



eventi • événements • events

giugno-dicembre 2025



AgriCult



È con grande soddisfazione che presento l'edizione 2025 di *Agricult*, una pubblicazione che raccoglie e valorizza le manifestazioni legate al mondo rurale, all'enogastronomia e alla zootecnia della nostra Valle d'Aosta.

Agricult giunge alla sua terza edizione e si conferma uno strumento utile e prezioso per far conoscere ai residenti e ai turisti le numerose iniziative espressione del mondo rurale che animano il nostro territorio. Gli eventi inseriti nella brochure coprono un ampio ventaglio di ambiti spaziando dalla viticoltura al miele, dalle castagne al pane, dalle mele alle zucche e mettendo in luce, naturalmente, anche la regina della nostra tavola, la Fontina DOP.

Tutte le iniziative raccolte in queste pagine sono sostenute dall'Assessorato regionale all'Agricoltura e Risorse naturali con un contributo economico previsto dalla legge regionale 17/2016, che disciplina gli aiuti in materia di agricoltura e sviluppo rurale. Si tratta di un sostegno concreto rivolto a Comuni, Consorzi, Associazioni, Pro Loco e soggetti privati i quali, con passione e dedizione, promuovono i prodotti tipici della Valle d'Aosta e ne raccontano l'anima più autentica.

La brochure, redatta in italiano, francese e inglese, è quindi una pratica guida che può orientare i più golosi alla scoperta del sistema agricolo valdostano e delle sue eccellenze, suggerendo loro una serie di esperienze intimamente e genuinamente legate alla natura e alla cultura locale: una vetrina di ciò che il nostro territorio e i nostri allevatori ed agricoltori producono unendo esperienza, professionalità e tradizione.

Credo fortemente che i prodotti valdostani siano un veicolo straordinario di promozione turistica e il simbolo di una realtà regionale che ha saputo innovarsi senza abbandonare le proprie radici. *Agricult* 2025 è il risultato di una rete di collaborazioni virtuose, costruite nel tempo con i protagonisti che al quotidiano, con coraggio, lavoro e amore per la nostra terra, modellano il territorio valdostano.

Vi invito a sfogliarla e a lasciarvi ispirare: ogni pagina è un invito a partecipare, a conoscere, a vivere e a degustare la Valle d'Aosta.

L'Assessore all'Agricoltura e Risorse naturali
MARCO CARREL

C'est avec une grande satisfaction que je présente l'édition 2025 d'Agricult, une publication qui regroupe et vise à promouvoir les événements liés au monde rural, à l'oeno-gastronomie et à l'élevage organisés en Vallée d'Aoste.

Outil utile et précieux afin de faire connaître aux résidents et aux touristes les nombreuses initiatives qui sont l'expression du monde rural qui anime notre territoire, Agricult en est à sa troisième édition. Les événements présentés dans la brochure couvrent un large éventail de secteurs: de la viticulture au miel, des châtaignes au pain, des pommes aux citrouilles, en passant naturellement par la reine de notre table, la Fontina AOP.

Toutes les initiatives rassemblées dans ces pages sont soutenues par l'Assessorat régional de l'Agriculture et des Ressources naturelles avec une contribution financière prévue par la loi régionale 17/2016 qui régleme les aides dans le domaine de l'agriculture et du développement rural. Il s'agit d'un soutien concret qui s'adresse aux Communes, aux consortiums, aux différentes associations et aux particuliers qui, avec passion et dévouement, racontent l'âme la plus authentique de la Vallée d'Aoste en valorisant ses produits typiques.

La brochure, rédigée en italien, français et anglais, est donc un guide pratique qui accompagne les plus gourmands à la découverte du système agricole valdôtain et de ses excellences, en suggérant diverses expériences intimement liées à la nature et à la culture locale: une vitrine de ce que notre territoire et nos éleveurs et agriculteurs produisent en alliant expérience, professionnalisme et tradition.

Je crois fermement que les produits de la Vallée d'Aoste sont un véhicule extraordinaire de promotion touristique et le symbole d'une réalité régionale qui a su innover sans abandonner ses racines. Agricult 2025 est le fruit d'un réseau de collaborations vertueuses, construit au fil du temps avec ceux qui vivent la réalité agricole au quotidien, avec courage, travail et amour pour notre terre.

Je vous invite à feuilleter cette publication en vous laissant inspirer: chaque page est une invitation à participer, à apprendre, à vivre et à déguster la Vallée d'Aoste.

L'Assesseur à l'Agriculture et Ressources naturelles
MARCO CARREL

I am very pleased to present the 2025 edition of Agricult, a brochure that collects and promotes events related to the rural world, food and wine, and livestock farming here in the Aosta Valley.

This third edition confirms itself as a useful and valuable tool to suggest to local residents and tourists the numerous initiatives organised to enliven our region as an expression of the rural world. These events cover a wide range of areas, from viticulture to honey, from chestnuts to bread, from apples to pumpkins and, of course, honouring the queen of our cuisine, Fontina PDO cheese.

