibilità di fruizione. Guide cartacee e audioguide in tre lingue consentono a ciascuno di scegliere la modalità di visita preferita. Una rampa facilita l'accesso alle persone con difficoltà motorie.

Visitare il MAV significa entrare in contatto con un sapere autentico, nato dal territorio e tramandato di generazione in generazione: una tradizione che continua a vivere e a raccontare l'identità della montagna valdostana.

▲

/ IN COLLABORAZIONE
CON UFFICIO COMUNICAZIONE L'ARTISANÀ /

INFORMAZIONI

MAV Museo dell'Artigianato Valdostano
Fraz. Chez-Sapin, 86 - 11020 Fénis (AO)
Tel. +39 0165 1835120
www.lartisana.vda.it

Aspettando la Petite Foire di Donnas

Domenica 17 gennaio primo appuntamento dell'anno con la Fiera di Sant'Orso di Donnas



© Archivio Comitato Foire de Saint Ours di Donnas

La tradizione torna in bella mostra a Donnas. Domenica 17 gennaio 2027 il borgo medioevale della Bassa Valle d'Aosta, poco più di 2.300 abitanti, ospiterà ancora una volta la Fiera di Sant'Orso. Storia e cultura del popolo valdostano si intrecciano all'artigianato tipico, per un appuntamento ormai storico e consolidato che anticipa di due settimane la "Millenaria" di Aosta.

La rassegna ha radici lontane, che si perdono nel tempo. In origine si svolgeva il 31 gennaio, alla vigilia della festa di Sant'Orso, oggi invece va in scena la terza domenica del mese. Da mercato di utensili agricoli, la "Petite Foire" è diventata una vetrina dell'artigianato tipico della tradizione valdostana.

Gli appassionati, ogni anno sempre più numerosi, possono trovare oggetti in legno di uso quotidiano, come rastrelli, ceste, cucchiai, mestoli e sabot, i caratteristici zoccoli di legno che ancora oggi sono ben visibili nei villaggi alpini. Nel tempo, tra i banchi espositivi, hanno trovato spazio anche creazioni in pietra ollare, ferro battuto o in cuoio, oltre a realizzazioni con il drap, tessuto in pura lana di pecora tipico della Valgrisenche.

La Fiera di Sant'Orso di Donnas è pura arte, un museo a cielo aperto che permette di ammirare anche le grandi opere degli artisti valdostani. Sculture in legno che richiedono estro e abilità, tecnica e pazienza. Autentici capolavori che spesso raccontano alcuni momenti della vita, della cultura e della tradizione della Valle d'Aosta.

È un momento di festa all'interno del piccolo, ma suggestivo, borgo di Donnas, capace di offrire un'atmosfera unica. I più curiosi potranno lasciarsi travolgere dai racconti di chi ogni giorno lavora il legno con manualità e professionalità, portando avanti una storia e una memoria millenarie.

Una giornata tra i banchi degli espositori, anticipata ancora una volta dalla coloratissima veillà di venerdì 15, una notte tra musi-

ca, folklore e piatti della cucina locale. Una serata di divertimento per tutti, prima della vigilia dedicata invece agli artigiani. Sabato 16, dalle 19:30, il borgo si riscalderà con la tradizionale fiaccolata che anticipa di qualche minuto la Santa Messa.

Domenica 17 il grande giorno della "Petite Foire", un evento più raccolto della "Saint Ours", ma ugualmente spettacolare e importante, grazie all'incessante lavoro di un comitato che ha prima di tutto grande passione e il desiderio di custodire certe tradizioni, parte integrante della storia della Valle d'Aosta.

▲

/ DI ANDREA CHIERICATO /


© Archivio Comitato Foire de Saint Ours di Donnas


© Archivio Comitato Foire de Saint Ours di Donnas


© Archivio Comitato Foire de Saint Ours di Donnas

INFORMAZIONI

Tutti gli aggiornamenti sulla Fiera di Sant'Orso di Donnas sono disponibili sul sito fierasantorsodonnas.it, oppure sui canali social ufficiali della manifestazione. Per non perdere nulla della tradizionale fiera, potete mettere un like e seguire la pagina Fiera Sant Orso Donnas di Facebook oppure il profilo Instagram santorso_donnas.

