

Alpages Ouverts 2012

Suoni, profumi e sapori
alla scoperta della fontina
e... non solo!

**ALPAGE
ARPEYSSAU**
Bionaz 26 juillet

**ALPAGE
LA MANDAZ**
Valtournenche
28 juillet

**ALPAGE
DJOUAN**
Valsavarenche
6 août

**ALPAGE
ARP VIEILLE**
Valgrisenche
11 août

**ALPAGE
CHAMPLONG**
Verrayes 14 août

**ALPAGE
LE RECHE**
Nus 18 août

Association Régionale Éleveurs Valdôtains
Tel. 0165.34510 • Cell. +39.347.2953764
www.arev.it • alpages.ouverts@arev.it

Alpages Ouverts

L'Associazione Regionale Allevatori Valdostani vi invita a partecipare all'edizione 2012 di **Alpages Ouverts!**

Alpages Ouverts è ormai entrata nella tradizione degli appuntamenti dell'estate valdostana; siamo infatti giunti alla tredicesima edizione di questa manifestazione, organizzata con il contributo dell'Assessorato Agricoltura e Risorse Naturali.

L'iniziativa vi porterà a scoprire il fascino ed i segreti di una giornata in alpeggio in compagnia dei protagonisti della stagione estiva, che per cento giorni si dedicano ad un intenso lavoro di produzione casearia e manutenzione del paesaggio montano.

Nel contesto incantevole delle nostre montagne potrete visitare i luoghi dove nasce latte genuino, derivato diretto di pascoli incontaminati, trasformato in ottima Fontina ed altri prodotti, i quali saranno proposti in un momento di degustazione, con possibilità di acquisto sul posto. È prevista un'animazione a tema rivolta ai più piccoli, un momento ludico-didattico per avvicinarsi al mondo dell'allevamento in altitudine.

La vostra partecipazione, unitamente al nostro impegno, sono importanti per sostenere l'attività dell'imprenditore agricolo che in montagna svolge la sua preziosa attività al servizio del territorio creando al contempo delle produzioni uniche.

*Cette année aussi l'Association Régionale des Eleveurs Valdôtains vous invite à l'édition 2012 de **Alpages Ouverts!***

***Alpages Ouverts** est rentré à plein titre parmi les rendez-vous incontournables de l'été valdôtain; on a atteint la treizième édition de cette manifestation, organisée sous le patronage de l'Assessorat de l'Agriculture et des Ressources Naturelles.*

L'initiative donne la possibilité de découvrir le charme et les secrets d'une journée à l'alpage, cela en compagnie des protagonistes de la saison estivale, qui pendant cent jours de travail intense se consacrent à la transformation laitière et à la sauvegarde du paysage alpin. Au coeur du milieu charmant de nos montagnes, vous pourrez visiter ces lieux qui sont le berceau du lait transformé en Fontina et d'autres produits exceptionnels, qui seront proposés dans une dégustation sur place, avec la possibilité de les acheter directement.

Le programme prévoit aussi une animation pour les enfants, un moment didactique-ludique pour s'approcher au milieu de l'élevage d'altitude.

Votre participation à cette manifestation, s'unissant à notre engagement, sont très importants pour soutenir l'activité du montagnard qui, dans sa vie d'alpage, assure un service fondamental au territoire, en réalisant à des produits uniques au monde.

Alpage Arpeyssau

BIONAZ
26 JUILLET 2012



Situato a monte della sponda destra della diga di Place Moulin ad una altitudine di 2115 metri s.l.m. l'alpeggio è costituito da due tramuti, il primo Lechère e il successivo Arpeyssau, e si sviluppa su una superficie di 83 ettari.

Le bovine in lattazione sono 70 e sono presenti anche 15 capre da latte.

Prodotti: fontina, formaggio, ceras, brossa, burro, tomini e yogurt.

Percorso: dal parcheggio sul piazzale della diga di Place Moulin, proseguire a piedi sul sentiero n° 8 per il Col Colon, oppure seguire la strada interpoderale alla sinistra del piazzale che porta direttamente all'alpeggio. Tempo di percorrenza circa 45 minuti.

Collaborazioni: Gruppo Alpini e Comune di Bionaz.

Titolare dell'alpeggio: BETEMPS Leo.



Alpage La Mandaz



Valtournenche
28 JUILLET 2012

Situato a 2300 m s.l.m. sotto la Gran Becca (il monte Cervino) l'alpeggio La Mandaz è costituito da due tramuti: la Manda inferiore e la Manda Superiore. In uno scenario montano imponente si sviluppa su una superficie di 200 ettari.

A dieci minuti a piedi dall'alpeggio si può raggiungere la cappella dove Papa Woytila si è fermato a pregare.

Prodotti: il latte viene conferito al "Caseificio Cooperativa Valli del Cervino" dove è trasformato in fontina, toma, burro, brossa e seras.

Percorso: parcheggiando l'auto sul piazzale degli impianti di risalita, salendo con l'ovovia Cime Bianche, all'arrivo sulla sinistra prendere il sentiero segnalato che in un quarto d'ora vi permetterà di arrivare all'alpeggio. Costo dell'ovovia solo andata € 5; andata e ritorno € 7.

