

DÉSARPA

LA DÉSARPA

Un'antica e radicata consuetudine degli allevatori valdostani è quella di trasferire, durante i mesi estivi, le mandrie dalle stalle del fondovalle agli alpeggi d'alta quota. *Désarpa* è il termine che indica la discesa a valle al termine della stagione, un momento di festa che celebra la fine di un periodo di duro lavoro e il ricongiungimento delle famiglie. La *désarpa* di Aosta, consolidata manifestazione biennale giunta alla sesta edizione, vuole far rivivere questa tradizione e dare il giusto riconoscimento agli allevatori per il loro impegno nella produzione di qualità e nella tutela del territorio.

Depuis fort longtemps, les éleveurs valdôtains ont l'habitude faire monter le bétail des étables de la vallée aux alpages en altitude pour les mois d'été. *Désarpa* (la désalpe) est le terme qui indique la descente en plaine après la saison, une occasion de fête qui célèbre la fin d'une période de dur labeur et la réunion des familles. Manifestation biennale qui arrive à sa sixième édition, la *désarpa* d'Aoste se propose, en faisant revivre cette tradition, de mettre en lumière comme il le mérite le travail des éleveurs et leur apport en matière de production de qualité et de protection du territoire.

I PRODOTTI DEL TERRITORIO LES PRODUITS DU TERROIR

In Valle d'Aosta numerose e variegate sono le produzioni tradizionali che racchiudono i sapori veri e genuini del territorio.

La *Fontina DOP* può essere considerata il formaggio simbolo della regione: prodotta seguendo un rigoroso disciplinare che ne garantisce l'autenticità e la qualità, nasce dal latte crudo, lavorato appena munto. Il formaggio principe è affiancato da altre specialità prestigiose: il *Valle d'Aosta Fromadzo DOP*, la *Toma di Gressoney* (prodotta nella omonima valle dei Walser, antica popolazione di origine germanica), le tome d'alpeggio, i formaggi freschi come il *reblec* e il *séras*, il *salignoïn* arricchito con erbe e spezie, la cremosa *brossa* e i caratteristici formaggi di capra.

Il mercato dei prodotti del territorio propone, inoltre, le migliori specialità a base di carne, come il *Valle d'Aosta Jambon de Bosses DOP*, il *Valle d'Aosta Lard d'Arnad DOP*, la *motsetta*, il *teteun*, i mieli, i distillati, i dolci della tradizione e la fiocca, la tradizionale panna montana a mano. Ad accompagnare queste prelibatezze, non manca una selezione dei migliori vini valdostani raggruppati sotto la *DOC Valle d'Aosta-Vallée d'Aoste*: bianchi fruttati, rossi corposi, ambrati passiti e vendemmie tardive.

En Vallée d'Aoste, les productions traditionnelles, nombreuses et variées, renferment les saveurs authentiques et naturelles du territoire.

La *Fontina AOP* peut être considérée comme le symbole de la région. Elle est fabriquée à partir de lait cru transformé directement après la traite, suivant un cahier des charges rigoureux qui en garantit la qualité et l'authenticité. D'autres spécialités prestigieuses se joignent à ce prince des fromages : le *Vallée d'Aoste Fromadzo AOP*, la *Toma di Gressoney* (produite dans la vallée du même nom, où s'installa autrefois un peuple d'origine germanique, les Walsers), les tommes d'alpage, les fromages frais, comme le *reblec* et le *séras*, le *salignoïn* parfumé d'herbes et d'épices, la *brossa* crémeuse et les fromages de chèvre typiques.

Le marché des produits du terroir propose aussi des spécialités à base de viande – comme le Jambon de Bosses et le Lard d'Arnad, deux AOP Vallée d'Aoste, la *motsetta* ou le *teteun* – mais aussi les miels, les liqueurs, les gâteaux traditionnels et la *fiocca*, la classique crème fraîche fouettée à la main. Et, pour accompagner ces délicieuses spécialités, une sélection des meilleurs vins valdôtains regroupés sous l'appellation d'origine contrôlée *Valle d'Aosta-Vallée d'Aoste* : blancs fruités, rouges charpentés, flétris ambrés et vendanges tardives.



L'ALPEGGIO - L'ALPAGE

Per circa cento giorni l'anno nell'alpeggio, cuore della montagna valdostana, uomini e donne svolgono con passione, impegno e ritmi quotidiani stabiliti nei secoli, un'arte casearia millenaria, al fine di ottenere i migliori prodotti della tradizione montanara. Nell'alpeggio ogni componente ha un compito preciso: il *berdzé* porta le mandrie al pascolo aiutato dal *cit*, il pastorello che deve imparare il mestiere, e il *freté* si occupa quotidianamente della lavorazione del latte per ricavarne prelibati formaggi e altre produzioni di qualità.

