

Alpages Ouverts 2017

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

LES CRÊTES

Ollomont
sabato 22 luglio

LO BAOU

Saint-Rhémy-en-Bosses
venerdì 4 agosto

TSA DE CHAVALARY

Nus
martedì 8 agosto

IATZA

Gressoney-La-Trinité
venerdì 11 agosto

VAËTON

Torgnon
giovedì 17 agosto

LA MANDA

Valtournenche
sabato 26 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 2017 di **Alpages Ouverts!**

Alpages Ouverts è ormai entrata nella tradizione degli appuntamenti dell'estate valdostana; siamo infatti giunti alla 18ª edizione di questa manifestazione, organizzata con il contributo dell'Assessorato regionale 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 DOP ed altri prodotti.

*Cette année aussi l'Association Régionale des Éleveurs Valdôtains vous invite à l'édition 2017 de **Alpages Ouverts !***

***Alpages Ouverts** est rentré à plein titre parmi les rendez-vous incontournables de l'été valdôtain ; on a atteint la 18^{ème} édition de cette manifestation, organisée sous le patronage de l'Assessorat régional 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 AOP et d'autres produits exceptionnels.

*The regional breeders association AREV invites you to take part in **Alpages Ouverts** 2017!*

***Alpages Ouverts** has become a traditional occurrence in Aosta Valley; welcome to the 18th 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 DOP cheese and others products derived directly from uncontaminated pastures.

L'**Assessorato Agricoltura e Risorse naturali** della 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.

*L'**Assessorat de l'Agriculture et des Ressources naturelles** de 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.

*The **Department of Agriculture and Natural Resources** of the Aosta Valley 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.

Musée de l'Alpage au cœur des Alpes

Alpage Les Crêtes

OLLOMONT
sabato 22 luglio



Nel centro dell'abitato di Valtournenche è aperta la casa dedicata agli alpeggi della Valle d'Aosta.

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 proiezioni di filmati ed una sala didattica dove, attraverso un percorso pratico, si entra in contatto con il mondo agricolo (provare a mungere, ascoltare i suoni della stalla, vedere il processo di trasformazione del latte).

Dans le centre du pays de Valtournenche, il y a une maison ouverte dédiée aux alpages de la Vallée d'Aoste.

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.

In the center of the town of Valtournenche, there is an open house dedicated to the Aosta Valley mountain pastures.

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.

Musée de l'Alpage au cœur des Alpes

Piazza della Chiesa - Valtournenche (AO)
maisondelalpage@gmail.com - Tel. 340.3909223



L'alpeggio di Les Crêtes è situato nel Comune di Ollomont ad una altezza di 2070 m s.l.m., nel cuore della Valle d'Aosta. Les Crêtes si trova in una splendida posizione panoramica immerso in uno scenario di pascoli verdeggianti e si affaccia sul magnifico anfiteatro della Conca di By, uno dei più vasti e spettacolari delle Alpi, circondato da una catena di maestose montagne tra cui spiccano il Mont Velan (3708 m) e il Grand Combin (4314 m).

La famiglia Abram svolge qui la sua attività a conduzione familiare da circa 3 anni. Vengono monticati 126 capi bovini di cui 100 capi in lattazione, 25 vitelli e 1 toro da riproduzione su una superficie d'alpeggio di 130 ettari.

Prodotti: Fontina DOP, toma semigrassa, toma aromatizzata con timo, santoreggia, genepi, peperoncino.

Percorso:

1. Da Ollomont in frazione Rey, presso il parcheggio comunale, imboccare il sentiero "Alta via n. 1", attraversando un bellissimo bosco, seguire le indicazioni fino all'alpeggio. Tempo di percorrenza circa 2 ore.
2. Da Doues raggiungere località Plan Détruit - Champillon. Lasciare la macchina al parcheggio comunale e proseguire a piedi con una facile e pianeggiante passeggiata lungo la strada podereale fino a raggiungere l'alpeggio Les Crêtes. Tempo di percorrenza circa 30 minuti. Nel tratto Plan Détruit - Les Crêtes è previsto un servizio carrozza con cavalli adatto anche a persone con lievi disabilità, costo euro 5.

Collaborazioni: Comune di Ollomont, Cooperativa Sociale C'era l'Acca, A.V.R.E.S.

Titolare dell'alpeggio: SOCIETÀ AGRICOLA FAM. ABRAM.



