

ALPAGES OUVERTS



DESCRIPTION

Alpages Ouverts est une initiative dédiée à la **présentation de l'activité de production des alpages**.

Les exigences du marché ont fait progresser, du point de vue technique et technologique, les alpages et leurs conducteurs, qui réussissent à concilier les difficultés de production et leur volonté de créer un **produit de qualité**.

Par conséquent, le produit est savamment transformé de façon traditionnelle, dans des locaux de production conformes aux normes, sans rien perdre du **caractère typique** que lui donnent l'environnement sain, l'alimentation et la race des animaux, ainsi que le **mode de gestion du troupeau**, tous éléments qui ont une influence importante sur le produit fini.

À l'alpage, le consommateur pourra apprécier les **saveurs de produits** qui, loin d'être standardisés, ont une spécificité élevée.



Dans les alpages, la **traite est faite à la main** ou de façon mécanique ; le lait cru est ensuite travaillé sur place, sans ferments artificiels. C'est à la microflore bactérienne, qui se développe naturellement, et à la composition des fourrages que l'on doit le caractère particulier des saveurs et des arômes de ce produit, source de grandes satisfactions gastronomiques.

Profitant de ces journées, le visiteur a donc la possibilité de découvrir personnellement, directement et concrètement les liens étroits qui existent entre la conservation de la biodiversité de cet environnement, le paysage, le **travail de l'homme** et le produit fini.

ALPAGES OUVERTS



Les rendez-vous d'Alpages Ouverts s'adressent principalement aux touristes, mais également à tous les consommateurs qui désirent passer une **journée en plein air en compagnie des protagonistes principaux de l'alpage**.

Les visites guidées permettent au visiteur d'apprécier la **valeur réelle de cette activité traditionnelle**, qui a la capacité — grâce à l'élevage d'animaux sélectionnés pour leurs aptitudes fondamentales — de transformer les faibles ressources d'un territoire avare pour utiliser ces zones marginales et, ce faisant, sauvegarder l'harmonie de cet environnement unique et caractéristique.

À partir de 10 heures et pendant toute la journée, le programme prévoit une **série de parcours thématiques guidés** par les experts de l'association des éleveurs et relatifs à l'élevage des bovins, ainsi qu'à l'exploitation des pâturages, aux locaux de stabulation des animaux, à la traite, à la transformation et à la conservation des produits. À 13 heures environ, les participants ont la possibilité de **déguster les produits de l'alpage** qu'ils ont visité. Il est possible d'organiser des visites et des activités avec des programmes préparés sur mesure pour les groupes de motivation.



TYPOLOGIE DE L'OFFRE

Visite d'un alpage, après une excursion à pied.

LOCALITÉ

Alpages de la Vallée d'Aoste

QUAND

Juillet et août

COÛTS INDICATIFS

Le prix indiqué couvre le coût de la dégustation, qui varient entre 5 et 10 euros environ.

INFOS ET CONTACTS

ASSOCIATION RÉGIONALE
ELEVEURS VALDÔTAINS
10/L, Région Borgnalle, 11100
AOSTA
Tel. +39 01 65 34 510
Fax +39 01 65 36 12 63
arev@arev.it
C.F. 80016770077
www.arev.it

www.vdaconvention.it

convention@turismo.vda.it