

Alpages Ouverts 2015

Suoni, profumi e sapori
alla scoperta della fontina
e... non solo!

ALPAGE CHAMPILLON

Doues 25 luglio

ALPAGE DJOUAN

Valsavarenche
1° agosto

ALPAGE VERNEY

La Thuile 8 agosto

ALPAGE VALMERIANA

Pontey 11 agosto

ALPAGE PESSE

Saint Pierre
20 agosto

ALPAGE LA PIERRE

Aymavilles 22 agosto

ASSOCIATION RÉGIONALE
ÉLEVEURS VALDÔTAINS

Tel. 0165.34510 • Cell. +39.347.2953764
www.arev.it • alpages.ouverts@arev.it

Alpages Ouverts

L'Associazione Regionale Allevatori Valdostani vi invita a partecipare all'edizione 2015 di **Alpages Ouverts!**

Alpages Ouverts è ormai entrata nella tradizione degli appuntamenti dell'estate valdostana; siamo infatti giunti alla sedicesima edizione di questa manifestazione, organizzata con il contributo dell'Assessorato Agricoltura e Risorse Naturali.

L'iniziativa vi porterà a scoprire il fascino ed i segreti di una giornata in alpeggio in compagnia dei protagonisti della stagione estiva, che per cento giorni si dedicano ad un intenso lavoro di produzione casearia e manutenzione del paesaggio montano.

Nel contesto incantevole delle nostre montagne potrete visitare i luoghi dove nasce latte genuino, derivato diretto di pascoli incontaminati, trasformato in ottima Fontina ed altri prodotti.

*Cette année aussi l'Association Régionale des Eleveurs Valdôtains vous invite à l'édition 2015 de **Alpages Ouverts!***

***Alpages Ouverts** est rentré à plein titre parmi les rendez-vous incontournables de l'été valdôtain; on a atteint la seizième édition de cette manifestation, organisée sous le patronage de l'Assessorat de l'Agriculture et des Ressources Naturelles.*

L'initiative donne la possibilité de découvrir le charme et les secrets d'une journée à l'alpage, cela en compagnie des protagonistes de la saison estivale, qui pendant cent jours de travail intense se consacrent à la transformation laitière et à la sauvegarde du paysage alpin.

Au coeur du milieu charmant de nos montagnes, vous pourrez visiter ces lieux qui sont le berceau du lait transformé en Fontina et d'autres produits exceptionnels.

*The regional breeders association AREV invites you to take part in **Alpages Ouverts** 2015!*

***Alpages Ouverts** has become a traditional occurrence in Aosta Valley; welcome to the 16th edition of this event, organized with the contribution of the regional Department of agriculture and natural resources.*

Visitors are invited to experience a full day on a mountain dairy farm together with those who work there all summer, hundred days dedicated to the cheese production and the mountain environment maintenance.

Surrounded by enchanting peaks, you can visit where the genuine milk becomes the delicious Fontina cheese and others products derived directly from uncontaminated pastures.

Fontina d'Alpage

Concorso Fontina d'Alpage

Appuntamento annuale per la valorizzazione del prodotto simbolo della Valle d'Aosta che attraverso il riconoscimento delle migliori Fontine DOP, prodotte in alpeggio durante la stagione estiva, vuole incoraggiare l'intero comparto agricolo nel conseguimento di traguardi di qualità e segnalare ai consumatori le forme e i produttori migliori.

Le migliori forme vengono premiate con l'assegnazione della Grande Médaille d'Or e della Médaille d'Or.

Concours Fontina d'Alpage

Rendez-vous annuel pour la mise en valeur de la Fontina AOP (Appellation d'Origine Protégée), le fromage symbole de la Vallée d'Aoste. En reconnaissant les meilleures formes produites dans les alpages pendant l'été, cet événement vise à encourager l'ensemble du secteur agricole dans la réalisation des objectifs de qualité et à faire connaître aux consommateurs les meilleurs fromages et producteurs de la région.

Les formes qui se distinguent sont récompensées par l'attribution de la Grande Médaille d'Or et de la Médaille d'Or.

Fontina d'Alpage - Cheese Competition

Annual event to promote the Fontina DOP (Protected Designation of Origin), the most typical and famous Aosta Valley cheese. Through the recognition of the best cheeses produced in the mountain pastures during the summer season, this event aims to encourage the entire agricultural sector in the achievement of quality goals and wants to bring the best cheeses and producers in the region to the attention of the consumers.

