

Plus de mille ans d'histoire...

## **Aller à la Foire, c'est une tradition !**

Aoste, centre historique 30 - 31 janvier

---

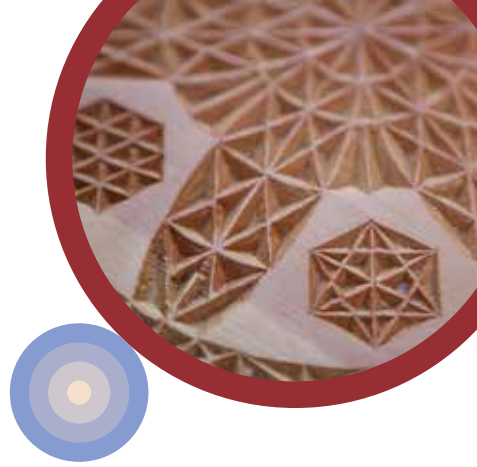
● Comme chaque année, mille exposants, artistes et artisans valdôtains présentent avec fierté - et avec une satisfaction bien légitime - le fruit de leur travail, simple passe-temps ou véritable activité professionnelle. La Foire célèbre l'identité du peuple valdôtain et le sentiment d'appartenance historique et culturelle de ce dernier à son territoire. Immergés dans cette atmosphère magique, empreinte d'une histoire millénaire, vous pourrez vivre une expérience unique et, en partant à la recherche d'un objet ou d'un souvenir de cet événement particulier, vous en deviendrez les protagonistes. Mais la Foire est aussi faite de musique, de folklore et de dégustations oenogastromiques. Elle se prolonge par des chants et des danses traditionnelles, pendant la longue veillée qui anime la nuit du 30 au 31 janvier, dans les rues illuminées où les gens se pressent nombreux jusqu'à l'aube. Une atmosphère magique, indescriptible... Il faut absolument le voir pour le croire !

## **The 1000 year old Saint-Ours Fair: A unique experience not to be missed!**

Aosta, old town centre 30 - 31 January

---

● Every year, more than a thousand exhibitors, including Aosta Valley artists and craft workers, display the fruits of their labours with pride and justified satisfaction. For some it is a hobby, for others it forms their livelihood. The Fair expresses the identity of the Aosta Valley people; it celebrates their strong sense of historical and cultural belonging to their own particular area. Immersed in this magical atmosphere, you can live a unique experience, created with everyday sensations dating back a thousand years. By searching out something to buy, or a memory of a particular moment, you can become a real part of the event. The Fair also includes music, folklore and an opportunity to taste local foods and wines. It is celebrated with traditional singing and dancing, through the long, famous "veilla", the night between 30 and 31 January, when the illuminated streets remain alive until dawn. A magic atmosphere which defies description... you have to be there! The 1000 year old Saint-Ours Fair: a unique experience not to be missed!



## **Una storia millenaria... Esserci è tradizione!**

Aosta, centro storico 30 - 31 gennaio

---

● Come ogni anno, oltre mille espositori, tra artisti ed artigiani valdostani, presentano con orgoglio e legittima soddisfazione i frutti del loro lavoro, svolto come hobby o come vera e propria attività professionale. La Fiera esprime l'identità della popolazione valdostana e celebra il forte senso di appartenenza storico-culturale al proprio territorio. In una magica atmosfera, potrete vivere un'esperienza unica, fatta di sensazioni quotidiane dal fascino millenario. La ricerca di un acquisto o il ricordo di un momento particolare vi permetteranno di essere veri protagonisti dell'evento, che è anche musica, folklore e occasione di degustazioni enogastronomiche; una festa che si protrae, tra canti e balli tradizionali, nella lunga e famosa "veilla", la notte fra il 30 e il 31 gennaio, con le vie illuminate e animate sino all'alba. Un'atmosfera magica, difficile da spiegare... bisogna esserci!





## L'Atelier

Dove la passione per  
l'artigianato valdostano si  
trasforma in professione!

Piazza Chanoux e piazza Plouves

● Un'esposizione riservata alle imprese artigiane valdostane che propongono la propria produzione appartenente a svariate categorie come: scultura, oggettistica per la casa, mobili, ferro battuto, tessuti, calzature, accessori d'abbigliamento, lavorazioni in ceramica, rame, vetro, oro e argento. All'interno del padiglione è garantita la presenza degli artigiani nei loro spazi espositivi, per un contatto diretto con tutti i visitatori.

27, 28 e 29 gennaio · h. 10.00 - 19.00  
30 e 31 gennaio · h. 8.00 - 19.00



## L'Atelier

Où la passion  
de l'artisanat valdôtain  
qui se fait métier !

