



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



Valle d'Aosta
Vallée d'Aoste

www.regione.vda.it/agricoltura

www.lovevda.it



AgriCult



eventi - événements - events

luglio | **dicembre 23**



Con questo piccolo vademecum pratico e tascabile vogliamo offrire un assaggio della ricca programmazione di eventi a promozione del settore agricolo e della cultura rurale per l'anno 2023. Abbiamo voluto predisporre un'unica agenda ad illustrazione dei principali appuntamenti agricoli ed enogastronomici organizzati e sostenuti dall'Assessorato dell'Agricoltura e Risorse naturali al fine di agevolare residenti e turisti nella fruizione di vari momenti golosi e curiosi, guidandoli attraverso le bellezze e prelibatezze della nostra regione.

Certi dell'importanza che il settore agricolo riveste per la manutenzione e la cura del nostro territorio e consapevoli del ruolo fondamentale che allevatori e agricoltori svolgono nella nostra società, crediamo che questi eventi rappresentino una vetrina significativa, che mette in luce le storie e le esperienze, il savoir-faire e la passione, che fanno della Valle d'Aosta una regione autentica, di tradizioni ancestrali ed eccellenze.

Sin dai primi appuntamenti, questo viaggio ci accompagna alla scoperta dei prodotti tipici valdostani. Camminare fra gli alpeggi e le mucche al pascolo, degustare un calice di vino nello scenario incantevole dei filari di vigne, non sono che un esempio dei percorsi che sapranno svelarvi i segreti di ciò che la terra e l'uomo producono con amore, sapere e dedizione. Con lo scorrere delle stagioni, cambiano i colori, i sapori e i profumi della terra, ma rimane saldo lo stretto legame che ogni produttore crea con il suo prodotto. Gli appuntamenti ai quali invitiamo turisti e valdostani testimoniano questa sinergia e ci permettono di continuare a custodire, valorizzare e condividere le perle che la natura ci concede quando sappiamo trattarla bene.

Gustatevi la Valle d'Aosta!

Marco Carrel

Assessore all'Agricoltura e Risorse naturali
della Regione autonoma Valle d'Aosta

Grâce à ce petit vadémécum en format de poche nous vous proposons un avant-goût de la riche programmation d'événements axés sur le secteur agricole et la culture rurale pour l'année 2023. Nous avons souhaité préparer un agenda unique pour illustrer les principaux événements agricoles et œno-gastronomiques organisés et soutenus par l'Assessorat de l'Agriculture et des Ressources naturelles et simplifier ainsi la participation de résidents et touristes à ces moments gourmands et curieux, à la découverte des beautés et des délices de notre région.

Sûrs de l'importance que le secteur agricole revêt pour l'entretien et le soin de notre territoire et conscients du rôle fondamental que les éleveurs et les agriculteurs jouent dans notre société, nous pensons que ces rendez-vous représentent une vitrine significative, qui met en évidence les vécus et les expériences, les savoir-faire et les passions, qui font de la Vallée d'Aoste une région authentique, de traditions ancestrales et de produits d'excellence.

Dès les premiers rendez-vous, ce voyage nous emmène à la découverte des produits typiques de la Vallée d'Aoste. Se promener dans les alpages, admirer les vaches au pâturage, déguster un verre de vin dans le cadre enchanteur des vignobles ne sont que quelques exemples de rencontres qui sauront révéler les secrets de ce que la terre et l'homme produisent avec amour, savoir et dévouement. Au fil des saisons, les couleurs, les saveurs et les parfums de la terre changent, mais le lien étroit que chaque producteur tisse avec son produit reste solide. Les rendez-vous auxquels nous convions les touristes et tous les valdotains témoignent de cette synergie et nous permettent de continuer à préserver, valoriser et partager les perles que la nature nous offre quand nous savons bien la traiter.

Savourez la Vallée d'Aoste !

Marco Carrel

Assesseur à l'Agriculture et Ressources naturelles
de la Région autonome de la Vallée d'Aoste

This small practical and pocket-sized handbook is an invitation to taste the rich program of events designed to promote the agricultural sector and rural culture for the year 2023. We would like to offer a complete overview of the main agricultural and food and wine events organized and supported by the Agriculture and Natural Resources Department. Both residents and tourists will find initiatives to enjoy tasty food and discover the beauties and delicacies of our region.

We are well aware of the importance of agriculture to take care and maintain our territory and of the fundamental role that breeders and farmers play in our society. We therefore consider these events as a significant showcase to tell the stories and experiences of the region, show the savoir-faire and passion of its inhabitants, which make Valle d'Aosta an authentic region of ancestral traditions and excellence.

Starting from the first events, this journey will take you on a discovery of the typical Aosta Valley products. Walking among the pastures and grazing cows, tasting a glass of wine in the enchanting scenery of the vine rows, these are just some examples of the experiences revealing the secrets of what the earth and man produce with love, knowledge and dedication. With the passing of the seasons, the colors, flavors and scents of the earth change, but the close bond of each producer with his product remains intact. The events designed for tourists and residents testify to this synergy and allow us to continue to preserve, enhance and share the gifts that nature has to offer when we take care of it.

Enjoy the Aosta Valley!

Marco Carrel

Minister for Agriculture and Natural Resources
of the Autonomous Region of Valle d'Aosta



LA VEILLÀ

Antichi mestieri, folklore e enogastronomia

La Magdeleine, 22 luglio

Il termine franco-provenzale *veillà* indicava un tempo le lunghe serate invernali trascorse nella stalla, con i familiari e con gli amici. Era un modo conviviale per condividere le lunghe sere d'inverno: si chiacchierava, si giocava a carte, si intagliava il legno, si facevano i lavori di manutenzione degli attrezzi agricoli e le donne filavano o facevano la maglia.

Oggi le *veillà* sono feste organizzate generalmente in estate e mettono in scena rappresentazioni di vita del villaggio all'aperto, rievocando antichi mestieri e proponendo piatti e assaggi gastronomici a base di prodotti tipici locali.



LA VEILLÀ

Anciens métiers, folklore et enogastronomie
La Magdeleine, 22 juillet

Le terme francoprovençal *veillà* désigne les longues veillées hivernales d'autrefois, que l'on passait à l'étable avec la famille, les voisins ou les amis. C'était une façon conviviale d'occuper les longues soirées d'hiver : on bavardait, on jouait aux cartes, on gravait le bois, on réparait les outils agricoles et les femmes filaient ou tricotaient. De nos jours, les *veillà* sont des fêtes organisées dans les villages, généralement en été et en plein air : elles mettent en scène la vie d'antan, évoquent les métiers d'autrefois avec des démonstrations et font découvrir au public des plats gastronomiques à base de produits typiques de la région.

LA VEILLÀ

Ancient crafts, folklore, food and wine
La Magdeleine, July 22nd

The French-Provençal term *veillà* once indicated the long winter evenings spent in the stable, with family and friends. It was a pleasant way to share the long winter evenings: one chatted, played cards, carved wood, did the maintenance work on agricultural tools and the women spun or knitted. Nowadays the word *veillà* refers to festivals generally organized in the summer to stage scenes of village life in the open air, recall ancient crafts and suggest dishes and gastronomic tastings based on typical local products.