The best cheeses are rewarded with the Grande Médaille d'Or (Great Gold Medal) and the Médaille d'Or (Gold Medal).

LE PIÙ ALTE VETTE DEL **GUSTO**.
REGALATI E GUSTA L'**ECCELLENZA**!



Fontina d'Alpage

Sito

www.alpages.eu

È nato **www.alpages.eu** il sito degli alpeggi della Valle d'Aosta. Alpages.eu è stato realizzato dall'AREV all'interno del progetto "MesAlpes - Maison de l'Alpage au cœur des Alpes" con l'obiettivo di aumentare le conoscenze e la percezione dell'ambiente agro-pastorale in una prospettiva di valorizzazione del territorio.

Alpages.eu è un portale basato su Google Earth che permette al visitatore di visualizzare tutti gli alpeggi presenti in Valle d'Aosta al fine di avere una percezione globale del territorio e della gestione del sistema alpeggio.

Voilà **www.alpages.eu** le site internet où trouver tous les alpages du Val d'Aoste.

Alpages.eu a été réalisé par l'AREV au sein du projet « MesAlpes - Maison de l'Alpage au cœur des Alpes » avec le but d'accroître la connaissance et la perception du monde agricole et la mise en valeur du territoire.

Alpages.eu utilise Google Earth qui permet aux visiteurs de visionner tous les alpages de la Vallée d'Aoste afin d'avoir une perception globale du terroir et du système alpage.

Here is the website of the Aosta Valley mountain dairy farms: **www.alpages.eu**.

Alpages.eu was made by AREV in the project "MesAlpes - Maison de l'Alpage au cœur des Alpes" with the aim of increasing the knowledge and the perception of the agricultural world and to promote the territory.

Alpages.eu uses Google Earth that allows visitors to view all the Aosta Valley mountain dairy farms in order to have a global perception of the territory and the mountain dairy farm system.



Musée de l'Alpage au cœur des Alpes

Il percorso museale sviluppa i temi del concetto di alpeggio, geografia, flora delle valli, bovini di razza autoctona, e trasformazione del latte. Gli ambienti del museo sono stati ricavati all'interno di un antico rascard. Trovano spazio una sala audio-visiva con proiezione di filmati ed una sala didattica dove attraverso un percorso pratico si entra a contatto con il mondo agricolo (provare a mungere, ascoltare i suoni della stalla, vedere il processo di trasformazione del latte). L'AREV nel corso dell'estate 2015 gestirà il museo prevedendo un'apertura della struttura nei mesi di luglio e agosto dal martedì alla domenica dalle ore 15.00 alle ore 19.00.

Le musée développe le concept d'alpage: la géographie, la flore, les bovins de race locale et la transformation du lait. L'exposition est située dans un ancien rascard (construction typique en bois). Dans la salle audio-visuelle, vous pouvez regarder des vidéos. Dans la salle didactique, vous pouvez entrer directement en contact avec le monde agricole à travers un chemin pratique, en essayant à traire, en écoutant les sons de l'étable, en observant la naissance des produits laitiers. L'AREV organisera l'ouverture du musée pour l'été 2015. Les visites seront possibles en juillet et août, du mardi au dimanche 15h00-19h00.

The museum develops the concept of mountain dairy farm and pasture: geography, flora, native breed cattle and milk processing. The exhibition is located in an old rascard (a typical wood building). In the audio-visual room, you can watch movies. In the didactic room, you can enter in contact with the farming world by trying the milking, listening to the sounds of the stable, watching how dairy products are made. AREV will organize the opening in summer 2015. The museum will be open in July and August, from Tuesday to Sunday from 3.00 p.m. to 7.00 p.m.

Musée de l'Alpage au cœur des Alpes

Piazza della Chiesa
Valtournenche (AO)
info@alpages.eu
Tel. 348.6465201



Alpage Champillon



Doues
25 LUGLIO 2015

Situato nel Comune di Doues l'alpeggio è costituito da due tramuti: Champillon ad una altitudine di 2.050 m s.l.m. e la Tza di Champillon ad un altitudine di 2.300 m s.l.m. L'alpeggio si sviluppa su una superficie di circa 360 ha. Le bovine in lattazione presenti sono 135, ci sono inoltre circa 100 capi tra manzi, vitelli e qualche capra. Proseguendo a piedi dall'alpeggio si può raggiungere il rifugio Adolfo Letey.