Alpeggio accessibile
Alpage accessible

Alpage Lo Baou



SAINT-RHÉMY-EN-BOSSSES
venerdì 4 agosto

Ai piedi del Colle del Gran San Bernardo ad un'altezza di circa 2470 m s.l.m. si trova l'alpeggio Lo Baou, che si estende su una superficie di circa 100 ettari di pascolo. Le bovine della Società Agricola Frères Diemoz s.s. sono circa 65 in lattazione, 10 manze, 11 manzetti, 35 vitelli e 2 tori. Direttamente nell'alpeggio si può trovare il punto vendita a conduzione familiare dove vengono venduti i prodotti dell'azienda e i prodotti più rinomati della Valle d'Aosta. Inoltre si può visitare una piccola fattoria dove potete trovare pony, asini, pecore, galline. In pochi minuti si può raggiungere il magnifico colle del Gran San Bernardo con il suo inconfondibile lago.

Prodotti: Fontina DOP, toma, toma aromatizzata (peperoncino, finocchio, erbe), ricotta, brossa, burro, boudin, salami, motsetta.

Percorso: imboccare a Saint-Rhémy la strada per il Colle del Gran San Bernardo, giunti alla casa cantoniera di color rosso, lasciare l'auto e proseguire a piedi per circa 50 minuti, attraversare il ponticello e continuare nel sentiero lungo i prati identificato da una piccola muraglia e seguire le indicazioni fino all'alpeggio.

Collaborazioni: Comune di Saint-Rhémy-en-Bosses.

Titolare dell'alpeggio: SOCIETÀ AGRICOLA FRÈRES DIEMOZ s.s.



Alpeggio accessibile
Alpage accessible



Alpage Tsa de Chavalary



NUS
martedì 8 agosto

L'alpeggio è situato poco sotto il santuario di Cuney (il più alto d'Europa). È costituito da due tramuti, il primo Chavalary a 1900 m s.l.m. e il successivo Tsa de Chavalary a 2200 m s.l.m., e si sviluppa su una superficie di 300 ettari. Sono presenti 85 bovine in lattazione e 25 tra manzi e vitelli.

Prodotti: Fontina DOP.

Percorso:

1. In auto: dal capoluogo del comune di Nus seguire le indicazioni per Lignan/Saint-Barthélemy. Giunti a Lignan proseguire per la frazione Porliod, seguire le indicazioni sino ad un'area parcheggio appositamente segnalata a circa 1 ora e 45 minuti a piedi dall'alpeggio.

2. A piedi: dalla frazione Porliod, tratti di sentiero e strada poderali segnalati vi portano sino all'alpeggio. Tempo di percorrenza 3 ore.

Collaborazioni: Comune di Nus, Gruppo Alpini e Volontari dei Vigili del fuoco di Nus.

Titolare dell'alpeggio: SOCIETÀ MONT FAROMA di BALICCO Giuseppe.



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 commercializzazione.

L'iniziativa Alpages Ouverts unitamente alle altre manifestazioni di promozione del settore zootecnico, coordinate dall'Assessorato Agricoltura e Risorse naturali, quali la Desarpa e il Concorso 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 l'Assessorat de l'agriculture et des ressources naturelles, telles que la Desarpa et le Concours 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 Fontina d'Alpage), coordinated by the Department of Agriculture and Natural Resources, 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.



**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 qu'aîné la Fontina DOP:
une délicieuse façon de manger le lait sans lactose*