Place Chanoux et place Plouves

● Une exposition réservée aux entreprises artisanales valdôtaines, qui présentent diverses catégories d'objets de leur fabrication : sculptures, objets pour la maison, meubles, accessoires en fer forgé, tissus, chaussures, accessoires d'habillement et articles en céramique, en cuivre, en verre, en or ou en argent. Dans le grand pavillon, chaque artisan est présent sur son stand, où les visiteurs peuvent le rencontrer et parler avec lui.

les 27, 28 et 29 janvier · 10h - 19h  
les 30 et 31 janvier · 8h - 19h

## L'Atelier

Where passion for  
Aosta craft is transformed  
into a profession!

Piazza Chanoux and Piazza Plouves

● An exhibition reserved to Aosta Valley crafts firms, which display their objects from various craft categories: sculpture, household objects, furniture, wrought iron, textiles, footwear, clothing accessories, pottery, copper, glass, gold and silver. Inside the pavilion, craftspeople will be working in their exhibition spaces, guaranteeing direct contact with visitors.

from 27 to 29 January · 10.00 hrs - 19.00 hrs  
from 30 to 31 January · 8.00 hrs - 19.00 hrs



## Le pavillon œno-gastronomique

Un point de rencontre  
où l'on peut aussi découvrir  
et apprécier les saveurs  
de la Vallée d'Aoste !

Place Plouves

---

● Un espace consacré aux produits enogastronomiques de la Vallée d'Aoste, dans le cadre duquel plus de 50 producteurs présentent leurs spécialités. Ce large éventail de produits (avec la fontina D.O.P. à la place d'honneur) est l'expression d'un lien direct avec le territoire et met en valeur les caractéristiques de celui-ci.

les 27, 28 et 29 janvier · 10h - 19h  
les 30 et 31 janvier · 8h - 19h

## Food and wine pavilion

A watering hole which  
offers an opportunity  
to explore and taste the  
flavours of the Aosta Valley!

Piazza Plouves

---

● An area dedicated to regional food and wines, where more than 50 producers present their extraordinary specialties (starring Fontina D.O.P. cheese) which have a direct link with the area and bring out its best features.

from 27 to 29 January · 10.00 hrs - 19.00 hrs  
from 30 to 31 January · 8.00 hrs - 19.00 hrs

## Padiglione Enogastronomico

Ritrovarsi è anche l'occasione  
per scoprire e gustare  
i sapori della Valle d'Aosta!

Piazza Plouves

---

● Uno spazio dedicato all'offerta enogastronomica regionale nel quale oltre 50 produttori presentano le loro straordinarie specialità. Una ricca gamma di preparazioni (tra cui brilla la Fontina D.O.P.) che esprimono un legame diretto con il territorio e ne valorizzano le peculiarità.

27, 28 e 29 gennaio · h. 10.00 - 19.00  
30 e 31 gennaio · h. 8.00 - 19.00





## La paletta di beuro Il ciondolo

● Per la 1013<sup>a</sup> Fiera di Sant’Orso è stato scelto come simbolo che contraddistingue ogni artigiano “la *paletta di beuro*” ovvero l’utensile utilizzato negli alpeggi e nelle latterie turnarie per decorare il burro prodotto in loco. L’oggetto, diffuso certamente anche in Savoia, nel Vallese e in alcune valli del Piemonte, da non confondersi con un tagliere, permette di imprimere sulla superficie dei pani di burro di diversa pezzatura motivi geometrici, floreali, simbolici o religiosi. L’estrema varietà dei decori ha da sempre affascinato i collezionisti. Per confermare tale interesse la paletta, ciondolo della 1013<sup>a</sup> Fiera di Sant’Orso, è stata prodotta con tre diversi decori: la mucca, la stella alpina e il monogramma di Cristo. Le essenze per lo più utilizzate erano il noce e l’acero, essenza utilizzata per questo ciondolo.

## La paletta di beuro Le pendentif

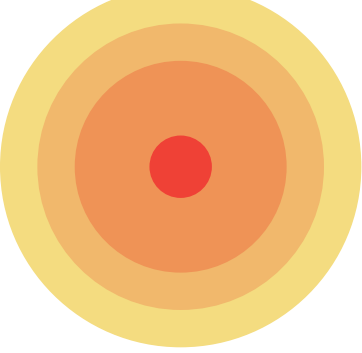
● Le signe distinctif choisi pour les artisans de la 1013<sup>e</sup> Foire de Saint-Ours est la *paletta di beuro*, c’est-à-dire l’objet utilisé dans les alpages et les laiteries tournaires pour décorer le beurre produit sur place. Également employé en Savoie, au Valais et dans certaines vallées du Piémont, cet objet – à ne pas confondre avec une planche à hacher – permet d’imprimer sur les différents pains de beurre des motifs géométriques, floraux, symboliques ou religieux. Les collectionneurs sont depuis toujours fascinés par l’infinie variété de ces décorations : c’est aussi pour cela qu’il existe trois versions différentes de la paletta constituant le pendentif de la 1013<sup>e</sup> Foire de Saint-Ours. L’une est ornée d’une vache, l’autre d’un edelweiss et la troisième, du monogramme du Christ. Les essences les plus fréquemment utilisées étaient le noyer et l’érable : c’est cette dernière qui a été choisie pour réaliser ce pendentif.