Per ulteriori informazioni è anche possibile contattare l'ufficio regionale del turismo, al numero +39 0165 40532.

Visioni al Centro

Il pubblico protagonista della selezione dei film del 30° Gran Paradiso Film Festival

Che cosa si prova a decidere quali film arriveranno sullo schermo di un festival internazionale? Quest'inverno chiunque potrà scoprirlo. Torna infatti Visioni al Centro, l'iniziativa con cui Fondation Grand Paradis apre a cittadini e appassionati di cinema naturalistico le porte della preselezione. Saranno loro a valutare i lungometraggi candidati al Concorso Internazionale della 30ª edizione del Gran Paradiso Film Festival, in programma a luglio 2027.

Al Festival, del resto, il pubblico non è mai stato un semplice spettatore. È la Giuria del Pubblico ad assegnare lo Stambecco d'Oro, il riconoscimento più prestigioso del Concorso Internazionale. Con Visioni al Centro fa un passo in più: non sceglie solo i vincitori, ma contribuisce anche a decidere chi entrerà in gara.

Dopo il successo della prima edizione, l'appuntamento torna nei Centri Visitatori del Parco Nazionale Gran Paradiso di Cogne e Rhêmes-Notre-Dame. Anche nella stagione fredda, i due centri diventano luoghi di incontro e di cultura.

In sala si vedranno in anteprima alcuni dei film candidati. Gli spettatori affronteranno le stesse sfide dei selezionatori, a partire dalla visione delle opere in lingua originale. Alla fine di ogni proiezione, una scheda di valutazione raccoglierà il loro giudizio, che peserà sulla scelta dei lungometraggi in concorso.

Il sipario si alza alle 16:00: il 5 dicembre a Rhêmes-Notre-Dame e il 6 dicembre a Cogne, fino all'8 dicembre. Le proiezioni continueranno durante le festività natalizie e poi fino a marzo 2027, secondo il calendario di apertura dei Centri Visitatori pubblicato su www.grand-paradis.it.

E per i giurati più assidui c'è anche una sorpresa. A fine marzo, quando le proiezioni saranno terminate, in ciascuna località sarà estratto un premio tra chi avrà valutato almeno due film.

▲

/ A CURA DELL'UFFICIO COMUNICAZIONE FONDATION GRAND PARADIS /



© Archivio Fondation Grand Paradis

INFORMAZIONI

Ingresso libero.
Prenotazione consigliata.
Tel. +39 0165 75301
www.gpff.it
info@gpff.it



© Archivio PNMA

Sentinelle di pietra

Uso “e non abuso” degli ometti in pietra sui sentieri

Vi sarà capitato nel Parco Naturale Mont Avic di vedere degli “ometti” formati da sassi impilati. Vi siete mai chiesti che scopo hanno e perché sono posizionati proprio in determinati luoghi? La loro presenza, in particolare nelle morene e nelle pietraie dove il tracciato del sentiero può risultare poco evidente, facilita l’orientamento e consente di individuare il percorso più sicuro. Questi ometti sono predisposti da personale competente e incaricato della manutenzione della rete sentieristica.

L’impilare le pietre è una delle più antiche testimonianze della presenza dell’uomo in ambiente montano. Negli ultimi anni la loro diffusione è aumentata, non per necessità di segnalare i sentieri, piuttosto per lasciare il segno del proprio passaggio. Questo però può creare confusione, perché rende difficile distinguere gli ometti che indicano davvero il percorso da quelli costruiti senza alcuna funzione. Questo comportamento crea veri e propri “itinerari” che possono indurre l’escursionista a seguire percorsi errati con conseguente rischio di perdersi e di disturbare la fauna selvatica.

