



1014^e
Foire
de
Saint-
Ours

Una storia millenaria... Eserci é una tradizione!

Aosta, centro storico 30 - 31 gennaio

• Come ogni anno, oltre mille espositori, tra artisti ed artigiani valdostani, presentano con orgoglio e legittima soddisfazione i frutti del loro lavoro, svolto come hobby o come vera e propria attività professionale. La Fiera esprime l'identità della popolazione valdostana e celebra il forte senso di appartenenza storico-culturale al proprio territorio. In una magica atmosfera, potrete vivere un'esperienza unica, fatta di sensazioni quotidiane dal fascino millenario.

La ricerca di un acquisto o il ricordo di un momento particolare vi permetteranno di essere veri protagonisti dell'evento, che è anche musica, folklore e occasione di degustazioni enogastronomiche; una festa che si protrae, tra canti e balli tradizionali, nella lunga e famosa "veillà", la notte fra il 30 e il 31 gennaio, con le vie illuminate e animate sino all'alba. Un'atmosfera magica, difficile da spiegare... bisogna esserci!



Plus de mille ans d'histoire... Aller à la foire, c'est une tradition !

Aoste, centre historique 30 - 31 janvier

• Comme chaque année, mille exposants, artistes et artisans valdôtains présentent avec fierté - et avec une satisfaction bien légitime - le fruit de leur travail, simple passe-temps ou véritable activité professionnelle. La Foire célèbre l'identité du peuple valdôtain et le sentiment d'appartenance historique et culturelle de ce dernier à son territoire. Immergés dans cette atmosphère magique, empreinte d'une histoire millénaire, vous pourrez vivre une expérience unique et, en partant à la recherche d'un objet ou d'un souvenir de cet événement particulier, vous en deviendrez les protagonistes. Mais la Foire est aussi faite de musique, de folklore et de dégustations enogastronomiques.

Elle se prolonge par des chants et des danses traditionnelles, pendant la longue veillà qui anime la nuit du 30 au 31 janvier, dans les rues illuminées où les gens se pressent nombreux jusqu'à l'aube. Une atmosphère magique, indescriptible... Il faut absolument le voir pour le croire !

The 1000 year old Saint-Ours Fair: A unique experience not to be missed!

Aosta, old town centre 30 - 31 January

• Every year, more than a thousand exhibitors, including Aosta Valley artists and craft workers, display the fruits of their labours with pride and justified satisfaction. For some it is a hobby, for others it forms their livelihood. The Fair expresses the identity of the Aosta Valley people; it celebrates their strong sense of historical and cultural belonging to their own particular area. Immersed in this magical atmosphere, you can live a unique experience, created with everyday sensations dating back a thousand years.

By searching out something to buy, or a memory of a particular moment, you can become a real part of the event. The Fair also includes music, folklore and an opportunity to taste local foods and wines. It is celebrated with traditional singing and dancing, through the long, famous "veillà", the night between 30 and 31 January, when the illuminated streets remain alive until dawn. A magic atmosphere which defies description... you have to be there! The 1000 year old Saint-Ours Fair: a unique experience not to be missed!

L'Atelier
Dove la passione per
l'artigianato valdostano si
trasforma in professione!
Piazza Chanoux e piazza Plouves

• Un'esposizione riservata alle imprese artigiane valdostane che propongono la propria produzione appartenente a svariate categorie come: scultura, oggettistica per la casa, mobili, ferro battuto, tessuti, calzature, accessori d'abbigliamento, lavorazioni in ceramica, rame, vetro, oro e argento. All'interno del padiglione è garantita la presenza degli artigiani nei loro spazi espositivi, per un contatto diretto con tutti i visitatori.

30 e 31 gennaio · h. 8.00 - 19.00
1 e 2 febbraio · h. 10.00 - 19.00



L'Atelier
Où la passion
de l'artisanat valdôtain
qui se fait métier!
Place Chanoux et place Plouves

• Une exposition réservée aux entreprises artisanales valdôtaines, qui présentent diverses catégories d'objets de leur fabrication : sculptures, objets pour la maison, meubles, accessoires en fer forgé, tissus, chaussures, accessoires d'habillement et articles en céramique, en cuivre, en verre, en or ou en argent. Dans le grand pavillon, chaque artisan est présent sur son stand, où les visiteurs peuvent le rencontrer et parler avec lui.

