

Alpages Ouverts 2023

Suoni, profumi e sapori della vita d'alpeggio
alla scoperta della Fontina DOP **e... non solo!**

TSANTÉ DE GUERRAZ

Torgnon

Sabato 29 luglio

EAU NOIRE

Valtournenche

Sabato 5 agosto

COMBOÉ

Charvensod

Venerdì 11 agosto

PIETRA BIANCA

Fontainemore

Giovedì 17 agosto



Alpages Ouverts

L'Associazione Regionale Allevatori Valdostani vi invita a partecipare all'edizione 2023 di **Alpages Ouverts!**

Alpages Ouverts è ormai entrata nella tradizione degli appuntamenti dell'estate valdostana; siamo infatti giunti alla 24ª edizione di questa manifestazione, organizzata con il contributo della Regione autonoma Valle d'Aosta.

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 DOP ed altri prodotti.

*Cette année aussi l'Association Régionale des Éleveurs Valdôtains vous invite à l'édition 2023 de **Alpages Ouverts !***

***Alpages Ouverts** est rentré à plein titre parmi les rendez-vous incontournables de l'été valdôtain ; on a atteint la 24^{ème} édition de cette manifestation, organisée sous le patronage de la Région autonome Vallée d'Aoste.*

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 les lieux qui sont le berceau du lait transformé en Fontina AOP et d'autres produits exceptionnels.

*The regional breeders association AREV invites you to take part in **Alpages Ouverts** 2023!*

***Alpages Ouverts** has become a traditional occurrence in Aosta Valley; welcome to the 24th edition of this event, organized with the contribution of Valle d'Aosta autonomous Region.*

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 DOP cheese and others products derived directly from uncontaminated pastures.

La **Regione autonoma Valle d'Aosta** sostiene l'iniziativa Alpages Ouverts perché testimonia l'importanza che l'allevamento rappresenta per la nostra Regione e per la sua economia e l'autenticità della nostra tradizione rurale.

Il lavoro svolto, con impegno e costanza, dai nostri allevatori è risorsa fondamentale per la cura del nostro territorio, sia in termini di tutela del paesaggio montano che sotto il profilo produttivo con la creazione di prodotti di qualità, tra i quali i DOP, di cui la Fontina è esempio, e permette di far riscoprire al turista in visita in Valle d'Aosta le eccellenze del settore agroalimentare per il cui sviluppo stiamo lavorando in termini di valorizzazione delle professionalità e promozione del prodotto.

*La **Région autonome Vallée d'Aoste** soutient l'initiative « Alpages Ouverts », parce qu'elle reflète l'importance de l'élevage pour notre Région et son économie et l'authenticité de notre tradition rurale.*

Le travail que font nos éleveurs, avec détermination et constance, est fondamental pour l'entretien de notre territoire, du point de vue tant de la protection du paysage de montagne que de la productivité des terres. Il aboutit à la création de produits de qualité, comme nos AOP - dont la Fontina, par exemple - et permet au touriste qui visite la Vallée d'Aoste de découvrir ou de redécouvrir nos excellences agroalimentaires que nous entendons développer en mettant en valeur les métiers qui s'y attachent et en promouvant ses produits.

***Valle d'Aosta autonomous Region** supports the initiative Alpages Ouverts because it shows the importance of farming for our region and its economy.*

The work carried out with commitment and perseverance by our farmers is an essential resource for the safeguard of our territory, since not only does it protect the mountain landscape, but it also promotes the local production thanks to the creation of high-quality goods, including PDO products, e.g. Fontina cheese. Furthermore, it helps tourists visiting Aosta Valley discover our premium agri-food products.