Bisogna tenere conto, inoltre, che spostare anche solo una pietra può alterare microhabitat importanti per alcune specie. Sotto le pietre trovano infatti rifugio numerosi organismi, tra cui invertebrati, rettili e piccoli mammiferi. Le rocce costituiscono una protezione fondamentale dalle temperature elevate dell’estate, dal gelo dell’inverno e dall’azione del vento.

Per poter fruire al meglio delle bellezze naturalistiche del Parco Naturale Mont Avic, si ricorda che è obbligatorio rimanere sui sentieri ufficiali, segnalati con cartelli gialli e bollini numerati, una regola fondamentale per evitare di disturbare la fauna e limitare il più possibile il calpestìo della vegetazione.

Gli itinerari sono riconoscibili grazie ai segnavia ufficiali della Regione Autonoma Valle d’Aosta, gialli e neri. Per orientarsi lungo i percorsi ufficiali e segnalati è possibile utilizzare le tracce GPX disponibili sul sito www.montavic.it. ▲

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



La coppa dell'amicizia © Archivio Regione Autonoma Valle d'Aosta

Sapori d'inverno in Vallée

Un viaggio a tavola tra i piatti della tradizione valdostana

Le vacanze di fine anno, sulla neve o in città, sono sinonimo di relax, svago e delizie per il palato. Il ritmo rallenta e, distanti dalla frenetica vita quotidiana, ci si lascia coccolare dal territorio, dai panorami e dalla buona cucina. Quando il freddo punge sulle guance e le mani diventano un pezzo di ghiaccio, non c'è nulla di meglio che concedersi una pausa intorno al tavolo e lasciarsi coinvolgere dai sapori della tradizione.

La Valle d'Aosta offre vette impareggiabili, piste e borghi unici e svariati piatti tipici. Dall'antipasto al dolce, con il giusto abbinamento di vini o dell'after-dinner. Nel freddo dell'inverno, non può mancare la fumante coppa dell'amicizia.

È molto più di una semplice pausa caffè. È un simbolo di convivialità e socialità, contenuti all'interno di una bellissima creazione in legno insieme a caffè, grappa, scorza di agrumi e spezie. Un caffè alla valdostana da condividere, da bere con gli amici e in famiglia. Si abbina alle croccanti tegole di nocciola, alla ricca crema di Cogne che unisce panna, uova e cioccolato fondente o ancora ai grandi classici della cucina italiana. Non può man-

care una degustazione di Génépy, tipico liquore, o di altri distillati.

Specialità perfette per chiudere una pausa fatta di profumatissime e fumanti pietanze che hanno una lunga storia. Piatti sostanziosi che riscaldano il cuore e il palato e permettono di assaporare i prodotti tipici locali.

La Fontina, formaggio DOP, è immancabile sulle tavole della Valle d'Aosta. Può essere gustata cruda, tagliata a fette come antipasto insieme a salsicce, boudin, lardo, jambon e mocetta, oppure come ingrediente principale di alcune a preparazioni a caldo. La polenta concia è l'abbinamento ideale per la carbonada di carne, cucinata con vino e spezie o ancora per civet di selvaggina.

La polenta, nelle varie forme, spesso diventa anche piatto principale di un pasto. Proprio come la Seupa à la vapelenentse, che va degustata almeno una volta. È cucinata utilizzando prevalentemente pane raffermo, cavolo verza, burro e Fontina, ingredienti che si fondono e diventano uno strato denso e filante. Pura poesia per gli amanti del formaggio, una miscela di sapori capace di soddisfare anche le buone forchette.

La Valle d'Aosta è una terra ricca anche per la viticoltura. A completare il ventaglio di prelibatezze e ad accompagnare l'esperienza culinaria sono i bianchi, i rossi e le bollicine che nascono dalla passione e la competenza di produttori. Tante etichette, spesso premiate, tra la Valdigne – a due passi dal Monte Bianco – e i territori che confinano con il Piemonte.