les 30 et 31 janvier · 8h - 19h
les 1 et 2 février · 10h - 19h

L'Atelier
Where passion for
Aosta craft is transformed
into a profession!
Piazza Chanoux and Piazza Plouves

• An exhibition reserved to Aosta Valley crafts firms, which display their objects from various craft categories: sculpture, household objects, furniture, wrought iron, textiles, footwear, clothing accessories, pottery, copper, glass, gold and silver. Inside the pavilion, craftspeople will be working in their exhibition spaces, guaranteeing direct contact with visitors.

from 30 to 31 January · 8.00 hrs - 19.00 hrs
from 1 to 2 February · 10.00 hrs - 19.00 hrs



**Padiglione
Enogastronomico**
Ritrovarsi è anche l'occasione
per scoprire e gustare
i sapori della Valle d'Aosta!
Piazza Plouves

• Uno spazio dedicato all'offerta enogastronomica regionale nel quale oltre 50 produttori presentano le loro straordinarie specialità. Una ricca gamma di preparazioni (tra cui brilla la Fontina D.O.P.) che esprimono un legame diretto con il territorio e ne valorizzano le peculiarità.

30 e 31 gennaio · h. 8.00 - 19.00
1 e 2 febbraio · h. 10.00 - 19.00

**Le pavillon
œno-gastronomique**
Un point de rencontre
où l'on peut aussi découvrir
et apprécier les saveurs
de la Vallée d'Aoste!
Place Plouves

• Un espace consacré aux produits œnogastronomiques de la Vallée d'Aoste, dans le cadre duquel plus de 50 producteurs présentent leurs spécialités. Ce large éventail de produits (avec la fontine D.O.P. à la place d'honneur) est l'expression d'un lien direct avec le territoire et met en valeur les caractéristiques de celui-ci.

les 30 et 31 janvier · 8h - 19h
les 1 et 2 février · 10h - 19h



Food and wine pavilion
A watering hole which
offers an opportunity
to explore and taste the
flavours of the Aosta Valley!
Place Plouves

• An area dedicated to regional food and wines, where more than 50 producers present their extraordinary specialties (starring Fontina D.O.P. cheese) which have a direct link with the area and bring out its best features.

from 30 to 31 January · 8.00 hrs - 19.00 hrs
from 1 to 2 February · 10.00 hrs - 19.00 hrs



Il Sabot Il ciondolo

• Il ciondolo, il sabot, è stato realizzato in pino cembro come i veri sabots. Si racconta che i canonici di Sant'Orso, in occasione della festa del Santo, li distribuivano ai poveri. I sabots, "li tsoque", in patois, sono le calzature, ricavate da un unico pezzo di legno, caratteristiche dell'artigianato tradizionale dell'alta Val d'Ayas, per secoli utilizzate dalla popolazione locale per proteggere il piede e tenerlo caldo, lasciando all'esterno l'acqua e il fango. Il mestiere degli "tsacolè", gli artigiani fabbricanti i sabots, si è trasmesso da sempre di padre in figlio. Secondo la tradizione, dopo la festività di Ognissanti, mentre il gelo spazzava la valle, gli uomini cominciavano la lunga e laboriosa fabbricazione dei sabots. Ai giorni nostri, i sabot sono ancora presenti sul mercato grazie all'impegno della cooperativa "Li Tsacolé" d'Ayas che ha deciso di ridare dignità al mestiere del sabotier e valore a manufatti "poveri", ma unici ed originali. Oggi la gente del posto e i valdostani appassionati sono fieri di calzare i sabot e ai turisti piace acquistarli. Ogni modello viene realizzato manualmente e su misura per adattarsi meglio a ogni piede e infatti ogni sabot non è mai perfettamente uguale ad un altro.

Le Sabot Le pendentif

• Ce pendentif en forme de sabot a été réalisé en pin cembro, exactement comme les vrais sabots. L'on raconte que les chanoines de Saint-Ours distribuèrent des sabots aux pauvres, à l'occasion de la fête de leur saint patron. Li tsoque, comme on les appelle en patois, sont ces chaussures en bois que la population locale a utilisées pendant des siècles, pour garder les pieds au chaud et au sec, en se protégeant de l'eau et de la boue. Chaque sabot est fabriqué à partir d'un seul et unique morceau de bois, selon une technique particulièrement caractéristique de l'artisanat traditionnel du haut Val d'Ayas. Le métier de tsacolé (sabotier) s'est toujours transmis de père en fils et, selon la tradition, c'est après la Toussaint, quand le gel figeait la vallée, que commençait la longue et laborieuse fabrication des sabots. De nos jours, l'on trouve encore des sabots dans le commerce, grâce à la coopérative Li Tsacolé d'Ayas, qui a décidé de rendre sa dignité à l'ancien métier de sabotier et de remettre en valeur cet objet d'artisanat « pauvre », mais unique et original. Aujourd'hui, les gens d'Ayas, tout comme les autres