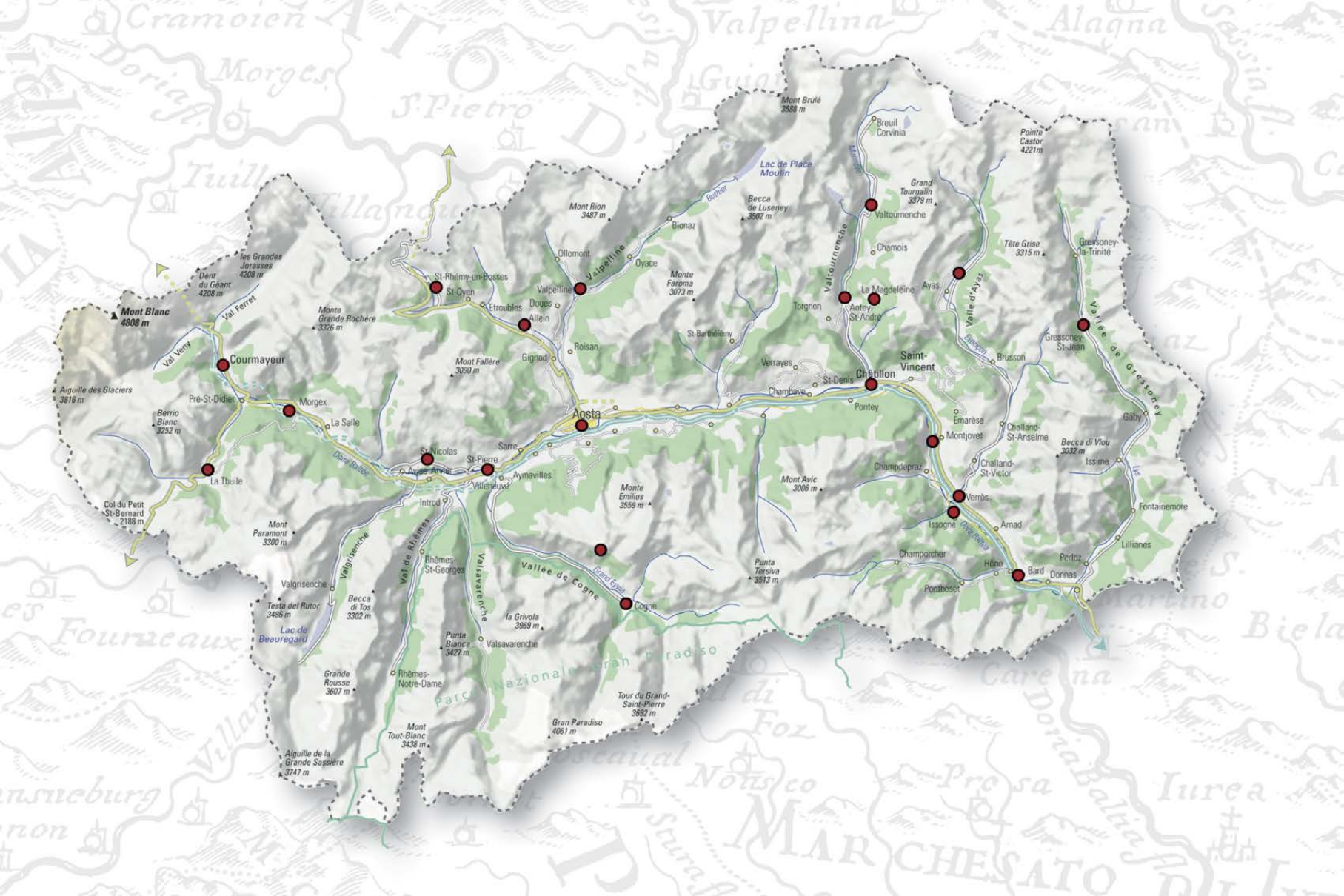
All of the gastronomical highlights collected in these pages are supported by the Regional Department of Agriculture and Natural Resources thanks to a financial contribution provided by Regional Law 17/2016, which regulates grants in the field of agriculture and rural development. This concrete support aims to help the municipalities, consortia, associations, local tourism committees and private individuals who promote typical products made in the Aosta Valley, sharing its authentic soul with passion and dedication.

The brochure, published in Italian, French and English, is a practical guide designed to accompany food enthusiasts on their discovery of Aosta Valley's agricultural system and its delicacies, recommending a series of experiences with deep and genuine ties to nature and local culture: a showcase of what our territory and its breeders and farmers produce by combining experience, professionalism and tradition.

I firmly believe that Aosta Valley products are an extraordinary means for promoting tourism and the symbol of a region that has been able to innovate without abandoning its roots. Agricult 2025 is the result of a network of virtuous collaborations, developed over time with the people who have shaped the Aosta Valley day after day with courage, hard work and love for our land.

Flip through the pages and let yourself be inspired: each event is an invitation to participate, to explore, to experience and to taste the Aosta Valley.

The Councillor for Agriculture and Natural Resources
MARCO CARREL





CANTINE GOURMET

Cognac, 6-8 giugno

Valorizzazione del connubio tra produzione agricola e turismo

Un percorso esperienziale guidato nel territorio di Cognac, per esplorare a tappe le diverse aziende agricole locali e rafforzare ulteriormente il connubio tra agricoltura e turismo. La visita presso le aziende agricole permetterà ai partecipanti di apprezzare l'accoglienza a loro riservata, l'autenticità del territorio e la bellezza del paesaggio.



CAVES GOURMET

Cognac, 6-8 juin

Valorisation de l'union entre la production agricole et le tourisme

Un parcours expérimental guidé sur le territoire de Cognac, pour découvrir, dans un itinéraire par étapes, les exploitations agricoles locales et renforcer l'union entre agriculture et tourisme. La visite des exploitations agricoles permettra aux participants d'apprécier l'accueil qui leur sera réservé, l'authenticité du territoire et la beauté du paysage.

GOURMET WINERIES

Cognac, 6th - 8th June

Promoting the partnership between agricultural production and tourism

A guided experiential journey in the Cognac area will explore an itinerary of local farms to further strengthen the union between agriculture and tourism. The farm visits will allow participants to appreciate exclusive hospitality, the authenticity of the local area and the beautiful landscape.



LO TSAVEN DES ÉTOILES

Courmayeur, 21 giugno • Champoluc, 20 luglio

Gressan-Pila, 9 agosto

**Valorizzazione delle eccellenze del territorio
e attenzione al consumo di prodotti locali sostenibili**

L'Associazione Coldiretti Valle d'Aosta con il Progetto "Lo Tsaven des Étoiles" intende potenziare l'organizzazione del mercato delle aziende agricole aderenti a Campagna Amica in tre località turistiche della regione dove, oltre alla vendita diretta dei prodotti a km zero – momento clou dell'evento –, ci saranno spazi dedicati ai bambini con laboratori didattici e workshop, degustazioni di vino locale e agro-aperitivi finalizzati all'educazione alimentare attraverso la valorizzazione delle filiere corte e allo sviluppo del turismo rurale con la conoscenza delle tradizioni agricole della Valle d'Aosta.



LO TSAVEN DES ÉTOILES

*Courmayeur, 21 juin • Champoluc, 20 juillet
Gressan-Pila, 9 août*

**Valorisation des excellences du territoire
et attention à la consommation
de produits locaux durables**

L'Association Coldiretti Valle d'Aosta, avec le projet «Lo Tsaven des Étoiles» entend renforcer l'organisation du marché des exploitations agricoles qui adhèrent à Campagna Amica dans trois localités touristiques de la région. À la vente directe de produits locaux à km 0, qui représentera le clou des événements, s'ajouteront des ateliers didactiques destinés aux enfants, des dégustations de vins locaux et des agro-aperitifs pour promouvoir l'éducation alimentaire, par la valorisation des filières courtes, et le développement du tourisme rural, par la connaissance des traditions agricoles de la Vallée d'Aoste.