Cent jours par an environ, dans les alpages – cœur de la montagne valdôtaine –, des hommes et des femmes exercent avec passion un art millénaire : être fromager demande beaucoup de travail, selon des rythmes quotidiens vieux de plusieurs siècles. C'est ainsi que naissent les meilleurs produits de la tradition montagnarde. À l'alpage, chacun a une tâche bien précise : le *berdzé* mène les troupeaux au pâturage avec l'aide du *cit*, le petit berger qui doit apprendre le métier, et du *freté*, qui travaille le lait jour après jour pour fabriquer des fromages succulents et d'autres produits de qualité.

LE RAZZE BOVINE VALDOSTANE LES RACES BOVINES VALDÔTAINES

Le mucche di razza valdostana si sono adattate nei secoli al terreno aspro e all'ambiente di alta montagna. Sono robuste e di bassa statura, per muoversi meglio sui pendii scoscesi. La valdostana pezzata rossa produce più latte, mentre la valdostana pezzata nera e la castana, più aggressive, combattono per la supremazia nell'alpeggio e nelle Batailles de Reines. Nella *désarpa* la *reina di cornes* (regina delle corna) apre il corteo con il caratteristico "bosquet" rosso, seguita dalla *reina di lacé* (regina del latte, la bovina più produttiva) decorata con un "bosquet" bianco.

Au fil des siècles, les vaches de race valdôtaine se sont adaptées au terrain accidenté et au milieu de haute montagne et sont devenues robustes et trapues, pour mieux se déplacer sur les pentes abruptes. Parmi les Valdôtaines, la pie rouge produit plus de lait, tandis que la pie noire et la châtaine, plus agressives, combattent pour la suprématie dans l'alpage et dans les Batailles de Reines. Lors de la *désarpa*, la *reina di cornes* (reine des cornes) ouvre le cortège avec son caractéristique *bosquet* (bouquet) rouge, suivie de la *reina di lacé* (reine du lait, celle qui a donné le plus de lait) qui porte un *bosquet* blanc.

IL CORTEO DELLA DÉSARPA LE CORTÈGE DE LA DÉSARPA

I gruppi folkloristici e la banda municipale di Aosta aprono il momento culminante della manifestazione, il corteo delle mandrie: mucche, capre e pecore in rappresentanza delle razze valdostane sfilano attraverso le principali vie del centro cittadino, partendo da viale dei Partigiani per raggiungere il grande prato del Refuge Père Laurent, dove stazionano e possono essere ammirate.

C'est le clou de la manifestation : précédés des groupes folkloriques et de la fanfare municipale d'Aoste, vaches, chèvres et moutons – un échantillon représentatif des races valdôtaines – défilent dans les principales rues du centre ville, de l'avenue des Maquisards au grand pré du Refuge Père Laurent, où les animaux parqués se laisseront admirer.



L'AMBIENTAZIONE ALPINA L'ENVIRONNEMENT ALPIN

Piazza Narbonne è il luogo dove poter vedere da vicino l'ambiente alpino, la stalla e gli animali domestici che popolano la vita quotidiana delle aziende agricole valdostane. L'allestimento resterà visitabile sino al 30 settembre dalle ore 9 alle ore 18.

Place Narbonne, l'on peut voir de plus près l'environnement alpin, découvrir l'étable et les animaux domestiques qui peuplent la vie quotidienne des exploitations agricoles valdôtaines. Visite : jusqu'au 30 septembre de 9h00 à 18h00.



DÉSARPA

DOMENICA 26 SETTEMBRE - DIMANCHE 26 SEPTEMBRE PROGRAMMA - PROGRAMME

- dalle ore 8 alle ore 18
de 8h00 à 18h00 **C** *Piazza Chanoux - Place Chanoux*
Mercato dei prodotti del territorio
Marché des produits du terroir
- dalle ore 8 alle ore 18
de 8h00 à 18h00 **F** *Piazza della Repubblica - Place de la République*
Mercato di prodotti biologici promosso da Coldiretti
Marché de produits bio organisé par Coldiretti
- dalle ore 8 alle ore 14
de 8h00 à 14h00 **B** *Piazza Chanoux - Place Chanoux*
Annullo filatelico in collaborazione con Poste Italiane
Apposition d'une flamme postale,
en collaboration avec Poste Italiane

