



Alpages Ouverts 2019

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

PLAN VENY

Courmayeur

Sabato 27 luglio

CORT Chamois

Sabato 3 agosto

MONT MILIAN Perloz

Sabato 10 agosto

BY DE FARINET

Ollomont

Mercoledì 14 agosto

FLASSIN

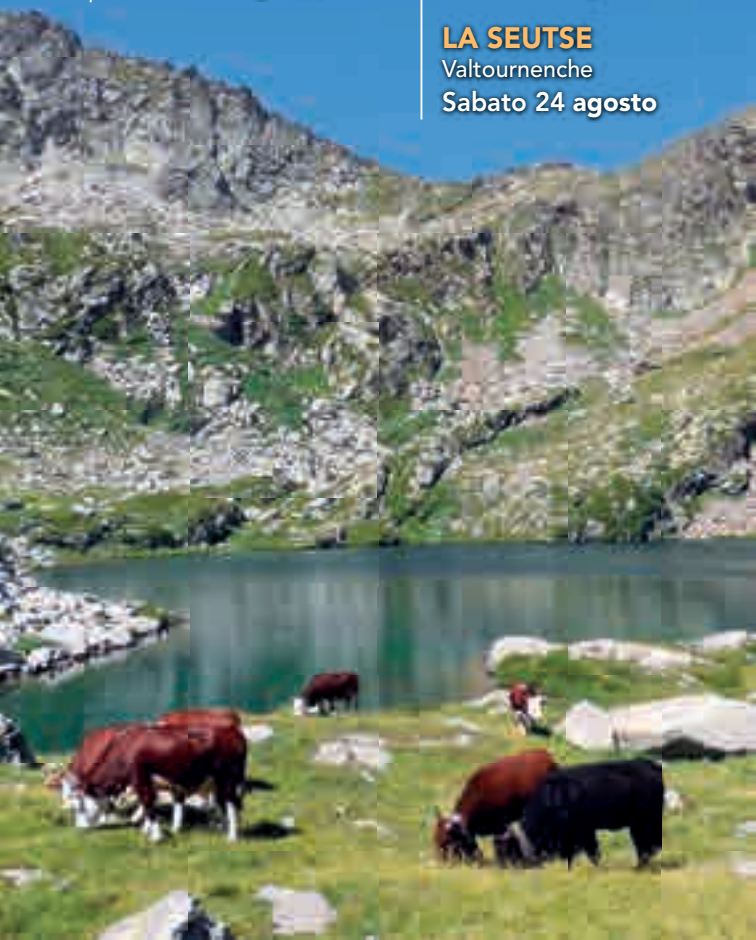
Saint-Oyen

Sabato 17 agosto

LA SEUTSE

Valtournenche

Sabato 24 agosto



Alpages Ouverts

L'Associazione Regionale Allevatori Valdostani vi invita a partecipare all'edizione 2019 di **Alpages Ouverts!**

Alpages Ouverts è ormai entrata nella tradizione degli appuntamenti dell'estate valdostana; siamo infatti giunti alla 20^a 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 2019 de **Alpages Ouverts !***

***Alpages Ouverts** est rentré à plein titre parmi les rendez-vous incontournables de l'été valdôtain ; on a atteint la 20^{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** 2019!*

***Alpages Ouverts** has become a traditional occurrence in Aosta Valley; welcome to the 20th 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 Plan Veny



COURMAYEUR
sabato 27 luglio

L'alpeggio, di recentissima costruzione, è situato nella Val Veny a 1550 m s.l.m. ai piedi del Monte Bianco, base 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: tomini, tome, ricotta, robiola, yogurt, latte pastorizzato in bottiglia.

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

Collaborazioni: Comune di Courmayeur.

Titolare dell'alpeggio: SOCIETÀ AGRICOLA MONT BLANC.



Alpeggio accessibile
Alpage accessible



Alpage Cort

CHAMOIS
sabato 3 agosto



L' alpeggio si trova nella Valle del Cervino nel comune di Chamois, il comune più alto della Valle d'Aosta ed uno fra i più alti d'Italia. Si estende su una superficie di 110 ettari per un totale di 70 bovine in lattazione. L'alpeggio è composto da tre tramuti: Verney (nel comune di La Magdeleine), Glavin (Chamois) e Cort (Chamois).

Prodotti: Fontina DOP, toma, seras, brossa e primo sale.

Percorso: prendere la strada regionale per Valtournenche-Breuil Cervinia e arrivare a Buisson, frazione di Antey-Saint-André, al parcheggio della funivia; qui lasciare l'autovettura e prendere la funivia che porta a Chamois (A/R 6,00 euro). Arrivati a Chamois:

1. andare in fraz. Crepin e vicino al mulino prendere il sentiero n. 5 (impegnativo) fino all'alpeggio (no bici). Tempo di percorrenza 30/40 minuti.
2. andare in fraz. Crepin e, a sinistra del mulino, costeggiare il torrente seguendo la strada poderale verso l'Alpe Foressus, poi seguire le indicazioni sino all'alpeggio. Tempo di percorrenza 1 ora e 30 minuti.