Distendersi nella Vallée ha un sapore diverso, grazie anche al savoir-faire e all'accoglienza di baite, rifugi, ristoranti gourmet e con una cucina di montagna reinterpretata. Ce n'è per tutti i gusti e per tutti i palati, anche quelli più fini.

▲

/ DI ANDREA CHIERICATO /



Polenta e carbonada © Archivio Regione Autonoma Valle d'Aosta



La seupa à la Vapelenentse © Archivio Regione Autonoma Valle d'Aosta



Le tegole © Archivio Regione Autonoma Valle d'Aosta


Coltiviamo tradizioni,
custodiamo sapori.
Dal 1964 la cooperativa Cofruits unisce la passione dei produttori locali
per offrirti solo il meglio della Valle d'Aosta.
Dalla freschezza dei nostri frutteti alla ricchezza dei prodotti tipici del nostro territorio,
ogni incontro con noi è un viaggio nel gusto più autentico.
COFRUITS
Saint-Pierre Loc. Cognein 6 | Villeneuve Loc. Trépont 92 | Pré-Saint-Didier Route Mont-Blanc 4
Quart Via Teppe 28/a | info@cofruits.it | Tel.: 0165 903282 | www.cofruits.it

Natale Cofruits

Cesti e novità 2027

Con l'avvicinarsi delle festività, la Cooperativa Cofruits rinnova il tradizionale appuntamento con i cesti natalizi, un'occasione per portare in tavola e condividere i sapori autentici della Valle d'Aosta. Punto di riferimento per la filiera agroalimentare valdostana, la cooperativa propone un'ampia scelta di prodotti del territorio, selezionati per comporre regali capaci di raccontare, attraverso profumi e sapori, l'identità e la ricchezza della produzione locale.

Accanto alle proposte più tradizionali, come mele, succhi, confetture, salumi, formaggi e fonduta valdostana, trovano spazio anche nuove golosità. Tra le ultime novità spiccano le mele di montagna essiccate ricoperte di cioccolato extra fondente, un abbinamento che valorizza il prodotto simbolo della cooperativa, attraverso una proposta originale, pensata per chi ama sperimentare nuovi sapori.

Le confezioni, composte con cura e personalizzabili in base ai gusti e alle esigenze, sono adatte sia ai regali personali sia agli omaggi aziendali. Ogni cesto diventa così un piccolo viaggio tra le eccellenze valdostane, espressione di una tradizione agroalimentare che unisce qualità, territorio e attenzione alla scelta delle materie prime.

Nuovi progetti

Il Natale segna inoltre per Cofruits la conclusione di un anno e l'avvio di nuove prospettive. Tra i progetti in programma per il 2027 figura infatti l'avvio della produzione interna di succhi, un passo che punta a rafforzare ulteriormente il legame tra la cooperativa e il suo prodotto simbolo: la mela. Una delle novità che accompagnano la Cooperativa verso il futuro, nel segno della continuità con la cultura agricola valdostana

▲

/ I.P. /



© Archivio Cofruits

CLASSIQUE
SOLO NEL NOME



Bevi responsabilmente

GENEPI CLASSIQUE
NOUVELLE RECETTE

OTTOZ
Elixir de montagne

Génépy, anima alpina

Otto génépy, otto modi di raccontare la Valle d'Aosta


© Archivio Distillerie Saint Roch

Dalla coltivazione in alta quota all'attesa in distilleria, St. Roch trasforma una piccola pianta alpina in un racconto fatto di biodiversità, savoir-faire e identità valdostana.

Otto bottiglie, una sola montagna e infinite sfumature da scoprire. Per le Distillerie St. Roch | Levi | Ottoz il génépy non è soltanto uno dei liquori simbolo della Valle d'Aosta, ma una lente attraverso cui leggere il territorio, le sue differenze e il sapere di chi lo abita. Otto referenze diventano così otto modi di interpretare una stessa materia prima, ciascuno con il proprio carattere, il proprio equilibrio aromatico e la propria storia. Non un semplice catalogo, ma una piccola geografia liquida delle Alpi.

