

Alpages Ouverts 2020

Suoni, profumi e sapori della vita d'alpeggio
alla scoperta della Fontina DOP e... **non solo!**

LO BAOU

Saint-Rhémy-en-Bosses
Sabato 8 agosto

LA PIERRE

Aymavilles
Giovedì 13 agosto

LA CHÂTELAINE

Gressan
Mercoledì 19 agosto

CLEYVA GROUSA

Valtournenche
Sabato 22 agosto



La manifestazione sarà organizzata
in armonia e rispetto delle norme anti Covid-19

Alpages Ouverts

L'Associazione Regionale Allevatori Valdostani vi invita a partecipare all'edizione 2020 di **Alpages Ouverts!**

Alpages Ouverts è ormai entrata nella tradizione degli appuntamenti dell'estate valdostana; siamo infatti giunti alla 21ª edizione di questa manifestazione, organizzata con il contributo della Regione autonoma Valle d'Aosta.

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 DOP ed altri prodotti.

*Cette année aussi l'Association Régionale des Eleveurs Valdôtains vous invite à l'édition 2020 de **Alpages Ouverts !***

***Alpages Ouverts** est rentré à plein titre parmi les rendez-vous incontournables de l'été valdôtain ; on a atteint la 21^{ème} édition de cette manifestation, organisée sous le patronage de la Région autonome Vallée d'Aoste.*

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 AOP et d'autres produits exceptionnels.

*The regional breeders association AREV invites you to take part in **Alpages Ouverts** 2020!*

***Alpages Ouverts** has become a traditional occurrence in Aosta Valley; welcome to the 21st edition of this event, organized with the contribution of Valle d'Aosta autonomous Region.*

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 DOP cheese and others products derived directly from uncontaminated pastures.

La **Regione autonoma Valle d'Aosta** sostiene l'iniziativa *Alpages Ouverts* perché testimonia l'importanza che l'allevamento rappresenta per la nostra Regione e per la sua economia e l'autenticità della nostra tradizione rurale.

Il lavoro svolto, con impegno e costanza, dai nostri allevatori è risorsa fondamentale per la cura del nostro territorio, sia in termini di tutela del paesaggio montano che sotto il profilo produttivo con la creazione di prodotti di qualità, tra i quali i DOP, di cui la Fontina è esempio, e permette di far riscoprire al turista in visita in Valle d'Aosta le eccellenze del settore agroalimentare per il cui sviluppo stiamo lavorando in termini di valorizzazione delle professionalità e promozione del prodotto.

La **Région autonome Vallée d'Aoste** soutient l'initiative « *Alpages Ouverts* », parce qu'elle reflète l'importance de l'élevage pour notre Région et son économie et l'authenticité de notre tradition rurale.

Le travail que font nos éleveurs, avec détermination et constance, est fondamental pour l'entretien de notre territoire, du point de vue tant de la protection du paysage de montagne que de la productivité des terres. Il aboutit à la création de produits de qualité, comme nos AOP - dont la Fontina, par exemple - et permet au touriste qui visite la Vallée d'Aoste de découvrir ou de redécouvrir nos excellences agroalimentaires que nous entendons développer en mettant en valeur les métiers qui s'y attachent et en promouvant ses produits.

Valle d'Aosta autonomous Region supports the initiative *Alpages Ouverts* because it shows the importance of farming for our region and its economy.

The work carried out with commitment and perseverance by our farmers is an essential resource for the safeguard of our territory, since not only does it protect the mountain landscape, but it also promotes the local production thanks to the creation of high-quality goods, including PDO products, e.g. Fontina cheese. Furthermore, it helps tourists visiting Aosta Valley discover our premium agri-food products.