NON SOLO SHOW COOKING

Valorizzazione dei prodotti locali attraverso il loro utilizzo in cucina

Saint-Vincent 30 luglio - Arnad 3 agosto - La Thuile 11 agosto - Saint-Nicolas 17 agosto

Non solo Show cooking si svolge in varie località della regione con la finalità di promuovere i prodotti locali d'eccellenza attraverso l'arte e lo spettacolo della cucina. Durante lo show, lo Chef preparerà piatti con ingredienti del territorio, utilizzando in particolare i quattro prodotti DOP, che saranno poi offerti in degustazione al pubblico in abbinamento a vini valdostani. Ogni appuntamento focalizzerà la sua attenzione sulle differenti filiere agricole di produzione, presentate da tecnici del settore agroalimentare e da esperti sommeliers. Accanto al cooking show sarà presente il mercato di Campagna amica, curato da Coldiretti Valle d'Aosta, dove si potranno acquistare i vari prodotti direttamente dai produttori.



NON SOLO SHOW COOKING

Valorisation des produits locaux à travers leur utilisation en cuisine

**Saint-Vincent 30 juillet - Arnad 3 août
La Thuile 11 août - Saint-Nicolas 17 août**

Non solo Show cooking est une manifestation qui se déroule dans plusieurs localités de la région et dont l'objectif est de faire connaître les ingrédients locaux d'excellence, à travers l'art et le spectacle de la cuisine. Pendant sa prestation, le chef prépare des plats à base de produits du terroir, et principalement de quatre AOP, puis les fait déguster au public, accompagnés de vins valdôtains. Chaque date présente une filière agricole différente, dont les particularités sont mises en lumière par des techniciens du secteur agroalimentaire et des sommeliers. Ce spectacle de cuisine est associé au marché de *Campagna amica*, organisé par *Coldiretti Valle d'Aosta*, où l'on peut acheter les produits typiques directement auprès de leurs producteurs.

NON SOLO SHOW COOKING

Preparations of delicious recipes with the local products

**Saint-Vincent 30 July - Arnad 3 August
La Thuile 11 August - Saint-Nicolas 17 August**

Not only Show cooking takes place in various locations in the region with the aim of promoting the best local products through the culinary arts and showcooking. During the show, the Chef will prepare dishes with local ingredients, specifically with the four local PDO products. Once ready, they will be offered to the audience matched with wines from the Aosta Valley. Each appointment will feature a description of the entire supply chain, from farmer to consumer, by practitioners from the agri-food sector and expert sommeliers. Next to the showcooking area, visitors will be able to buy the various products directly from the producers at the *Campagna Amica market*, managed by *Coldiretti Valle d'Aosta*.



ALPAGES OUVERTS

Quattro giornate in quattro diversi alpeggi

Torgnon, 29 luglio - Valtournenche, 5 agosto
Charvensod, 11 agosto - Fontainemore, 17 agosto

Un'iniziativa alla scoperta degli alpeggi e del loro fascino, con la possibilità di conoscere i protagonisti e i segreti di una giornata vissuta nel cuore di paesaggi alpini mozzafiato e soprattutto immersi nelle tradizioni e nei sapori autentici della Valle d'Aosta. I visitatori potranno contemplare la tranquillità dei bovini al pascolo, visitare i locali dell'alpeggio, assistere alla mungitura e alla trasformazione del prodotto, nonché degustare la produzione casearia, la carne valdostana e molti altri prodotti locali. Il tutto in un'atmosfera di festa.



ALPAGES OUVERTS

Torgnon, 29 juillet - Valtournenche, 5 août
Charvensod, 11 août - Fontainemore, 17 août

Cette initiative à la découverte des alpages et de leur charme offre à ses participants l'opportunité de faire la connaissance des gestionnaires d'alpages et de passer une journée au cœur de paysages de montagne à couper le souffle, imprégnés de tradition, tout en savourant les goûts authentiques de la Vallée d'Aoste. Les participants pourront contempler le bétail au pâturage, visiter l'alpage, assister à la traite et à la transformation du lait, mais aussi déguster les fromages, la viande valdôtaine et bien d'autres produits locaux encore, et cela, dans une atmosphère de fête.

ALPAGES OUVERTS

Torgnon, 29 July - Valtournenche, 5 August
Charvensod, 11 August - Fontainemore, 17 August

Here is an opportunity to discover the mountain pastures and their charm, meeting the authentic people. A day in the heart of breathtaking alpine landscapes to get to know all the secrets, immersed in the traditions and authentic flavors of the Aosta Valley. Visitors will be able to observe the tranquil scene of the grazing cattle, visit the alpine pastures, watch the milking and milk processing, as well as taste the local dairy products, the Aosta Valley meat and many other local products. You will certainly enjoy the very festive atmosphere too.



VINI IN VIGNA

Degustazione di vini DOC Valle d'Aosta Vallée d'Aoste

Aymavilles, 29 luglio - Quart, 12 agosto

Un evento enoturistico per gli amanti del buon vino che potranno vivere un'esperienza tra le vigne e un interessante viaggio tra i racconti degli eroici vigneroni valdostani.

Nella cornice dei filari di Aymavilles e Quart sarà possibile degustare le etichette dei diversi produttori associati al Consorzio vini Valle d'Aosta ed assaggiare i migliori prodotti del territorio.

Visitare le vigne significa non solo apprezzarne il vino ma imparare a conoscere anche la natura e il paesaggio che le circondano, riscoprendo tradizioni e cultura locali.



VINI IN VIGNA

*Dégustation de vins AOC « Valle d'Aosta-Vallée d'Aoste »
Aymavilles, 29 juillet - Quart, 12 août*

Cette manifestation œnotouristique s'adresse aux amateurs de bon vin et aux curieux, qui pourront vivre une expérience inoubliable dans les vignes et découvrir les récits des vigneronn heroïques de la Vallée d'Aoste. Dans le décor des rangées de pieds de vigne d'Aymavilles et de Quart, le public découvrira les étiquettes des divers producteurs membres du Consortium des vins de la Vallée d'Aoste et goûtera les meilleurs produits du terroir. Visiter les vignes permet d'apprécier le vin, mais également d'apprendre à connaître la nature et à lire le paysage, tout en découvrant les traditions et la culture locales.

VINI IN VIGNA

*Tasting of Valle d'Aosta DOC wines Vallée d'Aoste
Aymavilles, 29 July - Quart, 12 August*

Wine lovers will have the opportunity to taste the wine directly in the vineyards while listening to the interesting stories of the heroic Aosta Valley vigneronn.

Among the Aymavilles and Quart vineyard rows, the members of the Valle d'Aosta wine consortium will offer a tasting of their wines along with the best local products.

In addition to appreciating the wines, it is nice to learn about the nature and landscape that surrounds the vineyards, rediscovering local traditions and culture.



