

 AgriCult



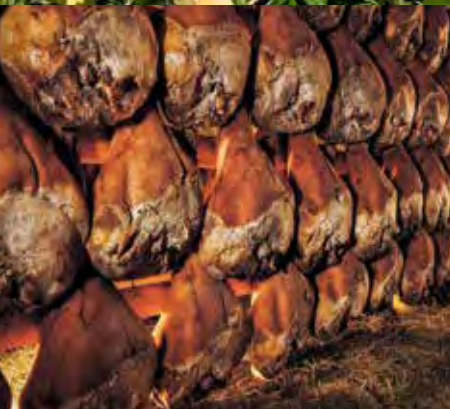
eventi • événements • events

maggio | dicembre 24





AgriCult



Con piacere, per il secondo anno consecutivo, presento questa pratica pubblicazione tascabile che si propone di offrire un assaggio degli eventi e delle manifestazioni che gravitano attorno all'agricoltura e alla cultura rurale valdostana. Nel suo formato sia cartaceo sia digitale, *Agricult* raggruppa e illustra i principali appuntamenti agricoli ed enogastronomici organizzati sul territorio regionale e sostenuti dall'Assessorato all'Agricoltura e Risorse Naturali.

L'interesse riscontrato da parte degli enti locali e dalle varie associazioni attive a livello locale ci incoraggia nella nostra visione politica, orientata alla promozione e alla valorizzazione di tutta la filiera agricola valdostana e delle tradizioni e usanze ad essa collegate. Gli eventi, nuovi e consolidati, dimostrano vivacità, originalità e desiderio di condivisione, nonché una filosofia e un approccio sempre più consapevole alla sostenibilità, alla gestione del territorio e ai suoi prodotti.

Con lo scorrere delle stagioni, si alternano numerosi appuntamenti che ci portano alla scoperta della nostra bella regione e testimoniano il ruolo fondamentale che il settore agricolo riveste per la manutenzione e la cura dei nostri pascoli e delle nostre montagne. Ritengo che questi eventi rappresentino una vetrina significativa, che mette in luce le storie, le esperienze, il savoir-faire e il profondo legame con la terra che ogni produttore esprime attraverso il suo lavoro.

Vi invito a scoprire il ricco paniere enogastronomico, che attraverso la dedizione e la passione dei nostri agricoltori e allevatori, fa della Valle d'Aosta una regione di tradizioni ancestrali ed eccellenze. Invito, quindi, turisti e valdostani ad assaporare questi prodotti nella consapevolezza della sinergia fra uomo e natura che essi rappresentano.

Gustatevi la Valle d'Aosta!

L'Assessore all'Agricoltura e Risorse naturali

MARCO CARREL

C'est avec plaisir, pour la deuxième année consécutive, que je vous présente cette publication pratique au format poche qui propose un avant-goût des événements et des manifestations axées sur l'agriculture et la culture rurale valdôtaine. Sous format papier ou numérique, *Agricult* regroupe et illustre les principaux événements agricoles et œnologiques organisés sur le territoire régional et soutenus par l'Assessorat de l'agriculture et des ressources naturelles.

L'intérêt manifesté par les collectivités locales et les différentes associations actives au niveau local nous encourage dans notre vision politique, orientée vers la promotion et la valorisation de toute la filière agricole valdôtaine, ainsi que des traditions et coutumes qui y sont liées. Ces événements, nouveaux ou consolidés, sont une démonstration de vivacité, d'originalité et d'envie de partager, ainsi que d'une philosophie et d'une approche de plus en plus consciente de la durabilité, de la gestion du territoire et de ses produits.

Au fil des saisons, de nombreux événements nous amènent à découvrir notre belle région et témoignent du rôle fondamental que joue le secteur agricole dans la protection et l'entretien de nos pâturages et de nos montagnes. Je crois que ces manifestations représentent une vitrine importante et mettent en lumière les histoires, les expériences, les savoir-faire et le lien profond avec la terre que chaque producteur exprime à travers son travail.

Je vous invite à découvrir le riche panier œnogastronomique qui, grâce au dévouement et à la passion de nos agriculteurs et éleveurs, fait de la Vallée d'Aoste une région de traditions ancestrales et de produits d'excellence.

J'invite donc les touristes et les habitants de la Vallée d'Aoste à déguster ces produits en prenant conscience de la synergie entre l'homme et la nature qu'ils représentent.

Dégustez la Vallée d'Aoste !

L'Assesseur à l'agriculture et aux ressources naturelles

MARCO CARREL

With pleasure, for the second consecutive year, I present this handy publication that aims to offer a taste of the events and manifestations revolving around agriculture and rural culture in Valle d'Aosta. In both its print and digital formats, *Agriculture* gathers and illustrates the main agricultural and gastronomic events organized in the regional territory and supported by the Department of Agriculture and Natural Resources.

The interest shown by local authorities and various active local associations encourages us in our political vision, oriented towards the promotion and valorization of the entire agricultural sector of Valle d'Aosta and the traditions and customs connected to it. The events, both new and established, demonstrate vibrancy, originality, and a desire for sharing, as well as a philosophy and an increasingly aware and sustainable approach to land management and its products.

As the seasons unfold, numerous events take us on a journey to discover our beautiful region and testify to the fundamental role that the agricultural sector plays in the maintenance and care of our pastures and mountains. I believe that these events represent a significant showcase, highlighting the stories, experiences, know-how, and deep connection with the land that every producer expresses through their work.

I invite you to discover the rich wine and food basket, which, through the dedication and passion of our farmers and breeders, makes Valle d'Aosta a region of ancestral traditions and excellence. I thus invite tourists and Valle d'Aosta residents to savor these products with an awareness of the synergy between man and nature that they represent.

Enjoy Valle d'Aosta!

Councillor for Agriculture and Natural Resources

MARCO CARREL



CANTINE APERTE

Varie località della regione, 26 maggio

Visita in diverse Cantine alla scoperta dei produttori e della loro produzione

La manifestazione è organizzata contemporaneamente in tutte le regioni italiane e da tanti anni porta gli enoturisti a visitare i luoghi di produzione del vino e a conoscere le varie fasi della sua lavorazione nelle cantine.