Alpage Tsanté de Guerraz

TORGNON
Sabato 29 luglio

L'alpeggio si trova a 1939 m s.l.m. nello splendido vallone di Torgnon, caratterizzato da una morfologia geografica che permette un'esposizione al sole per gran parte della giornata, dove la vegetazione è ottima ed è funzionale alla produzione di latte. L'alpeggio è gestito in comunione con l'alpeggio Cortod e Lo Désert in un unico tramuto e ospita circa 60 bovine da latte. La gestione dell'alpeggio è tradizionale ma al contempo cerca di essere il più innovativa possibile per ridurre la necessità di manodopera.

Prodotti: il latte viene conferito al caseificio Valle del Cervino dove viene trasformato in Fontina DOP, toma, ricotta, brossa e burro.

Percorso: dal capoluogo di Torgnon proseguire verso la località Chantorné, poi continuare lungo la strada sterrata seguendo le indicazioni sino all'area parcheggio.


La destinazione è facilmente raggiungibile ed è indicata anche per famiglie con bambini.

Tempo di percorrenza a piedi: 20 minuti.

Collaborazioni: Comune di Torgnon.

Titolare dell'alpeggio: TONINO Omar.



 Alpeggio accessibile
Alpage accessible

Alpage Eau Noire

VALTOURNENCHE
Sabato 5 agosto



L'alpeggio si trova ad un'altitudine di 2.000 m s.l.m. ai piedi del Cervino e si estende su circa 50 ettari. Vengono monticati 55 bovini e 6 capre, è costituito da tre tramuti, Chantorné e Pro-sec nel comune di Torgnon e Eau Noire nel comune di Valtournenche.


Prodotti: il latte viene conferito al caseificio Valle del Cervino dove viene trasformato in Fontina DOP, toma, ricotta, brossa e burro.

Percorso: arrivare al capoluogo di Valtournenche e proseguire verso Cervinia fino all'area parcheggio segnalata in località Perreres, da qui continuare a piedi sino all'alpeggio. Tempo di percorrenza previsto circa 30 minuti.

Collaborazioni: Comune di Valtournenche e Caseificio Valle del Cervino.

Titolare dell'alpeggio: MILLESI Dietrich.



 Alpeggio accessibile
Alpage accessible

La Fontina DOP

La Fontina è uno dei prodotti di eccellenza della Valle d'Aosta. Stiamo lavorando sulla qualità, al fine di promuovere lo sviluppo dell'intera filiera e mettere in campo strategie di promozione e commercializzazione.