LO TSAVEN DES ÉTOILES

*Courmayeur, 21st June • Champoluc, 20th July
Gressan-Pila, 9th August*

**Promoting local excellence
and the consumption
of sustainable local products**

With the project "Lo Tsaven des Étoiles", the Coldiretti Valle d'Aosta Association aims to strengthen the market organisation of agricultural businesses adhering to the Campagna Amica program in three tourist locations across the region. In addition to the direct sale of zero-mile products – the highlight of the event –, there will also be educational laboratories and workshops in a dedicated space for kids, local wine tastings and farm-to-table aperitifs aimed at food education through the promotion of short supply chains and the development of rural tourism to discover the agricultural traditions of the Aosta Valley.



FESTA DEL JAMBON DE BOSSES DOP

Saint-Rhémy-en-Bosses, 12 e 13 luglio

**Vallée d'Aoste Jambon de Bosses DOP,
occasione di incontro tra i produttori e i consumatori**

Il Jambon de Bosses DOP, protagonista indiscusso dell'evento, verrà presentato e servito ai partecipanti direttamente dai produttori locali, così da favorire il contatto tra il produttore e il consumatore.

Grande attenzione sarà dedicata anche a tutti gli altri prodotti locali attraverso l'organizzazione di una cena presso il Castello di Bosses, varie degustazioni e laboratori per i ragazzi.



FÊTE DU JAMBON DE BOSSES AOP

Saint-Rhémy-en-Bosses, 12 et 13 juillet

**Vallée d'Aoste Jambon de Bosses AOP,
rencontre entre les producteurs
et les consommateurs**

Le Jambon de Bosses AOP, protagoniste de cet événement, sera présenté et servi directement aux participants par les producteurs locaux pour favoriser le contact avec les consommateurs.

Une grande attention sera également réservée à tous les autres produits locaux, dans le cadre d'un dîner organisé au château de Bosses, de différentes dégustations et d'ateliers pour les jeunes.

JAMBON DE BOSSES PDO FESTIVAL

Saint-Rhémy-en-Bosses, 12th - 13th July

**Vallée d'Aoste Jambon de Bosses PDO,
an occasion for producers
and consumers to meet**

The event headliner, Jambon de Bosses PDO prosciutto, will be presented and served to participants directly by local producers, encouraging contact between the producer and the consumer.

Special attention will also be dedicated to all the other local products through the organisation of a dinner at Bosses Castle, various tastings, and workshops for kids.



LA VEILLÀ

La Magdeleine, 19 luglio

Antichi mestieri, folklore e enogastronomia

Durante i festeggiamenti della Festa Patronale di Santa Maria Maddalena si svolge la tradizionale *veillà*. Quella che una volta era un'usanza contadina, un modo conviviale per condividere le lunghe serate d'inverno si è trasformata oggi in 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 svolgono anche dimostrazioni di trebbiatura del grano e di cottura del pane nei tradizionali forni, percorrendo il sentiero degli otto mulini alimentati dall'acqua di un piccolo torrente.



LA VEILLÀ

La Magdeleine, 19 juillet

Ancien métiers, folklore et œnogastronomie

La traditionnelle *veillà* se tient au cours de la fête patronale de sainte Marie-Madeleine. Cette ancienne coutume paysanne, qui était une manière de passer ensemble les longues soirées d'hiver, est devenue aujourd'hui une manifestation qui raconte le monde rural d'autrefois, en évoquant les anciens métiers, comme le travail du fer, de la laine et du bois, ainsi qu'en proposant des plats traditionnels et des dégustations de produits typiques locaux.

La fête comprend également des démonstrations de battage du blé et de cuisson du pain dans les fours traditionnels, le long du sentier des huit moulins, alimentés par l'eau d'un petit torrent.

LA VEILLÀ

La Magdeleine, 19th July

Ancient crafts, folklore, food and wine

The traditional *veillà* takes place during the celebration of the Patronal Feast of Santa Maria Maddalena. What was once a peasant custom and a convivial way to share long winter evenings has now become an event that tells the story of a rural past, bringing ancient crafts such as iron, wool and wood working back to life and offering gastronomic dishes and tastings based on typical local products.

During the event, there will also be demonstrations of wheat threshing and bread baking in traditional ovens, along a path of eight mills powered by the water of a small stream.



CALICI DI STELLE

25 luglio, 15 agosto (località da definire)

Visita di luoghi storico-culturali alla scoperta del vino e dei prodotti del territorio

La manifestazione è organizzata a livello nazionale, nel periodo dal 24 luglio al 24 agosto, in tutte le Regioni d'Italia dal Movimento Turismo del Vino Italia; gli enoturisti potranno visitare luoghi suggestivi, degustare i vini delle Cantine e i prodotti gastronomici del territorio.

Gli appuntamenti saranno arricchiti con intrattenimenti musicali curati da gruppi locali.



COUPES D'ÉTOILES

25 juillet, 15 août (lieu à définir)

Visite de sites historiques et culturels à la découverte des vins et des produits du terroir

La manifestation est organisée à l'échelon national, entre le 24 juillet et le 24 août, dans toutes les régions d'Italie par le *Movimento Turismo del Vino Italia*. Les œnotouristes pourront visiter des sites suggestifs et déguster les vins des caves qui adhèrent à cette initiative, ainsi que les produits gastronomiques du terroir. Les rendez-vous seront enrichis de divertissements musicaux proposés par des groupes locaux.

GOBLETS OF STARS

25th July, 15th August (location to be determined)

Discover local wines and products at historical and cultural sites

The initiative organised at a national level by *Movimento Turismo del Vino Italia* will take place in all Italian regions from July 24th to August 24th. Wine tourists will be able to visit remarkable locations and taste the wines of the participating wineries paired with local gastronomic products. The events will be enriched with musical entertainment curated by local bands.



ALPAGES OUVERTS

Mesi di luglio e agosto

Vivere l'alpeggio

L'iniziativa è l'occasione ideale per 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, entrando in contatto con i segreti del mondo dell'alpeggio. I visitatori potranno scoprire vari alpeggi della regione, e osservarne da vicino 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

Mois de juillet et d'août

Vivre à l'alpage

Cette initiative permet d'admirer la tranquillité des bovins au pâturage, de visiter les locaux de l'alpage, d'assister à la traite et à la transformation du lait, mais aussi de déguster les produits laitiers, la viande valdôtaine et bien d'autres produits locaux, pour voir de près l'univers de l'alpage, mais aussi de découvrir différents alpages de la région et leurs modalités de gestion tout en écoutant les récits des protagonistes de ces lieux. Une journée de fête sous le signe de la tradition et de la gastronomie typique, au cœur de paysages alpins à couper le souffle.