## La paletta di beuro The churn

● The symbol chosen on the occasion of the 1013<sup>th</sup> Saint-Ours Fair in order to distinguish the artisans is the “*paletta di beuro* - butter scoop”, that is the tool used in mountain pastures and dairy sectors to decorate butter produced on site. The item, certainly widespread in Savoy, in the Valais and in some valleys of Piedmont as well, is not to be confused with a cutting board. The scoop is used to outline geometric, floral, symbolic or religious patterns on the surfaces of different portions of butter. The extreme variety of decorations has all along fascinated collectors. To confirm the aforementioned interest, the item, the pendant of the 1013<sup>th</sup> Saint-Ours Fair, was designed with three different patterns: the cow, the edelweiss and the monogram of Christ. The mostly used kind of woods were the walnut and maple, the wood used for this pendant.







## Medaglia commemorativa

● In occasione della 1013<sup>a</sup> Fiera di Sant'Orso verrà realizzata una medaglia in argento raffigurante, sul fronte, il manifesto della fiera e, sul retro, l'effigie di sant'Orso realizzata dallo scultore Giovanni Thoux.

Sant'Orso, sacerdote, visse intorno all'VIII secolo ad Aosta, nella zona poco fuori la Porta Praetoria, tra la venerazione del suo popolo per l'infinita bontà e la semplicità evangelica che ne guidavano le opere. Qualità esaltate, nella cronaca della sua vita, in antitesi alla crudeltà del vescovo Ploceano, per la verità non documentato da altre fonti.

A lui è ricondotta la miracolosa scoperta della sorgente di Busseyaz in un periodo di gravissima siccità e sono attribuite opere di carità, quali la destinazione di una parte del raccolto agli uccelli, che gli si posavano riconoscenti sulle spalle, e la distribuzione di calzature ai poveri della città.

Non sappiamo se sant'Orso visse già insieme ad altri sacerdoti o monaci o se un gruppo religioso si sia formato successivamente alla sua morte nel luogo ove egli aveva operato. Certo è che almeno a partire dall'inizio del XIII secolo, la Collegiata dei santi Pietro e Orso ospitò una comunità regolare tra le più importanti della Valle d'Aosta.

La medaglia, coniata in 1.500 esemplari dalla Verrès S.p.A. in liquidazione, con il patrocinio della Regione Autonoma Valle d'Aosta, sarà venduta al pubblico il 30 e il 31 gennaio, al prezzo di euro 30, presso l'atrio dell'Hotel des Etats in Piazza Chanoux.

## La médaille commémorative

● Pour cette 1013<sup>e</sup> édition de la Foire, il été décidé de réaliser une médaille en argent représentant, à l'avant, l'affiche de la Foire et, au revers, l'effigie de saint Ours, réalisée par le sculpteur Giovanni Thoux.

Ce prêtre d'Aoste, qui vécut aux alentours du VIII<sup>e</sup> siècle, dans la zone située à l'extérieur de la *Porta Praetoria*, était vénéré par le peuple pour sa bonté infinie et la simplicité évangélique qui guidait ses œuvres. La chronique de sa vie exalte ces qualités et les oppose à la cruauté de l'évêque Plocean dont, à vrai dire, on ne trouve trace dans aucune autre source. Saint Ours, auquel l'on attribue la découverte miraculeuse de la source de Busseyaz au cours d'une période de très grave sécheresse, est aussi passé à l'histoire pour ses œuvres de charité, telles que la distribution de chaussures aux pauvres de la ville ou le fait de destiner une partie des récoltes aux oiseaux qui, reconnaissants, se posaient sur ses épaules.

L'on ignore si le saint vivait déjà avec d'autres prêtres ou moines ou si un groupe religieux s'est formé, après sa mort, dans la zone où il avait vécu mais il est certain qu'à partir du XIII<sup>e</sup> siècle au moins, la Collégiale des saints Pierre et Ours accueillait déjà l'une des plus importantes communautés régulières de la Vallée d'Aoste.

Cette médaille, frappée à 1 500 exemplaires par la Verrès S.p.A. (Société in liquidation) avec le soutien de la Région autonome Vallée d'Aoste, sera mise en vente les 30 et 31 janvier, au prix de 30 euros, à l'entrée de l'Hôtel des États, place Chanoux.





## Commemorative Medal

● A silver medal is produced on the occasion of the 1013<sup>th</sup> Saint-Ours Fair. The coin represents the poster of the Fair on the front and, on the back, Saint Ursus' effigy made by the sculptor Giovanni Thoux.