Valdôtains attachés à leurs traditions, sont fiers de porter des sabots ; quant aux touristes, ils en achètent volontiers. Chaque sabot est réalisé rigoureusement à la main et sur mesure, afin qu'il soit parfaitement adapté au pied : c'est d'ailleurs pourquoi il est impossible d'en trouver deux identiques !

The Sabot The churn

• The pendant, the "sabot" has been made of Swiss pine like the real wooden clogs.

It is said that the canons of Sant'Orso, distributed them to the poor on the occasion of the patron saint's festival.

The sabots, called "li tsoque" in patois, are the typical wooden clogs of the Val d'Ayas traditional handicraft, made from a single piece of wood,

which have been used for centuries by local people to protect feet from water and mud and keep them warm.

The work of the "tsacolé", the artisans who produce the sabots, has been handed down from father to son. According to the tradition, the tsacolé started the long and laborious manufacture of sabots, after the All Saints' Day, when the frost crippled the valley.

Nowadays you can still find sabots on the market, thanks to the cooperative "Li Tsacolé" of Ayas who decided to restore dignity to the craft of the sabotier and highlight the value of objects which are poor but unique and original.

Today the locals are proud to wear the sabots, and tourists like to buy them.

Every shoe is hand- and tailor made to fit better in any foot, that's why every sabot is never exactly equal to the other.



Annullo Filatelico Speciale

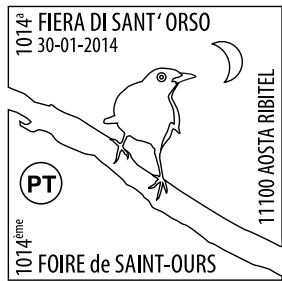
Sant'Orso

• Dal 1979 viene emesso l'annullo filatelico speciale dedicato alla millenaria Fiera di Sant'Orso. Si tratta di un particolare timbro postale che qualifica culturalmente

la manifestazione e permette di mantenere un ricordo storico e unico dell'evento. Durante la fiera i due annulli filatelici (uno per il 30 e uno per il 31 gennaio) si possono trovare presso l'Atrio dell'Hotel des Etats in Piazza Chanoux e potranno essere richiesti, per i due

mesi successivi alla Fiera, all'ufficio postale di Aosta Ribitel - Via Ribitel 1 - Aosta - presso lo sportello filatelico.

L'apposizione dell'annullo filatelico speciale è gratuita, i clienti pagano soltanto il prezzo del francobollo che decidono di annullare (l'annullo può essere apposto soltanto se c'è un francobollo).



Flamme postale spéciale

« Foire de Saint-Ours »

• Depuis 1979, une flamme postale spéciale est consacrée à la Foire de Saint-Ours. Il s'agit d'un cachet de la poste particulier qui apporte une note culturelle à cette manifestation et permet aux visiteurs de garder un souvenir historique et unique de cet événement. Au cours de la foire millénaire les deux flammes postales (une pour le 30 et l'autre pour le 31 janvier) seront disponibles à l'entrée de l'Hôtel des Etats de Place Chanoux. Elles pourront être demandées, pendant les deux mois qui suivent la foire, au guichet consacré à la philatélie du bureau de poste situé au 1, rue Ribitel, à Aoste. L'apposition de cette flamme postale spéciale est gratuite. Les personnes intéressées ne doivent payer que le prix du timbreposte (car la flamme postale doit obligatoirement être apposée sur un timbre).

Special Philatelic Postmark

Sant'Orso

• A special philatelic postmark dedicated to the 1000 year old Saint-Ours Fair has been issued since 1979. This is a special postmark which qualifies the event from a cultural viewpoint and maintains a historical and unique memory of the event. During the fair, the two philatelic postmarks (one for 30 and one for 31 January) can be purchased at the entrance-hall of the Hôtel des Etats - Piazza Chanoux in Aosta and can be requested, for the two months after the Fair, from the Aosta Ribitel post office - Via Ribitel 1 - Aosta - at the philatelic counter. The special postmark will be stamped free of charge and customers only pay the price for the stamp they decide to mark (the postmark can only be placed on postage).