Lasciare l'auto a La Magdeleine dove finisce la strada asfaltata, parcheggiare e proseguire lungo la strada poderale fino al Col Pilaz, proseguire poi per Champlong e seguire le indicazioni fino all'alpeggio. Tempo di percorrenza circa 2 ore e 30 minuti.

Collaborazioni: Comune e Pro Loco di Chamois.

Titolare dell'alpeggio: PLANAZ Dino.



Alpage Mont Milian



PERLOZ
sabato 10 agosto

L'alpeggio è situato nel comune di Perloz ad un'altitudine di 2006 m s.l.m. e costituisce il primo tramuto. Il secondo, 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 30 bovine da latte, mentre nel periodo estivo da 35 bovine in lattazione più 30 capi di giovane bestiame.

Prodotti: tome speziate al ginepro, peperoncino e timo, burro.

Percorso: arrivando al Tour d'Hereraz seguire le indicazioni sino alla frazione di Chamieux poi continuare per la frazione Pessé e Praz fino al parcheggio. Da lì seguire il sentiero segnalato fino all'alpeggio. Tempo di percorrenza 1 ora e 45 minuti. Possibilità di salire in elicottero a pagamento.

Collaborazioni: Comune e Pro Loco di Perloz, Vigili del fuoco volontari.

Titolare dell'alpeggio: VALLOMY Claudia.



Alpage By de Farinet

OLLOMONT
mercoledì 14 agosto



Situato nel comune di Ollomont nella conca di By ai piedi del Grand Combin, ad un'altitudine di 2000 m s.l.m., si estende su una superficie di circa 100 ettari. Gli animali monticati sono 100 bovine da latte e 70 tra manzi e vitelli.

Prodotti: Fontina DOP, seras e brossa.

Percorso: l'alpeggio è facilmente raggiungibile seguendo 2 itinerari:

1. dal piazzale della frazione Glassier di Ollomont dove si lascia l'auto, seguire il sentiero per By. Tempo di percorrenza circa 1 ora e 15 minuti.
2. dal piazzale in località Champillon di Doues proseguire lungo la strada podereale fino all'area parcheggio adibita vicino all'alpeggio.

Collaborazioni: Comune di Ollomont.

Titolare dell'alpeggio: YEUILLA Marilena.



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***

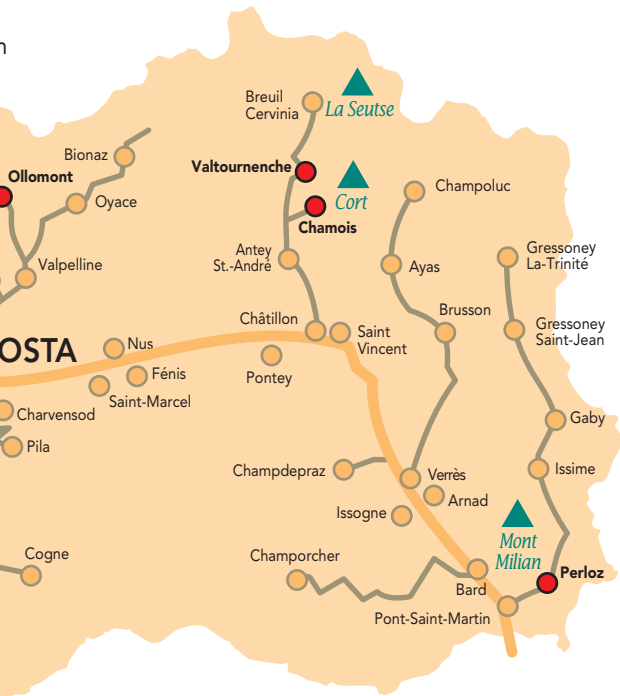
**FEW INGREDIENTS AND NO TRICK
WHOLE MILK FROM ONE MILKING, SALT AND RENNET
AGRICULTURE THAT RESPECTS THE ENVIRONMENT**

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

www.consorzioproduttori-fontina.it

Gli alpeggi
della 20^a edizione di
***Alpages
Ouverts***





Alpage Flassin



SAINT-OYEN

sabato 17 agosto

L'alpeggio è situato, tra il comune di Saint-Oyen e il comune di Saint-Rhémy-en-Bosses, nel vallone di Flassin rinomato nel periodo invernale per lo sci alpinismo. Si estende su una superficie di circa 100 ettari ed è composto da due tramuti: Flassin 1.600 m s.l.m. e la Tza di Flassin 2.000 m s.l.m. Vengono monticate 70 bovine in lattazione, 15 manzi e 15 vitelli.