PERCORSO IN ROSSO

*Vallée d'Aoste Jambon de Bosses DOP,
l'eccellenza del percorso in rosso*
Saint-Rhémy-en-Bosses, 13 agosto

Il capoluogo di Saint-Rhémy-en-Bosses è la meta ideale per un indimenticabile viaggio nel mondo dei sapori, in cui il fil rouge è proprio il colore rosso dei prodotti in degustazione. Lungo le vie della frazione St-Léonard, i visitatori vengono guidati ad assaporare le specialità enogastronomiche presentate dalle Associazioni dei produttori locali. A fare gli onori di casa il *Vallée d'Aoste Jambon de Bosses DOP*.



PERCORSO IN ROSSO

*Vallée d'Aoste Jambon de Bosses AOP,
l'excellence du « parcours en rouge »*
Saint-Rhémy-en-Bosses, 13 août

Le bourg de Saint-Rhémy-en-Bosses est une destination idéale pour entreprendre un voyage inoubliable à la découverte des saveurs. Le fil rouge est justement la couleur rouge des produits à déguster ici. Dans les rues du hameau de Saint-Léonard, le public pourra savourer les spécialités œnogastronomiques présentées par les associations de producteurs locaux et le produit phare de cette dégustation sera, bien entendu, le Jambon de Bosses AOP.

PERCORSO IN ROSSO

*PDO Vallée d'Aoste Jambon de Bosses,
the excellence of the taste journey in red*
Saint-Rhémy-en-Bosses, 13 August

The village of Saint-Rhémy-en-Bosses invites you for a unique and unforgettable journey to taste products that are surprisingly all red. Along the streets of the St-Léonard hamlet, visitors are guided to savor the food and wine specialties presented by the local producers' associations. The PDO Vallée d'Aoste Jambon de Bosses will obviously do the honours.





FIHA DI BARMÉ

Degustazione di vini e prodotti del territorio nei caratteristici "Barmé"

Villeneuve, 16 agosto

Nata per valorizzare le particolari cantine ricavate nella roccia della Becca (il promontorio che sovrasta il borgo), la manifestazione è l'occasione per scoprire i barmé, ambienti unici, uno diverso dall'altro, che rappresentano interessanti esempi di architettura naturale. Il 16 agosto, in ogni barmé verranno ospitate aziende vitivinicole che offriranno in degustazione il loro vino mentre nelle vie del borgo si svolgerà l'esposizione e la vendita di prodotti tipici del territorio nonché di oggetti dell'artigianato locale.



FIHA DI BARMÉ

Dégustation de vins et de produits du terroir dans les barmé caractéristiques du village

Villeneuve, 16 août

Née pour valoriser les caves du village si particulières, creusées dans la roche de la Becca (le promontoire rocheux qui surplombe le bourg), cette manifestation offre une occasion de découvrir les *barmé*, ces lieux uniques et tous différents, qui constituent de très beaux exemples d'architecture naturelle. Le 16 août, chaque barmé accueille une entreprise vitivinicole différente, qui fait déguster ses vins aux visiteurs, pendant que des produits typiques du terroir et des objets d'artisanat local sont exposés et mis en vente dans les rues du bourg.

FIHA DI BARMÉ

Tasting of wines and local products in the picturesque "Barmé"

Villeneuve, 16 August

Originally created to show the special cellars carved into the rock of the Becca (the promontory overlooking the village), the event is an opportunity to discover the *barmé*. They are unique environments, one different from the other, each of them an example of natural architecture. On 16 August, each barmé will host wineries offering their wine for tasting, while in the village streets typical local products as well as local handicrafts will be displayed and sold.



FÈTA DI TRIFOLLE

Le patate sono le protagoniste!

Allein, dal 25 al 27 agosto

Questa iniziativa intende valorizzare un prodotto molto diffuso in Valle d'Aosta, la patata, da secoli presente sulla tavola dei valdostani, cucinata e rivisitata in numerose varianti e con diverse preparazioni. Lo spirito della sagra è anche quello di riscoprire la cucina di un tempo riproponendo ai visitatori una serie di piatti preparati con le patate coltivate in un campo il cui raccolto è utilizzato esclusivamente per l'occasione; si potranno assaggiare la **Sorsa**, zuppa a base di patate cotte con brodo, legumi, verdure e pane nero, nonché la **Tartiflette**, a base di patate lesse e Fontina Dop, e molte altre specialità che utilizzano ingredienti a km 0.



FÈTA DI TRIFOLLE

Les pommes de terre occupent le devant de la scène!

Allein, du 25 au 27 août

La valorisation de la pomme de terre, cuisinée et préparée de nombreuses façons en Vallée d'Aoste depuis plusieurs siècles, est la vocation première de cette initiative. L'esprit de cette fête gastronomique est aussi celui de la redécouverte de la cuisine d'autrefois. Des plats à base de pommes de terre, cultivées dans un champ expressément pour l'occasion, seront proposés aux visiteurs: la *Sorsa*, soupe à base de pommes de terre cuites dans du bouillon, avec des légumineuses, des légumes et du pain noir, mais aussi la *Tartiflette*, préparée avec des pommes de terre bouillies et de la *Fontina*, et bien d'autres spécialités encore, toutes à base d'ingrédients locaux.

FÈTA DI TRIFOLLE

Potatoes are the stars!

Allein, from 25 to 27 August

The aim of this event is to promote the potato, a very popular product in Valle d'Aosta, which has been consumed in the Valle d'Aosta for centuries, cooked and revisited in numerous variations and with different preparations. The purpose of the festival is also to rediscover the cuisine of the past and offer visitors a series of dishes prepared with potatoes grown in a field exclusively dedicated to the event. You will be invited to taste the *Sorsa*, a potato-based soup cooked with broth, legumes, vegetables and brown bread, along with the *Tartiflette*, made with boiled potatoes and PDO *Fontina*, as well as many other specialties based on local ingredients.



LO MATSÒN, COURMAYEUR FOOD MARKET

Fiera mercato di prodotti locali a km 0
Courmayeur, 3 settembre

L'iniziativa, che intende valorizzare i prodotti agricoli, agroalimentari e artigianali locali, è una vetrina che permette alle imprese valdostane di esporre e vendere la loro produzione. Sono circa sessanta i produttori che la prima domenica di settembre sono presenti nelle vie del centro di Courmayeur con le eccellenze che rappresentano il territorio e le tradizioni della Valle d'Aosta. I visitatori potranno degustare ed acquistare i prodotti di tutte le filiere agroalimentari del territorio. Durante la giornata, a corollario dell'iniziativa, sono organizzate animazioni a tema.



LO MATSÒN, COURMAYEUR FOOD MARKET

Foire de produits locaux
Courmayeur, 3 septembre

Cette initiative a pour but de valoriser les produits agricoles, agroalimentaires et artisanaux locaux tout en leur offrant une vitrine qui permet aux entreprises valdôtaines d'exposer et de vendre leurs excellences : le premier dimanche de septembre, une soixantaine de producteurs présente donc des produits typiques de la Vallée d'Aoste et de ses traditions dans les rues du centre de Courmayeur. Les visiteurs pourront déguster et acheter des produits issus de toutes les filières agroalimentaires de la région, mais aussi participer aux animations thématiques organisées tout au long de cette journée.