È l'occasione per conoscere i produttori, le loro storie e le loro aziende, apprezzare il paesaggio viticolo e assaggiare oltre ai vini, anche gli altri prodotti del territorio.



CAVES OUVERTES

Différentes localités de la région, 26 mai

Visite de différentes caves à la découverte des producteurs et de leurs produits

Cette manifestation, qui est organisée en même temps dans toutes les régions italiennes, invite les œnologistes à visiter les lieux de production du vin et à découvrir les différentes phases de sa fabrication dans les caves. C'est l'occasion de connaître les producteurs, leurs histoires et leurs exploitations, d'apprécier le paysage viticole et de goûter non seulement les vins mais également les autres produits du terroir.

OPEN CELLARS

Various locations in the region, May 26th

Visit different wineries and their production

The event is organized simultaneously in all Italian regions. For many years, it has attracted wine tourists to visit wine production sites and learn about the various stages of its production in the cellars, about the producers, and their stories related to the business. It's an opportunity to meet the producers, get to know their life, and their companies, appreciate the vineyard landscape and taste not only wines but also other local products.



CANTINE AGRICOLE

Cogné, 8 giugno

Valorizzazione del connubio tra produzione agricola e turismo

Un percorso sensoriale guidato nel territorio di Cogné, da percorrere a piedi o in bicicletta che sfocerà in un'autentica esperienza per deliziare il palato. La degustazione di piatti della tradizione direttamente presso le aziende agricole permetterà ai partecipanti di apprezzare la ricchezza dell'offerta enogastronomica, le particolarità delle aziende e la bellezza del paesaggio.



CANTINE AGRICOLES

Cogne, 8 juin

Mises en valeur de l'union entre la production agricole et le tourisme

Un parcours sensoriel guidé sur le territoire de Cognac, à entreprendre à pied ou à vélo, qui se transforme en une expérience authentique et un délice pour le palais. La dégustation de plats de la tradition directement dans les exploitations agricoles permet aux participants d'apprécier la richesse de l'offre œnogastronomique, les particularités des exploitations et la beauté du paysage.

CANTINE AGRICOLES

Cogne, June 8th

Valorization of the combination of agricultural production and tourism

A guided sensory journey in the Cognac territory, to be traveled on foot or by bicycle, which will culminate in an authentic experience to delight the palate. Tasting traditional dishes directly at the farms will allow participants to appreciate the richness of the food and wine offered, the peculiarities of the farms, and the beauty of the landscape.



FESTA DEL JAMBON DE BOSSES DOP

Saint-Rhémy-en-Bosses, 14 luglio

**Vallée d'Aoste Jambon de Bosses DOP incontra
gli altri prosciutti crudi DOP d'Italia**

Nel secondo fine di settimana di luglio la vallata del Gran San Bernardo diventerà il teatro europeo del prosciutto crudo. Sono invitati alla manifestazione gli altri 7 prosciutti crudi DOP d'Italia, il Crudo di Cuneo, il Prosciutto di Carpegna, il Prosciutto di Modena, il Prosciutto di Parma, il Prosciutto Toscano, il Prosciutto Veneto Berico – Euganeo e il Prosciutto San Daniele, oltre ai migliori produttori di prosciutto crudo d'Europa, quali l'Iberico, il Puro Bellota, più conosciuto come Pata Negra, il Jamon Serrano e il Noir de Bigorre francese. Per gli amanti del prosciutto crudo sarà quindi un'occasione imperdibile per degustare e apprezzare il meglio d'Europa.



FÊTE DU JAMBON DE BOSSES AOP

Saint-Rhémy-en-Bosses, 14 juillet

Rencontre entre le Vallée d'Aoste Jambon de Bosses AOP et les autres jambons crus AOP d'Italie

Au cours de la deuxième fin de semaine de juillet, la vallée du Grand-Saint-Bernard devient le théâtre européen du jambon cru. Cette manifestation accueille comme invités les sept autres jambons crus AOP d'Italie, le *Crudo di Cuneo*, le *Prosciutto di Carpegna*, le *Prosciutto di Modena*, le *Prosciutto di Parma*, le *Prosciutto Toscano*, le *Prosciutto Veneto Berico - Euganeo* et le *Prosciutto San Daniele*, ainsi que les meilleurs jambons crus d'Europe, tels que le *Puro Bellota*, plus connu comme *Pata Negra*, ou le *Jamón Serrano* espagnols et le *Noir de Bigorre* français. Pour les amateurs de jambon cru ce sera donc une occasion, à ne pas manquer, de déguster et apprécier les meilleurs produits d'Europe.

JAMBON DE BOSSES PDO FESTIVAL

Saint-Rhémy-en-Bosses, July 14th

PDO Vallée d'Aoste Jambon de Bosses meets other PDO raw hams from Italy

In the second weekend of July, the Gran San Bernardo Valley will become the European stage for raw ham. The event invites the other seven PDO raw hams from Italy, such as *Crudo di Cuneo*, *Prosciutto di Carpegna*, *Prosciutto di Modena*, *Prosciutto di Parma*, *Prosciutto Toscano*, *Prosciutto Veneto Berico - Euganeo*, and *Prosciutto San Daniele*, as well as the raw ham's best producers in Europe, such as *Iberico*, *Puro Bellota*, better known as *Pata Negra*, *Jamon Serrano*, and the *frenh Noir de Bigorre*. For lovers of raw ham, it will be an unmissable opportunity to taste and appreciate the best of Europe.



LA VEILLÀ

La Magdeleine, 20 luglio

Antichi mestieri, folklore e enogastronomia

Durante i festeggiamenti della Festa Patronale di Santa Maria Maddalena, nelle frazioni vicine al borgo del villaggio di La Magdeleine si svolge la tradizionale veillà. Quella che una volta era un'usanza contadina, un modo conviviale per condividere le lunghe sere d'inverno, è diventata oggi una manifestazione che racconta il mondo rurale del passato, rievocando antichi mestieri come la lavorazione del ferro, della lana e del legno e proponendo piatti e assaggi gastronomici a base di prodotti tipici locali. Durante la festa si propongono anche dimostrazioni di trebbiatura del grano e di cottura del pane nei tradizionali forni, percorrendo il sentiero degli 8 mulini.