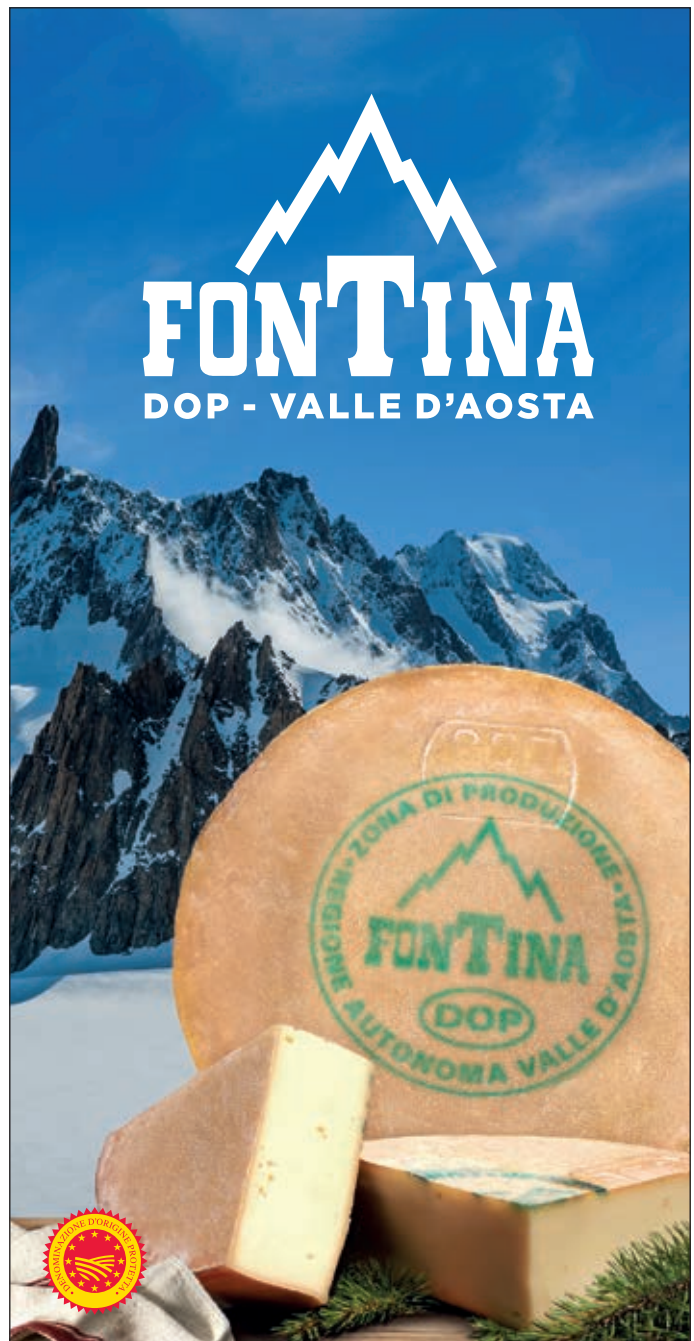
L'iniziativa Alpages Ouverts unitamente alle altre manifestazioni di promozione del settore zootecnico, coordinate dalla Regione autonoma Valle d'Aosta, quali la Desarpa e il Concorso Modon d'or - Concorso Nazionale Fontina d'Alpage, garantiscono una strategia di promozione coordinata e sinergica nei confronti di questo prodotto di qualità e delle altre eccellenze, anche in un'ottica integrata di offerta turistica della Valle d'Aosta.

La Fontina est l'une des excellences de la Vallée d'Aoste. Nous avons commencé à travailler sur sa qualité, afin de promouvoir l'essor de toute sa filière, et que nous avons élaboré des stratégies de promotion et de commercialisation.

Tout comme d'autres manifestations visant à promouvoir le secteur de l'élevage qui sont coordonnées par la Région autonome Vallée d'Aoste, telles que la Desarpa et le Concours Modon d'Or - Concours National Fontina d'Alpage, l'initiative « Alpages Ouverts » contribue à la mise en œuvre d'une stratégie de promotion coordonnée de ce produit de qualité, en synergie avec les autres excellences de la Vallée, dans l'optique d'une offre touristique intégrée.

Fontina cheese is one of the premium products not only of Aosta Valley, with this in mind, we are working on the quality of this product in order to promote the development of the entire production chain and we are putting in place new promotional activities.

Along with the other promotional activities of the livestock sector (as the Desarpa and the Concorso Modon d'or - Concorso Nazionale Fontina d'Alpage), coordinated by the Valle d'Aosta autonomous Region, Alpages Ouverts ensures a coordinated and synergetic promotional strategy of this high quality product and of the other premium products made in Aosta Valley. In an integrated perspective of touristic offer, these activities may improve the attractiveness of the green product of our region, from an economical, touristic and commercial point of view.



Fondo europeo per lo sviluppo rurale: l'Europa investe nelle zone rurali



fontina-dop.it

Alpages Ouverts



Gli alpeggi
della 24^a edizione
di
**Alpages
Ouverts**





AREV

CARNE VALDOSTANA

è meglio!