In macchina è possibile arrivare fino ai pressi dell'alpeggio: dopo la diga di Perrères tenersi sulla destra e imboccare la strada poderale che conduce all'alpeggio. È consigliabile salire con un fuoristrada.

Collaborazioni: Comune e Pro Loco di Valtournenche.

Titolari dell'alpeggio: PIEILLER Loris e VERCELLIN NOURISSAT Laura.



Alpage Djouan

Valsavarenche
6 AOÛT 2012



L'alpeggio Djouan è situato a 2200 m s.l.m. di quota nel comune di Valsavarenche. Tutto il percorso per arrivare all'alpe è caratterizzato da un continuo susseguirsi di paesaggi naturali straordinari che si completano all'arrivo con un panorama "mozzafiato" del Gran Paradiso, della Grivola e del Ciarforon. L'alpeggio si trova all'interno del Parco Nazionale del Gran Paradiso ed è raggiungibile solamente a piedi. Vengono monticate 65 vacche, 30 manzi e 15 vitelli.

Prodotti: il latte viene trasformato in fontina.

Percorso:

- dalla frazione Eau Rouse (Alta Via 2 - sentiero n° 8C) percorribile in 1 ora e mezza circa;
- dal villaggio Vers le Bois seguire l'antica "strada del Re" con una salita dolce in mezzo al bosco percorribile in 2 ore mezza circa (sentiero n° 8);
- dal villaggio Toulaplanaz (sentiero n° 7) dopo un breve tratto in salita nei prati di Le Créton, si entra nel bosco per arrivare sino alle case del villaggio La Rua, portarsi all'altezza dell'alpeggio Carré per raggiungere infine l'alpe Djouan in 2 ore circa.

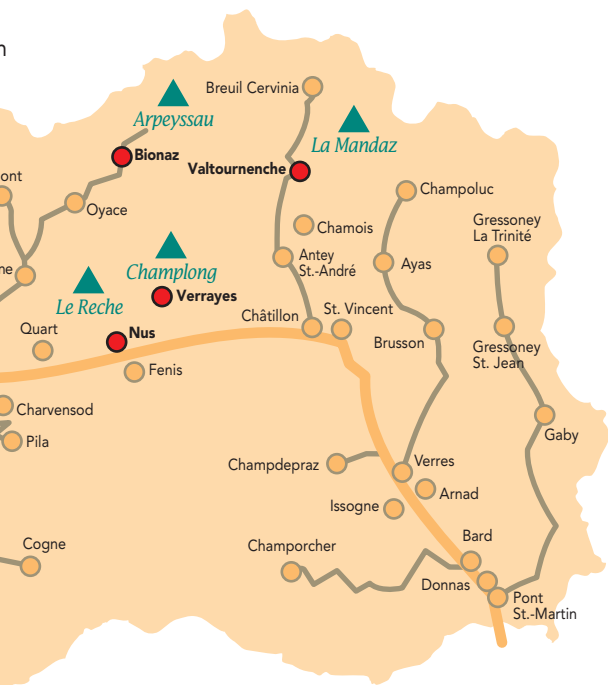
Collaborazioni: Comune e Pro Loco di Valsavarenche.

Titolari dell'alpeggio: MONTROSSET Elio e LUCIANAZ Lidia Clara.



Gli alpeggi
della 13^a edizione di
***Alpages
Ouverts***





Alpage Arp Vieille



Valgrisenche
11 AOÛT 2012

Situato a 2300 m s.l.m. l'alpeggio Arp Vieille si trova ai piedi dell'omonimo monte e a due ore dal rifugio degli Angeli situato ai piedi del ghiacciaio del Rutor.

I pascoli dell'alpeggio si sviluppano su una superficie di circa 100 ettari. Le bovine da latte monticate sono 50, oltre a 20 manzi e vitelli.

Prodotti: il latte viene conferito alla "Cooperative Agricole de Valgrisenche" dove è trasformato in fontina, toma, burro, brossa e seras.

Percorso: dal capoluogo di Valgrisenche raggiungere la Frazione Bonne, proseguire per circa 1 km lungo la strada che costeggia il lago di Beauregard, sino al bivio per l'alpeggio e il Rifugio degli Angeli. Percorrere la strada poderale o il sentiero segnalato sino all'alpeggio.

Collaborazioni: Comune e Pro Loco di Valgrisenche.

Titolari dell'alpeggio: MOSQUET Stefano.



Alpage Champlong

Verrayes
14 AOÛT 2012



Situato nel comune di Verrayes ai piedi della Becca d'Aver e della cima Longhède, l'alpeggio si trova ad una altitudine di 1600 m s.l.m. a pochi metri dall'omonima area Picnic attrezzata. Vengono alpeggiate 33 bovine da latte, 3 manze, 3 manzette e 8 vitelli.

Prodotti: il latte è trasformato in fontina, Fromadzo, burro, brossa e seras.