ALPAGES OUVERTS

July and August

Experience the mountain pasture

This event is a great opportunity to visit mountain dairies, observe milking and product transformation, and savour the taste of dairy production, Aosta Valley meat and many other local products to get a glimpse into the hidden secrets of the mountain pasture world. Visitors will get the chance to explore various mountain pastures in the region, see up close how they are managed and listen to the stories of the people who run them. A day of celebration and tradition to enjoy in the heart of breathtaking alpine landscapes, immersed in the authentic traditions and flavours of the Aosta Valley.



NON SOLO SHOW COOKING

Cogné, 26 luglio • La Thuile, 3 agosto

Gressoney-Saint-Jean, 6 agosto • La Magdeleine, 12 agosto

Prodotti locali e creatività in cucina

Il consueto appuntamento con Non Solo Show Cooking si svolge in diverse località della regione con lo scopo di promuovere i prodotti locali d'eccellenza attraverso l'abilità, la creatività e lo spettacolo della cucina.

Durante lo show, lo Chef preparerà 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

Cogné, 26 juillet

La Thuile, 3 août

Gressoney-Saint-Jean, 6 août

La Magdeleine, 12 août

Produits locaux et créativité en cuisine

Le traditionnel rendez-vous avec Non Solo Show Cooking est une occasion de découvrir différentes localités de la région et de promouvoir les produits locaux d'excellence, à travers l'art et le spectacle de la cuisine. Un 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.

Un divertissement musical précède le spectacle de cuisine et anime le 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

Cogné, 26th July

La Thuile, 3rd August

Gressoney-Saint-Jean, 6th August

La Magdeleine, 12th August

Local products and creative cuisine

Non Solo Show Cooking returns in various villages across the region with the aim of promoting excellent local products through the skill, creativity and spectacle of live cooking. During the show, the Chef prepares dishes with local ingredients, making particular use of the four PDO products, which the audience are then invited to taste paired with Aosta Valley wines. Each event focuses on a different agricultural production chain linked to the local territory, illustrated by technicians from the agri-food sector and expert sommeliers.

The show is preceded by a concert held to enliven the Campagna Amica market curated by Coldiretti Valle d'Aosta, where a variety of products can be purchased directly from producers.



PERCORSO IN ROSSO

Saint-Rhémy-en-Bosses, 13 agosto

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

Il suggestivo capoluogo di Saint-Rhémy-en-Bosses è la location ideale per una piacevole passeggiata 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 St-Léonard, ai visitatori verranno svelati i segreti di produzione delle specialità enogastronomiche presentate dalle associazioni dei produttori locali. Come di consueto, il Vallée d'Aoste Jambon de Bosses DOP farà onori di casa.



PERCORSO IN ROSSO

Saint-Rhémy-en-Bosses, 13 août

**Vallée d'Aoste Jambon de Bosses AOP,
l'eccellenza 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 authentiques et dont le fil rouge est justement cette couleur, le rouge des produits à déguster. Dans les rues du hameau de Saint-Léonard, les visiteurs pourront découvrir les secrets de la préparation des spécialités œnogastronomiques présentées par les associations de producteurs locaux, dont le produit phare est le Jambon de Bosses AOP.

PERCORSO IN ROSSO

Saint-Rhémy-en-Bosses, 13th August

**Vallée d'Aoste Jambon de Bosses PDO
rolls out the red carpet**

The charming main village of Saint-Rhémy-en-Bosses is the ideal location for a pleasant stroll to discover authentic flavours, where the fil rouge is the red colour of the products on offer. While exploring the streets of the hamlet of St-Léonard, visitors will learn the secrets behind the production of local food and wine specialties, presented by the local producers' associations in the home town of the prestigious Vallée d'Aoste Jambon de Bosses PDO.



FÈTA DI TRIFOLLE

Allein, dal 29 al 31 agosto

Le patate sono le protagoniste!

La patata, da secoli presente sulla tavola dei valdostani, cucinata e rivisitata in numerose varianti e con diverse preparazioni è la protagonista di questa iniziativa. 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, la Tartiflette a base di patate lesse e Fontina DOP e molte altre specialità che utilizzano ingredienti a km 0.



FÈTA DI TRIFOLLE

Allein, du 29 au 31 août

Les pommes de terre sont les protagonistes!

Cette initiative entend mettre en valeur un produit très répandu en Vallée d'Aoste, la pomme de terre, qui figure depuis des siècles sur les tables des Valdôtains, cuisinée et préparée de nombreuses façons différentes. L'esprit de cette fête est aussi celui de faire redécouvrir la cuisine d'autrefois en proposant aux visiteurs une série de plats à base de pommes de terre cultivées dans un champs expressément pour cette occasion. Il sera possible de déguster la sorsa, soupe à base de pommes de terre cuites dans du bouillon, avec des légumes et du pain noir, mais aussi la tartiflette, préparée avec des pommes de terre bouillies et de la Fontina AOP, et bien d'autres spécialités encore, toutes à base d'ingrédients à km 0.

FÈTA DI TRIFOLLE

Allein, 29th - 31st August

All about potatoes!

The potato, which has been present on Aosta Valley tables for centuries, cooked and revisited in numerous variations using different preparations, will be the star of the festival activities. The spirit of the event is also to rediscover cuisine of the past by offering visitors a series of dishes prepared with potatoes grown in a field whose harvest is used exclusively for the occasion; participants will be able to taste Sorsa, a soup made with potatoes cooked with broth, legumes, vegetables and black bread, the Tartiflette made with boiled potatoes and Fontina PDO, and many other specialities that use zero-mile ingredients.



LO MATSÒN COURMAYEUR FOOD MARKET

Courmayeur, 7 settembre

Fiera mercato di prodotti locali a km 0

L'iniziativa intende valorizzare i prodotti agricoli e artigianali locali. I produttori presenti nelle vie del centro di Courmayeur saranno circa sessanta e questa fiera mercato, che come d'abitudine si svolge la prima domenica di settembre, sarà un'ottima occasione per gustare i principali prodotti del territorio e apprezzare le tradizioni della Valle d'Aosta.

Ottima vetrina per le imprese valdostane che espongono e vendono la loro produzione, la fiera è anche un goloso momento alla scoperta dei prodotti di tutte le filiere agroalimentari del territorio.