LA VEILLÀ

La Magdeleine, 20 juillet

Anciens métiers, folklore et œnogastronomie

Pendant la fête de la Sainte patronne Marie-Madeleine, dans les hameaux aux alentours du bourg de La Magdeleine se déroule la traditionnelle *veillà*. Cet événement, qui était autrefois une tradition de la culture pastorale, une façon conviviale d'occuper les longues soirées d'hiver, est devenu de nos jours, non seulement une manifestation qui raconte le monde rural du passé et met en scène la vie d'antan, en évoquant les métiers d'autrefois, comme le travail du fer, de la laine et du bois, mais aussi l'occasion de faire découvrir au public des plats gastronomiques à base de produits typiques de la région. Pendant cette fête, il est également possible d'assister à des démonstrations de battage du blé et de cuisson du pain dans les fours traditionnels en parcourant le sentier des 8 moulins.

LA VEILLÀ

La Magdeleine, July 20th

Ancient crafts, folklore, food, and wine

During the celebrations of the Patron feast of Saint Maria Maddalena, in the hamlets near La Magdeleine village, the traditional *veillà* takes place. What was once a peasant custom, a convivial way to share long winter evenings, has now become an event that recounts the rural world of the past, evoking ancient crafts such as ironworking, wool, and wood processing, and offering dishes and gastronomic tastings based on typical local products. During the festival, along the path of the 8 mills, there are also demonstrations of wheat threshing and bread baking in traditional ovens.



NON SOLO SHOW COOKING

*Issogne 20 luglio – Pré-Saint-Didier 31 luglio –
Valtournenche 8 agosto – Gressoney-La-Trinité 10 agosto*

Prodotti locali e creatività in cucina

L'ormai consueto appuntamento con *Non solo Show cooking* offre l'occasione di scoprire varie località della regione con lo scopo di promuovere i prodotti locali d'eccellenza attraverso l'arte e lo spettacolo della cucina. Durante lo show, lo Chef prepara piatti con ingredienti del territorio, utilizzando in particolare i quattro prodotti DOP, che vengono poi offerti in degustazione al pubblico, in abbinamento a vini valdostani. Ogni appuntamento focalizza la sua attenzione sulle diverse filiere agricole di produzione legate al territorio, che vengono illustrate da tecnici del settore agroalimentare e da esperti sommelier. Un intrattenimento musicale precede lo show, allietando il mercato di Campagna amica, curato da Coldiretti Valle d'Aosta, dove si possono acquistare i vari prodotti direttamente dai produttori.



NON SOLO SHOW COOKING

*Issogne, 20 juillet – Pré-Saint-Didier,
31 juillet – Valtournenche, 8 Août –
Gressoney-La-Trinité, 10 Août*

Valorisation des produits locaux et créativité en cuisine

Le traditionnel rendez-vous avec *Non solo Show cooking* est une occasion pour découvrir différentes localités de la région et de promouvoir les produits 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, liée au territoire, 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 il est possible d'acheter les produits typiques directement auprès de leurs producteurs.

NON SOLO SHOW COOKING

*Issogne July 20th – Pré-St-Didier July 31st –
Valtournenche August 8th –
Gressoney-La-Trinité August 10th*

Local products and culinary creativity

The usual appointment with *Non Solo Show Cooking* offers the opportunity to discover various region's locations to promote excellent local products through the art and spectacle of cooking. During the show, the Chef prepares dishes with local ingredients, particularly using the four PDO products, which are then offered for tasting to the public, paired with Valle d'Aosta wines. Each event focuses on different agricultural production chains related to the territory, illustrated by agri-food sector technicians and expert sommeliers. Musical entertainment precedes the show, enlivening the Campagna Amica market, curated by Coldiretti Valle d'Aosta, where various products can be purchased directly from producers.



ALPAGES OUVERTS

Mesi di luglio e agosto

Vivere l'alpeggio

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, per capire da vicino il mondo dell'alpeggio. L'iniziativa, giunta alla sua 25esima edizione, permette di scoprire vari alpeggi della regione e la modalità di gestione, ascoltando i racconti dei protagonisti di questi luoghi. Una giornata di festa e di tradizione, vissuta nel cuore di paesaggi alpini mozzafiato, immersi nelle tradizioni e nei sapori autentici della Valle d'Aosta.





ALPAGES OUVERTS

Juillet et août

Vivre l'alpage

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 pour mieux comprendre le monde de l'alpage. Cette initiative, qui en est à sa 25^{ème} édition, permet de partir à la découverte des alpages de la région et de faire la connaissance de leurs gestionnaires en écoutant les récits des protagonistes de ces lieux. Une journée de fête et de tradition au cœur de paysages à couper le souffle et imprégnés de tradition, en savourant les goûts authentiques de la Vallée d'Aoste.

ALPAGES OUVERTS

July and August

Living the alpine pasture

Contemplating the tranquility of grazing cattle, visiting the mountain pastures, witnessing milking and product transformation, and tasting dairy products, Valle d'Aosta meat, and many other local products to understand up close the world of alpine pastures. The initiative, now in its 25th edition, allows us to discover various alpine pastures in the region, and the management methods, and to listen to the protagonists of these places' stories. A day of celebration and tradition, experienced in the heart of breathtaking alpine landscapes, immersed in the traditions and authentic flavors of Valle d'Aosta.



VINI IN VIGNA

Saint-Pierre, 3 agosto

I vini DOC raccontano la Valle d'Aosta

Nella cornice dei filari dei vigneti di Saint-Pierre si riuniscono le numerose etichette dei diversi produttori associati al Consorzio vini Valle d'Aosta per farvi scoprire 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. Un evento enoturistico per gli amanti del buon vino che potranno fare un interessante viaggio tra i racconti degli eroici vigneron valdostani. Un sorso di Valle d'Aosta in un bicchiere.