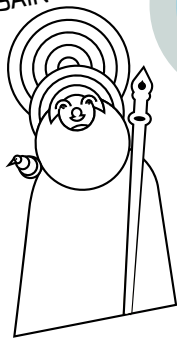
Saint Ursus is a priest of the eight century who lived in Aosta, in the area just outside the *Porta Praetoria*. He was venerated by his people for the infinite goodness and evangelical simplicity of his doings. His qualities were emphasized in the chronicles of his life, in contrast to the cruelty of the bishop Plocean, actually not documented by other sources. The miraculous discovery of the Busseyaz source in a period of severe drought is attributed to him, as well as many good deeds, such as the allocation of a portion of the crop to the birds, that gratefully perched on his shoulders, and the distribution of footwear to the poors of the city.

It is uncertain whether Saint Ursus lived with other priests and monks, or a religious group formed after his death in the place where he had lived. It is certain that since the beginning of the thirteenth century, the Collegiate Church of Saint Peter and Ursus hosted one of the most important communities in the Aosta Valley.

The specimens of the medal are 1500 minted from Verrès Ltd in liquidation, with the support of the Autonomous Region of the Aosta Valley. The coins are on sale to the public on 30<sup>th</sup> and 31<sup>st</sup> January, at a cost of 30 euro, at the hall of the Hotel des Etats in Chanoux Square.



1013<sup>ème</sup> FOIRE DE SAINT-OURS  
30.1.2013  
11100  
AOSTA  
RIBITEL  
PT



## Annullo Filatelico Speciale Sant'Orso

● Dal 1979 viene emesso l'annullo filatelico speciale dedicato alla millenaria Fiera di Sant'Orso. Si tratta di un particolare timbro postale che qualifica culturalmente la manifestazione e permette di mantenere un ricordo storico e unico dell'evento. Durante la fiera i due annulli filatelici (uno per il 30 e uno per il 31 gennaio) si possono trovare presso l'Atrio dell'Hotel des Etats in Piazza Chanoux e potranno essere richiesti, per i due mesi successivi alla Fiera, all'ufficio postale di Aosta Ribitel - Via Ribitel 1 - Aosta - presso lo sportello filatelico. L'apposizione dell'annullo filatelico speciale è gratuita, i clienti pagano soltanto il prezzo del francobollo che decidono di annullare (l'annullo può essere apposto soltanto se c'è un francobollo).

## Flamme postale spéciale « Foire de Saint-Ours »

● Depuis 1979, une flamme postale spéciale est consacrée à la Foire de Saint-Ours. Il s'agit d'un cachet de la poste particulier qui apporte une note culturelle à cette manifestation et permet aux visiteurs de garder un souvenir historique et unique de cet événement. Au cours de la foire millénaire les deux flammes postales (une pour le 30 et l'autre pour le 31 janvier) seront disponibles à l'entrée de l'Hôtel des Etats de Place Chanoux. Elles pourront être demandées, pendant les deux mois qui suivent la foire, au guichet consacré à la philatélie du bureau de poste situé au 1, rue Ribitel, à Aoste. L'apposition de cette flamme postale spéciale est gratuite. Les personnes intéressées ne doivent payer que le prix du timbre-poste (car la flamme postale doit obligatoirement être apposée sur un timbre).

## Special Philatelic Postmark Sant'Orso

● A special philatelic postmark dedicated to the 1000 year old Saint-Ours Fair has been issued since 1979. This is a special postmark which qualifies the event from a cultural viewpoint and maintains a historical and unique memory of the event. During the fair, the two philatelic postmarks (one for 30 and one for 31 January) can be purchased at the entrance-hall of the Hôtel des Etats - Piazza Chanoux in Aosta and can be requested, for the two months after the Fair, from the Aosta Ribitel post office - Via Ribitel 1 - Aosta - at the philatelic counter. The special postmark will be stamped free of charge and customers only pay the price for the stamp they decide to mark (the postmark can only be placed on postage).







## Foire Culture

**30-31 gennaio 2013**

A cura dell'Assessorato Istruzione e Cultura  
**Esposizioni** - Entrata gratuita

## Foire Culture

**30-31 janvier 2013**

Proposée par l'Assessorat  
de l'éducation et de la culture  
**Expositions** - Entrée gratuite

## Foire Culture

**January 30th - 31st 2013**

By the Ministry for Education and Culture  
**Exhibitions** - Free entrance



### **INNOCENZO MANZETTI**

*L'inventore e il suo automa*

e

### **ITALO MUS NELLE COLLEZIONI DELLA REGIONE AUTONOMA VALLE D'AOSTA**

*L'attività per le esposizioni di artigianato*

Centro Saint-Bénin  
9.30-12.30/14.30-18.30

### **ERIK FISANOTTI**

*Cavalieri e contadini*

Chiesa di San Lorenzo  
9.30-12.30/14.30-18.30

### **MANILA CALIPARI**

*Valle d'Aosta - Contadina terra*

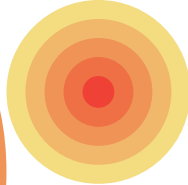
Sala espositiva Hôtel des Etats  
9.30-12.30/14.30-18.30