A corollario dell'iniziativa vengono organizzate animazioni a tema.



LO MATSÒN, COURMAYEUR FOOD MARKET

Courmayeur, 7 septembre

Foire-marché de produits locaux à km 0

Le premier dimanche de septembre, environ soixante producteurs présentent les principaux produits du terroir et les traditions de la Vallée d'Aoste dans les rues du centre de Courmayeur. 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.

Les visiteurs pourront déguster et acheter des produits issus de toutes les filières agroalimentaires locales, mais aussi participer aux animations thématiques organisées tout au long de cette journée.

LO MATSÒN, COURMAYEUR FOOD MARKET

Courmayeur, 7th September

Market showcase of zero-mile products

This initiative aims to promote local agricultural and artisanal products. On the first Sunday of September, as usual, around sixty producers will gather in the central streets of Courmayeur, making this event the perfect opportunity to savour the main products of the area and appreciate the traditions of the Aosta Valley. A great showcase that allows Aosta Valley businesses to exhibit and sell their products, and a true gourmet experience to taste products from all the agri-food chains in the area.

Themed entertainment will be organised to accompany the event.



FÉA DE VAPELEUNNA

Valpelline, 14 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. Ai giorni nostri 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 i prodotti derivati, come pane nero e biscotti. Ovviamente è l'occasione giusta per assaggiare la Seupa à la Vapelenentse.



FÉA DE VAPELEUNNA

Valpelline, 14 septembre

Foire aux bestiaux

La foire aux bestiaux de Valpelline est mentionnée pour la première fois en 1830, quand, le troisième lundi de septembre, les éleveurs qui venaient de descendre des alpages se réunissaient pour comparer les prix et les caractéristiques du bétail. De nos jours, elle se déroule le dimanche qui précède le troisième lundi de septembre et associe les aspects agricoles et commerciaux à la promotion et à la valorisation des traditions, de l'artisanat et des produits du terroir. Elle réserve une place importante aux secteurs de l'oénogastronomie et notamment aux produits laitiers, aux fruits et légumes, ainsi qu'aux produits dérivés comme le pain noir et les biscuits. C'est également une bonne occasion de goûter la Seupa à la Vapelenentse.

FÉA DE VAPELEUNNA

Valpelline, 14th September

Valpelline livestock fair

The origins of this traditional livestock fair date back to 1830 when, on the third Monday of September, breeders who had just come down from the mountain pastures would gather to compare livestock prices and characteristics. Today, the event takes place on the Sunday before the third Monday of September and combines the predominantly agricultural-commercial aspect with the broader objective of promoting and enhancing traditions, crafts and local products, giving space to the food and wine sector, in particular dairy products, fruit and vegetables and derivative products, such as black bread and biscuits. It is also the perfect occasion to taste Seupa à la Vapelenentse.



LE DÉSARPE

Valtournenche, 27 settembre

Morgex, 3 e 4 ottobre • Cogné, 4 e 5 ottobre

Saint-Nicolas (data da definirsi tra fine settembre e inizio ottobre)

Issogne (data da definirsi indicativamente il 18 ottobre)

Il ritorno a valle delle mandrie dagli alpeggi

La giornata della *désarpe* è un avvenimento tradizionale molto sentito dalla comunità rurale valdostana. Il termine *désarpe*, in franco-provenzale o patois, indica il momento in cui le mandrie fanno ritorno dagli alpeggi di alta montagna, scendendo verso le stalle di fondo valle. Questa pratica della transumanza è ancora ben presente in Valle d'Aosta e indubbiamente fondamentale 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 *désarpe* rappresenta quindi un momento di festa, da condividere con tutta la popolazione e i turisti. La *désarpe* viene celebrata in varie località della Valle d'Aosta. Il programma delle manifestazioni prevede anche musica e danze ma offre anche l'opportunità di assaggiare i diversi prodotti locali.



LE DÉSARPE

Valtournenche, 27 settembre

Morgex, 3 e 4 ottobre • Cogné, 4 e 5 ottobre

Saint-Nicolas (date à définir entre fin septembre et début octobre),

Issogne (date à définir - à titre indicatif le 18 octobre)

La descente des troupeaux des alpages

Désarpe est le terme patois, ou francoprovençal, qui désigne le moment où les troupeaux descendent des alpages de haute montagne et reviennent vers les étables de la vallée.

En Vallée d'Aoste, cette transhumance est encore pratiquée et joue indéniablement un rôle fondamental pour la sauvegarde du territoire, grâce au travail des éleveurs qui passent l'été en altitude, dans les alpages. La *désarpe* est un événement traditionnel auquel la communauté rurale valdôtaine est très attachée. C'est un jour de fête, à partager avec toute la population et les touristes.

La *désarpe* a lieu dans plusieurs localités de la région et le programme des manifestations prévoit notamment de la musique et des danses, mais aussi des dégustations de produits locaux.

LE DÉSARPE

Valtournenche, 27th September

Morgex, 3rd - 4th October • Cogné, 4th - 5th October

Saint-Nicolas (date to be determined between the end of September and the beginning of October),

Issogne (date to be determined, around 18th October)

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

The *désarpe* is a traditional event of great importance for the rural community of the Aosta Valley. *Désarpe* is the patois or Franco-Provençal term that describes the moment in which the herds return from the high mountain pastures, descending towards the stables in the valley.

Transhumance is still practiced in the Aosta Valley and is undoubtedly vital for the care and protection of the local territory, thanks to the work of breeders who spend the summer months in the mountain pastures at high altitude. The *désarpe* is therefore a day of celebration, to be shared with the entire population and tourists alike, which takes place in various locations across the Aosta Valley. The program of events includes music and dance as well as the opportunity to taste a variety of local products.



DU BLÉ AU PAIN

La Magdeleine, 4 e 5 ottobre

Dai mulini ai forni, alla scoperta di antiche tradizioni

La manifestazione vuole rendere omaggio a un'antica tradizione valdostana, quella dei mulini e della panificazione nei villaggi. Nel corso delle due giornate sarà possibile degustare il pane, ma anche visitare i luoghi dove avviene 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, 4 et 5 octobre

Des moulins aux fours, à la découverte des anciennes traditions

Cette manifestation est 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 le pain, mais aussi visiter les lieux où se tient cette activité. Le programme comprend une conférence sur ce thème, un dîner typique et la possibilité de parcourir l'intéressant itinéraire des moulins. Ceux-ci, au nombre de huit, étaient autrefois alimentés par un petit torrent, où les céréales destinées à la panification étaient broyées avant d'être cuites dans les fours du village pour obtenir le pain (pan ner). Ce produit, 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 dont les modalités ont été préservées au fil du temps.

