

Alpages Ouverts 2014

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

ALPAGE VAYOUX

Nus 20 juillet

ALPAGE LAYET

Valtournenche
2 août

ALPAGE MONT MILIAN

Perloz 9 août

ALPAGE PRASUPIAZ

Cogne 20 août

ALPAGE MELIGNON

Rhêmes-St.-Georges
23 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 2014 di **Alpages Ouverts!**

Alpages Ouverts è ormai entrata nella tradizione degli appuntamenti dell'estate valdostana; siamo infatti giunti alla quindicesima 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 2014 de **Alpages Ouverts!***

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

Alpages Ouverts

The regional breeders association AREV invites you to take part in **Alpages Ouverts 2014!**

Alpages Ouverts has become a traditional occurrence in Aosta Valley; welcome to the 15th edition of this event, organized with the contribution of the regional Department of agriculture and natural resources.

Visitors are invited to experience a full day on a mountain dairy farm together with those who work there all summer, hundred days dedicated to the cheese production and the mountain environment maintenance.

Surrounded by enchanting peaks, you can visit where the genuine milk becomes the delicious Fontina cheese and others products derived directly from uncontaminated pastures. You can also taste and buy typical produce. The visit is also dedicated to children with games and entertaining activities to teach them about work in the mountains.

Your participation and our effort are important to supporting farmers whose activity is carried out in mountains to serve the territory and to create unique products.



Alpage Vayoux



NUS
20 JUILLET 2014

Situato nel Comune di Nus, nel vallone di Saint Barthélemy, l'alpeggio è costituito da un solo tramuto ad una altitudine di 1990 m s.l.m, si estende su una superficie di circa 90 ettari. Le bovine in lattazione presenti sono 75, più 10 vitelli. Proseguendo a piedi dall'alpeggio si può raggiungere il Bivacco Luca Reboulaz e il Bivacco Nebbia (alta via n. 1).

Prodotti: fontina, toma, brossa e seras.

Percorso: l'alpeggio è agevolmente raggiungibile con le automobili seguendo la strada regionale per Saint Barthélemy fino a Lignan, proseguire sino all'area pic-nic in frazione Porliod e continuare per circa 5 km su strada sterrata.

Per chi volesse, l'alpeggio è raggiungibile a piedi in 2 ore seguendo lo stesso percorso partendo dalla Frazione Porliod.

Collaborazioni: Comune di Nus, Gruppo Alpini di Nus, Vigili del fuoco volontari.

Titolare dell'alpeggio: BALICCO Giuseppe.



Alpeggio accessibile
Alpage accessible



Alpage Layet

Valtournenche
2 AOÛT 2014



Situato nella conca del Breuil ad una altitudine di 2050 m s.l.m., l'alpeggio è costituito da un unico tramuto e si sviluppa su una superficie di circa 173 ettari. Le bovine in lattazione sono 50 e sono presenti anche 25 soggetti tra manzi e vitelli.

Prodotti: il latte viene conferito a terzi dove viene trasformato in fontina, toma, burro, brossa e seras.

Percorso: l'alpeggio si trova a ridosso del "Lac Bleu". Prima di arrivare a Breuil Cervinia lasciare la strada regionale 46 al bivio per Cielo Alto, piazzale Camper. Dopo 50 metri, a destra (dove trovate l'arrivo della vecchia pista di bob), si parcheggia l'auto e si prosegue a piedi seguendo lo sterrato che conduce all'alpeggio. Il tempo di percorrenza è stimato in 10 minuti.

Collaborazioni: Comune di Valtournenche.

Titolari dell'alpeggio: Foudon Denis.



Alpage Mont Milian



Perloz
9 AOÛT 2014

L'alpeggio è situato nel comune di Perloz ad un'altitudine di 2006 m s.l.m e costituisce il primo tramuto. Il secondo tramuto, Chavanne, si colloca ad un'altitudine di 2340 m s.l.m. L'azienda è a conduzione familiare e nel periodo invernale si sposta nel comune di Lillianes dove trasforma e vende direttamente i prodotti caseari. Il patrimonio zootecnico è composto nel periodo invernale da 14 bovine da latte, mentre nel periodo estivo da 33 bovine in lattazione più 29 capi di giovane bestiame e 2 maiali.