Prodotti: fontina e toma.

Percorso: l'alpeggio è agevolmente raggiungibile dalle auto seguendo la strada regionale per Doues fino al piazzale di Champillon, si prosegue a piedi per circa 30 minuti seguendo il sentiero.

Collaborazioni: Comune di Doues, gruppo alpini Doues, vigili del fuoco volontari, Pro Loco Doues, "Noutra Bouteucca" di Doues.

Titolare dell'alpeggio: BERTHOD Claudio.



**Vincitore Grande Médaille d'Or
Concorso Fontina d'Alpage 2014**



Alpeggio accessibile
Alpage accessible

AREA
MONT BLANC



Alpage Djouan

Valsavarenche
1° AGOSTO 2015



L'alpeggio Djouan è situato a 2.232 m s.l.m. di quota nel Comune di Valsavarenche. Tutto il percorso per arrivare all'alpe è caratterizzato da un continuo susseguirsi di paesaggi naturali straordinari che si completa all'arrivo con un panorama, "mozzafiato", del Gran Paradiso, della Grivola e del Ciarforon. Dall'alpe Djouan, il visitatore può continuare il suo percorso sull'Alta Via n. 2 e raggiungere il lago di Djouan in cui si specchia il Col de l'Entrelor. L'alpeggio si trova all'interno del Parco Nazionale del Gran Paradiso ed è raggiungibile solamente a piedi. Vengono monticate 65 vacche, 30 manzi e 15 vitelli.

Prodotti: il latte viene trasformato in fontina.

Percorso: dalla frazione Eau Rousse (Alta Via n. 2, sentiero 8C) percorribile in un'ora e mezza circa; dal capoluogo Dégioz seguire l'antica "Strada del Re" con una salita dolce nel bosco percorribile in 3 ore circa; dal villaggio Toulà Plana, dopo un breve tratto di salita nei prati di Créton, si entra nel bosco per arrivare sino alle case del villaggio La Rua, portarsi all'altezza dell'alpeggio Carré sino a raggiungere l'alpe di Djouan in 2 ore circa.

Collaborazioni: Comune e Pro Loco di Valsavarenche.

Titolari dell'alpeggio: LUCIANAZ Lidia Clara e MONTROSSET Elio.



**Vincitore Grande Médaille d'Or
Concorso Fontina d'Alpeggio 2014**



Alpage Verney



La Thuile
8 AGOSTO 2015

Situato nel Comune di La Thuile nel vallone di fronte al Colle del Piccolo San Bernardo, ad un'altitudine di 2.000 m s.l.m., l'alpeggio si sviluppa su una superficie di 200 ha. Vengono monticate 95 vacche, 20 manze e 25 vitelli. I tramuti che costituiscono l'alpeggio sono: Magnan dal 1° al 20 giugno e Verney dal 20 giugno al 30 settembre.

Prodotti: fontina, brossa, seras e tome aromatizzate.

Percorso: a piedi partendo dalla località Riondet situata lungo la strada statale che conduce al Colle del Piccolo San Bernardo, proseguire a piedi seguendo le indicazioni e il sentiero n. 10. Tempo di percorrenza previsto 45 minuti.

Collaborazioni: Comune di La Thuile.

Titolare dell'alpeggio: RAMIRES Davide.

AREA
MONT BLANC





**POCHI INGREDIENTI E NESSUN TRUCCO
LATTE INTERO DI UNA MUNGITURA, SALE, CAGLIO
AGRICOLTURA RISPETTOSA DELL'AMBIENTE**

*Così nasce la Fontina DOP:
un modo goloso per mangiarsi il latte senza lattosio*

**PEU D'INGRÉDIENTS ET AUCUN TRUC
LAIT ENTIER D'UNE TRAITE, SEL ET PRÉSURE
AGRICULTURE RESPECTUEUSE DE L'ENVIRONNEMENT**

*C'est ainsi qui naît la Fontina DOP:
une délicieuse façon de manger le lait sans lactose*