DU BLÉ AU PAIN

La Magdeleine, 4th - 5th October

Discovering ancient traditions, from the mill to the oven

This initiative aims to pay homage to the ancient Aosta Valley tradition of milling and bread making in the villages. During the two-day event, participants will be able to taste bread and visit the places where the bread making takes place. In addition to a themed conference and a typical dinner, there will also be an interesting tour of the mills. The area is home to eight mills powered by a small stream, where the cereals used to make the traditional *Pan ner* were once ground before being cooked in the village ovens. This certified Traditional Agri-food Product (PAT) is a treasure that arrives on our tables thanks to a processing method that has remained constant and unchanged over time.



LA ZUCCA, DALL'ORTO ALLA TAVOLA

Verrès, 5 ottobre

La zucca è la protagonista!

Questa festa colorata d'arancio celebra la zucca in tutte le sue declinazioni e varietà. Frutto della terra dal sapore autunnale, la zucca sarà la protagonista indiscussa dei vari banchetti che animeranno le vie del paese del centro storico di Verrès. Durante questa giornata i visitatori potranno assaggiare gustose pietanze a base di zucca, dall'antipasto al dolce, nonché acquistare prodotti locali a km 0. Al termine dell'evento un'apposita commissione premierà i migliori piatti cucinati con le diverse tipologie di zucca e ricompenserà la zucca più grande.



LA COURGE, DU POTAGER À LA TABLE

Verrès, 5 octobre

La courge est la protagoniste !

Cette manifestation constitue la célébration d'un fruit de la terre, dans le but de mettre en évidence la bonté de 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. Au terme de la journée, une commission primera la courge la plus grosse et les meilleurs plats cuisinés avec cet ingrédient.

PUMPKIN, FROM THE GARDEN TO THE TABLE

Verrès, 5th October

All about pumpkin!

This vibrant orange-themed festival celebrates the pumpkin in all its forms and varieties. A true autumnal treasure from the land, the pumpkin will be the undisputed star of the many stalls that will fill the streets of the historic centre of Verrès. Throughout the day, visitors will have the chance to sample delicious pumpkin-based dishes – from starters to desserts – and purchase locally sourced, zero-mile products. To round off the event, a dedicated panel will award prizes for the best dishes prepared with different types of pumpkin, as well as for the largest pumpkin.



FIERA AUTUNNALE DEL BESTIAME

Saint-Pierre, 6 ottobre

Fiera del bestiame

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



FOIRE D'AUTOMNE AUX BESTIAUX

Saint-Pierre, 6 octobre

Foire aux bestiaux

Cette manifestation est destinée à faire connaître le monde agro-pastoral, grâce à la participation de quelque 25 entreprises d'élevage des communes de Saint-Pierre et de Saint-Nicolas, dont les vaches participent, entre autres, au rassemblement des génisses organisé en même temps que la foire.

AUTUMN LIVESTOCK FAIR

Saint-Pierre, 6th October

Livestock fair

This event aims to promote knowledge of the agricultural-pastoral world with the participation of around twenty-five livestock farms located in the municipalities of Saint-Pierre and Saint-Nicolas, whose cows will also take part in the Heifer Show, organised in conjunction with the fair.



MARCHÉ AU FORT

Bard, 11 e 12 ottobre

Vetrina delle eccellenze dell'enogastronomia valdostana

Come ogni anno, ritorna l'attesa manifestazione di promozione e valorizzazione della cultura agroalimentare valdostana: Marché au Fort. Il weekend dell'11 e 12 ottobre i visitatori prenderanno d'assalto le numerose bancarelle che rendono questa manifestazione un appuntamento irrinunciabile dell'autunno in Valle d'Aosta. 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, 11 et 12 octobre

Vitrine des produits d'excellence de l'enogastronomie valdôtaine

Au cours de la fin de semaine des 11 et 12 octobre, se tiendra comme chaque année le Marché au Fort, manifestation destinée à promouvoir et à mettre en valeur la culture agroalimentaire et les produits d'excellence de la Vallée d'Aoste.

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

MARCHÉ AU FORT

Bard, 11th and 12th October

Showcase of Aosta Valley food and wine specialties

The most awaited annual Marché au Fort returns to promote and enhance the agri-food culture of the Aosta Valley. On the weekend of 11th and 12th October, visitors will flock to the countless stalls which make this event a must-attend occasion of the autumn season in the Aosta Valley.

In the suggestive setting of the medieval village of Bard, located at the foot of the historic Fort, visitors will be able to taste samples and purchase the best products the various local supply chains have to offer directly from producers/exhibitors: everything from cheeses to cured meats, honey, baked goods, fruit and vegetable products, and wines.



MELE VALLÉE

Antey-Saint-André, 11 e 12 ottobre

Mostra mercato delle mele della Valle d'Aosta

È la mela la protagonista della mostra mercato che si svolge nel caratteristico borgo di Antey-Saint-André dove si riuniscono i produttori valdostani di mele della Valle d'Aosta per un fine settimana dal sapore autunnale, dove degustare e acquistare mele sotto varie declinazioni. È il frutto più diffuso nella nostra regione, è fortemente presente nella cultura valdostana e le diverse varietà coltivate hanno raggiunto ottimi livelli di qualità e un riconosciuto interesse commerciale. Oltre all'esposizione e alla vendita delle mele e dei loro prodotti derivati, i visitatori della mostra mercato potranno partecipare alle diverse iniziative collaterali rivolte a bambini e famiglie.



MELE VALLÉE

Antey-Saint-André, 11 et 12 octobre

Exposition-marché des pommes de la Vallée d'Aoste

Le pomme est la protagoniste de l'exposition-marché qui se déroule dans le bourg caractéristique d'Antey-Saint-André, où se réunissent les producteurs valdôtains de pommes de la Vallée d'Aoste le temps d'une fin de semaine aux saveurs automnales, pour déguster et acheter des pommes sous toutes leurs formes.

Le fruit le plus répandu de notre région et enraciné dans la culture valdôtaine : les différentes variétés cultivées ont atteint d'excellents niveaux de qualité et généré un grand intérêt commercial. À la présentation et à la vente des pommes et de leurs produits dérivés s'ajouteront d'autres initiatives destinées aux enfants et aux familles des visiteurs.