LO MATSÒN, COURMAYEUR FOOD MARKET

Market of locally sourced products
Courmayeur, 3 September

The event will be a showcase of the Aosta Valley producers displaying and selling their local products, agri-food specialties and handicraft products. About sixty producers will show up in the streets of the Courmayeur city center on the first Sunday of September to promote the delicacies of the territory and the traditions of the Valle d'Aosta. Visitors will be able to taste and buy all the agri-food products of the region. Thematic side events will enrich the initiative.



FÉA DE VAPELEUNNA

Fiera del bestiame

Valpelline, 17 settembre

Le notizie della fiera del bestiame di Valpelline risalgono al 1830 tanto che se ne trova traccia anche nei libri dell'Abbé Henry. In origine si svolgeva il terzo lunedì di settembre ed era un momento di grande richiamo, essendo la prima fiera dopo la discesa dagli alpeggi, punto di riferimento per ottenere indicazioni significative in vista del mercato autunnale del bestiame. Oggi l'evento si svolge la domenica che precede il terzo lunedì di settembre e affianca all'aspetto prevalentemente agricolo-commerciale quello più ampio di promozione e valorizzazione delle tradizioni del territorio, dando spazio ai settori dell'enogastronomia - si potrà assaggiare la *Seupa* à la *Vapelenentze* - e dell'artigianato.



FÉA DE VAPELEUNNA

Foire aux bestiaux
Valpelline, 17 settembre

La foire aux bestiaux de Valpelline est mentionnée pour la première fois en 1830, puis notamment dans des livres de l'Abbé Henry. À l'origine, elle se tenait le troisième lundi de septembre et attirait énormément de monde, car c'était la première foire après la désarpa et un point de référence pour obtenir des indications intéressantes en vue du marché du bétail automnal. De nos jours, elle se déroule le dimanche qui précède le troisième lundi de septembre : elle associe les aspects agricoles et commerciaux à la promotion et à la valorisation des traditions du territoire, en particulier au secteur de l'enogastronomie (avec des dégustations de *Seupa* à la *Vapelenentze*) et de l'artisanat.

FÉA DE VAPELEUNNA

Livestock Exhibition
Valpelline, 17 September

News of the Valpelline livestock exhibition dates back to 1830, so much so that traces of it can also be found in Abbé Henry's books. Originally it took place on the third Monday of September and was a real highlight, being the first fair after the descent from the pastures. It was an opportunity to gather useful information in view of the autumn livestock market. Today the event takes place on the Sunday preceding the third Monday in September and combines the predominantly agricultural-trade aspect with the broader promotion and enhancement of local traditions, with particular reference to food and wine - you can taste the *Seupa* à la *Vapelenentze* - as well as crafts.



FÊTA DI RESÉN

Viticultura ed enoturismo

Chambave, dal 21 al 24 settembre

Giunta nel 2023 alla sua 63^a edizione, l'iniziativa è dedicata alla promozione della viticoltura locale. Il programma prevede un'esposizione fotografica, una conferenza sul tema, l'esposizione dei grappoli d'uva con relativa valutazione da parte di esperti e successiva premiazione, e numerosi eventi collaterali. Il borgo di Chambave diventa luogo di accoglienza per tutti gli appassionati di vino, i quali non solo potranno immergersi in un territorio a vocazione vitivinicola ma anche vivere un'atmosfera di festa, degustare prodotti locali, accompagnati dalla musica della Banda del paese.



FÊTA DI RESÉN

Viticulture et énotourisme
Chambave, du 21 au 24 septembre

L'année 2023 marque la 63^e édition de cette manifestation consacrée à la promotion de la viticulture locale, dont le programme prévoit une exposition de photographies, une conférence, une exposition de grappes de raisin, examinées puis récompensées par des experts du secteur, ainsi que de nombreux autres événements. Le bourg de Chambave devient donc un lieu d'accueil pour tous les passionnés de vin, qui pourront s'immerger dans un territoire à vocation vitivinicole, dans une atmosphère de fête, tout en dégustant des produits locaux et en écoutant la musique de la fanfare du village.

FÊTA DI RESÉN

Viticulture and wine tourism
Chambave, from 21 to 24 September

The 2023 63rd edition of Resén Fêta is dedicated to the promotion of local viticulture. The program includes a photography exhibition, a conference on the subject, an exhibition of grapes with experts evaluating them for the award, and numerous collateral events. All wine enthusiasts will be welcome in the village of Chambave to enjoy a full-immersion experience in a wine-growing area along with the festive atmosphere. You are welcome to taste local products and listen to the music played by the local band.



DU BLÉ AU PAIN

Dai mulini ai forni, alla scoperta di antiche tradizioni

La Magdeleine, 30 settembre e 1° ottobre

“Du blé au pain” è un evento che intende rendere omaggio a un’antica tradizione valdostana, quella dei mulini e della panificazione nei villaggi. Nelle due giornate sarà possibile non solo degustare le eccellenze della trasformazione del grano in pane, ma anche visitare i luoghi ove essa avviene: da non perdere l’interessante itinerario dei mulini. Sul territorio sono presenti otto mulini alimentati da un piccolo torrente, dove si macinavano i cereali che veniva poi trasformato in pane, cotto nei forni del paese, il *Pan ner*. Il prodotto, ricompreso tra quelli con indicazione PAT (Prodotto agroalimentare tradizionale), è un gioiello che arriva sulle nostre tavole dopo una metodica di lavorazione costante ed omogenea nel tempo.



DU BLÉ AU PAIN

Des moulins aux fours, à la découverte des anciennes traditions
La Magdeleine, 30 septembre et 1^{er} octobre

«Du blé au pain» est une initiative née pour rendre hommage à une ancienne tradition valdôtaine, celle des moulins et de la cuisson du pain dans les villages. Pendant deux jours, les visiteurs pourront déguster les excellences de la transformation du blé en pain, mais aussi visiter les lieux qui témoignent de cette activité, le long d’un itinéraire qui compte huit moulins. Ces derniers étaient autrefois alimentés par un petit torrent, où les céréales étaient broyées avant d’être transformées en pain (*pan ner*), qui était ensuite cuit dans les fours du village. Ce produit final, inscrit à la liste des Produits Agroalimentaires Traditionnels (PAT) est un véritable bijou, qui arrive sur nos tables au terme d’une préparation attentive et patiente.

DU BLÉ AU PAIN

From mills to ovens, discovering ancient traditions
La Magdeleine, 30 September and 1 October

“Du blé au pain” pays homage to an ancient Aosta Valley tradition, that of mills and bread-making in the villages. During the two days it will be possible not only to taste the delicious breads made from wheat, but also to visit the actual bread-making places. Do not miss the interesting mills itinerary. There are eight mills in the area powered by a small stream, where cereals were ground and then processed into bread baked in the town ovens, the *Pan ner*. This amazing bread still served on our tables, included in the PAT listed products (Traditional Agri-Food Product), has maintained a constant and consistent processing method over time.