VINI IN VIGNA

Saint-Pierre 3 août

Les vins AOC racontent la Vallée d'Aoste

Cette manifestation œnologique s'adresse aux amateurs de bon vin et aux curieux, qui pourront vivre une expérience inoubliable dans les vignes et découvrir les récits des vignerons héroïques de la Vallée d'Aoste. Dans le décor des rangées de pieds de vigne de Saint-Pierre, le public pourra découvrir les étiquettes des divers producteurs membres du Consortium des vins de la Vallée d'Aoste et déguster 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

Saint-Pierre, August 3rd

CDO wines tell the story of Valle d'Aosta

In the setting of Saint-Pierre's vineyards, numerous labels from different producers, associated with the Valle d'Aosta Wine Consortium, gather to let you discover the best products of the territory. Visiting the vineyards means not only appreciating the wine, but also learning about the nature and landscape that surround them, and rediscovering local traditions and culture. It's a wine tourism event for wine lovers who can embark on an interesting journey through the stories of Valle d'Aosta's heroic winemakers. A sip of Valle d'Aosta in a glass.



LA VAGUE - VINS DES MONTAGNES

Valtournenche, 3 agosto

Degustazione di vini di montagna

Un percorso enogastronomico in uno dei più antichi villaggi del Comune di Valtournenche, Crétaz, dove si possono ammirare i tipici *rascards* e i *greniers* e l'antico mulino da poco ristrutturato. I visitatori potranno conoscere le aziende vitivinicole e agroalimentari presenti con prodotti del territorio.



LA VAGUE - VINS DES MONTAGNES

Valtournenche, 3 août

Dégustation de vins de montagne

Un parcours œnogastronomique dans un des plus anciens villages de la commune de Valtournenche, Crétaç, où il est possible d'admirer les *rascards* et les greniers typiques, ainsi que l'ancien moulin récemment restauré. Les visiteurs pourront découvrir les exploitations vitivinicoles et agroalimentaires présentes sur place et les produits du terroir.

LA VAGUE - VINS DES MONTAGNES

Valtournenche, August 3rd

Mountain wine tasting

A food and wine journey in one of the oldest villages in the Valtournenche Municipality, Crétaç, where you can admire the typical *rascard* and *grenier* and the ancient mill recently renovated. Visitors can learn about the wineries, food businesses, and local products.



PERCORSO IN ROSSO

Saint-Rhémy-en-Bosses, 13 agosto

**Vallée d'Aoste Jambon de Bosses DOP,
l'eccellenza del percorso in rosso**

Il borgo di Saint-Rhémy-en-Bosses è la destinazione ideale per un viaggio alla scoperta di sapori autentici, in cui il fil rouge è rappresentato proprio dal colore rosso dei prodotti in degustazione. Lungo le vie della frazione Saint-Léonard, ai visitatori verranno svelati i segreti di produzione delle 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

Saint-Rhémy-en-Bosses, 13 août

**Vallée d'Aoste Jambon de Bosses AOP,
l'excellence du « parcours en rouge »**

Le bourg de Saint-Rhémy-en-Bosses est une destination idéale pour entreprendre un voyage inoubliable à la découverte des saveurs, voyage dont le fil rouge est justement cette couleur, le 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

Saint-Rhémy-en-Bosses, August 13th

**PDO Vallée d'Aoste Jambon de Bosses,
the excellence of the red path**

The village of Saint-Rhémy-en-Bosses is the ideal destination for a journey to discover authentic flavors, where the common thread is the red color of the products on tasting. Along the streets of the Saint-Léonard hamlet, visitors will be introduced to the production secrets of the food and wine specialties proposed by the Associations of local producers. Hosting, the Vallée d'Aoste Jambon de Bosses PDO.



FIHA DI BARMÈ

Villeneuve, 16 agosto

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

La manifestazione nasce per valorizzare queste particolari cantine ricavate nella roccia della Becca (il promontorio che sovrasta il borgo), ed è, quindi, l'occasione per scoprire i diversi barmè, ambienti unici e interessanti esempi di architettura naturale. In questa giornata di festa, in ogni barmè verranno ospitate aziende vitivinicole che offriranno in degustazione il loro vino mentre nelle vie del borgo i visitatori potranno scoprire il variegato paniere di prodotti tipici del territorio nonché gli oggetti dell'artigianato locale esposti sulle varie bancarelle.



FIHA DI BARMÈ

Villeneuve, 16 août

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

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 *barmè*, ces lieux uniques et tous différents, qui constituent de très beaux exemples d'architecture naturelle. Le 16 août, chaque *barmè* 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 BARMÈ

Villeneuve, August 16th

Wine and local products tasting in the characteristic "Barmè"

The event aims to enhance these peculiar cellars carved into the rock of Becca (the promontory overlooking the village) and it's therefore an opportunity to discover the different *barmè*, unique environments, and interesting examples of natural architecture. On this festive day, each *barmè* will host wineries offering their wine for tasting while in the village streets, visitors can discover the variegated basket of typical local products as well as the local crafts exhibited on various stalls.



LO MATSÒN, COURMAYEUR FOOD MARKET



Courmayeur, 1° settembre

Fiera mercato di prodotti locali a km 0

Sono circa sessanta i produttori che la prima domenica di settembre sono presenti nelle vie del centro di Courmayeur a presentare i principali prodotti del territorio e le tradizioni della Valle d'Aosta. 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.

I visitatori potranno degustare ed acquistare i prodotti di tutte le filiere agroalimentari del territorio. A corollario dell'iniziativa, vengono organizzate animazioni a tema.



