

Alpages Ouverts 2013

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

ALPAGE CRESPIN

Brusson 13 juillet

ALPAGE PLAN VENY

Courmayeur
1^{er} août

ALPAGE LA MANDA DI DRAGON

Valtournenche
4 août

ALPAGE CROUX

La Magdeleine
13 août

ALPAGE VACHOURDA

Quart 24 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 2013 di **Alpages Ouverts!**

Alpages Ouverts è ormai entrata nella tradizione degli appuntamenti dell'estate valdostana; siamo infatti giunti alla quattordicesima 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 2013 de **Alpages Ouverts!***

***Alpages Ouverts** est rentré à plein titre parmi les rendez-vous incontournables de l'été valdôtain; on a atteint la quatorzième 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 Crespin

BRUSSON
13 JUILLET 2013



L'alpeggio è situato nel Comune di Brusson, sulla destra orografica, ed offre un'ampia visuale dell'intera Val d'Ayas. Si sviluppa su tre tramuti: Mascognaz, Alpe Chavanne e Gemme. Le 110 bovine da latte salgono in alpeggio a fine maggio e la "desarpa" è prevista verso metà settembre.

Prodotti: fontina, brossa, seras e burro.

Percorso:

- seguendo la strada regionale, dopo il capoluogo di Brusson si arriva alla frazione Extrapieraz; seguire le segnalazioni fino al parcheggio e proseguire a piedi sul sentiero segnalato per circa 40 minuti;
- l'alpeggio è inoltre raggiungibile dal Col di Joux, seguendo il percorso segnalato lungo il Ru Courtoud, antico ruscello che preleva l'acqua dal ghiacciaio del Ventina e serve i terreni agricoli dei Comuni di Ayas, Brusson e Saint Vincent. Tempo di percorrenza 1 ora e mezza.

Collaborazioni: Comune e Pro Loco di Brusson.

Titolare dell'alpeggio: Società Agricola LO COPAFEN.



Alpeggio accessibile
Alpage accessible



Alpage Plan Veny



Courmayeur
1^{er} AOÛT 2013

L'alpeggio, di recentissima costruzione, è situato nella Val Veny a 1550 m s.l.m. ai piedi del Monte Bianco, base di partenza per le più importanti vie alpinistiche. La struttura è adibita a ricovero di capre da latte. I pascoli a servizio dell'alpeggio si estendono su una superficie di circa 30 ettari. I 130 capi in lattazione sono tutti di razza camosciata delle Alpi.

Prodotti: il latte è conferito al caseificio Panizzi di Courmayeur per la trasformazione in formaggi freschi, stagionati e ricotta.

Percorso: raggiungibile in auto seguendo da Courmayeur le indicazioni per la Val Veny.

Collaborazioni: Comune e Comité de Courmayeur.

Titolari dell'alpeggio: Società Agricola MONT BLANC.



Alpeggio accessibile
Alpage accessible



Alpage La Manda di Dragon

Valtournenche
4 AOÛT 2013



Situato nel Comune di Valtournenche, ad un'altezza di 2300 m s.l.m., si trova l'alpeggio della Manda di Dragon. In uno scenario montano imponente si sviluppa su una superficie di 50 ettari.

Gli animali presenti in alpeggio sono: 25 vacche, 10 manze, 6 vitelli, 20 capre e 2 asini.

L'alpeggio è costituito da quattro tramuti: Lo Creton, Promindo, La Dzille e La Manda.

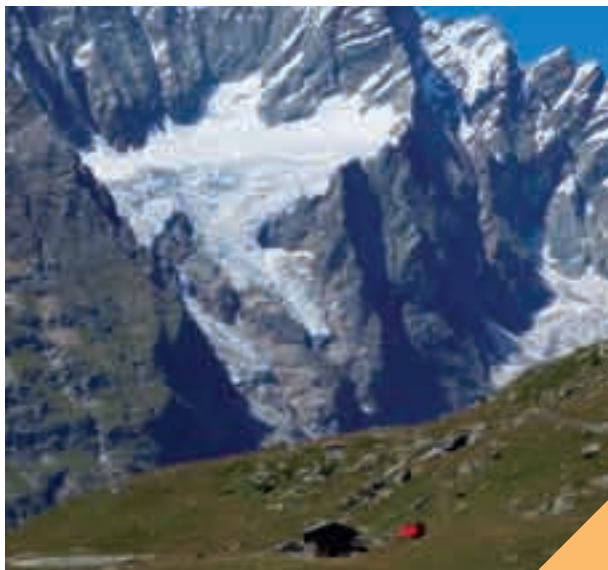
Prodotti: il latte bovino viene conferito al caseificio Valle del Cervino dove viene trasformato in fontina, brossa, seras, burro, formaggio.

Percorso: parcheggiare l'auto sul piazzale degli impianti di risalita e salire 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 podereale che conduce all'alpeggio. È consigliabile salire con un fuoristrada.