LA DÉSARPA

Il ritorno a valle delle mandrie dagli alpeggi

Valtournenche 23 settembre, Morgex 7 ottobre, Issogne (data da definirsi nel mese di ottobre), **Saint-Nicolas** (data da definirsi tra il 20 settembre e il 10 ottobre)

Désarpa è il termine in patois, o franco-provenzale, che indica il momento in cui le mandrie, dagli alpeggi di alta montagna, fanno ritorno alle loro stalle di fondo valle. In Valle d'Aosta la pratica della transumanza è ancora vitale e sono numerosi gli allevatori che trascorrono i mesi estivi negli alpeggi in quota. La giornata della désarpa è un avvenimento tradizionale molto sentito dalla comunità rurale valdostana e, in particolare per gli allevatori, rappresenta un giorno di festa, da condividere con tutta la popolazione e i turisti. La désarpa si celebra in varie località della Valle d'Aosta e il programma delle manifestazioni prevede anche musica, danze e possibilità di apprezzare le eccellenze dell'enogastronomia locale, come ad Issogne dove si può gustare la *Piata*, un pane locale, che può essere elaborato nella declinazione dolce o salata.



LA DÉSARPA

La descente des alpages

Valtournenche 23 septembre, Morgex 7 octobre, Issogne (date à fixer en octobre), **Saint-Nicolas** (date à fixer entre le 20 septembre et le 10 octobre)

Désarpa est le terme patois, ou francoprovençal, qui désigne le moment où les troupeaux descendent des alpages de haute montagne et reviennent dans la vallée. En Vallée d'Aoste, la transhumance est encore bien vivante et de très nombreux éleveurs passent l'été en altitude, dans les alpages. Le jour de la désarpa est un événement traditionnel auquel la communauté rurale valdôtaine est très attachée, en particulier les éleveurs, pour lesquels ce moment constitue un jour de fête, à partager avec toute la population et les touristes. La *désarpa* a lieu dans plusieurs localités de la région et le programme des manifestations prévoit de la musique, des danses et des dégustations d'excellence de l'enogastronomie locale, comme à Issogne, où le public pourra savourer la *Piata*, un pain local qui peut être décliné en version salée ou sucrée.

LA DÉSARPA

The return of the herds from the mountain pastures to the valley

Valtournenche 23 September, Morgex 7 October, Issogne (date to be set in October), **Saint-Nicolas** (date to be set between 20 September and 10 October)

Désarpa is the term in patois, or Franco-Provençal, designating the time when the herds, from the high mountain pastures, return to their stables at the bottom of the valley. In Valle d'Aosta the practice of transhumance is still vital and there are many breeders who spend the summer months in the mountain pastures. The day of the désarpa is a traditional event deeply felt by the rural community of the Aosta Valley. It is a day of celebration for the farmers, to be shared with all the community and tourists. The *désarpa* is celebrated in various places in the Aosta Valley. The events program features music, dances and tasting excellent local food and wine. For example, in Issogne you can taste the *Piata*, a local bread, in both sweet and savory versions.



FIERA ANNUALE DEL BESTIAME

Fiera del bestiame

Saint-Pierre, 6 ottobre

La manifestazione intende promuovere la conoscenza del mondo agro-pastorale e prevede la partecipazione di circa venticinque aziende zootecniche ricomprese nei Comuni di Saint-Pierre e Saint-Nicolas le cui bovine prenderanno parte anche alla Rassegna delle manze, organizzata in concomitanza con la Fiera. Sarà inoltre organizzato un mercato di prodotti tipici.



FOIRE AUX BESTIAUX

Foire aux bestiaux
Saint-Pierre, 6 octobre

Cette manifestation est destinée à faire connaître le monde agro-pastoral, grâce à la participation de 25 entreprises d'élevage des communes de Saint-Pierre et de Saint-Nicolas, dont les vaches participent, entre autres, au rassemblement des génisses organisé à l'occasion de la foire, qui propose également un marché de produits typiques.

ANNUAL LIVESTOCK FAIR

Livestock Fair
Saint Pierre, 6 October

The event aims to promote greater knowledge of the agro-pastoral world with the participation of about twenty-five livestock breeders in the Municipalities of Saint-Pierre and Saint-Nicolas. Their cows will also take part in the Heifers Exhibition, organized in conjunction with the Fair. A market of typical products will also be there.



MARCHÉ AU FORT

Vetrina delle eccellenze dell'eno-gastronomia valdostana

Bard, 7 e 8 ottobre

Nella suggestiva cornice del borgo medioevale di Bard, ai piedi dello storico Forte, nel fine settimana del 7 e 8 ottobre ritorna come ogni anno il Marché au Fort per promuovere e valorizzare la cultura agroalimentare delle comunità rurali e le eccellenze della Valle d'Aosta.

I visitatori potranno degustare e acquistare direttamente dai produttori/espositori le eccellenze di tutte le filiere delle produzioni locali: dai formaggi ai salumi, dai mieli ai prodotti da forno, dalle produzioni ortofrutticole ai vini.



MARCHÉ AU FORT

Vitrine des excellences de l'eno-gastronomie valdôtaine
Bard, 7 et 8 octobre

C'est dans le décor enchanteur du bourg médiéval de Bard, au pied du Fort, que les 7 et 8 octobre se tiendra à nouveau le *Marché au Fort*, qui présente et valorise la culture agroalimentaire des communautés rurales, ainsi que les produits d'excellence de la Vallée d'Aoste.

Les visiteurs pourront savourer et acheter les gourmandises des différentes filières locales directement auprès des producteurs : fromages, charcuteries, miels divers, pains en tout genre, fruits, légumes et vins.

MARCHÉ AU FORT

Showcase of the excellence of Aosta Valley food and wine
Bard, 7 and 8 October

Marché au Fort returns as every year on the weekend of 7 and 8 October to promote and enhance the agro-food traditions of rural communities and the excellence of Valle d'Aosta products.

Visitors will be able to taste and purchase all kinds of local products directly from the producers/exhibitors: from cheeses to cured meats, from honey to baked goods, from fruit and vegetables to wines.



MELE VALLÉE

Mostra mercato delle mele della Valle d'Aosta

Antey-Saint-André, 7 e 8 ottobre

Nel piccolo borgo di Antey-Saint-André si riuniscono i produttori valdostani di mele della Valle d'Aosta per un fine settimana dal sapore autunnale, una mostra mercato dedicata al frutto più diffuso nella regione con numerose varietà e presentate in questa giornata sotto varie declinazioni. Oltre all'esposizione e alla vendita delle mele e dei loro prodotti derivati, i visitatori potranno partecipare alle diverse iniziative collaterali rivolte a bambini e famiglie.



MELE VALLÉE

*Exposition-marché des pommes de la Vallée d'Aoste
Antey-Saint-André, 7 et 8 octobre*

C'est dans le petit bourg d'Antey-Saint-André que se réunissent les producteurs valdôtains de pommes de la Vallée d'Aoste afin de participer à une exposition-marché des nombreuses variétés du fruit le plus répandu dans la région, présenté ici sous toutes ses formes. En cette fin de semaine, les visiteurs pourront ainsi acheter des pommes et leurs produits dérivés, mais aussi participer aux diverses initiatives destinées aux enfants et aux familles.