**FEW INGREDIENTS AND NO TRICK
WHOLE MILK FROM ONE MILKING, SALT AND RENNET
AGRICULTURE THAT RESPECTS THE ENVIRONMENT**

*Thus was born the Fontina DOP:
a delicious way to eat milk without lactose*

www.consorzioproduttorifontina.it

Gli alpeggi della 16^a edizione di *Alpages Ouverts*





Alpage Valmeriana



Pontey
11 AGOSTO 2015

Situato nel Comune di Pontey ad un'altitudine di 1750 m s.l.m., l'alpeggio si sviluppa su una superficie di circa 12 ha. Vengono condotte in alpeggio 70 capre e 10 pecore. I tramuti che costituiscono l'alpeggio sono Ussert dal 15 maggio al 15 giugno e Valmeriana dal 15 giugno al 15 settembre con ritorno a Ussert dal 15 settembre al 15 ottobre. Nei pressi dell'alpeggio sarà possibile visitare il geosito delle macine della Valmeriana.

Prodotti: tome e ricotta di capra.

Percorso: partendo dall'abitato di Marlier, nel Comune di Chambave, si prosegue direzione Pontey al primo bivio a destra seguire l'indicazione per la Cloutraz - Verthuy dove finisce la strada asfaltata. Da lì proseguire sulla strada podereale fino all'alpeggio. Ultimo tratto 15 minuti a piedi.

A piedi c'è un sentiero nel bosco, ben segnalato, che parte da Cloutraz - Verthuy, tempo di percorrenza 2 ore.

Collaborazioni: Comune e Pro Loco di Pontey.

Titolare dell'alpeggio: COLLÉ Clelia.



Alpeggio accessibile
Alpage accessible



Alpage Pesse

Saint Pierre
20 AGOSTO 2015



Situato nel Comune di Saint Pierre, e più precisamente nella conca di Vétan da dove si può godere di una splendida vista sulle montagne circostanti, dal Gran Paradiso alla Grivola, oltre che sulla vallata centrale, ad un'altitudine di 2008 m s.l.m., l'alpeggio si sviluppa su una superficie di 450 ha. Vengono monticati 93 bovine, più 120 tra manzi e vitelli. I tramuti che costituiscono l'alpeggio sono: Paletta e Pesse.

Prodotti: fontina, formaggio, brossa e seras.

Percorso: percorrendo la strada che da Saint Pierre va a Saint Nicolas, proseguire verso Vétan. Lasciare l'automobile al parcheggio e proseguire a piedi lungo il sentiero segnalato che vi conduce all'alpeggio in circa 45 minuti. Possibilità di usufruire del servizio di navetta.

Collaborazioni: Comune di Saint Pierre.

Titolare dell'alpeggio: SOC. AGR. VIERIN di VIERIN Fulvio & C. s.s.



**Vincitore Grande Médaille d'Or
Concorso Fontina d'Alpeggio 2014**

AREA
MONT BLANC



Alpage La Pierre



Aymavilles
22 AGOSTO 2015

L'alpeggio della Pierre, costituito da un unico tramuto, è situato nel Comune di Aymavilles ad un'altitudine di 2000 m s.l.m. L'alpeggio è inserito in una ridente conca fiorita sovrastata dall'omonima punta della Pierre. La superficie utile al pascolamento è di circa 185 ha ed ospita 83 bovini da latte e 19 capi non lattiferi.

Prodotti: fontina, brossa, ricotta e burro.

Percorso: l'alpeggio è raggiungibile in circa 2 ore partendo dalla frazione Ozein in comune di Aymavilles raggiungibile dalla strada regionale di Cogne. Per l'occasione verrà resa transitabile la strada interpoderale a monte della frazione che permette di raggiungere una zona di parcheggio situata a 15 minuti di cammino.

Collaborazioni: gruppo alpini, Pro Loco e Comune di Aymavilles.

Titolari dell'alpeggio: SOCIETÀ LA BORETTAZ s.s. di VIERIN Gabriele e BISSON Fabrizio.



**Vincitore Grande Médaille d'Or
Concorso Fontina d'Alpeggio 2014**





qui trovate la carne “valdostana”

La carne valdostana ha origine da una filiera certificata che garantisce che gli animali siano figli di bovini iscritti al Libro Genealogico della Razza Valdostana.