LO MATSÒN, COURMAYEUR FOOD MARKET

Courmayeur, 1^{er} septembre

Foire de produits locaux

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 produits : 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

Courmayeur, September 1st

Local products fair at 0 kilometers

On the first Sunday of September, about sixty producers gather in the streets of downtown Courmayeur to display the main products of the territory and Valle d'Aosta traditions. This initiative aims to promote local agricultural, agri-food, and craft products. It is a showcase that allows companies from Val d'Aosta to exhibit and sell their products. Visitors can taste and purchase products from all sectors related to agriculture and food. Additionally, themed animations are organized as a corollary to the initiative.



FÈA DE VAPELEUNNA

Valpeline, 15 settembre

Fiera del bestiame



L'origine di quest'antica fiera del bestiame risale al 1830 quando, il terzo lunedì di settembre, si riunivano gli allevatori appena scesi dall'alpeggio per confrontarsi rispetto ai prezzi e alle caratteristiche 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, dell'artigianato e dei prodotti del territorio, dando spazio ai settori dell'enogastronomia, in particolar modo ai prodotti lattiero caseari, ortofrutticoli e ai prodotti derivati, come pane nero e biscotti. Ovviamente è l'occasione giusta per degustare la Seupa à la Vapelenentse.



FÉA DE VAPELEUNNA

Valpelline, 15 septembre

Foire aux bestiaux

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'œnogastronomie (avec des dégustations de *seupa a la vapelenentse*) et de l'artisanat.

FÉA DE VAPELEUNNA

Valpelline, September 15th

Livestock fair

The origins of this ancient livestock fair date back to 1830 when breeders would gather on the third Monday of September, after descending from the mountain pastures, to compare prices and characteristics of their livestock. Today, the event takes place on the Sunday preceding the third Monday of September. In addition to the agricultural-commercial aspect, the fair also includes a broader promotion and valorization of traditions, craftsmanship, and local products. Sectors of Eno gastronomy, particularly dairy products, fruits and vegetables, and derivatives such as black bread and biscuits, are given space. It's the perfect occasion to taste the *Seupa a la Vapelenentse*.



DU BLÉ AU PAIN

La Magdeleine, 5-6 ottobre

Dai mulini ai forni, alla scoperta di antiche tradizioni

La manifestazione intende rendere omaggio a un'antica tradizione valdostana, quella dei mulini e della panificazione nei villaggi. Nel corso delle due giornate si potrà degustare il pane, ma anche visitare i luoghi dove si svolge la panificazione. Oltre ad una conferenza a tema e alla cena tipica, si potrà percorrere l'interessante itinerario dei mulini. Sul territorio sono presenti otto mulini alimentati da un piccolo torrente, dove, una volta, si macinavano i cereali utilizzati per la realizzazione del pane, che veniva poi 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

La Magdeleine, 5 - 6 octobre

Des moulins aux fours, à la découverte des anciennes traditions

«Du blé au pain» est une initiative née pour rendre hommage à une ancienne tradition valdôtaine, celle des moulins et de la panification dans les villages. Durant 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

La Magdeleine, October 5th - 6th

From mills to ovens, discovering ancient traditions

The event aims to pay homage to an ancient Valle d'Aosta tradition, that of mills and baking in villages. Over two days, you can taste bread and visit the places where baking takes place. In addition to a themed conference and a typical dinner, you can follow the interesting itinerary of the mills. In the area, there are eight mills powered by a small stream that used to grind cereals to make bread, which was then baked in the village ovens and called *Pan ner*. This product is classified as a Traditional Agri-food Product (PAT), and it reaches our tables after a methodical and consistent processing over time. It is a true jewel that has been cherished for generations.



LE DÉSARPE

Valtournenche 28 settembre, Morgex 12 ottobre, Issogne 5 ottobre, Saint-Nicolas (data da definirsi tra il 20 settembre e il 10 ottobre), Cogne, 28 e 29 settembre

Il ritorno a valle delle mandrie dagli alpeggi

Désarpa è il termine in patois, o franco-provenzale, che indica il momento in cui le mandrie fanno ritorno dagli alpeggi di alta montagna, scendendo verso le stalle di fondo valle. La transumanza è ancora praticata in Valle d'Aosta e indiscutibilmente vitale per la cura e la salvaguardia del territorio, grazie al lavoro svolto proprio dagli allevatori che trascorrono i mesi estivi negli alpeggi in quota. La giornata della désarpa rappresenta, quindi, un avvenimento tradizionale molto sentito dalla comunità rurale valdostana: un giorno di festa, da condividere con tutta la popolazione e i turisti. La désarpa viene celebrata in varie località della Valle d'Aosta. Il programma delle manifestazioni prevede musica e danze ma offre anche l'opportunità di assaggiare alcuni prodotti locali, come ad Issogne, ad esempio, dove si può gustare la *Piata*, un particolare pane, elaborato nella sua versione dolce o salata.



LE DÉSARPE

Valtournenche 23 septembre, Morgex 12 octobre, Issogne 5 octobre, Saint-Nicolas (date à fixer entre le 20 septembre et le 10 octobre), Cogne 28 et 29 septembre

La descente des alpages

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'oenogastonomie locale, comme à Issogne, où le public pourra savourer la *piata*, un pain local qui peut être décliné en version salée ou sucrée.

LE DÉSARPE

Valtournenche, September 28th; Morgex, October 12th; Issogne, October 5th; Saint-Nicolas (date to be defined between September 20th and October 10th); Cogne, September 28th - 29th

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

Désarpa is the term in patois, or Franco-Provençal, which indicates the moment when the herds return from the high mountain pastures, descending towards the valley floor stables. Transhumance is still practiced in Valle d'Aosta and is undeniably vital for the care and safeguarding of the territory, thanks to the work done by farmers who spend the summer months in the alpine pastures. The *désarpa* day is therefore a traditional event deeply felt by the rural community of Valle d'Aosta: a day of celebration, to be shared with the entire population and tourists. The *désarpa* is celebrated in various locations in Valle d'Aosta. The program of events includes music and dances but also offers the opportunity to taste some local products, for example, in Issogne, you can taste the *Piata*, a particular loaf of bread, elaborated in its sweet or savory version.