Prodotti: Fontina DOP, seras, brossa, fromadzo, (salsicce e mocetta nel periodo invernale).

Percorso: arrivati a Saint-Oyen presso le Foyer de Fond dove si può parcheggiare l'automobile, proseguire a piedi verso il bar Pineta e seguire la strada poderale e le indicazioni fino all'alpeggio. Tempo di percorrenza circa 45 minuti.

Collaborazioni: Comune e Proloco di Saint-Oyen.

Titolare dell'alpeggio: VOLGET Renato



Alpeggio accessibile
Alpage accessible



Alpage La Seutse

VALTOURNENCHE
sabato 24 agosto



Situato nel comune di Valtournenche ai piedi del Cervino, l'alpeggio si estende su una superficie di circa 100 ettari. Vengono monticate 40 bovine in lattazione, 8 manzi e 10 vitelli che durante il periodo estivo salgono all'Alpe da Bardoney di Teule per poi raggiungere l'Alpe La Seutse.

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

Percorso:

1. arrivare nel comune di Valtournenche continuare nella strada regionale fino a Cervinia in località Bardoney dove c'è il piazzale delle funivie da qui proseguire a piedi seguendo le indicazioni per il Lago Goillet e continuare seguendo le indicazioni per Alpages Ouverts fino all'alpeggio. Tempo di percorrenza circa 40 minuti.
2. superato il capoluogo di Valtournenche proseguire per Cervinia e, subito dopo il Lago Blu sulla destra, prendere per località Cielo Alto, raggiunto il parcheggio proseguire a piedi lungo il sentiero n. 17a fino all'alpeggio. Tempo di percorrenza circa 20 minuti.

Collaborazioni: Comune e Pro Loco di Valtournenche.

Titolare dell'alpeggio: PARLEAZ Katia.



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 an other 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.



Spettacolo teatrale

MUCCHE BALLERINE

Cosa sapremmo della guerra se a raccontarla fosse una mucca che ascolta il Trio Lescano? Mucche ballerine è una storia d'amore e dinamite, partigiani e Radio Londra, incendi e rappresaglie, mucche scervellate, bipedi umani complicati e cani pastori impiccioni.



Dalla prospettiva stralunata di Regina, una "reine" valdostana, una mucca combattente ridotta in clandestinità dalle proibizioni del fascismo, il racconto degli anni dell'occupazione tedesca e della Resistenza si riempie di un'ironia, una tenerezza e una mestizia del tutto nuove, lontane da ogni retorica celebrativa.

Que saurions-nous de la guerre si une vache qui écoute le Trio Lescano nous la racontait? "Les vaches-danseuses" est une histoire qui parle d'amour et de dynamite, de partisans et de Radio Londres, d'incendies et de représailles, de vaches écervelées, de bipèdes humains compliqués et de chiens de berger fouineurs. Grâce au point de vue ébahi de Regina, une «reine» valdôtaine, une vache-combattante réduite à la clandestinité par les interdictions du fascisme, le récit des années d'occupation allemande et de la résistance se remplit d'une ironie, d'une tendresse et d'une mélancolie inédites, loin de toute rhétorique de commémoration.

What would we know of the war if it was retold by a cow who listens to the Lescano Trio? Ballad of the Dancing Cows is a story about love and dynamite, the Resistance and Radio London, fires and retaliation, brainless cows, complicated human bipeds and nosy sheepdogs. It is narrated by, Regina, a champion specimen of the noble Valdotan race of cows renown for their combats but forced into clandestinity by the prohibitions of fascism. Ballad of the Dancing Cows is funny, tender and melancholic story of the German occupation and resistance against it told from a unique point of view and far from any rhetoric of commemoration.

MUCCHE BALLERINE

Testo: Marco Bosonetto - Regia: John McIlduff - Musiche originali di Christian Thoma. Con: Alessandra Celesia, Christian Thoma (oboe, corno inglese, clarinetto basso), Luca Moccia (contrabbasso), Alex Danna (fisarmonica). Una produzione Sinequanon/Curious Industries.

Attività e animazioni

Le attività proposte dall'Arev nel corso delle giornate contribuiscono a far apprezzare al visitatore, mediante laboratori tematici, visite guidate e animazioni per bambini, 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 ai bambini, ma non solo, 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, des visites guidées et des animations pour les enfants, 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 également aux jeunes - mais aussi aux moins jeunes ! - 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, guided tours and animations for children. 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 to children - and to their parents too! - 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 **ddegustazione** delle bontà dell'alpeggio.

Alle ore 14.00 **spettacolo teatrale** "Mucche ballerine".

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.

14h00 : **spectacle de théâtre** "Mucche ballerine".

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.

At 2.00 p.m., **theatrical show** "Mucche ballerine".

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. +39.347.2953764

www.arev.it - arev@arev.it