Mostra "I volti i luoghi" ritratti di artigiani valdostani

Fotografia di Diego Cesare

Hôtel des Etats piazza Chanoux
dal 28 gennaio al 2 febbraio 2014
9.30-12.30/14.30-18.30

Exposition « Les visages et les lieux » Portraits d'artisans valdôtains Photographies de Diego Cesare

Hôtel des États - place Chanoux
du 28 janvier au 2 février 2014
9h30-12h30/14h30-18h30

Exhibition "Faces and Places" Portraits of Aosta Valley craftsmen Photography by Diego Cesare

Hôtel des Etats piazza Chanoux
from 28th January to 2nd February 2014
9.30-12.30/14.30-18.30

FC

Foire Culture

30-31 gennaio
janvier
January
2014

A cura dell'Assessorato Istruzione e Cultura della Regione autonoma Valle d'Aosta

Proposée par l'Assessorat de l'éducation et de la culture de la Région autonome Vallée d'Aoste

By the Ministry for Education and Culture of the Valle d'Aosta autonomous Region

Entrata gratuita ai SITI ARCHEOLOGICI del Teatro romano, Criptoportico forense e degli Scavi archeologici presso la Chiesa di San Lorenzo.

Entrée gratuite aux SITES ARCHEOLOGIQUES du Théâtre romain, Cryptoportique du Forum et les Fouilles archéologiques de l'église Saint-Laurent.

Free entrance at the ARCHAEOLOGICAL SITES of the Roman theatre, the Roman Cryptoporticus and the Archaeological excavations of the San Lorenzo Church.



ESPOSIZIONI EXPOSITIONS EXHIBITIONS

Universo Depero

Museo Archeologico Regionale

10-18

Biglietti Billets Tickets 5,00/3,50

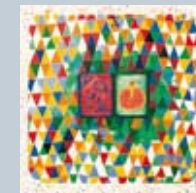


Tilson. Ritorno ad Aosta

Centro Saint-Bénin

9.30-12.30/14.30-18.30

Biglietti Billets Tickets 3,00/2,00



Guglielmo Pramotton.

La Storia e le storie

Chiesa di San Lorenzo

9.30-12.30/14.30-18.30

Entrata gratuita Entrée gratuite Free entrance



Roberto Priod. La forma del senso

Sala espositiva Hôtel des Etats

9.30-12.30/14.30-18.30

Entrata gratuita Entrée gratuite Free entrance



Programma

29 Gennaio

Concerto di apertura

A cura dell'associazione culturale
Coro di Sant'Orso.

Chiesa di Sant'Orso – Ore 21:00

30 e 31 Gennaio

1014^a FIERA DI SANT'ORSO

Esposizione di 1.000 artigiani lungo il centro storico della città e, sotto i portici di Piazza Chamoux, dei lavori degli allievi dei corsi di scultura, intaglio, tornitura, "drap", ferro battuto, cuoio, attrezzi agricoli, falegnameria, "vannerie" sostenuti dalla Regione.

Annullo filatelico speciale "Sant'Orso"

gestito dalle Poste Italiane
Piazza Chanoux, Atrio Hôtel des Etats
dalle ore 8:00 alle ore 18:00

Punti RossoNeri

somministrazione di piatti
della cucina regionale presso appositi
padiglioni, gestiti dalle Pro-Loce valdostane.

Spettacoli d'intrattenimento
musica tradizionale e folkloristica lungo
il percorso fiera.

Appuntamenti del 30 Gennaio

Veillà di Petchou

intrattenimento per i bambini a
cura di Europe Direct Vallée d'Aoste.
Piazzetta di via Vevey – Ore 16:00

Messa solenne dedicata agli artigiani

Chiesa di Sant'Orso – Ore 18:00

Premiazione ufficiale della 1014^a Fiera di Sant'Orso

Piazza Sant'Orso – Ore 19:00 circa

Tradizionale "Veillà"

Grande festa popolare con la partecipazione
di gruppi folkloristici e con distribuzione
gratuita di brodo e "vin brûlé" (vino caldo)
nel centro storico della città
dalle ore 19:00