FIERA DELLA ZUCCA

Verrès, 5 - 6 ottobre

La zucca, dall'orto alla tavola

La manifestazione vuole essere la celebrazione di un frutto della terra, nell'ottica di esaltarne la bontà in tutte le sue declinazioni e varietà. Lungo le vie del paese del centro storico di Verrès, i visitatori potranno assaggiare gustose pietanze a base di zucca, dall'antipasto al dolce, nonché acquistare prodotti locali a km 0. Sono inoltre previsti momenti di musica e folclore, nonché laboratori didattico-creativi per bambini.



FOIRE DE LA COURGE

Verrès, 5 - 6 octobre

La courge, du potager à la table

Cette manifestation constitue la célébration d'un fruit de la terre, dans le but d'en mettre en évidence la bonté, dans toutes ses espèces et variétés. Le long des rues du centre historique de Verrès, les visiteurs pourront déguster des plats savoureux à base de courge, des entrées au desserts, ainsi qu'acheter des produits locaux à km 0. Cet événement comprend également des moments consacrés à la musique et au folklore, ainsi que des ateliers didactiques et créatifs destinés aux enfants.

FIERA DELLA ZUCCA

Verrès, October 5th - 6th

The pumpkin, from the garden to the table

The event aims to be a celebration of a fruit of the earth, to exalt its goodness in all its variations and varieties. Along the streets of the historic center of Verrès, visitors can taste tasty pumpkin-based dishes, from appetizers to desserts, as well as buy local products at Zero kilometers. There are also moments of music and folklore, as well as educational and creative workshops for children.



MARCHÉ AU FORT

Bard, 12 e 13 ottobre

**Vetrina delle eccellenze
dell'enogastronomia valdostana**



Nel fine settimana del 12 e 13 ottobre ritorna come ogni anno il *Marché au Fort*, manifestazione di promozione e valorizzazione della cultura agroalimentare delle eccellenze della Valle d'Aosta, che quest'anno compie 20 anni.

Nella suggestiva cornice del borgo medioevale di Bard, ai piedi dello storico Forte, i visitatori potranno degustare e acquistare direttamente dai produttori/espositori quanto di meglio offrono le varie filiere locali: dai formaggi ai salumi, dai mieli ai prodotti da forno, dalle produzioni ortofrutticole ai vini.



MARCHÉ AU FORT

Bard, 12 et 13 octobre

Vitrine des excellences de l'œnogastronomie valdôtaine

C'est dans le décor enchanteur du bourg médiéval de Bard, au pied du Fort, que les 12 et 13 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 déguster et acheter les produits de toutes les filières des productions locales directement auprès des producteurs : fromages, charcuteries, miels divers, pains en tout genre, fruits, légumes et vins.

MARCHÉ AU FORT

Bard, October 12th and 13th

Showcase of Valle d'Aosta gastronomic excellences

On the weekend of October 12th and 13th, the Marché au Fort returns, as it does every year, a promotion and valorization event of the agri-food culture of the excellences of Valle d'Aosta, which this year celebrates its 20th anniversary. In the suggestive setting of the medieval village of Bard, at the foot of the historic Fort, visitors can taste and buy directly from the producers/exhibitors the best that the various local sectors offer from cheeses to cold cuts, from honeys to baked goods, from horticultural productions to wines.



MELE VALLÉE

Antey-Saint-André, 12 e 13 ottobre

Mostra mercato delle mele della Valle d'Aosta

Torna come di consueto la mostra mercato dedicata al frutto più diffuso nella regione: la mela. Nel caratteristico borgo di Antey-Saint-André si riuniscono i produttori valdostani di mele della Valle d'Aosta per un fine settimana dal sapore autunnale, ove degustare e acquistare mele 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

Antey-Saint-André, 12 et 13 octobre

Exposition-marché des pommes de la Vallée d'Aoste

C'est dans le petit bourg d'Antey-Saint-André que se réunissent les producteurs valdôtains de pommes de la Vallée d'Aoste pour 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

Antey-Saint-André, October 12th and 13th

Apples exhibition-market of from Valle d'Aosta

The exhibition market is committed to the most widespread fruit in the region: the apple. In the characteristic village of Antey-Saint-André, Val d'Aosta apple producers gather for an autumn-flavored weekend where visitors can taste and purchase apples in various forms. In addition to the exhibition, the sale of apples, and their derivative products, visitors can participate in various side activities aimed at children and families.



CASTAGNATA DI LILLIANES

Lillianes, 25 - 27 ottobre

**Omaggio al prodotto che caratterizza
il territorio di Lillianes, la castagna!**

Una giornata di festa dedicata alla castagna, frutto che caratterizza il territorio del comune cui è dedicato anche un museo, il “Il Riccio”, aperto per l’occasione, dove è possibile effettuare visite guidate.

La castagna è celebrata e premiata cruda appena raccolta, e nel menu del pranzo della domenica.

È quindi un’occasione per conoscere il territorio e il paesaggio di Lillianes, la cultura gastronomica legata alla castagna e le tradizioni legate a tale produzione.



FÊTE DE LA CHÂTAIGNE DE LILLIANES

Lillianes, 25 - 27 octobre

**Hommage au produit typique du territoire
de Lillianes, la châtaigne !**

Une journée de fête consacrée à la châtaigne, produit typique de la commune auquel est également consacré un musée, *Il Riccio*, ouvert pour l'occasion et qui propose des visites guidées. La châtaigne est célébrée et récompensée crue, à peine récoltée, puis dans le menu du déjeuner du dimanche. Voilà donc une occasion de découvrir le territoire et le paysage de Lillianes, sa culture gastronomique liée à la châtaigne et les traditions inhérentes à la production de ce fruit.

CASTAGNATA DI LILLIANES

Lillianes, October 25th - 27th

**A tribute to the product that characterizes
the territory of Lillianes, the chestnut!**

A day of celebration dedicated to the chestnut, a fruit that characterizes the territory of the municipality, which also hosts a museum, "Il Riccio," open for the occasion, where guided tours are available. The chestnut is celebrated and awarded in its raw form just after harvesting, and it features prominently on the Sunday lunch menu. It is an opportunity to get to know the territory and landscape of Lillianes, the gastronomic culture linked to the chestnut, and the traditions associated with its production.