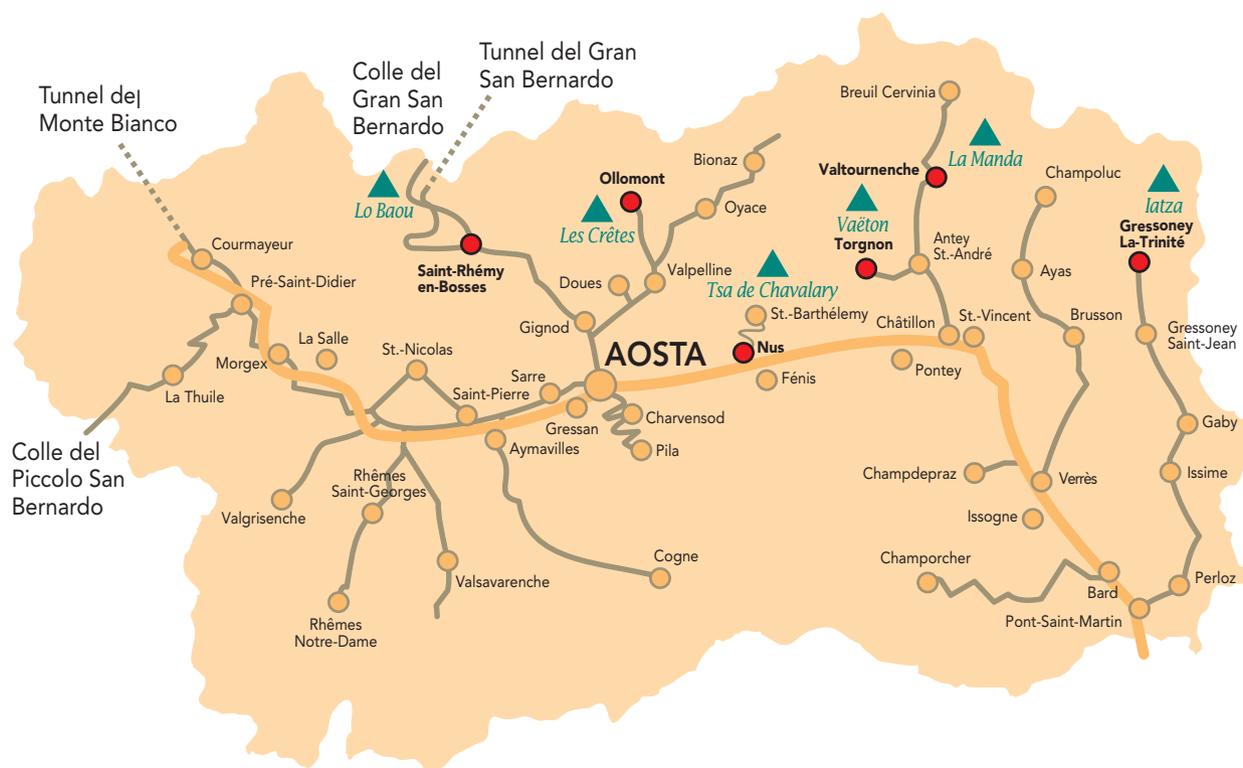
**FEW INGREDIENTS AND NO TRICK
WHOLE MILK FROM ONE MILKING, SALT AND RENNET
AGRICULTURE THAT RESPECTS THE ENVIRONMENT**

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

www.consorzioproduitorifontina.it

Gli alpeggi
della 18^a edizione di

Alpages Ouverts



Alpage Iatza



GRESSONEY-LA-TRINITÉ
venerdì 11 agosto

Situato nel comune di Gressoney-La-Trinité ad un'altezza di 2050 m s.l.m., l'alpeggio si sviluppa su una superficie di circa 50 ettari. La monticazione dei bovini (una novantina di cui una quarantina in lattazione) avviene nel mese di luglio, dopo aver trascorso un mese circa a Tschaval di Staffal, proprio alla partenza della stazione sciistica del comprensorio di Gressoney-La-Trinité. L'alpeggio possiede anche una pratica casera in cui avviene giornalmente la lavorazione del latte. Posizionato tra il rifugio del Gabiet e il piazzale di Staffal, gode di un'affluenza turistica elevata grazie anche alla sua splendida vista sulla Valle di Gressoney e soprattutto del maestoso Monte Rosa. Non raggiungibile direttamente con i mezzi, beneficia di un paesaggio naturale ricco in flora ma anche in fauna selvatica.

Prodotti: toma di Gressoney (toma semi grassa, toma grassa, toma aromatizzata).

Percorso: occorre parcheggiare le auto presso il piazzale Staffal di Gressoney-La-Trinité e poi proseguire a piedi prendendo come riferimento il sentiero per raggiungere il Rifugio Gabiet (o Lago Gabiet) oppure per raggiungere la Località Lavez. Arrivati all'Alpe Moos occorre seguire il sentiero che porta al Lago Blu (Lavez) fino all'alpeggio. Il tempo di percorrenza previsto è di circa 40 minuti.

Collaborazioni: Comune di Gressoney-La-Trinité e Pro Loco di Gressoney-La-Trinité.

Titolare dell'alpeggio: JOLY Attilia.