MELE VALLÉE

*Market of Valle d'Aosta apples
Antey - Saint-André, 7 and 8 October*

In the small village of Antey-Saint-André, the apple producers from the Aosta Valley gather for a weekend in the autumn atmosphere for a market exhibition dedicated to the most popular fruit in the region with a number of varieties displayed and prepared in many different ways. In addition to the display and sale of apples and apple-based products, visitors will be able to participate in various side initiatives aimed at children and families.



LO PAN NER

Festa del pane nero

Châtillon, 14 e 15 ottobre

A Châtillon, nel forno del villaggio della frazione La Tour, ogni anno viene cotto il pane in occasione della manifestazione organizzata dalla Regione denominata *Lo Pan ner – I pani delle Alpi* e, nelle giornate del 14 e 15 ottobre, oltre alla preparazione del pane, sono previste diverse attività alla scoperta del territorio e dei prodotti tipici locali. L'accensione del forno, l'impasto e la cottura del pane sono momenti di forte aggregazione per la comunità che si ritrova attorno al forno del villaggio e costituiscono anche un importante richiamo per i turisti che apprezzano questo rito, questo *savoir faire* che si tramanda di generazione in generazione.



LO PAN NER

Fête du pain noir
Châtillon, 14 et 15 octobre

Chaque année, à l'occasion de la fête *Lo Pan ner – I pani delle Alpi* organisée par la Région autonome Vallée d'Aoste, le pain est cuit dans le four du hameau de La Tour de Châtillon. En outre, les 14 et 15 octobre, des activités sont également prévues pour faire découvrir au public le territoire et ses produits typiques. Les rituels de la préparation du four, du pétrissage de la pâte et de la cuisson du pain constituent des moments de rassemblement autour du four du hameau et attirent énormément de visiteurs, qui apprécient ce savoir-faire transmis de génération en génération.

LO PAN NER

Feast of brown bread
Châtillon, 14 and 15 October

In Châtillon, in the oven of the hamlet La Tour, bread is baked every year on the occasion of the event organized by the Region called *Lo Pan ner – The breads of the Alps*. On 14 and 15 October, in addition to bread-making, various activities are planned to discover the area and typical local products. It is a very special moment for the whole community which gathers around the oven to see the lighting of the fire, the kneading and baking of the bread. However, it is also a highlight for tourists who like to witness this ritual, this *savoir faire* handed down from generation to generation.



FINALE REGIONALE BATAILLES DE REINES E CHÈVRES

TROPHÉE VILLE D'AOSTE BATAILLES DES MOUDZON

Autenticità e tradizione zootecnica e agricola

**Aosta - Arena Croix Noire -
Batailles des Moudzon - Trophée Ville d'Aoste 14 ottobre
Confronto Interregionale e Finale Batailles de Reines 21 e 22 ottobre
Finale Batailles des Chèvres 29 ottobre**

I combats finals delle batailles de Reines e Chèvres, nonché il Trophée Ville d'Aoste Batailles des Moudzon sono eventi fortemente sentiti a livello regionale, e non solo; sono infatti conosciuti e apprezzati da un pubblico sempre più numeroso di turisti provenienti da Regioni limitrofe, soprattutto nella giornata del confronto Interregionale con il vicino canavese, e dalle vicine Francia e Svizzera. I combats finals e il Trophée Ville d'Aoste rappresentano l'evento clou di una tradizione fortemente radicata nell'identità rurale della Valle d'Aosta, sono nel loro insieme uno stimolo vivo e importante per il mondo zootecnico e contribuiscono ad instaurare e a mantenere un forte legame con il territorio e la comunità rurale valdostana oltreché a rappresentare un volano turistico sempre più interessante.



FINALE RÉGIONALE BATAILLES DE REINES ET DE CHEVRES

TROPHÉE VILLE D'AOSTE BATAILLES DES MOUDZON

Authenticité et tradition de l'élevage et de l'agriculture
Aosta - Arène de la Croix-Noire
Batailles des Moudzon - Trophée Ville d'Aoste 14 octobre
Rencontre interrégionale et Finale
Batailles de Reines 21 et 22 octobre
Finale Batailles des Chèvres 29 octobre

Le Combat final des batailles de Reines et de Chèvres, tout comme le Trophée Ville d'Aoste Batailles des Moudzon sont des manifestations dont les Valdôtains sont de grands amateurs, de même que les nombreux visiteurs provenant des régions limitrophes, surtout pour ce qui est de la Rencontre interrégionale avec le Canavais, la Savoie et le Valais. Les Combats finals et le Trophée Ville d'Aoste s'inscrivent dans le sillon d'une tradition fortement enracinée dans l'identité culturelle de la Vallée d'Aoste et constituent un fort encouragement à conserver et à développer le secteur de l'élevage, tout en instaurant et en maintenant un lien étroit avec le territoire et la communauté rurale valdôtaine, ainsi qu'une invitation pour les touristes à découvrir notre région et ses traditions.

BATAILLES DE REINES AND CHEVRES REGIONAL FINAL

TROPHÉE VILLE D'AOSTE BATAILLES DES MOUDZON

Authenticity, breeding and agricultural traditions
Aosta - Croix Noire Arena
Batailles des Moudzon - Trophée Ville d'Aoste 14 October
Interregional competition and
Batailles de Reines Final on 21 and 22 October
Batailles des Chèvres Final 29 October

The *Combat final* of the batailles de Reines and Chèvres as well as the *Trophée Ville d'Aoste* Batailles des Moudzon are strongly felt at a regional level, and beyond. They are indeed known and appreciated by an increasing number of tourists from neighboring regions and also from France and Switzerland especially on the day of the Interregional competition with the nearby Canavese area. The combat final and the Trophée Ville d'Aoste are the key event of a tradition strongly rooted in the rural identity of the Valle d'Aosta. They are an important incentive for livestock breeders and contribute to establish and keep a strong bond with the territory and the rural community of the Valle d'Aosta, besides becoming a greater attraction for tourists.



www.amisdesreines.it www.bataillesdeschevres.it



SAGRA DEL MIELE E DEI SUOI DERIVATI E XXIX CONCORSO MIELI DELLA VALLE D'AOSTA

Promozione dei migliori mieli della Valle d'Aosta
Châtillon, 28 e 29 ottobre

Nell'ultimo weekend di ottobre a Châtillon, una delle città del miele in Italia, si svolge la Sagra del miele e dei suoi derivati, che riunisce nella via centrale del borgo numerosi apicoltori locali. È l'occasione ideale per degustare ed acquistare le diverse varietà di miele prodotte sul territorio, che in base all'altitudine e alla zona geografica, offre tantissime molteplicità di fiori graditissimi alle api. Nell'ambito della Sagra del Miele, la domenica, si svolge la premiazione degli apicoltori che hanno partecipato al Concorso Miel della Valle d'Aosta e hanno prodotto i migliori mieli delle diverse tipologie (tiglio, castagno, rododendro, tarassaco e millefiori) a testimonianza dell'interesse che riscuote il settore apistico in Valle d'Aosta, cresciuto negli anni in termini di professionalità, diversificazione e qualità del prodotto. Nel pomeriggio è possibile scoprire i mieli premiati e le loro peculiarità attraverso degustazioni guidate condotte dagli esperti assaggiatori dell'Assessorato Agricoltura e Risorse naturali.