I capi vengono allevati in maniera rispettosa delle esigenze fisiologiche degli stessi, attenti al loro benessere e nel più ampio rispetto dell'ambiente. Potete scegliere la carne valdostana per tanti motivi, ma soprattutto perché è buona.

La viande valdôtaine sort d'une filière certifiée qui garanti que les animaux appartiennent au Livre Généalogique de la Race Valdôtaine. Les animaux sont élevés en respectant leurs exigences physiologiques, avec une particulière attention au bien être dans le respect de l'environnement. Vous pouvez choisir la viande valdôtaine pour différents motifs, surtout parce quelle est bonne.

The Aosta Valley meat originates from a certified supply chain that assures animals' enrolment in the Aosta Valley Breed Herd-Book.

The cattle are bred respecting their physiological needs, their well-being and the environment.

You can choose the Aosta Valley meat for many reasons, but mainly because it is good.



La carne bovina valdostana è quella che espone il nostro simbolo

Mucche al pascolo

La Valle d'Aosta ha una superficie di 3.236 Km² di cui circa un terzo sterile, in quanto situato in alta montagna. L'altitudine media della regione oltrepassa i 2.100 metri. In questo panorama articolato ed elevato verso il cielo si muovono le vacche valdostane, dalla piana alla montagna, tra un alpeggio e l'altro, seguendo il ritmo delle stagioni, ed è in questo contesto che operano gli addetti al settore primario.

Gli animali che presentiamo sono stati sapientemente selezionati per adattarsi a questo territorio avaro e da esso riescono a ricavare l'alimento necessario per produrre buone quantità di latte particolarmente adatto alla trasformazione casearia e ottime quantità di buona carne.

Il sistema tradizionale di allevamento nella Regione prevede la stabulazione nelle aziende di fondovalle in inverno, mentre nel periodo fine primavera-inizio estate le mandrie salgono in alpeggio a diverse altitudini seguendo il ciclo vegetativo dei pascoli ai diversi livelli altitudinali fino ad oltre 2.500 metri.

Caratteristiche tipiche della razza sono rappresentate dalla rusticità e da una spiccata vivacità di carattere accompagnate ad un'elevata caparbietà. Grazie alla loro elevata rusticità e versatilità, nel periodo estivo, compiono agevolmente lunghi spostamenti per raggiungere i pascoli su suoli scoscesi e duri dove sfruttano severe condizioni ambientali riuscendo a reperire le quote di foraggio necessarie al loro mantenimento e alla produzione.

Gli animali non presentano sicuramente un indole aggressiva nei confronti del visitatore, ma per evitare qualsiasi tipo di problematica nell'avvicinarsi ai bovini è consigliabile procedere con prudenza.

Accorgimenti utili, da mettere in atto in assenza del conduttore degli animali, possono sicuramente essere quelli di tenere i cani al guinzaglio, di non toccare gli animali e di mantenere adeguate distanze di sicurezza.



Vaches aux champs

La Vallée d'Aoste s'étend sur une superficie de 3.236 kilomètres carrés, dont un tiers environ est improductif, vu qu'il est situé en haute montagne. L'altitude moyenne de la région dépasse 2.100 mètres. Dans ce paysage si mouvementé et élevé vers le ciel on retrouve les vaches valdôtaines, se bougeant de la plaine à la montagne, entre un alpage et l'autre, suivant le rythme des saisons, ce qui représente le contexte de travail des agriculteurs.

Les animaux que nous présentons ont été soigneusement sélectionnés pour s'adapter à ce territoire stérile d'où ils arrivent à tirer l'alimentation nécessaire pour produire une appréciable quantité de lait, un lait ayant les caractéristiques convenables à une bonne transformation, sans oublier la production de viande de qualité.

Le système traditionnel d'élevage de la région se développe de la façon suivante: stabulation hivernale dans les écuries de la plaine, aux pieds des vallées latérales, tandis que vers la fin du printemps début été, les troupeaux montent aux alpages, situés à différentes altitudes, suivant le cycle de végétation des champs à différents niveaux, jusqu'à dépasser 2.500 mètres.