### **SPORTFOLIO. ESPORT DE NOUTRA TERA**

*Fotografie di Nadia Camposaragna*

Espace Porta Decumana  
della Biblioteca regionale  
9.00 - 19.00





## Programma

### 27 - 31 Gennaio

#### "L'Atelier"

Fiera riservata alle imprese artigiane valdostane.

**Piazza Chanoux e piazza Plouves**

#### Padiglione enogastronomico

Degustazioni e vendita dei prodotti enogastronomici valdostani.

**Piazza Plouves**

### 29 Gennaio

#### Concerto di apertura

A cura dell'associazione culturale  
Coro di Sant'Orso.

**Chiesa di Sant'Orso - Ore 21.00**

### 30 - 31 Gennaio

#### 1013ª FIERA DI SANT'ORSO

Esposizione dei lavori degli allievi dei corsi di scultura, intaglio, tornitura, "drap", ferro battuto, cuoio, attrezzi agricoli, tessuti, falegnameria, "vannerie" sostenuti dalla Regione.

**Sotto i portici di Piazza Chanoux**

Esposizione e vendita della medaglia commemorativa dedicata a sant'Orso (c.a. VIII secolo).

#### Annullo filatelico speciale "Sant'Orso"

gestito dalle Poste Italiane.

**Piazza Chanoux, Atrio Hôtel des Etats**

Esposizione di 1.000 artigiani.

**Punti RossoNeri:** somministrazione di piatti della cucina regionale presso appositi padiglioni, gestiti dalle Pro-Loco valdostane.

**Spettacoli d'intrattenimento,** musica tradizionale e folkloristica.

### Appuntamenti del 30 Gennaio

**Veilà di Petchou** - intrattenimento per i bambini a cura di Europe Direct Vallée d'Aoste.

**Piazzetta di via Vevey - Ore 16.00**

**Messa dedicata agli artigiani**

**Chiesa di Sant'Orso - Ore 18.00**

**Premiazione ufficiale** - Premi speciali

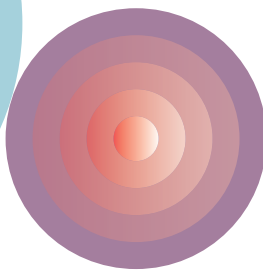
1013ª Fiera di Sant'Orso.

**Piazza Sant'Orso - Ore 19.00 circa**

**Tradizionale "Veilà"** - Grande festa popolare con la partecipazione di gruppi folkloristici e con distribuzione gratuita di brodo e "vin brûlé" (vino caldo).

**Nel centro storico della città**

**Dalle ore 19.00**



# Programme

## 27 - 31 Janvier

---

“L’Atelier” - Foire réservée aux entreprises artisanales valdôtaines.  
**Place Chanoux et place Plouves**

**Pavillon œno-gastronomique** - Dégustations et vente de produits œno-gastronomiques valdôtains.  
**Place Plouves**

## 29 Janvier

---

**Concert d’ouverture** - Par l’association culturelle Choeur Saint-Ours.  
**Église de Saint-Ours - 21h**

## 30 - 31 Janvier

---

### 1013<sup>e</sup> FOIRE DE SAINT-ORS

**Exposition des travaux des élèves des cours** de sculpture, de gravure, de travail au tour, de fabrication du drap, de travail du fer forgé et du cuir, de fabrication d’outils agricoles et de tissus, de menuiserie et de vannerie soutenus par la Région.  
**Sous les portiques de la place Chanoux**

**Exposition et vente de la médaille commémorative** dédiée à saint’Orso ( VIII<sup>e</sup> siècle).

**Apposition de la flamme postale « Foire de Saint-Ours »:** au Bureau de poste provisoire.  
**Place Chanoux, entrée Hôtel des Etats**

**Exposition des travaux de mille artisans.**  
**Punti RossoNeri**, possibilité de déguster des plats traditionnels de la région dans les pavillons gérés par les Pro-Loco valdôtains.