Alpage Lo Baou



SAINT-RHÉMY-EN-BOSSSES

Sabato 8 agosto

Ai piedi del Colle del Gran San Bernardo, ad un'altezza di circa 2470 m s.l.m., si trova l'alpeggio Lo Baou che si estende su una superficie di circa 100 ettari di pascolo. Le bovine della Società Agricola Frères Diemoz s.s. sono circa 65 in lattazione, 10 manze, 11 manzetti, 35 vitelli e 2 tori. Direttamente nell'alpeggio si può trovare il punto vendita a conduzione familiare dove vengono venduti i prodotti dell'azienda e i prodotti più rinomati della Valle d'Aosta. Inoltre si può visitare una piccola fattoria dove potete trovare pony, asini, pecore, galline. In pochi minuti si può raggiungere il magnifico colle del Gran San Bernardo con il suo inconfondibile lago.

Prodotti: Fontina DOP, toma, toma aromatizzata (peperoncino, finocchio, erbe), ricotta, brossa, burro, boudin, salami, motsetta.

Percorso: a Saint-Rhémy imboccare la strada per il Colle del Gran San Bernardo, giunti alla casa cantoniera di color rosso, lasciare l'auto e proseguire a piedi per circa 20 minuti, attraversare il ponticello e continuare nel sentiero lungo i prati identificato da una piccola muraglia e seguire le indicazioni fino all'alpeggio. In alternativa proseguire con l'auto fino al colle, parcheggiare e scendere a piedi lungo il sentiero segnalato fino all'alpeggio, tempo di percorrenza 30 minuti.

Collaborazioni: Comune di Saint-Rhémy-en-Bosses, Polisportiva e Vigili del fuoco Volontari Saint-Christophe.

Titolare dell'alpeggio: SOCIETÀ AGRICOLA FRÈRES DIEMOZ s.s.



Alpeggio accessibile
Alpage accessible



Alpage La Pierre

AYMAVILLES
Giovedì 13 agosto



L'alpeggio La Pierre, costituito da un unico tramuto, è situato nel Comune di Aymavilles ad un'altitudine di 2000 m s.l.m. L'alpeggio è inserito in una ridente conca fiorita sovrastata dall'omonima punta La Pierre. La superficie utile al pascolo è di circa 185 ettari ed ospita 90 bovini da latte e 20 capi non lattiferi.

Prodotti: Fontina DOP, latte, brossa, ricotta, burro, formaggi aromatizzati, yogurt.

Percorso:

- A piedi: partendo dalla frazione di Ozein, nel Comune di Aymavilles raggiungibile dalla strada regionale di Cogne, e, percorrendo un sentiero in mezzo ai verdi prati ed ai boschi, si può raggiungere l'alpeggio La Pierre in circa 2 ore di cammino.
- In mountain bike o in e-bike: partendo dalla frazione di Ozein si può raggiungere l'alpeggio in circa 1 ora e 15 minuti percorrendo una strada interpoderale. Partendo direttamente da Aosta, si può salire fino a Pila con la telecabina Aosta-Pila e poi proseguire per circa 1 ora e mezza in una strada sterrata in mezzo al bosco ed alla natura incontaminata fino all'alpeggio.
- In auto: per l'occasione verrà resa transitabile la strada interpoderale a monte di Ozein che permette di raggiungere una zona di parcheggio situata a circa 15 minuti di cammino dall'alpeggio.

Collaborazioni: Gruppo Alpini, Pro Loco e Comune di Aymavilles.

Titolare dell'alpeggio: SOCIETÀ LA BORETTAZ s.s. di Vierin Gabriele e Bisson Fabrizio.



La Fontina DOP

La Fontina è uno dei prodotti di eccellenza della Valle d'Aosta. Stiamo lavorando sulla qualità, al fine di promuovere lo sviluppo dell'intera filiera e mettere in campo strategie di commercializzazione.

L'iniziativa Alpages Ouverts unitamente alle altre manifestazioni di promozione del settore zootecnico, coordinate dalla Regione autonoma Valle d'Aosta, quali la Desarpa e il Concorso Modon d'or - Concorso Nazionale Fontina d'Alpage, garantiscono una strategia di promozione coordinata e sinergica nei confronti di questo prodotto di qualità e delle altre eccellenze, anche in un'ottica integrata di offerta turistica della Valle d'Aosta.