MELE VALLÉE

Antey-Saint-André, 11th and 12th October

The Aosta Valley apple expo

The apple takes centre stage at the market exhibition held in the charming village of Antey-Saint-André, where apple producers from across the Aosta Valley gather for an autumn-flavoured weekend dedicated to tasting and purchasing apples in all their forms.

It is the most widespread fruit in our region, deeply rooted in the culture of the Aosta Valley, and the various cultivated varieties have achieved excellent levels of quality and recognised commercial value. In addition to the exhibition and sale of apples and their derivative products, visitors will be able to participate in a number of initiatives organised for kids and families.



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

AOSTA - ARENA CROIX NOIRE

- *Batailles de Moudzon - Trophée Ville d'Aoste 11 octobre*
- *Confronto Interregionale Valle d'Aosta-Piemonte e Finale Batailles de Reines 18 e 19 octobre*
- *Finale Batailles des Chèvres 26 octobre*



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

AOSTE - ARÈNE DE LA CROIX-NOIRE :

- *Batailles de Moudzon - Trophée Ville d'Aoste 11 octobre*
- *Rencontre interrégionale et Finale de la Batailles de Reines 18 et 19 octobre*
- *Finale de la Batailles des Chèvres 26 octobre*

**REGIONAL FINALS OF THE
BATAILLES DE REINES
AND CHÈVRES
Trophy Ville d'Aoste
BATAILLES DE MOUDZON**

AOSTA - ARENA CROIX NOIRE:

- *Batailles de Moudzon - Trophy Ville d'Aoste 11th October*
- *Interregional contest Aosta Valley-Piedmont and Regional Finals Batailles de Reines 18th and 19th October*
- *Final Batailles des Chèvres 26th October*

Autenticità e tradizione zootecnica e agricola

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

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 des Chèvres, tout comme le Trophée Ville d'Aoste Batailles de Moudzon sont des manifestations très appréciées par les Valdôtains, mais aussi par un public de plus en plus nombreux de touristes venant des régions limitrophes, surtout pour ce qui est de la Rencontre interrégionale avec le Canavais, la France et la Suisse.

Le Combat final et le Trophée Ville d'Aoste sont le clou d'une tradition fortement enracinée dans l'identité rurale de la Vallée d'Aoste. Ils constituent, dans leur ensemble, un encouragement important pour l'univers de l'élevage, contribuent à conserver et à développer un lien étroit avec le territoire et la communauté rurale valdôtaine et représentent un attrait touristique de plus en plus intéressant.

Calendrier des combats éliminatoires :
www.amisdesreines.it
www.bataillesdeschevres.it

An authentic livestock and agricultural tradition

The regional finals of the Batailles de Reines and des Chèvres, as well as the Trophy Ville d'Aoste Batailles de Moudzon are revered events at a regional level and beyond: they are in fact known and appreciated by an ever-increasing number of tourists from neighbouring regions, especially for the Interregional contest with the neighbouring Canavese area, as well as from nearby France and Switzerland.

The final fights and the Trophy Ville d'Aoste are the highlight of a tradition deeply rooted in the rural identity of the Aosta Valley. This exciting and important celebration of the world of livestock helps establish and maintain a strong bond with the territory and the rural community of the Aosta Valley, as well as representing an increasingly interesting tourist attraction.

Preliminary round schedule:
www.amisdesreines.it
www.bataillesdeschevres.it



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

Châtillon, 25 e 26 ottobre

Promozione dei migliori mieli della Valle d'Aosta

A Châtillon, una delle città del miele in Italia, si svolge la Sagra del miele e dei suoi derivati, che ha come obiettivo quello di promuovere il miele valdostano e i suoi derivati e valorizzare le tecniche della tradizione dell'apicoltura in questa regione. I visitatori, passeggiando nella via centrale del borgo, potranno 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 principali tipologie presenti nella nostra regione (tiglio, castagno, rododendro, tarassaco e millefiori); i visitatori potranno scoprire i mieli premiati e le loro peculiarità attraverso degustazioni guidate condotte dagli esperti assaggiatori dell'Assessorato Agricoltura e Risorse naturali.

A corollario della Sagra del Miele sono inoltre proposti diversi eventi collaterali: Château Miel, aperitivo al Parco, e MIELivres, festival letterario giunto alla terza edizione.



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

Châtillon, 25 et 26 octobre

Promotion des meilleurs miels de la Vallée d'Aoste

La Fête du miel et de ses dérivés qui se déroule à Châtillon, l'une des villes du miel d'Italie, a pour vocation de faire connaître le miel valdôtain et ses produits dérivés, ainsi que de mettre en valeur les techniques traditionnelles de l'apiculture de notre région.

Les visiteurs pourront déguster et acheter les différentes variétés de miel produites par les apiculteurs locaux tout en se promenant dans la rue centrale du bourg. La remise des prix aux apiculteurs qui ont participé au Concours des miels de la Vallée d'Aoste et produit les meilleurs miels des différents types (tilleul, châtaignier, rhododendron, pissenlit ou toutes fleurs) aura lieu le dimanche; les visiteurs pourront également découvrir les miels récompensés et leurs caractéristiques lors de dégustations guidées par les techniciens de l'Assessorat de l'agriculture et des ressources naturelles.

D'autres événements sont également prévus: Château Miel, un apéritif au parc, et Miel Livres, un festival littéraire qui en est à sa troisième édition.

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

Châtillon, 25th and 26th October

Promotion of the best honeys in Aosta Valley

The village of Châtillon – renowned in Italy for its honey – will host a festival which aims to promote Aosta Valley honey and its derivatives and honour the traditional beekeeping techniques in this region. A stroll down the main street will offer visitors the opportunity to taste and purchase the different varieties of honey produced by local beekeepers.

As part of the Honey Festival, on Sunday, the awards ceremony will be held for the beekeepers who participated in the Aosta Valley Honey Competition and produced the finest honeys of the main varieties found in our region (lime, chestnut, rhododendron, dandelion and multi-flower); visitors will also be able to learn more about the award-winning honeys and their characteristics in guided tastings conducted by experts from the Department of Agriculture and Natural Resources.

Several additional events will accompany the Honey Festival: Château Miel, aperitif in the Park, and MIELivres, a literary festival now in its third edition.