Percorso: percorrendo la SS 26 in località Champagne imboccare la Strada Regionale del Col San Pantaleon e proseguire; attraversare prima il capoluogo, poi l'abitato di Gran Villa, sino all'area Picnic di Champlong. Una volta parcheggiata l'auto nei pressi dell'area attrezzata proseguire a piedi per poche centinaia di metri sino all'alpeggio.

Collaborazioni: Comune e Pro Loco di Verrayes.

Titolare dell'alpeggio: ARLIAN Silvana.



Alpeggio accessibile
Alpage accessible



Alpage Le Reche



Nus
18 AOÛT 2012

L'alpeggio è situato poco sotto il santuario di Cuney (il più alto d'Europa). È costituito da due tramuti, il primo Lartzet a 1920 mt s.l.m. e il successivo Le Reche a 2350 mt s.l.m., e si sviluppa su una superficie di 66 ettari. Sono presenti 46 bovine in lattazione e 25 tra manzi e vitelli, oltre a 7 capre di razza Valdostana.

Prodotti: fontina

Percorso:

- in auto: dal capoluogo del comune di Nus seguire le indicazioni per Lignan/Saint-Barthélemy. Giunti a Lignan proseguire per la frazione Porliod; da qui seguire la strada sterrata seguendo le indicazioni sino ad un'area parcheggio appositamente segnalata a circa 10 minuti a piedi dall'alpeggio.
- a piedi: dalla frazione Porliod tratti di sentiero e strada poderale vi portano sino a Tzà Fontaney. Proseguire sino alla "Croix du Salvé" e ridiscendere sull'alpeggio. Tempo di percorrenza 2 ore.

Collaborazioni: Comune, gruppo alpini e volontari dei vigili del fuoco di Nus.

Titolare dell'alpeggio: VIAL Ivo, coadiuvato dai figli Yves e Loris.



Vaches aux champs

La Vallée d'Aoste s'étend sur une superficie de 3.236 kilomètres carrés, dont un tiers environ est improductif, vu qu'il est situé en haute montagne. L'altitude moyenne de la région dépasse 2.100 mètres. Dans ce paysage si mouvementé et élevé vers le ciel on retrouve les vaches valdôtaines, se bougeant de la plaine à la montagne, entre un alpage et l'autre, suivant le rythme des saisons, ce qui représente le contexte de travail des agriculteurs. Les animaux que nous présentons ont été soigneusement sélectionnés pour s'adapter à ce territoire stérile d'où ils arrivent à tirer l'alimentation nécessaire pour produire une appréciable quantité de lait, un lait ayant les caractéristiques convenables à une bonne transformation, sans oublier la production de viande de qualité.

Le système traditionnel d'élevage de la région se développe de la façon suivante: stabulation hivernale dans les écuries de la plaine, aux pieds des vallées latérales, tandis que vers la fin du printemps/début été, les troupeaux montent aux alpages, situés à différentes altitudes, suivant le cycle de végétation des champs à différents niveaux, jusqu'à dépasser 2.500 mètres.

Les races élevées ont des caractéristiques spécifiques, en premier lieu la robustesse physique et un caractère assez vif, accompagnées par une attitude obstinée. Grâce à l'endurance physique et la capacité d'adaptation, pendant la période estivale les vaches arrivent à effectuer de longs déplacements pour atteindre les champs situés sur des terrains escarpés et abrupts, où malgré les conditions environnementales défavorables, elles arrivent à repérer la quantité de fourrage nécessaire à leur survie et production.

Les animaux ne réagissent pas de façon agressive vis-à-vis des visiteurs, mais afin d'éviter n'importe quel problème avec ces animaux, il est préférable agir prudemment. Si le conducteur du bétail est absent, voici quelques démarches utiles: il faut absolument mener les chiens en laisse; ne pas toucher les animaux et rester suffisamment éloigné du troupeau, à distance de sûreté.



PROGRAMMA DELLE GIORNATE

A partire dalle ore 10 e durante tutta la giornata, potrete iscrivervi in loco a **percorsi tematici guidati**:

- *Allevamento dei bovini e sfruttamento del pascolo.*
- *Locali di stabulazione degli animali.*
- *Mungitura.*
- *Trasformazione del prodotto.*

Alle ore 13 **degustazione** delle bontà dell'alpeggio.

PROGRAMME DES JOURNÉES

A partir de 10h00 et pendant toute la journée, des **parcours thématiques guidés** vous feront découvrir:

- *L'élevage du bétail et l'organisation de l'alpage.*
- *La stabulation.*
- *La traite.*
- *La transformation du lait.*

13h00 : **dégustation** à base des produits de l'alpage.

ANIMAZIONE PER BAMBINI

Per permettere anche ai più piccoli di avvicinarsi alla vita di alpeggio, e di apprezzarne le sfumature ludiche, è prevista un'animazione a tema.

PER INFORMAZIONI:

A.R.E.V.

Loc. Borgnalle, 10/L - 11100 Aosta

Tel. 0165.34510 - Fax 0165.361263

Cell. +39.347.2953764

www.arev.it - alpages.ouverts@arev.it



Assessorat de l'Agriculture
et des Ressources
naturelles

Assessorato Agricoltura
e Risorse naturali



R E S E A U
ALPESTRE
FRANCOPHONE

www.echoalp.com/raf