FÊTE DU MIEL ET DE SES DÉRIVÉS ET XXIX CONCOURS DES MIELS DE LA VALLÉE D'AOSTE

Promotion des meilleurs miels de la Vallée d'Aoste
Châtillon, 28 et 29 octobre

Durant la dernière fin de semaine d'octobre, Châtillon, qui est l'une des villes du miel d'Italie, accueille la Fête du miel et de ses dérivés dans la rue centrale de son bourg, où de nombreux apiculteurs locaux présentent leurs produits. Voilà une occasion unique pour déguster et acheter diverses variétés de miel produites sur le territoire régional, qui offre une multitude de fleurs aux abeilles, en fonction de l'altitude et de la zone géographique. Le dimanche, les meilleurs miels sont récompensés dans le cadre du Concours des miels de la Vallée d'Aoste selon la typologie de fleur : miel de tilleul, de châtaignier, de rhododendron ou de pissenlit ou miel polyfloral. Cette grande variété témoigne de l'intérêt que suscite l'apiculture en Vallée d'Aoste, un secteur qui s'est d'ailleurs développé ces dernières années en termes de professionnalisme, de diversification et de qualité des produits. Dans l'après-midi, le public pourra découvrir les miels récompensés lors de dégustations guidées par les techniciens de l'Assessorat de l'agriculture et des ressources naturelles inscrits au registre national des spécialistes en analyse sensorielle du miel.

FESTIVAL OF HONEY AND HONEY-BASED PRODUCTS AND XXIX AOSTA VALLEY HONEY COMPETITION

Promotion of the best honeys of Valle d'Aosta
Châtillon, 28 and 29 October

On the last weekend of October in Châtillon, one of the cities famous for honey in Italy, the Honey and Honey-Based product Festival brings together many local beekeepers in the main street of the village. It is the ideal opportunity to taste and buy the different types of honey produced in the area. Different altitudes and geographical locations feature many flower species that are very welcome to bees. On Sunday, as part of the Honey Festival, the Honey Competition is completed by an award ceremony for the beekeepers producing the best honeys (linden, chestnut, rhododendron, dandelion and multiflora). The competition testifies the interest for beekeeping in Valle d'Aosta with growing professionalism, diversification and product quality. In the afternoon guided tastings by the expert tasters of the Agriculture and Natural Resources Department will help participants discover the award-winning honeys and their peculiarities.



CONCORSO MODON D'OR DEDICATO ALLA MIGLIORE FONTINA DOP PRODOTTA IN ALPEGGIO

Fontina DOP - La regina dei formaggi valdostani
Mesi di novembre e dicembre

Il Concorso Modon d'Or è finalizzato alla valorizzazione del prodotto simbolo della Valle d'Aosta: la Fontina DOP. Articolato in diverse sedute di assaggio nel mese di novembre, il concorso vede impegnate le Giurie tecnica, degli operatori del territorio e di eccellenza per giungere alla premiazione delle migliori forme di Fontina, prodotte in alpeggio durante i mesi estivi. Le migliori Fontine DOP di alpeggio premiate nel mese di dicembre sono eccellenze di nicchia e prodotti di altissima qualità che potranno essere acquistate e gustate nei punti vendita e nei ristoranti aderenti all'iniziativa da inizio dicembre.



CONCOURS MODON D'OR LA MEILLEURE FONTINA AOP PRODUITE EN ALPAGNE

Fontina AOP - La reine des fromages valdôtains
Novembre et décembre

Le Concours Modon d'Or est né pour valoriser le produit qui représente le mieux la Vallée d'Aoste : la Fontina AOP. Organisé en plusieurs sessions de dégustation qui se tiennent en novembre, ce concours voit la participation de jurys techniques et de professionnels du secteur, qui récompensent en décembre les meilleures formes de Fontina produites dans les alpages pendant l'été. Les fromages récompensés sont des produits de niche de très grande qualité, qui pourront être achetés ou dégustés dans les points de vente et les restaurants ayant adhéré à l'initiative, dès le début du mois de décembre.

MODON D'OR COMPETITION DEVOTED TO THE BEST PDO FONTINA PRODUCED IN ALPINE PASTURES

PDO Fontina - The queen of Aosta Valley cheeses
Months of November and December

The Modon d'Or Competition is aimed at enhancing the iconic product of Valle d'Aosta: PDO Fontina. The competition will feature various tasting sessions in the month of November, with the involvement of professionals and a technical Jury to award the Fontina wheels, produced in the mountain pastures during the summer months. The best PDO Fontina produced in alpine pastures awarded in December are niche excellences and top quality products that can be purchased and tasted in the stores and restaurants participating in the initiative, starting from the beginning of December.



FEUHTA DE LA MICÓOULA

Hône, 7, 8 e 9 dicembre

Hône propone questa specialità in occasione dell'Immacolata, con una festa che permette di degustare ed apprezzare questo dolce tipico pre-natalizio. Si tratta di un pane dolce locale, chiamato nel dialetto del comune *micóoula*, a base di farina di segale e di frumento con l'aggiunta di altri ingredienti tra i quali le castagne, le noci o fichi, e l'uvetta.

E' un prodotto ricompreso tra quelli con indicazione PAT (Prodotto agroalimentare tradizionale), quindi con una metodica di lavorazione costante ed omogenea nel tempo, secondo regole tradizionali tramandate oralmente dagli anziani del paese con testimonianze raccolte dall'Associazione "Amis de la Micóoula", nata per la salvaguardia e la promozione del prodotto.



FEUHTA DE LA MICÓOULA

Hône, 7, 8 et 9 décembre

Hône propose sa spécialité à l'occasion de la fête de l'Immaculée Conception, lors d'une manifestation où l'on peut déguster ce gâteau typique de la période de Noël : la micóoula, un pain sucré à base de farine de seigle et de blé, agrémenté de châtaignes, de noix, de figues et de raisins secs. Ce pain, inscrit à la liste des Produits Agroalimentaires Traditionnels (PAT), est fabriqué selon une méthode complexe et lente, qui respecte la tradition transmise oralement de génération en génération par les personnes âgées du village, dont les témoignages ont été enregistrés par l'association « Amis de la Micóoula » afin de sauvegarder et faire connaître ce produit unique.

FEUHTA DE LA MICÓOULA

Hône, 7, 8 and 9 December

Hône offers this typical pre-Christmas dessert on Immaculate Conception Day. It is a local sweet bread, called micóoula in the local dialect, made from rye and wheat flour mixed with other ingredients such as chestnuts, walnuts or figs, and raisins. This bread, included in the PAT list (Traditional Agri-Food Product), has been made following a consistent processing method over a long time, according to traditional practices handed down orally by the elders of the town. Testimonies have been collected by the "Amis de la Micóoula" Association, created for the protection and promotion of the product.