La montagna mette la prima firma

Prima ancora di arrivare in distilleria, il génépy racconta già il luogo da cui proviene. È una pianta tipica dell'ambiente alpino, legata a condizioni di crescita particolari, dove altitudine, esposizione e clima impongono ritmi e limiti precisi. Per St. Roch, la filiera comincia anche nei campi di Rosset Terroir, l'azienda agricola del gruppo, che dal 2012 coltiva l'*Artemisia umbelliformis* a Thouraz, nel comune di Sarre, a 1.670 metri di quota. Su una superficie di 1.200 metri quadrati, la coltivazione segue i tempi della natura: la raccolta è manuale, tra giugno e luglio, e riguarda le infiorescenze selezionate, successivamente essiccate in modo naturale. Una produzione contenuta, che restituisce il valore di una materia prima preziosa e profondamente legata alla montagna valdostana.

Otto interpretazioni, non una formula

La particolarità del génépy sta anche nella sua capacità di esprimersi attraverso profili differenti. Le caratteristiche della pianta, la selezione delle botaniche e le scelte di lavorazione contribuiscono a definire il risultato nel bicchiere. St. Roch valorizza anche specie diverse, come l'*Artemisia genipi*, più rara e conosciuta come génépy maschio, utilizzata per il Génépy Centenario, che si distingue per note più amaricanti e meno vegetali. È in questa ricerca di sfumature che si inserisce la linea delle otto referenze: prodotti da conoscere senza fermarsi all'etichetta, lasciando che siano profumi, intensità e persistenza a raccontarne le differenze. Perché il génépy non è un gusto immutabile, ma un incontro tra natura e interpretazione, tra ciò che la montagna offre e ciò che l'esperienza del distillatore sa valorizzare.

Il tempo, ingrediente invisibile

In distilleria la pazienza è parte della ricetta. Tra l'infusione, l'equilibrio delle componenti aromatiche e l'imbottigliamento, ogni preparazione segue il proprio percorso. L'affinamento, quando previsto, richiede settimane o mesi: un intervallo durante il quale il liquore trova la propria armonia, senza scorciatoie. È un lavoro in cui la tecnica conta quanto la capacità di aspettare, osservare e riconoscere il momento giusto.

Una tradizione che si condivide

La storia di St. Roch affonda le radici nella tradizione distillatoria della famiglia Levi e prosegue a Quart dal 1968, quando Natalina Levi e il marito Cesare Rosset diedero vita alla distilleria. Oggi questo patrimonio si intreccia con la coltivazione diretta e con la collaborazione di produttori valdostani che affidano alla distilleria le proprie ricette familiari per l'imbottigliamento. Accanto alla linea aziendale convivono così storie indipendenti, custodite da chi continua a tramandare un sapere locale.

▲

/ DI ARABELLA PEZZA /



© Archivio Distillerie Saint Roch



© Archivio Distillerie Saint Roch

Alice in Christmasland





27 novembre
31 dicembre
2026
Piazza d'Armi

Luci di Natale al Forte di Bard



Forte di Bard

Info orari spettacoli
fortedibard.it

MINISTERO DEL TURISMO
Evento finanziato nell'ambito del Fondo Unico Nazionale per il Turismo – Anno 2026

Région Autonome Vallée d'Aoste
Regione Autonoma Valle d'Aosta

Valle d'Aosta Vallée d'Aoste

CASTELLO GAMBA

MUSEO DI
ARTE MODERNA
E CONTEMPORANEA

Rassegna DETAILS

Italo Mus
Opere inedite dalla collezione Varicchio di Domodossola



21 novembre 2026
17 gennaio 2027

castellogamba.vda.it

Région Autonome Vallée d'Aoste
Regione Autonoma Valle d'Aosta

VALLE D'AOSTA HERITAGE

Valle d'Aosta Vallée d'Aoste