La Fontina est l'une des excellences de la Vallée d'Aoste. Nous avons commencé à travailler sur sa qualité, afin de promouvoir l'essor de toute sa filière, et que nous avons élaboré des stratégies de promotion et de commercialisation.

Tout comme d'autres manifestations visant à promouvoir le secteur de l'élevage qui sont coordonnées par la Région autonome Vallée d'Aoste, telles que la Desarpa et le Concours Modon d'Or - Concours National Fontina d'Alpage, l'initiative « Alpages Ouverts » contribue à la mise en œuvre d'une stratégie de promotion coordonnée de ce produit de qualité, en synergie avec les autres excellences de la Vallée, dans l'optique d'une offre touristique intégrée.

Fontina cheese is one of the premium products not only of Aosta Valley, with this in mind, we are working on the quality of this product in order to promote the development of the entire production chain and we are putting in place new promotional activities.

Along with the other promotional activities of the livestock sector (as the Desarpa and the Concorso Modon d'or - Concorso Nazionale Fontina d'Alpage), coordinated by the Valle d'Aosta autonomous Region, Alpages Ouverts ensures a coordinated and synergetic promotional strategy of this high quality product and of the other premium products made in Aosta Valley. In an integrated perspective of touristic offer, these activities may improve the attractiveness of the green product of our region, from an economical, touristic and commercial point of view.



**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

Alpage La Châtelaine



GRESSAN
Mercoledì 19 agosto

L'alpeggio La Châtelaine, situato a 2100 m s.l.m. nella conca di Pila, comune di Gressan, costituisce la tappa più alta dei 3 alpeggi gestiti dall'azienda di Squinabol Davide da ben 12 anni.

La mandria, costituita da 96 bovine in lattazione e 40 capi tra manze e vitelli, pascola su una superficie di circa 100 ettari. L'alpeggio si trova nel cuore del comprensorio sciistico di Pila, che in estate offre abbondanti pascoli fioriti alle bovine e la possibilità di svolgere svariate attività immersi nel paesaggio: trekking, free-ride, mountain bike.

Prodotti: Fontina DOP, toma, tome aromatizzate al timo o al peperoncino, ricotta, reblec, brossa, burro.

Percorso: l'alpeggio è raggiungibile a piedi in 1 ora risalendo la strada poderale, che parte dal parcheggio della Gorraz, dove si può lasciare l'auto. Il parcheggio si trova al termine della strada regionale che porta a Pila, all'uscita del tunnel.

Un'altra opzione da Aosta, è la telecabina Aosta-Pila (percorrenza: 17 min.; partenza: str. Pont-Suaz 4): una volta raggiunta Pila usufruire della seggiovia Chamolé e poi percorrere un tratto in discesa segnalato della durata di 30 minuti. Per l'occasione le tariffe della telecabina e della seggiovia saranno ad un prezzo scontato.

Collaborazioni: Comune e Pro Loco di Gressan, Pila S.p.a.

Titolare dell'alpeggio: SQUINABOL Davide.



Alpage Cleyva Grousa

VALTOURNENCHE

Sabato 22 agosto



Ad un'altitudine di 2449 m s.l.m. sorge l'alpeggio Cleyva Grousa in località Gran Plan. L'alpeggio costituito da 3 tramuti è situato nel mezzo del comprensorio sciistico della Valtournenche. È composto da 90 bovine in lattazione, 20 manzi, 10 vitelli, 10 capre e alcuni cavalli.

Prodotti: il latte viene conferito al caseificio Valle del Cervino dove viene trasformato in Fontina DOP, toma, seras, brossa e burro.

Percorso:

1. Dal capoluogo di Valtournenche lasciare l'autovettura al piazzale della telecabina Cime Bianche, prendere la telecabina, una volta arrivati in cima seguire le indicazioni fino all'alpeggio. Tempo di percorrenza circa 30 minuti. (Prezzo telecabina: solo andata € 5,00; andata e ritorno € 7,00).
2. Una volta arrivati a Valtournenche proseguire per le frazioni di Brengaz e Cheneil e seguire le indicazioni per l'alpeggio fino all'inizio della strada sterrata, da qui proseguire a piedi per circa 2 ore fino all'alpeggio.