**Spectacles**, musique traditionnelle et folklorique.  
**Le long du parcours de la Foire**

## Rendez-vous du 30 Janvier

---

**Veilà di Petchou** - “Veilà” pour les enfants organisée par Europe Direct Vallée d’Aoste.  
**Place de la rue Vevey - 16h**

**Messe des artisans.**  
**Église Saint-Ours - 18h**

**Remise des prix - Prix spéciaux.**  
**Place Saint-Ours - Vers 19h**

**Veilà traditionnelle** - Grande fête populaire, avec la participation de groupes folkloriques et distribution gratuite de bouillon et de vin brûlé.  
**Dans le centre de la ville - À partir de 19h**

# Programme

## 27 - 31 January

---

“L’Atelier” - In Piazza Chanoux and in Piazza Plouves fair reserved to crafts businesses from the Aosta Valley.  
**In Piazza Chanoux and in Piazza Plouves**

**Food and wine pavilion** - Tasting and sale of Aosta Valley food and wine products.  
**In Piazza Plouves**

## 29 January

---

**Opening concert** - Performed by the cultural association St Orso Choir.  
**At St Orso Church - 21:00 hrs**

## 30 and 31 January

---

### 1013<sup>th</sup> SAINT ORSO FAIR

**Exhibition of work by pupils on courses** in sculpture, carving, wood turning, “drap”, wrought iron, leather, agricultural tools, fabrics, carpentry, “vannerie” (basket weaving) supported by the Regional Authority.  
**Under the porticoes of Piazza Chanoux**

**Exhibition and sale of the commemorative medal** dedicated to Saint Ursus (eight century).

**Special “Saint Orso” philatelic postmark:** at a special counter managed by Poste Italiane.  
**Piazza Chanoux, entrance-hall of the Hôtel des Etats**  
**Exhibition of thousand crafts.**

“**Punti RossoNeri**”, regional dishes available at special pavilions, operated by the Aosta Valley local tourist offices.

**Traditional and folk music entertainment.**  
**Through the streets of the fair**

## Events just for 30 January

---

**Veilà di Petchou** - Entertainment for children organised by Europe Direct Vallée d’Aoste.  
**Piazzetta di via Vevey - 16:00 hrs**

**Special mass for craft workers.**  
**Church of Sant’Orso - 18:00 hrs**

**The award ceremony.**  
**Piazza Sant’Orso - At approx. 19:00 hrs**

**Traditional “Veilà”** - a great popular celebration, involving folk groups and free distribution of broth and “vin brûlé” (mulled wine).  
**City centre - From 19:00 hrs**



## Un menù tipico e tradizionale... Sì, alla Foire!!

● Anche quest'anno, in occasione della 1013<sup>a</sup> Fiera di Sant'Orso i ristoranti che hanno aderito all'iniziativa promossa e organizzata dalla *Confcommercio Imprese per l'Italia Valle d'Aosta* proporranno un'offerta culinaria legata al nostro territorio. Piatti di montagna, vini tradizionali, zuppe e sughi di carne elaborati, formaggi fusi a pasta morbida saranno i protagonisti di menù tipici tutti da assaporare in compagnia. Nei punti Informazione sono disponibili i menù dei diversi locali

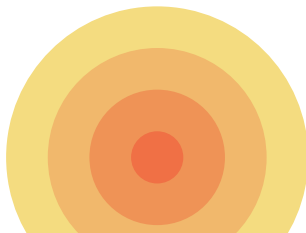
  
**CONFCOMMERCIO**  
Confcommercio - Imprese per l'Italia  
Regione Valle d'Aosta

## Un menu tipico et traditionnel... Oui, à la Foire !

● Cette année encore, à l'occasion de la Foire de Saint-Ours, les restaurants qui ont adhéré à l'initiative lancée et organisée par *Confcommercio Imprese per l'Italia - Valle d'Aosta* proposeront aux visiteurs de découvrir la gastronomie de notre territoire. Pour cette 1013<sup>e</sup> édition, plats montagnards, vins traditionnels, soupes et sauces à la viande élaborées, ainsi que fromages fondus à pâte molle seront les protagonistes de menus typiques, à déguster en bonne compagnie ! Pour consulter les menus des différents restaurants, rendez-vous aux points d'information !

## A typical and traditional menu... Say yes to the Fair!!

● Also this year, on the occasion of the 1013<sup>th</sup> Saint-Ours Fair, the restaurants that have joined the initiative promoted and organized by *Confcommercio - Companies in Italy, Aosta Valley*, propose a culinary offer related to our territory. Mountain products, traditional wines, soups and meat sauces, melted and soft cheese are the protagonists of typical menus to be enjoyed with friends. The menus of the different restaurants are available at the Information points.