Alpage Vaëton



TORGNON
giovedì 17 agosto

Situato nel vallone di Chavacourt ad un'altitudine di 2300 m s.l.m., l'alpeggio è costituito da altri tramuti (Chavanne 1800 m s.l.m. e Comianaz 2050 m s.l.m.) e si sviluppa su una superficie di 173 ettari. Le bovine presenti sono 130 di cui 85 in lattazione.

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

Percorso:

1. Arrivati a Torgnon, raggiungere Chantorné; proseguire in direzione Alpe Gorza e percorrere il Tour des Alpagnes verso Tsan. Seguire la sterrata per l'alpeggio di Dzan Dzevé; da lì proseguire fino a Vaëton (2.30 h circa a piedi, 1.45 h circa in MTB).

2. Arrivati a Torgnon, raggiungere Chantorné; continuare oltre il bar ristoro La Montanara lungo la strada sterrata per circa 5 km e parcheggiare in prossimità dello stagno di Lodetor.

2a. Seguire a piedi il sentiero verso il Col d'Ersa e, all'incrocio con la sterrata per Vaëton, proseguire sulla stessa. Percorso più impegnativo (1.30 h circa).

2b. Seguire la strada sterrata principale per Gilliarey (3 km circa da Lodetor), fino al bivio per Vaëton, e proseguire in direzione dell'alpeggio. Itinerario consigliato anche per le MTB (2.00 h circa a piedi, 1.30 h circa in MTB).

Collaborazioni: Comune di Torgnon.

Titolare dell'alpeggio: MUS Luigi.



Alpage La Manda



VALTOURNENCHE
sabato 26 agosto

Situato a 2300 m s.l.m. con vista alla Gran Becca (Monte Cervino) l'alpeggio La Manda è costituito da due tramuti: La Manda inferiore e La Manda superiore. In uno scenario montano imponente, si sviluppa su una superficie di 200 ettari. A 10 minuti a piedi dall'alpeggio si può raggiungere la cappella dove Papa Woytila si è fermato a contemplare e pregare.

Prodotti: il latte viene trasformato sul posto.

Lo Bedzo, che in dialetto valdostano vuol dire "formaggio", è ottenuto dal latte appena munto e lavorato due volte al giorno. La produzione è limitata al periodo estivo quando gli animali sono in alpeggio e si alimentano sui pascoli d'alta quota.

Ricotta, reblec, altri formaggi freschi e stagionati.

Percorso:

1. Prendere la telecabina da Valtournenche fino a la Salette, proseguire a piedi sulla sinistra per un quarto d'ora circa lungo il sentiero n. 107 Gran Balconata del Cervino. Prezzi scontati per l'occasione.
2. A piedi: da Breuil Cervinia salendo dalla località Layet o dal Ventina 1 ora circa; da Perreres appena usciti dalla galleria a destra su strada pedonale 1 ora circa.

Collaborazioni: Comune e Pro Loco di Valtournenche.

Titolare dell'alpeggio: PIEILLER Loris, VERCELLIN NOURISSAT Laura e le figlie Ethel e Ellis.



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 garantit 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 qu'elle 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

www.arev.it

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 animazioni

Le attività proposte dall'Assessorato Agricoltura e Risorse naturali e dall'AreV nel corso delle giornate contribuiscono a far apprezzare al visitatore l'eccellenza 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, del paesaggio e dei sapori autentici della bellissima Valle d'Aosta, mentre le **animazioni** condotte dal Corpo Forestale della Valle d'Aosta, offriranno ai bambini, ma non solo, l'opportunità di approfondire conoscenze sulla flora e fauna alpina.

Les activités proposées par l'Assessorat de l'agriculture et des ressources naturelles au fil de ces journées sont conçues pour que le visiteur puisse apprécier l'excellence de cette 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, du paysage et des saveurs authentiques de notre belle Vallée d'Aoste. Les **animations** organisées par le Corps forestier de la Vallée d'Aoste, offriront également aux jeunes - mais aussi aux moins jeunes ! - l'opportunité d'approfondir leur connaissance de la flore et de la faune alpines.

The activities proposed by the Department of Agriculture and Natural Resources together with AreV (Regional Breeders' Association) help the excellence of our high-quality agro-food chain to be appreciated by visitors. The **tasting of products** from the alpine pasture and local meat products will lead the tourist to the discovery of the traditions, the landscape 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 to children - and to their parents too! - 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.

Alle ore 13.00 **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.

13h00 : **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.

At 1.00 p.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:

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



mesAlpes
MAISONS DE L'ALPAGE AU CŒUR DES ALPES