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

Châtillon, 25 - 27 ottobre

Promozione dei migliori mieli della Valle d'Aosta

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 ha come obiettivo di promuovere il miele valdostano e i suoi derivati e valorizzare le tecniche della tradizione dell'apicoltura in questa regione. Passeggiare nella via centrale del borgo, offre l'occasione ideale per degustare ed acquistare le diverse varietà di miele prodotte dagli apicoltori locali. 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.



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

Châtillon, 25 - 27 octobre

Promotion des meilleurs miels de la Vallée d'Aoste

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 de déguster et d'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.

XXIX FESTIVAL OF HONEY AND ITS BY-PRODUCTS AND XXX AOSTA VALLEY HONEY COMPETITION

Châtillon, October 25th - 27th

Promoting the finest honeys of Aosta Valley

On the last weekend of October, in Châtillon, one of the honey cities in Italy, the honey and its by-products Festival takes place, aimed at promoting Val d'Aosta honey and its derivatives and valorizing the traditional techniques of beekeeping in this region. Walking along the central street of the village offers the perfect opportunity to taste and buy the various varieties of honey produced by local beekeepers. As part of the Honey Festival, on Sunday, there is the award ceremony for beekeepers who participated in the Valle d'Aosta Honey Contest and produced the best kinds of honey of diverse types (linden, chestnut, rhododendron, dandelion, and wildflower). A showcase of the growing interest in the beekeeping sector in Valle d'Aosta, which has developed over the years in terms of professionalism, diversification, and product quality. In the afternoon, it is possible to discover the award-winning kinds of honey and their characteristics through guided tastings conducted by expert tasters from the Department of Agriculture and Natural Resources.



FIERA ANNUALE DEL BESTIAME

Verrès, 6-8 novembre

Fiera del bestiame

Appuntamento consolidato nel mondo della zootecnia, la manifestazione affonda le sue radici nelle tradizionali attività del contesto rurale e intende promuovere la conoscenza del mondo agro-pastorale. Sarà presente un mercato di prodotti tipici, artigianato locale, esposizioni di bovini e altri animali e sarà l'occasione per trascorrere una giornata a suon di musica, in un contesto agricolo genuino e a stretto contatto con il territorio.





FOIRE AUX BESTIAUX

Verrès, 6 - 8 novembre

Foire aux bestiaux

Ce rendez-vous annuel du monde de l'élevage est une manifestation dont les racines plongent dans les activités traditionnelles du monde rural et qui entend favoriser la découverte du monde agropastoral. Un marché de produits typiques et d'artisanat local, ainsi qu'une exposition de bovins et autres animaux, attendent les visiteurs pour leur permettre de passer une journée sous le signe de la simplicité du monde agricole, de la musique et du territoire.

ANNUAL CATTLE FAIR

Verrès, November 6th - 8th

Cattle Fair

A well-established event in the world of animal husbandry. The fair has its roots in the traditional activities of the rural context and aims to promote awareness of the agro-pastoral world. There will be a market for typical products, local crafts, cattle, and other animals' exhibitions. It will be an opportunity to spend a day filled with music in a genuine agricultural context intricately connected with the territory.



FINALE REGIONALE BATAILLES DE REINES E DES CHÈVRES TROPHÉE VILLE D'AOSTE BATAILLE DES MOUDZON

AOSTA - ARENA CROIX NOIRE:

- *Bataille Moudzon - Trophée Ville d'Aoste, 12 ottobre*
- *Confronto Interregionale e Finale Batailles de Reines, 19 e 20 ottobre*
- *Finale Bataille des Chèvres, 27 ottobre*

VALPELLINE - AREA SPORTIVA:

- *Combat Espace Mont-Blanc, 14 settembre*



FINALE RÉGIONALE BATAILLE DE REINES ET DES CHÈVRES TROPHÉE VILLE D'AOSTE BATAILLE DES MOUDZON

AOSTE - ARÈNE DE LA CROIX-NOIRE :

- *Bataille de moudzon - Trophée
Ville d'Aoste, 12 octobre*
- *Rencontre interrégionale et Finale de
la Bataille de reines 19 et 20 octobre*
- *Finale de la Bataille de chèvres
27 octobre*

VALPELLINE - AIRE DE SPORT

- *Combat Espace Mont-Blanc 14 septembre*

BATAILLES DE REINES AND CHÈVRES REGIONAL FINALS VILLE D'AOSTE TROPHY BATAILLE DES MOUDZON

AOSTA - ARENA CROIX NOIRE:

- *Bataille Moudzon - Ville d'Aoste Trophy
October 12th*
- *Interregional Comparison and Final Batailles
de Reines October 19th - 20th*
- *Final Bataille des Chèvres October 27th*

VALPELLINE - SPORTS AREA

- *Combat Espace Mont Blanc September 14th*

Autenticità e tradizione zootecnica e agricola

Il combat final delle batailles de Reines e des Chèvres, nonché il Trophée Ville d'Aoste Bataille 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.

Il combat final 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.

Quest'anno si svolge nella nostra regione l'11ª edizione del Combat Espace Mont-Blanc, dove si incontrano bovine provenienti dalla Valle d'Aosta, dalla Savoia e dal Canton Valais. È una manifestazione che si inserisce nell'ambito delle attività poste in essere come Espace Mont-Blanc, frutto dei forti legami tra i diversi territori e le loro popolazioni, unite nello sviluppo e nella salvaguardia di tradizioni e identità alpine, in questo caso nell'ambito della zootecnia e in particolare nel Combat tra bovine che rappresentano le regioni transfrontaliere ai piedi del Monte Bianco.

CALENDARIO DELLE ELIMINATORIE:

www.amisdesreines.it - www.bataillesdeschevres.it

Authenticité et tradition de l'élevage et de l'agriculture

Le Combat final des batailles de reines et de chèvres, tout comme le Trophée Ville d'Aoste Bataille de *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.