Prodotti: tome speziate al ginepro e peperoncino, burro.

Percorso: arrivando al Tour d'Hereraz seguire le indicazioni sino alla frazione Chamieux, continuare per la frazione Spessé e Praz fino al parcheggio. Da lì seguire il sentiero segnalato fino all'alpeggio. Tempo di percorrenza a piedi 1 ora e 45 minuti.

Collaborazioni: Comune di Perloz, Pro-Loce di Perloz, Vigili del fuoco volontari.

Titolari dell'alpeggio: VALLOMY Claudia.





**POCHI INGREDIENTI E NESSUN TRUCCO
LATTE INTERO DI UNA MUNGITURA, SALE, CAGLIO
AGRICOLTURA RISPETTOSA DELL'AMBIENTE**

*Così nasce la Fontina DOP:
un modo goloso per mangiarsi il latte senza lattosio*

**PEU D'INGRÉDIENTS ET AUCUN TRUC
LAIT ENTIER D'UNE TRAITE, SEL ET PRÉSURE
AGRICULTURE RESPECTUEUSE DE L'ENVIRONNEMENT**

*C'est ainsi qui naît la Fontina DOP:
une délicieuse façon de manger le lait sans lactose*

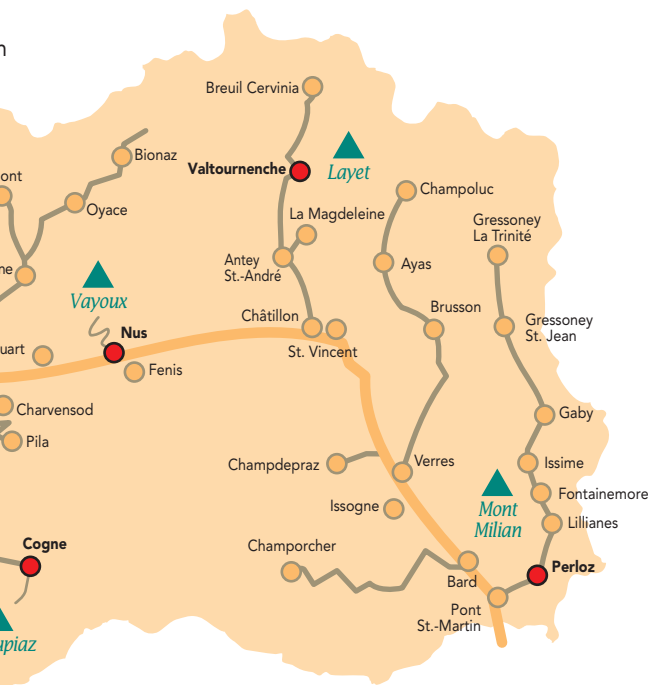
**FEW INGREDIENTS AND NO TRICK
WHOLE MILK FROM ONE MILKING, SALT AND RENNET
AGRICULTURE THAT RESPECTS THE ENVIRONMENT**

*Thus was born the Fontina DOP:
a delicious way to eat milk without lactose*

www.consorzioproduttori-fontina.it

Gli alpeggi della 15^a edizione di *Alpages Ouverts*





Alpage Prasupiaz



Cogne
20 AOÛT 2014

Situato in Valnontey ad un'altitudine di 1700 m s.l.m, inserito all'interno del Parco Nazionale del Gran Paradiso, l'alpeggio è costituito da un unico tramuto e si sviluppa su una superficie di 40 ettari. Le bovine in lattazione presenti sono 40 e 5 vitelli.

L'azienda produce e vende direttamente le produzioni casearie presso il punto vendita annesso.

Prodotti: fontina, burro, ceras, brossa, yogurt d'alpeggio e panna cotta.