**Ristoranti aderenti all'iniziativa**  
**Restaurants qui ont adhéré à l'initiative**  
**Restaurants that have joined the initiative**

**RISTORANTE PIZZERIA**

**ULISSE**

Via E. Aubert 58 - 11100 Aosta  
Tel. 0165 41180  
info@ristorantepizzeriaulisse.it

**TAVERNA DA NANDO**

Via St. Anselmo 99 - 11100 Aosta  
Tel. 0165 44455

**RISTORANTE**

**PIZZERIA CAESAR**

Via Giorgio Elter 20 - 11100 Aosta  
Tel. 0165 361241  
info@ristorantecaesar.it

**RISTORANTE PIZZERIA**

**AUX ROUTIERS**

Loc. Amerique 42 - 11020 Quart  
Tel. 0165 765016  
leo@auxroutiers.it

**TRATTORIA**

**DI CAMPAGNA**

Loc. San Maurizio 57 - 11010 Sarre  
Tel. 0165 257448  
info@trattoriadicampagna.it

**RISTORANTE PRAETORIA**

Via St. Anselmo 9 - 11100 Aosta  
Tel. 3355465764  
praetoria@alice.it

**LA CHAUMIERE**

Loc. Signayes Clou 112 - 11100  
Aosta  
Tel. 0165 40940  
marcomargueret@virgilio.it

**RISTORANTE**

**MONTE EMILIUS**

Via Capoluogo 182 - 11020  
Charvensod  
Tel. 0165 32090  
info@hotelmonteemilius.com



**JOLI**

**RESTAURANT**

Via Valli Valdostane 11  
11100 Aosta  
Tel. 0165 361799

**BAR RISTORANTE**

**ARCO D'AUGUSTO**

Piazza Arco d'Augusto 3  
11100 Aosta  
Tel. 0165 41139

**BAR RISTORANTE**

**BISTROT DE LA GARE**

Piazza Manzetti 3 - 11100 Aosta  
Tel. 0165 262300  
genestrone@2gls.it

**CAFFÈ RISTORANTE**

**ITALIA**

Via St. Anselmo 38 - 11100 Aosta  
Tel. 0165 31251  
mabodro@tin.it

**RISTORANTE**

**PELERIN GOURMAND**

Via J. B. De Tillier 9 B - 11100 Aosta  
Tel. 0165 231850  
lepeleringourmand@gmail.com

**RISTORANTE PIZZERIA**

**VICTORY PUB**

Via De Tillier 60 - 11100 Aosta  
Tel. 0165 363922

**BRASSERIE**

**DU COMMERCE**

Via De Tillier 10 - 11100 Aosta  
Tel. 0165 35613

**RISTORANTE**

**BORGO ANTICO**

Via St. Anselmo 143  
11100 Aosta  
Tel. 0165 42255

**RISTORANTE**

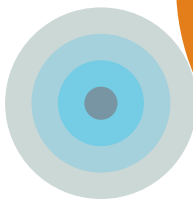
**PIZZERIA MODERNO**

Via E. Aubert 21 - 11100 Aosta  
tel. 0165 35669

**RISTORANTE**

**PIEMONTE**

Via Porta Pretoria 13  
11100 Aosta  
Tel. 0165 40111



## Premi e premiazione

### Piazza Sant'Orso

---

Per la 1013<sup>a</sup> edizione della Fiera di Sant'Orso, verranno assegnati alcuni premi speciali dedicati agli artigiani partecipanti:

#### **Premio Amédée Berthod**

All'espositore più promettente che non abbia ancora compiuto il 25° anno di età entro il 31 dicembre dell'anno precedente la manifestazione.

#### **Premio Robert Berton**

All'espositore più anziano (d'età) non premiato negli ultimi 5 anni.

#### **Premio Pierre Vietti**

Assegnato su indicazione del Comité des Traditions Valdôtaines. Per l'edizione del 2013 il tema ufficiale sarà "Les Vignerons".

#### **Prix pour avoir préservé les techniques artisanales traditionnelles dans la fabrication d'outils agricoles à remettre en valeur aujourd'hui**

Il premio è assegnato su segnalazione dell'Assessorato regionale competente in materia di agricoltura.

#### **Premio Don Garino**

Tema religioso. Assegnato dall'associazione "Amici di Don Garino".

#### **Premio CSV e Fondazione comunitaria della Valle d'Aosta - in memoria dello scultore Domenico Orsi**

Allo scultore che meglio ha rappresentato nella sua opera in legno o pietra l'espressione del "dono".

La premiazione si svolge alle ore 19.00 circa, all'uscita della Santa Messa dedicata agli artigiani.

## Prix et remise des prix

### Place Saint-Ours

---

Au cours de la 1013<sup>e</sup> Foire de Saint-Ours, un certain nombre de prix spéciaux seront attribués aux artisans participants :

#### **Premio Amédée Berthod**

Récompense l'exposant le plus prometteur âgé de moins de 25 ans au 31 décembre de l'année précédant la Foire.

#### **Premio Robert Berton**

Récompense l'exposant le plus âgé n'ayant pas remporté de prix au cours des 5 dernières années.

#### **Premio Pierre Vietti**

Attribué sur proposition du Comité des Traditions Valdôtaines. Thème officiel de l'édition 2013 : Les Vignerons.