Le Combat final et le Trophée Ville d'Aoste s'inscrivent dans le sillage 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.

Cette année, la Vallée d'Aoste accueille la 11^e édition du Combat Espace Mont-Blanc, qui voit s'affronter des bovines provenant de Vallée d'Aoste, de Savoie et du Valais. Cette manifestation s'inscrit dans le cadre des activités organisées par l'Espace Mont-Blanc, grâce aux liens étroits qui unissent ses territoires et ses populations, alliés pour l'essor et la sauvegarde des traditions et de l'identité alpine, notamment celles de l'élevage et, en particulier, le combat entre des bovines qui représentent les régions transfrontalières situées au pied du Mont-Blanc.

Calendrier des combats éliminatoires :

www.amisdesreines.it

www.bataillesdeschevres.it

Livestock and agriculture authenticity and tradition

The final battles of Batailles de Reines and Chèvres (cows and goats), as well as the Ville d'Aoste Trophy Bataille des Moudzon, are strongly felt events at the regional level and beyond. They are known and appreciated by an increasingly large audience of tourists from neighboring regions, especially during the Interregional Comparison with the nearby Canavese, and from nearby France and Switzerland. The final battles and the Ville d'Aoste Trophy represent the highlight of a tradition deeply rooted in the rural identity of Valle d'Aosta. They are a vibrant and important stimulus for the livestock world and contribute to establishing and maintaining a strong bond with the territory and the rural community of Valle d'Aosta, as well as serving as an increasingly interesting tourist attraction. This year, the 11th edition of the Combat Espace Mont Blanc takes place in our region, where cattle from Valle d'Aosta, Savoy, and the Canton of Valais meet. It's an event that fits into the framework of activities such as Espace Mont Blanc, the result of strong bonds between different territories and their populations, united in the development and preservation of alpine traditions and identities, in this case, in the field of livestock and particularly in the Combat between cattle representing the transboundary regions at the foot of Mont Blanc.

Eliminations calendar:

www.amisdesreines.it

www.bataillesdeschevres.it



CONCORSO MODON D'OR

DEDICATO ALLA MIGLIORE FONTINA DOP ALPEGGIO

Mesi di novembre e dicembre

Fontina DOP - La regina dei formaggi valdostani

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 a partire da inizio dicembre.



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

Novembre et décembre

Fontina AOP - La reine des fromages valdôtains

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 CONTEST DEDICATED TO THE BEST PDO FONTINA PRODUCED IN ALPINE PASTURE

Months of November and December

Fontina PDO - The queen of Valle d'Aosta cheeses

The *Modon d'Or* Contest aims to enhance the symbol product of Valle d'Aosta: Fontina PDO. Spread over several tasting sessions in November, the contest involves technical, local operators, and excellence juries to arrive at the awarding of the best forms of Fontina, produced in alpine pastures during the summer months. The best PDO alpine pastures Fontina forms, awarded in December, are niche excellences and products of the highest quality that can be purchased and enjoyed at participating stores and restaurants, starting from early December.

Sommario **2024**

CANTINE APERTE	<i>Valle d'Aosta</i>	6
CANTINE AGRICOLES	<i>Cogne</i>	8
FESTA DEL JAMBON DE BOSSES DOP	<i>Saint-Rhémy-en-Bosses</i>	10
LA VEILLÁ	<i>La Magdeleine</i>	12
NON SOLO SHOW COOKING	<i>Issogne, Pré-St-Didier, Valtournenche, Gressoney-La-Trinité</i>	14
ALPAGES OUVERTS	<i>Valle d'Aosta</i>	16
VINI IN VIGNA	<i>Saint-Pierre</i>	18
LA VAGUE - VINS DES MONTAGNES	<i>Valtournenche</i>	20
PERCORSO IN ROSSO	<i>Saint-Rhémy-en-Bosses</i>	22
FIHA DI BARME	<i>Villeneuve</i>	24
LO MATSÒN, COURMAYEUR FOOD MARKET	<i>Courmayeur</i>	26
FÉA DE VAPELEUNNA	<i>Valpelline</i>	28
DU BLÉ AU PAIN	<i>La Magdeleine</i>	30
LE DÉSARPE	<i>Valtournenche, Morgex, Issogne, Saint-Nicolas, Cogné</i>	32
FIERA DELLA ZUCCA	<i>Verrès</i>	34
MARCHÉ AU FORT	<i>Bard</i>	36
MELE VALLÉE	<i>Antey-Saint-André</i>	38
CASTAGNATA DI LILLIANES	<i>Lillianes</i>	40
XXIX SAGRA DEL MIELE E XXX CONCORSO MIELI DELLA VALLE D'AOSTA	<i>Châtillon</i>	42
FIERA ANNUALE DEL BESTIAME	<i>Verrès</i>	44
BATAILLES DE REINES / CHÈVRES / MOUDZON	<i>Aosta</i>	46
CONCORSO MODON D'OR	<i>Valle d'Aosta</i>	50



Aosta, 18 e 19 Ottobre

Nel centro storico di Aosta saranno valorizzate le eccellenze enogastronomiche e il settore zootecnico attraverso laboratori didattici a tema, street food e momenti musicali.

Il programma dettagliato sarà consultabile al più presto

Aoste, 18 et 19 Octobre

Dans le centre historique de Aoste les meilleurs produits viticoles et gastronomiques de la région ainsi que tout le secteur zootecnique seront à l'honneur et mis en valeur par le biais de laboratoires didactiques à thème, street food et accompagnement musical. Un programme plus détaillé sera bientôt disponible sur le site

Aosta, 18th and 19th October

In the historic centre of Aosta, the best wine and food production of the region as well as the whole zootechnical sector will be in the spotlight and promoted thanks to educational laboratories, street food offer and musical accompaniment.

A more detailed program will soon be available on the site





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



Valle d'Aosta
Vallée d'Aoste

www.regione.vda.it/agricoltura

www.lovevda.it



MISTO
Carta | A sostegno della
gestione forestale responsabile
FSC® C109765