30 Gennaio - 2 Febbraio

L'Atelier des métiers

Fiera riservata alle imprese
artigiane valdostane.
Piazza Chanoux e piazza Plouves
30 e 31 gennaio · h. 8.00 - 19.00
1 e 2 febbraio · h. 10.00 - 19.00

Padiglione enogastronomico

Degustazioni e vendita dei prodotti
enogastronomici valdostani.
Piazza Plouves
30 e 31 gennaio · h. 8.00 - 19.00
1 e 2 febbraio · h. 10.00 - 19.00

Programme

29 Janvier

Concert d'ouverture

Par l'association culturelle
Choeur Saint-Ours.
Église de Saint-Ours - 21h

30 - 31 Janvier

1014^e FOIRE DE SAINT-OURS

Exposition des travaux de mille artisans tout
au long du centre historique de la ville et,
sous les portiques de la place Chanoux, des
travaux des élèves des cours de sculpture,
de gravure, de travail au tour, de fabrication
du drap, de travail du fer forgé et du cuir,
de fabrication d'outils agricoles, de menui-
serie et de "vannerie" soutenus par la Région.

Apposition de la flamme postale

« Foire de Saint-Ours »:
au Bureau de poste provisoire.
Place Chanoux, entrée Hôtel des Etats
de 8h à 18h

Punti RossoNeri:

possibilité de déguster des plats
traditionnels de la région dans les pavillons
gérés par les Pro-Loce valdôtaines.

Spectacles, musique traditionnelle et
folklorique le long du parcours de la Foire.

Rendez-vous du 30 Janvier

Veillà di Petchou

"Veillà" pour les enfants organisée
par Europe Direct Vallée d'Aoste.
Place de la rue Vevey - 16h

Messe des artisans

Eglise de Saint-Ours – 18h

Remise des prix de la 1014^e Foire de Saint-Ours

Place Saint-Ours - Vers 19h

Veillà traditionnelle

Grande fête populaire, avec la participation
de groupes folkloriques et distribution
gratuite de bouillon et de vin brûlé.
Dans le centre de la ville - À partir de 19h

30 Janvier – 2 Février

L'Atelier des métiers

Foire réservée aux
entreprises artisanales valdôtaines.
Place Chanoux et place Plouves
les 30 et 31 janvier · 8h - 19h
les 1 et 2 février · 10h - 19h

Pavillon oeno-gastronomique

Dégustations et vente de produits
oeno-gastronomiques valdôtains.
Place Plouves
les 30 et 31 janvier · 8h - 19h
les 1 et 2 février · 10h - 19h

Programme

29 January

Opening concert

Performed by the cultural
association St Orso Choir.
At St Orso Church - 21:00 hrs

30 and 31 January

1014th SAINT ORSO FAIR

The craftsmen exhibition is located all along
the historic center of the city. Walk under
the arcades of Piazza Chanoux and get your
chance to see the works made by the pupils
of the master craftsman courses (which
include: sculpture, carving, wood turning,
"drap", wrought iron, leather, agricultural

tools, carpentry and "vannerie" (basket
weaving). All courses are supported by the
Regional Authority).
Under the porticoes of Piazza Chanoux

Special "Saint Orso" philatelic postmark:

at a special counter managed by
Poste Italiane.

Piazza Chanoux, entrance-hall
of the Hôtel des Etats - From 8 a.m to 6 p.m

Punti RossoNeri:

regional dishes available at special
pavilions, operated by the Aosta Valley local
tourist offices.

Traditional and folk music entertainment

through the streets of the fair

Events just for 30 January

Veillà di Petchou

Entertainment for children organised by
Europe Direct Vallée d'Aoste.
Piazzetta di via Vevey - 16:00 hrs

Special mass for craft workers

Church of Sant'Orso - 18:00 hrs

The award ceremony

Piazza Sant'Orso - At approx. 19:00 hrs

Traditional "Veillà"

a great popular celebration, involving folk
groups and free distribution of broth and
"vin brûlé" (mulled wine).
City centre - from 19:00 hrs

30 January – 2 February

"L'Atelier des métiers"

In Piazza Chanoux and in Piazza Plouves
fair reserved to crafts businesses from the
Aosta Valley.

In Piazza Chanoux and in Piazza Plouves
from 30 to 31 January · 8:00 hrs - 19:00 hrs
from 1 to 2 February · 10:00 hrs - 19:00 hrs

Food and wine pavilion

Tasting and sale of Aosta Valley food and
wine products.