VINS EXTRÊMES

Bard, 22 e 23 novembre

Il Forte di Bard accoglie la viticoltura eroica

Nella suggestiva cornice del Forte di Bard, saranno presenti aziende e produttori vitivinicoli impegnati in territori con altitudini e con pendenze a giusto titolo definiti eroici; una vetrina di produzioni di eccellenza, non solo valdostane, che valorizzano soprattutto le piccole aree vitivinicole che si caratterizzano per storia, tradizione e unicità di grande valore ambientale e paesaggistico. Per la viticoltura valdostana si tratta non solo di un'importante occasione di promozione dei propri vini, ma anche di un momento di confronto con altre realtà, di scambio di esperienze, conoscenze e storie legate alla difficoltà e alla passione di coltivare la vite in territori eroici.



VINS EXTRÊMES

Bard, 22 et 23 novembre

Le Fort de Bard accueille la viticulture héroïque

Cette manifestation présentera des viticulteurs qui travaillent sur des territoires et à des altitudes qui permettent à juste titre de définir leur travail comme héroïque. Elle offre une vitrine à des produits d'excellence, non seulement valdôtains, qui mettent en valeur surtout les petites zones viticoles caractérisées par une histoire, des traditions et une unicité ayant une grande valeur environnementale et paysagère. Pour la viticulture valdôtaine, c'est à la fois une importante occasion de promouvoir ses vins mais aussi de découvrir d'autres réalités et d'échanger des expériences, des connaissances et des histoires liées à la difficulté et à la passion de cultiver la vigne sur des territoires si difficiles.

VINS EXTRÊMES

Bard, 22th and 23th November

A celebration of heroic viticulture at Fort Bard

In the suggestive fortress of Bard, wineries and wine growers working in territories with altitudes and slopes rightly defined as heroic will showcase their excellent products from the Aosta Valley and beyond, which have successfully enhanced the value of small wine-growing areas characterised by history, tradition and a truly unique environment and landscape. This event is not only an important opportunity for Aosta Valley viticulture to promote its wines, but also a chance to compare and exchange experiences, knowledge and stories related to the difficulty and passion of cultivating vines in heroic territories.



CONCORSO MODON D'OR

DEDICATO ALLA MIGLIORE FONTINA DOP D'ALPEGGIO

Mesi di novembre e dicembre

Fontina DOP - La regina dei formaggi valdostani

Alla Fontina DOP d'alpeggio nei mesi estivi è dedicato il Concorso Modon d'Or che ogni anno mette a confronto le Fontine partecipanti per giungere alla scelta delle migliori. Il Concorso vede impegnate nella scelta le Giurie tecnica, degli operatori del territorio e di eccellenza per giungere alla premiazione finale in calendario nel mese di dicembre.

Le migliori Fontine DOP d'alpeggio premiate sono eccellenze di nicchia e prodotti di altissima qualità in una quantità limitata, perché riferita esclusivamente ai mesi estivi, che potranno essere acquistate e gustate nei punti vendita e nei ristoranti aderenti all'iniziativa a partire da inizio dicembre.



CONCOURS MODON D'OR

LA MEILLEURE FONTINA AOP D'ALPAGE

Mois de novembre et décembre

Fontina AOP La reine des fromages valdôtains

Un concours est consacré à la Fontina AOP produite en alpage pendant les mois estivaux: le Concours Modon d'Or, qui récompense chaque année les meilleurs fontines. Ce concours voit la participation de jurys techniques et de professionnels du secteur, qui récompensent, au mois de décembre de chaque année, les meilleures formes de Fontina AOP produites dans les alpages pendant l'été. Les formes récompensées sont des produits de niche de très grande qualité, qui constituent une excellence dans ce secteur, car elles sont produites en quantités limitées et uniquement pendant l'été. Elles pourront être achetées et goûtées dans les points de vente et les restaurants adhérant à l'initiative, dès le début du mois de décembre.

MODON D'OR CONTEST

DEDICATED TO THE BEST FONTINA PDO PRODUCED IN ALPINE PASTURE

November and December

Fontina PDO The queen of Aosta Valley cheeses

The Modon d'Or contest is dedicated to Fontina PDO cheese produced in the alpine pasture during the summer months. Each year, the event brings together a selection of Fontina cheeses to determine the very best. The judging process involves a technical panel, local operators, and expert tasters, all working together to select the winners, who are officially announced in December. The award-winning Fontina PDO alpine pasture cheeses are top-quality, niche specialties, available only in limited quantities as they are produced exclusively during the summer. From early December, they can be purchased and enjoyed at participating shops and restaurants.

Sommario 2025

CANTINE GOURMET	<i>Cogne</i>	4
LO TSAVEN DES ÉTOILES	<i>Courmayeur, Champoluc, Gressan-Pila</i>	6
FESTA DEL JAMBON DE BOSSES DOP	<i>Saint-Rhémy-en-Bosses</i>	8
LA VEILLÀ	<i>La Magdeleine</i>	10
CALICI DI STELLE	<i>da definire</i>	12
ALPAGES OUVERTS	<i>Valle d'Aosta</i>	14
NON SOLO SHOW COOKING	<i>Cogne, La Thuile, Gressoney-Saint-Jean, La Magdeleine</i>	16
PERCORSO IN ROSSO	<i>Saint-Rhémy-en-Bosses</i>	18
FÊTA DI TRIFOLLE	<i>Allein</i>	20
LO MATSÒN, COURMAYEUR FOOD MARKET	<i>Courmayeur</i>	22
FÊA DE VAPELEUNNA	<i>Valpelline</i>	24
LE DÉSARPE	<i>Valtournenche, Morgex, Cogne, Saint-Nicolas, Issogne</i>	26
DU BLÉ AU PAIN	<i>La Magdeleine</i>	28
FIERA DELLA ZUCCA	<i>Verrès</i>	30
FIERA AUTUNNALE DEL BESTIAME	<i>Saint-Pierre</i>	32
MARCHÉ AU FORT	<i>Bard</i>	34
MELE VALLÉE	<i>Antey-Saint-André</i>	36
BATAILLES DE REINES / CHÈVRES / MOUDZON	<i>Aosta</i>	38
XXX SAGRA DEL MIELE E XXXI CONCORSO MIELI DELLA VALLE D'AOSTA	<i>Châtillon</i>	42
VINS EXTRÊMES	<i>Bard</i>	44
CONCORSO MODON D'OR	<i>Valle d'Aosta</i>	46



Foto di Paolo Rey realizzate con il sostegno del Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale (FEASR)



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



Valle d'Aosta
Vallée d'Aoste

www.regione.vda.it/agricoltura

www.lovevda.it