AREV



arev.it



Unione europea



Valle d'Aosta
Principato di Aosta
Valle d'Aosta



GAL
VALLE
D'AOSTA

Alpage Comboé



CHARVENSOD
Venerdì 11 agosto

L'alpeggio di Comboé, di proprietà del Comune di Charvensod, si estende per 165 ettari a più di 2000 m s.l.m. ed è condotto, da ormai un decennio, dalla famiglia Meccheri-Malcuit. Vengono monticate circa 95 bovini tra cui 75 vacche lattifere e 16 vitelli, oltre a 26 caprini e a 8 suini. Situato nell'omonimo vallone, l'alpeggio, composto da due tramuti (Comboé dessous e Comboé dessus) è stato da tempo immemorabile possedimento dei canonici della Insigne Collegiata dei Santi Pietro e Orso di Aosta. Conosciuto per le sue caratteristiche naturalistiche, paesaggistiche, storiche e sportive, Comboé, con la sua intatta primaria vocazione agricola, attrae, ogni anno, escursionisti desiderosi di immergersi in una natura incontaminata, capace di regalare, a chi vive i ritmi frenetici della vita di tutti i giorni, la tranquillità necessaria per rigenerarsi.

Prodotti: Fontina DOP, toma magra e burro, brossa, seras, primo sale, tomette miste di capra e vaccino.

Percorso:

Raggiungere la località Pila, Gressan, con l'auto oppure utilizzando la telecabina Aosta-Pila (tempo di percorrenza 17 minuti), da qui seguire i percorsi:

1. A piedi da Pila, arrivare alla scuola di sci e seguire il percorso segnalato fino all'alpeggio; tempo di percorrenza circa 1 ora e mezza.
2. Prendere la seggiovia per Chamolé, poi proseguire a piedi seguendo le indicazioni fino all'alpeggio; tempo di percorrenza 1 ora.

Collaborazioni: Comune di Charvensod, Pila Spa, Proloco di Charvensod, Alpini.

Titolare dell'alpeggio: MECCHERI & MALCUIT.



Alpage Pietra Bianca



FONTAINEMORE
Giovedì 17 agosto

Situato nel comune di Fontainemore ai margini della Riserva Naturale del Mont Mars, ai piedi del Colle della Marmontana e adiacente al lago Torretta, l'alpeggio si trova ad un'altitudine di 2121 m s.l.m. e si estende su una superficie di circa 100 ettari. Vengono monticati 60 bovini di cui una trentina in lattazione che permangono all'alpe da metà luglio sino a metà settembre. Come consuetudine, in ricordo di Girod Valerio scomparso nel 2000 all'età di 27 anni e di tutti i defunti del vallone di Tourison e Pietra Bianca, si svolgerà la Santa Messa alle ore 11.00 al lago Torretta.

Prodotti: Fontina DOP, toma di Gressoney, toma aromatizzata al peperoncino e finocchio selvatico.

Percorso:

1. Prendere la strada regionale per Gressoney, oltrepassato il capoluogo di Fontainemore raggiungere la località Coumarial. Dopo aver parcheggiato l'auto proseguire a piedi seguendo le indicazioni per il Lago Vargno e poi Colle della Marmontana; tempo di percorrenza circa 2 ore e 45 minuti.
2. Prendere la strada regionale per Gressoney, oltrepassato il capoluogo di Fontainemore raggiungere la località Pillaz, si può proseguire sulla strada podereale direzione Vargno fino all'area adibita al parcheggio; proseguire a piedi per il Colle della Marmontana seguendo poi le indicazioni sino all'alpeggio; tempo di percorrenza circa 2 ore.

Collaborazioni: Comune di Fontainemore, Gruppo Alpini e Pro Loco di Fontainemore.

Titolare dell'alpeggio: GIROD Alfredo.



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.

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.

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 capa-

cité 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 another one following the pace set by the seasons. Here, farmers carry out their activity. 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.



Un ambiente pulito è un diritto, mantenerlo pulito è un dovere!

Dopo una bella giornata passata a scoprire suoni, profumi e sapori della vita d'alpeggio non abbandonare i rifiuti e non nasconderli sotto un sasso. Ricorda che i tovagliolini di carta, che sono biodegradabili, in montagna impiegano quasi un anno per distruggersi. Alcuni rifiuti sono anche pericolosi per gli animali. Cerca nei pressi dell'alpeggio l'area adibita per la raccolta differenziata, **insieme si fa la differenza**.