Les races élevées ont des caractéristiques spécifiques, en premier lieu la robustesse physique et un caractère assez vif, accompagnées par une attitude obstinée. Grâce à l'endurance physique et la capacité d'adaptation, pendant la période estivale les vaches arrivent à effectuer de longs déplacements pour atteindre les champs situés sur des terrains escarpés et abrupts, où malgré les conditions environnementales défavorables, elles arrivent à repérer la quantité de fourrage nécessaire à leur survie et production.

Les animaux ne réagissent pas de façon agressive vis-à-vis des visiteurs, mais afin d'éviter n'importe quel problème avec ces animaux, il est préférable agir prudemment. Si le conducteur du bétail est absent, voici quelques démarches utiles: il faut absolument mener les chiens en laisse; ne pas toucher les animaux et rester suffisamment éloigné du troupeau, à distance de sûreté.



Cows grazing

Aosta Valley has an area of 3,236 km²: about one third is barren because located high in the mountains with an average elevation exceeding 2,100 metres above sea level. Looking out over a panorama of sky and mounts, cows are grazing in the plains and up to the alpine pastures, from a mountain dairy farm to an other one following the pace set by the seasons. Here, farmers carry out their activity.

We present you our expertly selected cattle that have good adaptations to this unfruitful environment; in fact, our cows can produce good quantities of milk for the dairy industry and of great meat.

In Aosta Valley the traditional rearing provides cowsheds in the plains in winter and mountain dairy farms in summer, situated at different levels of altitude to follow the growing cycle of the pastures up to over 2,500 metres.

Typical characteristics of the breed are the rusticity, a lively character and the high tenacity. Thanks to their hardiness and versatility, in summer, cows can easily make long journeys to reach the steep pastures. Despite the severe environmental conditions, they can find the amount of forage needed for their maintenance and milk production.

Animals are not aggressive towards visitors. To avoid any kind of problems, it is advisable to proceed with caution when approaching the cattle.

Useful suggestions in the absence of the owner of the cattle: keep dogs on a leash, do not touch the animals and maintain adequate safety distances.



Attività



E-BIKE

Possibilità di raggiungere gli alpeggi segnalati con le nuove biciclette e-bike con pedalata assistita previa prenotazione.

Possibilité de rejoindre les alpages indiqués avec les nouveaux vélos à assistance électrique, sur réservation.

Possibility to reach the indicated mountain dairy farms using the new pedal assisted e-bikes, upon booking.



Tel. 0165.843724
info@areamontblanc.com

ANIMAZIONE PER BAMBINI

Per permettere anche ai più piccoli di avvicinarsi alla vita di alpeggio, e di apprezzarne le sfumature ludiche, è prevista un'animazione a tema.

ANIMATION POUR LES ENFANTS

Une animation thématique est prévue pour permettre aux plus jeunes de découvrir la vie de l'alpage et d'en apprécier les différents aspects ludiques.

ENTERTAINMENT FOR CHILDREN

To allow younger visitors to learn about the fun aspects of life on a mountain dairy farm, themed entertainment is planned.



PROGRAMMA DELLE GIORNATE

A partire dalle ore 10 e durante tutta la giornata, potrete iscrivervi in loco a **percorsi tematici guidati**:

- Allevamento dei bovini e sfruttamento del pascolo.
- Locali di stabulazione degli animali.
- Mungitura.
- Trasformazione del prodotto.

Alle ore 13 **degustazione** delle bontà dell'alpeggio.

PROGRAMME DES JOURNÉES

A partir de 10h00 et pendant toute la journée, des **parcours thématiques guidés** vous feront découvrir :

- L'élevage du bétail et l'organisation de l'alpage.
- La stabulation.
- La traite.
- La transformation du lait.

13h00 : **dégustation** à base des produits de l'alpage.

PROGRAM

All day from 10 a.m., **guided and themed visits** can be booked:

- Cattle rearing and grazing on the pastures.
- Where the animals are stabled.
- Milking.
- How dairy products are made.

At 1.00 p.m., chance **to sample** the delicious farm produce.

PER INFORMAZIONI:

A.R.E.V. Loc. Borgnalle, 10/L - 11100 Aosta
Tel. 0165.34510 - Fax 0165.361263 - Cell. +39.347.2953764
www.arev.it - alpages.ouverts@arev.it



Assessorat de l'Agriculture
et des Ressources
naturelles
Assessorato Agricoltura
e Risorse naturali