Collaborazioni: Comune di Valtournenche.

Titolare dell'alpeggio: MAQUIGNAZ Jean-Antoine.



Gli alpeggi
della 21^a edizione di
***Alpages
Ouverts***





Valdostana è r

La carne
valdostana
è un alimento
sano, naturale
e ricco di
elementi nutritivi

Le nostre mucche
vivono vicino a te e puoi
sapere tutto di loro!

#carnevaldostana



Disciplinare di
etichettatura delle
carni secondo
Reg.Ce n. 1760/00
Aut. Min. IT 087 ET

carnevaldostana.arev.it

stana meglio!



Interreg

Fondo Europeo di Sviluppo Regionale

ITALIA SVIZZERA - ITALIE SUISSE - ITALIEN SCHWEIZ



UNIONE EUROPEA



EAT BIODIVERSITY

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.

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.

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 capa-

cité 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 another one following the pace set by the seasons. Here, farmers carry out their activity. 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.



Norme anti Covid 19

Norme comportamentali anti Covid 19

Gentili visitatori vi ricordiamo alcune semplici regole da seguire durante la giornata in alpeggio:

- Ricordatevi di indossare la mascherina.
- Mantenete la distanza di sicurezza di 1 m dagli altri visitatori.
- Lavatevi e igienizzatevi frequentemente le mani.
- Rispettate le disposizioni indicate sulla cartellonistica presente in alpeggio.

In caso di sintomi rivolgetevi immediatamente al personale addetto che sarà pronto a seguirvi.

Règles de comportement anti-Covid 19

Chers visiteurs, nous vous rappelons quelques simples règles à suivre pendant la journée à l'alpage:

- N'oubliez pas de porter le masque.
- Gardez la distance de sécurité de 1 m des autres visiteurs.
- Lavez et hygiénisez vos mains fréquemment.
- Respecter les dispositions indiquées sur les panneaux à l'alpage.

En cas de symptômes, contactez immédiatement le personnel qui sera prêt à vous suivre.

Anti-Covid 19 behavioral rules

Dear visitors, we remind you of some simple rules to follow during the day in the mountain pastures:

- Remember to wear the mask.
- Maintain the safety distance of 1 m from other visitors.
- Wash and hygienize your hands frequently.
- Respect the provisions indicated on the signs on the mountain pastures.

In case of symptoms, immediately contact the staff who will be ready to follow you.



Valdostana è meglio!

La carne
di razza
valdostana
non è solo bovina



#carnevaldostana

carnevaldostana.arev.it

Interreg

Fondo Europeo di Sviluppo Regionale
ITALIA SVIZZERA - ITALIE SUISSE - ITALIEN SCHWEIZ



EAT BIODIVERSITY

Profumi e sapori della Valle d'Aosta

TRE WEEKEND ALL'INSEGNA DELLA TRADIZIONE VALDOSTANA

Aosta - Piazza Arco d'Augusto
24-26 luglio / 31 luglio-2 agosto / 21-23 agosto

Nell'ambito dell'evento Profumi e sapori della Valle d'Aosta Degustazioni guidate di prodotti del territorio, organizzato dall'Assessorato Turismo, Sport, Commercio, Agricoltura e Beni culturali, in occasione dell'evento *Scultura dal vivo: la mémoire d'une pandémie*, saranno organizzate attività di promozione dei prodotti enogastronomici, attraverso degustazioni narrate delle diverse filiere.

Ritroverete le ricche tradizioni enogastronomiche legate al territorio alpino e alla cultura contadina. Utilizzando tali prodotti, anche il palato più fine potrà gustare ed apprezzare profumi e sapori antichi.

Le degustazioni, su prenotazione, saranno gratuite e si svolgeranno ad Aosta.

INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI:
c/o Office Régional du Tourisme
T. +39 0165.236627 o App VdAEvents

L'AREV vi propone le degustazioni di seguito elencate:

DOMENICA 26 LUGLIO

ore 17.30, 18.30 e 19.30

tre degustazioni di Fontina DOP e di carne bovina di razza Valdostana.

DOMENICA 2 AGOSTO

ore 17.30, 18.30 e 19.30

tre degustazioni di formaggio di capra e carne di pecora.

DOMENICA 23 AGOSTO

ore 17.30, 18.30 e 19.30

tre degustazioni di formaggi di capra con test di gradimento. Inoltre per il pubblico sarà possibile senza prenotazione, dalle ore 10.00 alle ore 12.30 una degustazione di gradimento, con votazione, dei migliori formaggi vincitori del Concorso regionale dei formaggi di capra.

Attività e animazioni

Le attività proposte dall'AREV nel corso delle giornate contribuiscono a far apprezzare al visitatore, mediante laboratori tematici e visite guidate, l'autenticità del paesaggio valdostano e l'eccellenze della filiera agroalimentare di qualità. Le **degustazioni** delle produzioni d'alpeggio e di prodotti a base di carne valdostana condurranno con suggestione il turista alla scoperta delle tradizioni e dei sapori autentici della bellissima Valle d'Aosta, mentre le **animazioni** condotte dal Corpo Forestale della Valle d'Aosta, offriranno l'opportunità di approfondire conoscenze sulla flora, sulla fauna e sul paesaggio alpino.

*Les activités proposées par l'AREV au fil de ces journées sont conçues pour que le visiteur puisse apprécier, à travers des ateliers thématiques et des visites guidées, l'authenticité du paysage de la Vallée d'Aoste ainsi que de la filière agroalimentaire de qualité. Et la **dégustation** des produits de l'alpage associés aux spécialités à base de viande valdôtaine incitera le touriste à partir à la découverte des traditions et des saveurs authentiques de notre belle Vallée d'Aoste. Les **animations** organisées par le Corps forestier de la Vallée d'Aoste, offriront l'opportunité d'approfondir leur connaissance de la flore, de la faune alpines et du paysage alpin.*

*The activities proposed by AREV (Regional Breeders' Association) help the natural landscape and the excellence of our high-quality agro-food chain to be appreciated by visitors through thematic workshops and guided tours. The **tasting of products** from the alpine pasture and local meat products will lead the tourist to the discovery of the traditions and the authentic flavours of Aosta Valley. The **entertainment activities** organised by the Regional Forestry Corps, focused on the alpine flora and fauna, will offer the chance to deepen their knowledge of Aosta Valley's countryside and natural heritage.*



PROGRAMMA DELLE GIORNATE

A partire dalle ore 10.00 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; flora, fauna e paesaggio alpino.

Alle ore 12.00 **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; flore, faune et paysage alpin.

12h00 : **dégustation** à base des produits de l'alpage.

PROGRAM

All day from 10.00 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; the alpine flora and fauna.

At 12.00 a.m., chance **to sample** the delicious farm produce.

Gli itinerari proposti non presentano particolari difficoltà, ma trattandosi di percorsi di montagna, è importante valutare la propria preparazione fisica, l'idoneità della propria attrezzatura e le condizioni metereologiche.

Les itinéraires proposés ne sont pas particulièrement difficiles, mais ce sont des sentiers de montagne, il est important d'évaluer votre préparation physique, la pertinence de votre équipement et les conditions météorologiques.

The proposed routes are not particularly difficult, but these are mountain trails, so it is important to consider your physical preparation, the suitability of your mountain equipment and weather conditions.

PER INFORMAZIONI:

Association Régionale Éleveurs Valdôtains

Loc. Borgnalle, 10/L - 11100 Aosta

Tel. +39.0165.34510 - Fax +39.0165.361263 - Cell. +39.344.1328497

www.arev.it - arev@arev.it