Un environnement propre est un droit, le garder propre est un devoir!

Après une belle journée passée à découvrir des sons, des parfums et des saveurs de la vie d'alpage, ne pas abandonner les déchets et ne pas les cacher sous une pierre. Rappelez-vous que les serviettes en papier, qui sont biodégradables, dans les montagnes prennent près d'un an pour se détruire. Certains déchets sont également dangereux pour les animaux. Cherchez près de l'alpage la zone utilisée pour la collecte sélective, **ensemble vous faites la différence**.

A clean environment is a right, keeping it clean is a duty!

After a beautiful day spent discovering the sounds, scents and flavors of alpine life do not abandon the waste and do not hide it under a stone. Remember that paper napkins, which are biodegradable, in the mountains take almost a year to destroy themselves. Some waste is also dangerous to animals. Search near the mountain pasture for the area used for separate collection, **together it makes a difference**.



Attività e animazioni

Le attività proposte dall'AREV nel corso delle giornate contribuiscono a far apprezzare al visitatore, mediante laboratori tematici e visite guidate, l'autenticità del paesaggio valdostano e l'eccellenze della filiera agroalimentare di qualità. Le **degustazioni** delle produzioni d'alpeggio e di prodotti a base di carne valdostana condurranno con suggestione il turista alla scoperta delle tradizioni e dei sapori autentici della bellissima Valle d'Aosta, mentre le **animazioni** condotte dal Corpo Forestale della Valle d'Aosta, offriranno l'opportunità di approfondire conoscenze sulla flora, sulla fauna e sul paesaggio alpino.

*Les activités proposées par l'AREV au fil de ces journées sont conçues pour que le visiteur puisse apprécier, à travers des ateliers thématiques et des visites guidées, l'authenticité du paysage de la Vallée d'Aoste ainsi que de la filière agroalimentaire de qualité. Et la **dégustation** des produits de l'alpage associés aux spécialités à base de viande valdôtaine incitera le touriste à partir à la découverte des traditions et des saveurs authentiques de notre belle Vallée d'Aoste. Les **animations** organisées par le Corps forestier de la Vallée d'Aoste, offriront l'opportunité d'approfondir leur connaissance de la flore, de la faune alpines et du paysage alpin.*

*The activities proposed by AREV (Regional Breeders' Association) help the natural landscape and the excellence of our high-quality agro-food chain to be appreciated by visitors through thematic workshops and guided tours. The **tasting of products** from the alpine pasture and local meat products will lead the tourist to the discovery of the traditions and the authentic flavours of Aosta Valley. The **entertainment activities** organised by the Regional Forestry Corps, focused on the alpine flora and fauna, will offer the chance to deepen their knowledge of Aosta Valley's countryside and natural heritage.*



PROGRAMMA DELLE GIORNATE

A partire dalle ore 10.00 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; flora, fauna e paesaggio alpino.

Alle ore 12.00 **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; flore, faune et paysage alpin.

12h00 : **dégustation** à base des produits de l'alpage.

PROGRAM

All day from 10.00 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; the alpine flora and fauna.

At 12.00 a.m., chance **to sample** the delicious farm produce.

Gli itinerari proposti non presentano particolari difficoltà, ma trattandosi di percorsi di montagna, è importante valutare la propria preparazione fisica, l'idoneità della propria attrezzatura e le condizioni metereologiche.

Les itinéraires proposés ne sont pas particulièrement difficiles, mais ce sont des sentiers de montagne, il est important d'évaluer votre préparation physique, la pertinence de votre équipement et les conditions météorologiques.

The proposed routes are not particularly difficult, but these are mountain trails, so it is important to consider your physical preparation, the suitability of your mountain equipment and weather conditions.

PER INFORMAZIONI:

Association Régionale Éleveurs Valdôtains

Loc. Borgnalle, 10/L - 11100 Aosta

Tel. +39.0165.34510 - Cell. +39.344.1328497

www.arev.it - arev@arev.it