TRADITÉN

Percorso tra enogastronomia, tradizione e folklore
Charvensod, 29 dicembre

Si tratta di un'iniziativa biennale, un percorso per valorizzare le tradizioni locali, che si snoda tra le viuzze, i cortili interni, le cantine, le stalle e gli angoli nascosti del borgo di Charvensod. Durante la veillà, all'imbrunire, verranno rievocati antichi mestieri e proposti spettacoli interattivi, testimonianze e atelier musicali e teatrali. Sarà inoltre l'occasione per apprezzare le eccellenze enogastronomiche del territorio, così da legare l'agricoltura alla promozione del territorio nel suo insieme quale proposta anche turistica durante le festività natalizie e di fine anno.



TRADITÉN

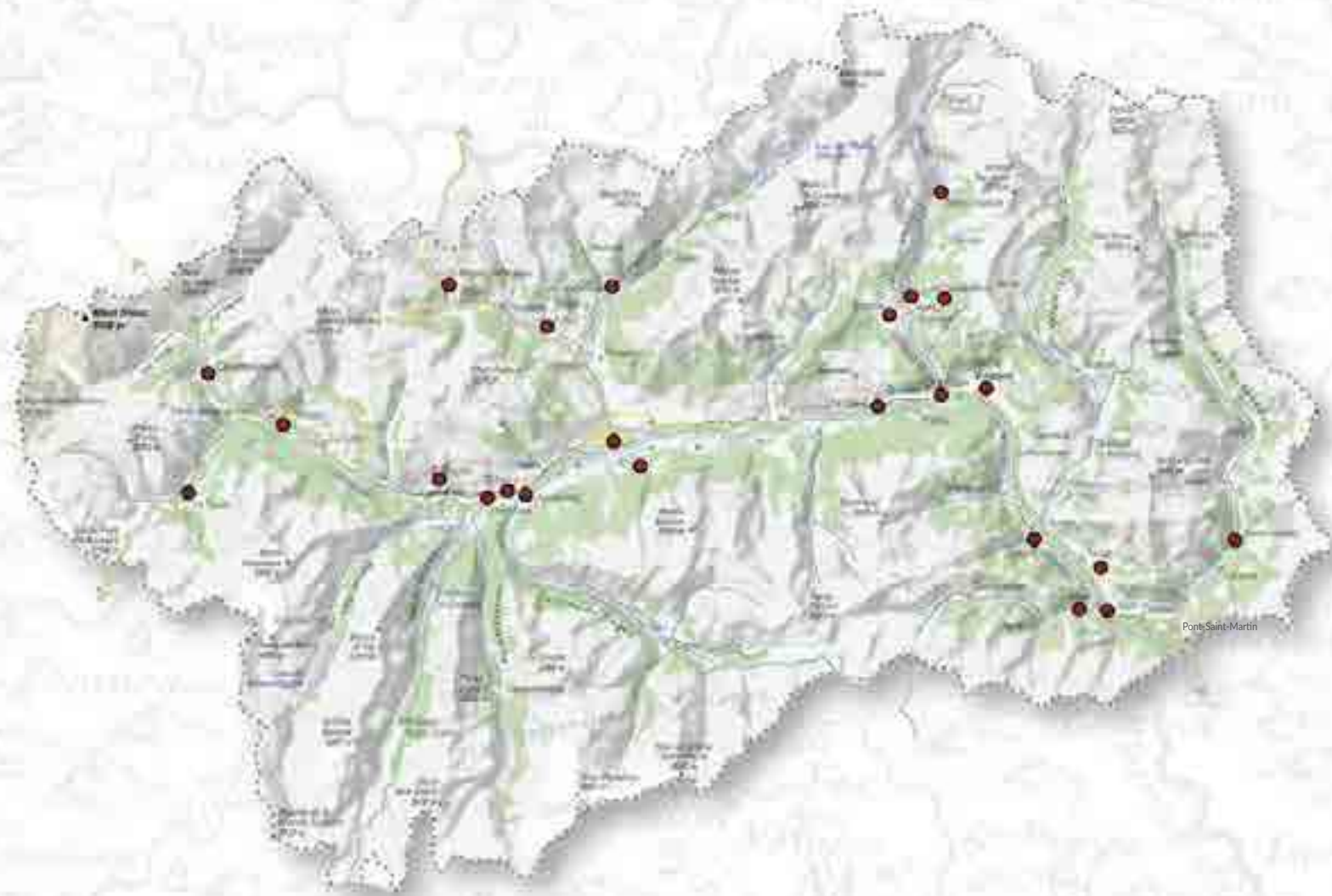
Parcours entre enogastronomie, tradition et folklore
Charvensod, 29 décembre

Cette initiative biennale se déroule le long d'un parcours qui valorise les traditions locales, dans les ruelles, les cours, les caves, les étables et les coins perdus du bourg de Charvensod. Pendant la veillée, à la tombée du jour, des bénévoles évoqueront les anciens métiers et proposeront des spectacles interactifs, des témoignages, des ateliers musicaux et théâtraux. Dans le souci d'associer le monde de l'agriculture à la promotion du territoire et afin de présenter une offre touristique intéressante pour les fêtes de fin d'année, le public pourra également déguster les excellents produits œnogastronomiques du terroir.

TRADITÉN

Food and wine itinerary, between tradition and folklore
Charvensod, 29 December

This biennial initiative winds through the narrow streets, internal courtyards, cellars, stables and hidden corners of the village of Charvensod to help discover and appreciate the local traditions. At dusk, the veillà, will feature the revival of ancient crafts as well as interactive shows, testimonials and musical and theater workshops. It will also be an opportunity to appreciate the excellent food and wine of the area, so as to link farming to tourist promotion with a view to the Christmas and New Year holidays.



Pont-Saint-Martin

LA VEILLÁ	La Magdeleine	pag 6
NON SOLO SHOW COOKING	Saint-Vincent/Arnad La Thuile/Saint-Nicolas	pag 8
ALPAGES OUVERTS	Torgnon/Valtournenche Charvensod/Fontainemore	pag 10
VINI IN VIGNA	Aymavilles/Quart	pag 12
PERCORSO IN ROSSO	Saint-Rhémy-en-Bosses	pag 14
FIHA DI BARMÉ	Villeneuve	pag 16
FÈTA DI TRIFOLLE	Allein	pag 18
LO MATSÒN	Courmayeur	pag 20
FÉA DE VAPELEUNNA	Valpelline	pag 22
FÈTA DI RESÉN	Chambave	pag 24
DU BLÉ AU PAIN	La Magdeleine	pag 26
LA DÉSARPA	Valtournenche/ Morgex Issogne/ Saint-Nicolas	pag 28
FIERA ANNUALE DEL BESTIAME	Saint-Pierre	pag 30
MARCHÉ AU FORT	Bard	pag 32
MELE VALLÉE	Antey-Saint-André	pag 34
LO PAN NER	Châtillon	pag 36
BATAILLES DE REINES/CHÈVRES/MOUDZON	Saint-Christophe - Arena Croix Noire	pag 38
SAGRA DEL MIELE e concorso miele della Valle d'Aosta	Châtillon	pag 40
MODON D'OR	Concorso dedicato alla migliore Fontina DOP prodotta in alpeggio	pag 42
FEUHTA DE LA MICÓOULA	Hône	pag 44
TRADITÉN	Charvensod	pag 46