

# ALPAGES OUVERTS



## DESCRIZIONE

Alpages Ouverts è un' iniziativa dedicata alla **presentazione dell'attività di produzione in alpeggio**. Le esigenze del mercato hanno fatto crescere dal punto di vista tecnico e tecnologico gli alpeggi ed i loro conduttori che riescono a conciliare le difficoltà operative con le esigenze di creare un **prodotto di alta qualità**.

Ne consegue che il prodotto viene sapientemente trasformato in maniera tradizionale in locali di produzione adeguati alle norme, mantenendo intatta la sua tipicità che gli è data dall'**ambiente sano**, dall'animale allevato e dal tipo di digestione della mandria.

Oltre alla razza ed all'alimentazione degli animali infatti anche diversi fattori gestionali hanno notevole rilevanza sul prodotto finito.

Il consumatore trova in alpeggio il piacere gustativo dato da prodotti non "standard", ma ad **elevata specificità**.



In alpeggio la mungitura viene svolta a mano o meccanicamente, il latte viene quindi lavorato sul posto, crudo, senza l'aggiunta di fermenti di sintesi. La microflora batterica che si sviluppa naturalmente, unitamente alla composizione dei foraggi, è responsabile della **particolarità dei sapori e degli aromi** che contraddistinguono un prodotto che sa dare grandi soddisfazioni gastronomiche.

Approfittando di queste giornate quindi il visitatore ha la possibilità di conoscere in prima persona, in maniera diretta e concreta, il **forte legame** che esiste tra la **conservazione della biodiversità** di questo ambiente, il paesaggio, il lavoro dell'uomo ed il prodotto finito.



# ALPAGES OUVERTS



Gli appuntamenti di Alpages Ouverts sono rivolti principalmente ai turisti, ma anche semplicemente ai consumatori che sono interessati a passare una **giornata all'aria aperta** avendola possibilità di condividerla con gli attori principali dell'alpeggio.

Le visite guidate contribuiscono a far apprezzare al visitatore il reale valore di questa attività tradizionale che riesce a trasformare le minime risorse, messe a disposizione da un territorio avaro, tramite la conduzione di un animale selezionato per mantenere le attitudini fondamentali, per utilizzare queste zone marginali e quindi **mantenere l'armonia di questo ambiente** così unico e caratteristico.

Il programma delle giornate prevede, a partire dalle ore 10 e durante tutta la giornata, una serie di **percorsi tematici guidati** da esperti dell'associazione allevatori inerenti all'allevamento dei bovini e allo sfruttamento del pascolo, ai locali di stabulazione degli animali, alla mungitura, alla trasformazione del prodotto e alla conservazione dello stesso. Alle ore 13 circa agli intervenuti viene data la possibilità di **degustare le produzioni dell'alpeggio** in questione. È possibile organizzare visite e attività con **programmi studiati su misura per gruppi** incentive.



## TIPOLOGIA OFFERTA

Visita aziendale previa escursione a piedi.

## LOCALITÀ

Alpeggi della Valle d'Aosta

## PERIODO DI FRUIBILITÀ

Luglio e agosto

## COSTI INDICATIVI

I costi addebitati si riferiscono al rimborso spese per la degustazione, che variano tra i 5 e i 10 € circa

## INFO E CONTATTI

ASSOCIATION RÉGIONALE  
ELEVEURS VALDÔTAINS  
10/L, Région Borgnalle, 11100  
AOSTA  
Tel. 0165 34510  
Fax 0165 361263  
e-mail: arev@arev.it  
C.F. 80016770077  
www.arev.it

[convention@turismo.vda.it](mailto:convention@turismo.vda.it)

[www.vdaconvention.it](http://www.vdaconvention.it)