In Piazza Plouves
from 30 to 31 January · 8:00 hrs - 19:00 hrs
from 1 to 2 February · 10:00 hrs - 19:00 hrs

Un menù tipico e tradizionale... Sì, alla Foire!!

• Anche quest'anno, in occasione della 1014a Fiera di Sant'Orso i ristoranti che hanno aderito all'iniziativa promossa e organizzata dalla Confcommercio Imprese per l'Italia Valle d'Aosta proporranno un'offerta culinaria legata al nostro territorio. Piatti di montagna, vini tradizionali, zuppe e sughi di carne elaborati, formaggi fusi a pasta morbida saranno i protagonisti di menù tipici tutti da assaporare in compagnia. Nei punti Informazione sono disponibili i menù dei diversi locali

Un menu typique et traditionnel... Oui, à la Foire!

• Cette année encore, à l'occasion de la Foire de Saint-Ours, les restaurants qui ont adhéré à l'initiative lancée et organisée par Confcommercio Imprese per l'Italia - Valle d'Aosta proposeront aux visiteurs de découvrir la gastronomie de notre territoire. Pour cette 1014^e édition, plats montagnards, vins traditionnels, soupes et sauces à la viande élaborées, ainsi que fromages fondus à pâte molle seront les protagonistes de menus typiques, à déguster en bonne compagnie ! Pour consulter les menus des différents restaurants, rendez-vous aux points d'information !

A typical and traditional menu... Say yes to the Fair!!

• Also this year, on the occasion of the 1014th Saint-Ours Fair, the restaurants that have joined the initiative promoted and organized by Confcommercio - Companies in Italy, Aosta Valley, propose a culinary offer related to our territory. Mountain products, traditional wines, soups and meat sauces, melted and soft cheese are the protagonists of typical menus to be enjoyed with friends. The menus of the different restaurants are available at the Information points.



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA
Regione Valle d'Aosta



Ristoranti aderenti all'iniziativa

BAR CAFE' RISTORANTE SELF SERVICE DU MONT
Via Lav Vittme
Col du Mont 28
Tel. 0165 231255

BAR RISTORANTE ARCO D'AUGUSTO
Piazza Arco d'Augusto 3
11100 Aosta
Tel. 0165 41139

BAR RISTORANTE BISTROT DE LA GARE
Piazza Manzetti 3 - 11100 aosta
Tel. 0165 262300
genestrone@2gls.it

BRASSERIE DU COMMERCE
Via de Tillier 10 - 11100 Aosta
Tel. 0165 35613

JOLI RESTAURANT
Via Valli Valdostane 11
11100 Aosta
Tel. 0165 361799

HOTEL RISTORANTE CASALE
loc. Condemine 1
11020 Saint-Christophe
Tel. 0165 541272

OSTERIA DA NANDO
Via St. Anselmo 99
11100 Aosta
Tel. 0165 44455

RESTAURANT 11100
Via E. Aubert 58 - 11100 Aosta
Tel. 0165 41180

RISTORANTE AL BORGO ANTICO
Via St. Anselmo 143
11100 Aosta
Tel. 0165 42255

Restaurants qui ont adhéré à l'initiative

RISTORANTE AD FORUM
Via M. de Sales 11 - 11100 Aosta
Tel. 0165 548510

BAR RISTORANTE MONTE EMILIUS
Via Capoluogo 182
1020 Charvensod
Tel. 0165 32090
info@hotelmonteemilius.com

RISTORANTE PELERIN GOURMAND
Via J.B. de Tillier 9 b
11100 Aosta
Tel. 016 231850
lepeleringourmand@gmail.com

RISTORANTE PEPE E SALE
Via Piccolo San Bernardo 6
Tel. 0165 551463

RISTORANTE PIEMONTE
Via Porta Pretoria 13
11100 aosta
Tel. 0165 40111

RISTORANTE PIZZERIA ROUTIERS
loc. Amerique 42 -11020 Quart
Tel. 0165 765016

RISTORANTE PIZZERIA CAESAR
Via Giorgio Elter 20 - 11100 Aosta
Tel. 0165 361241
info@ristorantecaesar.it