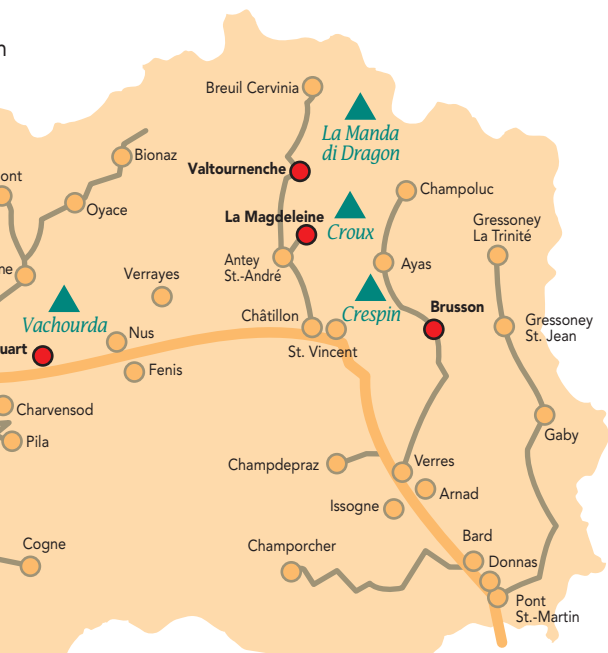
Collaborazioni: Comune di Valtournenche.

Titolari dell'alpeggio: La Dzille di CHATILLARD Domenico.



Gli alpeggi
della 14^a edizione di
***Alpages
Ouverts***





Alpage Croux

Pro Loco
La Magdeleine



La Magdeleine
13 AOÛT 2013

Situato in posizione panoramica sulle vallate di Torgnon e Antey Saint André, l'Alpe Croux, situato nel comune di La Magdeleine, è composto da un solo tramuto ad una altitudine di 2000 m s.l.m. Le bovine presenti sono 40 con 17 vitelli.

Prodotti: il latte viene conferito e trasformato dalla Cooperativa Latte di Châtillon in fontina, burro, formaggio, brossa e seras.

Percorso:

- a piedi, partendo dal villaggio di Artaz, dove si lascia la macchina, si percorre un sentiero che attraversa parti di bosco e di prati, fino all'alpeggio. Tempo di percorrenza un'ora circa;
- in alternativa, sempre a piedi, si può percorrere la strada poderale e in due ore circa si arriva a destinazione.

Collaborazioni: Comune e Proloco di La Magdeleine.

Titolari dell'alpeggio: ARTAZ Federico.



Alpage Vachourda

Quart
24 AOÛT 2013



Nel comune di Quart, a monte dell'abitato Fonteil, si apre il vallone della Comba Dèche, lungo circa 20 km, in cui si trova l'alpeggio la Seyvaz, suddiviso in tre tramuti: Brigny (1700 m s.l.m.), La Seyvaz (2184 m s.l.m.) e Vachourda (2392 m s.l.m.).

L'intero alpeggio si estende per circa 480 ettari di pascolo. L'alpeggio di proprietà del comune di Quart è gestito dalla famiglia Brillo fin dal 1996 che sfrutta i pascoli da inizio giugno fino agli ultimi giorni di ottobre con un centinaio di vacche da latte e una sessantina tra manzi e vitelli.

Prodotti: il latte viene lavorato direttamente in alpeggio e trasformato in fontina, formaggio, ricotta, brossa.

Percorso:

- a piedi continuare sulla strada di Quart fino al villaggio di Trois Villes, parcheggiare l'auto prima delle case di Fonteil per poi proseguire fino a Vachourda in circa 3 ore di cammino;
- in auto: percorrere la strada podereale fino all'alpe La Seyvaz (14 km), parcheggiare e proseguire a piedi per circa 15 minuti.

Collaborazioni: Comune e Proloco di Quart.

Titolare dell'alpeggio: BRILLO Ettore.



Mucche al pascolo

La Valle d'Aosta ha una superficie di 3.236 Km² di cui circa un terzo sterile, in quanto situato in alta montagna. L'altitudine media della regione oltrepassa i 2.100 metri. In questo panorama articolato ed elevato verso il cielo si muovono le vacche valdostane, dalla piana alla montagna, tra un alpeggio e l'altro, seguendo il ritmo delle stagioni, ed è in questo contesto che operano gli addetti al settore primario.

Gli animali che presentiamo sono stati sapientemente selezionati per adattarsi a questo territorio avaro e da esso riescono a ricavare l'alimento necessario per produrre buone quantità di latte particolarmente adatto alla trasformazione casearia e ottime quantità di buona carne.

Il sistema tradizionale di allevamento nella Regione prevede la stabulazione nelle aziende di fondovalle in inverno, mentre nel periodo fine primavera-inizio estate le mandrie salgono in alpeggio a diverse altitudini seguendo il ciclo vegetativo dei pascoli ai diversi livelli altitudinali fino ad oltre 2.500 metri.

Caratteristiche tipiche della razza sono rappresentate dalla rusticità e da una spiccata vivacità di carattere accompagnate ad un'elevata caparbietà. Grazie alla loro elevata rusticità e versatilità, nel periodo estivo, compiono agevolmente lunghi spostamenti per raggiungere i pascoli su suoli scoscesi e duri dove sfruttano severe condizioni ambientali riuscendo a reperire le quote di foraggio necessarie al loro mantenimento e alla produzione.

Gli animali non presentano sicuramente un indole aggressiva nei confronti del visitatore, ma per evitare qualsiasi tipo di problematica nell'avvicinarsi ai bovini è consigliabile procedere con prudenza.

Accorgimenti utili, da mettere in atto in assenza del conduttore degli animali, possono sicuramente essere quelli di tenere i cani al guinzaglio, di non toccare gli animali e di mantenere adeguate distanze di sicurezza.



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



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

Assessorat de l'Agriculture
et des Ressources
naturelles

Assessorato Agricoltura
e Risorse naturali



AREV



RESEAU
ALPESTRE
FRANCOPHONE

www.echoalp.com/raf

mesAlpes
MAISONS DE L'ALPAGE AU CŒUR DES ALPES