Percorso: partendo dal piazzale di Valnontey seguire il percorso della strada interpodereale e le relative indicazioni sino all'alpeggio. Tempo di percorrenza a piedi dall'area di sosta degli autoveicoli 20 minuti.

Collaborazioni: Comune di Cogne, Gruppo Alpini, Vigili del fuoco volontari.

Titolari dell'alpeggio: JEANTET Bruno.



Alpage Melignon

Rhêmes-Saint-Georges
23 AOÛT 2014



Situato nel Comune di Rhêmes-Saint-Georges ad un'altitudine di 1500 m s.l.m., l'alpeggio si sviluppa su una superficie di circa 100 ettari. Le bovine presenti sono 42.

Prodotti: fontina, burro, brossa e seras.

Percorso: si arriva agevolmente con la macchina percorrendo la strada di Rhêmes-Saint-Georges, passato il capoluogo si prosegue per 2 km e sulla sinistra si vede facilmente l'alpeggio che si raggiunge superando un ponte.

Collaborazioni: Comune di Rhêmes-Saint-Georges e L'Echo De Sen Dzordzo.

Titolare dell'alpeggio: VOLGET Beniamino.



Alpeggio accessibile
Alpage accessible



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.



Cows grazing

Aosta Valley has an area of 3,236 km²: about one third is barren because located high in the mountains with an average elevation exceeding 2,100 metres above sea level. Looking out over a panorama of sky and mounts, cows are grazing in the plains and up to the alpine pastures, from a mountain dairy farm to an other one following the pace set by the seasons. Here, farmers carry out their activity.

We present you our expertly selected cattle that have good adaptations to this unfruitful environment; in fact, our cows can produce good quantities of milk for the dairy industry and of great meat.

In Aosta Valley the traditional rearing provides cowsheds in the plains in winter and mountain dairy farms in summer, situated at different levels of altitude to follow the growing cycle of the pastures up to over 2,500 metres.

Typical characteristics of the breed are the rusticity, a lively character and the high tenacity. Thanks to their hardiness and versatility, in summer, cows can easily make long journeys to reach the steep pastures. Despite the severe environmental conditions, they can find the amount of forage needed for their maintenance and milk production.

Animals are not aggressive towards visitors. To avoid any kind of problems, it is advisable to proceed with caution when approaching the cattle.

Useful suggestions in the absence of the owner of the cattle: keep dogs on a leash, do not touch the animals and maintain adequate safety distances.





**QUI
TROVATE LA
CARNE BOVINA
VALDOSTANA**



qui trovate la carne “valdostana”

La carne valdostana ha origine da una filiera certificata che garantisce che gli animali siano figli di bovini iscritti al Libro Genealogico della Razza Valdostana.

I capi vengono allevati in maniera rispettosa delle esigenze fisiologiche degli stessi, attenti al loro benessere e nel più ampio rispetto dell'ambiente. Potete scegliere la carne valdostana per tanti motivi, ma soprattutto perché è buona.

La viande valdôtaine sort d'une filière certifiée qui garanti que les animaux appartiennent au Livre Généalogique de la Race Valdôtaine. Les animaux sont élevés en respectant leurs exigences physiologiques, avec une particulière attention au bien être dans le respect de l'environnement. Vous pouvez choisir la viande valdôtaine pour différents motifs, surtout parce quelle est bonne.

The Aosta Valley meat originates from a certified supply chain that assures animals' enrolment in the Aosta Valley Breed Herd-Book.

The cattle are bred respecting their physiological needs, their well-being and the environment.

You can choose the Aosta Valley meat for many reasons, but mainly because it is good.



*La carne bovina valdostana è quella che
espone il nostro simbolo*

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.

PROGRAM

All day from 10 a.m., **guided and themed visits** can be booked:

- *Cattle rearing and grazing on the pastures.*
- *Where the animals are stabled.*
- *Milking.*
- *How dairy products are made.*

At 1.00 p.m., chance **to sample** the delicious farm produce.

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



mesAlpes
MAISONS DE L'ALPAGE AU CŒUR DES ALPES


Slow Food
Aosta