RISTORANTE PIZZERIA LA BRACE
Via Paravera 3 - 11100 Aosta
Tel. 0165 263973

RISTORANTE PIZZERIA MODERNO
Via E. Aubert 21 - 11100 Aosta
Tel. 0165 35669

Restaurants qui ont adhéré à l'initiative

RISTORANTE VECCHIA AOSTA
Via Porta Pretoria 4
11100 Aosta
Tel. 016 361186

RISTORANTE PIZZERIA VICTORY PUB
Via De Tillier 60
11100 Aosta
Tel. 0165 363922

RISTORANTE XAVIER 12
Via Xavier de Maistre 12
11100 Aosta
Tel. 0165 261771

RISTORANTE PRAETORIA
Via St. Anselmo 9 -11100 Aosta
Tel. 3355465764
praetoria@alice.it

TRATTORIA DI CAMPAGNA
Loc. San Maurizio 57
11010 Sarre
Tel. 0165 257448
info@trattoriadicampagna.it

PREMI E PREMIAZIONE

Piazza Sant'Orso

Per la 1014ª edizione della Fiera di Sant'Orso, verranno assegnati alcuni premi speciali dedicati agli artigiani partecipanti:

Premio Amédée Berthod

All'espositore più promettente che non abbia ancora compiuto il 25° anno di età entro il 31 dicembre dell'anno precedente la manifestazione.

Premio Robert Berton

All'espositore più anziano (d'età) non premiato negli ultimi 5 anni.

Premio Pierre Vietti

Assegnato su indicazione del Comité des Traditions Valdôtaines. Per l'edizione del 2014 il tema ufficiale sarà "Lo Verdjè d'eun cou".

Prix pour avoir préservé les techniques artisanales traditionnelles dans la fabrication d'outils agricoles à remettre en valeur aujourd'hui

Il premio è assegnato su segnalazione dell'Assessorato regionale competente in materia di agricoltura.

Premio Don Garino

Tema religioso. Assegnato dall'associazione "Amici di Don Garino".

Altri premi o riconoscimenti possono essere assegnati da organismi ed organizzazioni diverse.

La premiazione si svolge alle ore 19.00 circa, all'uscita della Santa Messa dedicata agli artigiani.



PRIX ET REMISE DES PRIX

Place Sant'Orso

Au cours de la 1014e Foire de Saint-Ours, un certain nombre de prix spéciaux seront attribués aux artisans participants:

Premio Amédée Berthod

Récompense l'exposant le plus prometteur âgé de moins de 25 ans au 31 décembre de l'année précédant la Foire.

Premio Robert Berton

Récompense l'exposant le plus âgé n'ayant pas remporté de prix au cours des 5 dernières années.

Premio Pierre Vietti

Attribué sur proposition du Comité des Traditions Valdôtaines. Thème officiel de l'édition 2014 : Lo Verdjè d'eun cou.

Prix pour avoir préservé les techniques artisanales traditionnelles dans la fabrication d'outils agricoles à remettre en valeur aujourd'hui

Attribué sur proposition de l'Assessorat régional compétent en matière d'agriculture.

Premio Don Garino

Thème religieux. Attribué sur proposition de l'association « Amici di Don Garino ».

D'autres prix ou distinctions peuvent être attribués par des organisations ou organismes divers.

La remise des prix aura lieu vers 19:00, à la sortie de la messe des artisans.

PRIZES AWARDS CEREMONY

Square Sant'Orso

For the 1014th edition of the Saint-Ours Fair, various special prizes will be awarded to craft workers taking part:

Premio Amédée Berthod

To the most promising exhibitor who has not yet reached the age of 25 by the 31st December of the year prior to the event.

Premio Robert Berton

To the oldest exhibitor who has not been awarded a prize in the last five years.

Premio Pierre Vietti

Awarded on the decision of the Comité des Traditions Valdôtaines. For the 2014 Fair the official theme will be the "Lo Verdjè d'eun cou".

Prix pour avoir préservé les techniques artisanales traditionnelles dans la fabrication d'outils agricoles à remettre en valeur aujourd'hui

The prize, for preserving traditional techniques in the making of farm tools today, is awarded by decision of the Regional Department for Agriculture.

Premio Don Garino

Religious theme. Awarded by the association « Amici di Don Garino ».

Other awards could be assigned by different organisations.

At 19:00 P.M. after the special mass for craft workers.





Come arrivare

Con i mezzi pubblici

La stazione ferroviaria e l'autostazione dei pullman sono a due passi dalla Fiera.