ORE 8.30 PIAZZA NARBONNE - INAUGURAZIONE UFFICIALE DELLA MANIFESTAZIONE 8h30 PLACE NARBONNE - INAUGURATION OFFICIELLE DE LA MANIFESTATION

- dalle ore 8,30 alle ore 18
de 8h30 à 18h00 **D** *Piazza Narbonne - Place Narbonne*
L'Alpage, ambientazione alpina e ricostruzione di un
alpeggio con animali - Visitabile sino al 30 settembre,
orario 9-18
L'Alpage, reconstitution d'un environnement alpin et
d'un alpage avec ses troupeaux - Visitable jusqu'au
30 septembre
horaires 9h00-18h00
- a partire dalle ore 10
dès 10h00 *Vie del centro / Rues du centre ville*
Spettacoli musicali itineranti
Spectacles musicaux itinérants

ORE 11 VIALE DEI PARTIGIANI - PARTENZA DEL CORTEO DELLA DÉSARPA 11h00 BOULEVARD DES MAQUISARDS - DÉPART DU CORTÈGE DE LA DÉSARPA

- ore 15
15h00 **B** *Piazza Chanoux - Place Chanoux*
Concerto della Banda Municipale di Aosta
Concert de la Fanfare municipale d'Aoste
- dalle ore 14 alle ore 17,45
de 14h00 à 17h45 **E** *Via De La Pierre*
Animazioni per bambini
Animations pour les enfants
- ore 16.30
16h30 **C** *Piazza Chanoux - Place Chanoux*
Distribuzione della Fiocca (panna montata a mano),
a cura del Comité des Traditions d'Avisé
Distribution de la Fiocca (crème fraîche fouettée)
par le Comité des Traditions d'Avisé

INFORMAZIONI - INFORMATIONS 0165.275215/19 • 340.0634630



LEGENDA • LÉGENDE

- P** AREE PARCHEGGIO - PARKING
- T** TOILETTES
- i** PUNTO INFORMAZIONI - INFO
KIOSQUE RENSEIGNEMENTS
- +** PUNTO SOCCORSO CROCE ROSSA
POINT DE SECOURS CROIX ROUGE
- X** PUNTO RISTORO - RAFFRAÎCHISSEMENT

ASPETTANDO LA DÉSARPA EN ATTENDANT LA DÉSARPA

SETTEMBRE • SEPTEMBRE 2010

- 13** LUNEDÌ • ore 17 - LUNDI • 17h **A**
Saletta espositiva - Salle d'exposition Finaosta, via Festaz 22
Inaugurazione della mostra "La Désarpa", esposizione fotografica di immagini pro-
venienti da collezioni private valdostane - Apertura dal 13 settembre all'8 ottobre
2010, dalle ore 10 alle ore 18, ingresso libero.

Vernissage de l'exposition photographique « La Désarpa », images provenant
de collections privées valdôtaines. - Ouverture du 13 septembre au 8 octobre
2010, de 10 h à 18 h, entrée libre.



SOIRÉE FROMAGE & NUIT FONDUE

25 SABATO • ore 16,30/19 - SAMEDI • de 16h30 à 19h

Nei magazzini di stagionatura della Fontina Dop di Issogne, Pré-Saint-Didier e Valpel-
line visite guidate gratuite con degustazione di prodotti lattiero-caseari, in collabo-
razione con la Cooperativa Produttori Latte e Fontina.

Dans les caves d'affinage de la Fontina Aop d'Issogne, Pré-Saint-Didier et Valpelline,
visites guidées gratuites avec dégustation de produits laitiers et fromagers, en colla-
boration avec la Coopérative des producteurs de lait et de Fontine.

25 SABATO • dalle ore 20 - SAMEDI • à partir de 20h

Presso alcuni ristoranti aderenti al marchio di qualità "Saveurs du Val d'Aoste" (vedi
opuscolo dedicato) saranno proposti menù speciali a base di prodotti della tradizione
lattiero-casearia valdostana.

Des menus spéciaux à base de produits de la tradition laitière et fromagère val-
dôtaine seront proposés dans quelques restaurants adhérant au label de qualité
« Saveurs du Val d'Aoste » (consultez opuscule spécifique).

INFORMAZIONI - INFORMATIONS 0165.275296 • 348.5503766



Assessorat de l'Agriculture
et des Ressources Naturelles
Assessorato Agricoltura
e Risorse Naturali



in collaborazione con



Association Régionale
Eleveurs Valdôtains



Association régionale
Amis des Batailles de Reines



con il patrocinio del
Comune di Aosta

www.regione.vda.it/agricoltura

26 settembre 2010 • 6ª Désarpa