In treno:

da Torino, da Milano (via Chivasso).

Info: www.trenitalia.it

In pullman:

da Torino, da Milano da Torino, da Milano, da Martigny e Vallese, dalla Savoia, da Ivrea e Canavese.

Info: Autostazione tel. 0165.262027

Con i mezzi propri

In auto - camper - bus:

usufruendo di parcheggi gratuiti assistiti alla periferia della città, segnalati lungo le vie di accesso e in alcuni casi riservati a bus e camper.

È in funzione un servizio navetta gratuito con corse continue verso la Fiera. È prevista una navetta "trasversale" che unisce i due ingressi opposti della Fiera (Arc d'Augusto - Piazza della Repubblica), con fermata alla stazione ferroviaria.

Come orientarsi

Seguendo la cartellonistica pedonale o rivolgendosi ai punti informazione lungo il percorso fiera.

Comment venir à la Foire ?

Par les moyens de transport publics :

la gare ferroviaire et la gare routière sont à deux pas de la Foire.

Par le train :

depuis Turin ou Milan (via Chivasso).

Informations : www.trenitalia.it

En autocar :

depuis Martigny et le Valais, depuis la Savoie, depuis Ivree et le Canavais. Informations :

gare routière, tél. 0039.0165.262027

Par les moyens de transport privés :

Par la route, en camping-car, en autocar :

vous pouvez stationner sur les parkings gratuits, desservis par des navettes, qui sont situés à l'extérieur de la ville et signalés le long des voies d'accès.

Un service de navette gratuit est mis en place. La navette qui relie les deux entrées de la Foire (Arc d'Auguste - place de la République) s'arrête aussi à la gare d'Aoste.

Comment s'orienter ?

En suivant les indications pour les piétons ou en consultant les point informations tout au long du parcours.

Howto reach the fair

By public transport

The railway station and bus station are a very short distance from the Fair.

By train:

from Turin, from Milan (via Chivasso).

Info: www.trenitalia.it

By bus:

from Turin, from Milan, from Martigny and Vallese, from Savoy, from Ivrea and Canavese. Info: Bus station tel. 0039.0165.262027

By private transport:

By car, by camper van, by bus: using one of the free supervised car parks, on the outskirts of the city, which are signposted along the main roads. A free shuttle bus service is in continuous operation along routes toward the Fair.

There will also be a "crosscity" shuttle bus linking the two opposite entrances to the Fair (Arch of Augustus - Piazza della Repubblica), stopping also at the railway station.


Finding your way around

By following the signs or consulting the info points located along the streets of the city.

Legenda

Legende

Key

	Parking periferici con servizio navetta gratuita	Parking périphériques avec un service de navette gratuit	Suburban parkings with free shuttle service
	Fermata navetta	Départ navette	Shuttle stop
	Esposizione mezzi agricoli	Exposition machines agricoles	Exhibition of agricultural equipments
	Veillà di Petchou	Veillà di Petchou	Veillà di Petchou
	Foire Culture	Foire Culture	Foire Culture
	Padiglione enogastronomico	Pavillon oenogastronomique	Foodstuffs Pavilion
	L'Atelier	L'Atelier	L'Atelier
	Uffici Fiera	Bureaux Foire	Fair offices
	Punti Rosso Neri (Pro Loco valdostane)	Punti Rosso Neri - (Syndicats d'initiative valdôtains)	Punti Rosso Neri (Aosta Valley "Pro Loco")
	Punto ristoro U.I.L.D.M. e C.R.E.R.	Produits typiques U.I.L.D.M. e C.R.E.R.	Typical produce U.I.L.D.M. and C.R.E.R.
	Animazione musicale	Animation musicale	Musical entertainment
	Fiera dell'Artigianato	Foire de l'Artisanat	Craft Fair
	Fiera commerciale	Foire commerciale	Trade Fair
	Toilette	Toilettes	Toilets

Regione autonoma Valle d'Aosta
Assessorato Attività Produttive, Energia e Politiche del Lavoro - Attività Promozionali, Industria e Artigianato
Piazza della Repubblica, 15 - 11100 Aosta - Tel. +39.0165.274524/25/26
e-mail: u-promozione@regione.vda.it
www.regione.vda.it

Grafica e impaginazione Elena Capra
Fotografie Archivio Assessorato Attività Produttive, Energia e Politiche del Lavoro
Stampa Tipografia Duc - Saint-Christophe