#### **Prix pour avoir préservé les techniques artisanales traditionnelles dans la fabrication d'outils agricoles à remettre en valeur aujourd'hui**

Attribué sur proposition de l'Assessorat régional compétent en matière d'agriculture.

#### **Premio Don Garino**

Thème religieux. Attribué sur proposition de l'association « Amici di Don Garino ».

#### **Prix CSV et Fondazione comunitaria della Valle d'Aosta - en mémoire du sculpteur Domenico Orsi**

Récompense le sculpteur qui, par son œuvre en bois ou en pierre, a proposé la meilleure représentation du « don »

La remise des prix aura lieu vers 19:00, à la sortie de la messe des artisans.

## Prizes and award ceremony

### Piazza Sant'Orso

---

For the 1013<sup>th</sup> edition of the Saint-Ours Fair, various special prizes will be awarded to craft workers taking part:

#### **Premio Amédée Berthod**

To the most promising exhibitor who has not yet reached the age of 25 by the 31<sup>st</sup> December of the year prior to the event.

#### **Premio Robert Berton**

To the oldest exhibitor who has not been awarded a prize in the last five years.

#### **Premio Pierre Vietti**

Awarded on the decision of the Comité des Traditions Valdôtaines. For the 2013 Fair the official theme will be the "Les Vignerons".

#### **Prix pour avoir préservé les techniques artisanales traditionnelles dans la fabrication d'outils agricoles à remettre en valeur aujourd'hui**

The prize, for preserving traditional techniques in the making of farm tools today, is awarded by decision of the Regional Department for Agriculture.

#### **Premio Don Garino**

Religious theme. Awarded by the association « Amici di Don Garino ».

#### **CSV Prize and Community Foundation of the Aosta Valley - in memory of the sculptor Domenico Orsi**

the sculptor who best represented the expression of "gift" in his wooden or stone works.

At 19:00 P.M. after the special mass for craft workers.

## Come arrivare

### Con i mezzi pubblici

La stazione ferroviaria e l'autostazione dei pullman sono a due passi dalla Fiera.

#### In treno:

da Torino, da Milano (via Chivasso).

Info: [www.trenitalia.it](http://www.trenitalia.it)

#### In pullman:

da Torino, da Milano, da Martigny e Vallese, dalla Savoia, da Ivrea e Canavese.

Info: Autostazione tel. 0165.262027

### Con i mezzi propri

#### In auto - camper - bus:

usufruendo di parcheggi gratuiti assistiti alla periferia della città, segnalati lungo le vie di accesso e in alcuni casi riservati a bus e camper.

**È in funzione un servizio navetta gratuito con corse continue verso la Fiera.**

**È prevista una navetta "trasversale" che unisce i due ingressi opposti della Fiera (Arco d'Augusto - Piazza della Repubblica), con fermata alla stazione ferroviaria.**

## Come orientarsi in fiera

Seguendo la cartellonistica pedonale o rivolgendosi ai punti informazione lungo il percorso fiera.

## Comment venir à la Foire ?

### Par les moyens de transport publics :

la gare ferroviaire et la gare routière sont à deux pas de la Foire.

#### Par le train :

depuis Turin ou Milan (via Chivasso).

Informations : [www.trenitalia.it](http://www.trenitalia.it)

#### En autocar :

depuis Turin ou Milan, depuis Martigny et le Valais, depuis la Savoie, depuis Ivrea et le Canavais.

Informations : gare routière, tél. 0039.0165.262027

### Par les moyens de transport privés :

#### Par la route, en camping-car, en autocar :

vous pouvez stationner sur les parkings gratuits, desservis par des navettes, qui sont situés à l'extérieur de la ville et signalés le long des vois d'accès.

**Un service de navette gratuit est mis en place. La navette qui relie les deux entrées de la Foire (Arc d'Auguste - place de la République) s'arrête aussi à la gare d'Aoste.**

## Comment s'orienter ?

En suivant les indications pour les piétons ou en consultant les point informations tout au long du parcours.

## Howto reach the fair

### By public transport

The railway station and bus station are a very short distance from the Fair.

#### By train:

from Turin, from Milan (via Chivasso).

Info: [www.trenitalia.it](http://www.trenitalia.it)

#### By bus:

from Turin, from Milan, from Martigny and Vallese, from Savoy, from Ivrea and Canavese. Info: Bus station tel. 0039.0165.262027

### By private transport:

#### By car, by camper van, by bus:

using one of the free supervised car parks, on the outskirts of the city, which are signposted along the main roads. A free shuttle bus service is in continuous operation along routes toward the Fair.

**There will also be a "crosscity" shuttle bus linking the two opposite entrances to the Fair (Arch of Augustus - Piazza della Repubblica), stopping also at the railway station.**

## Finding your way around

By following the signs or consulting the info points located along the streets of the city.



## Legenda

## Legende

## Key

|   |  |  |   |
|---|--|--|---|
|     | Parking periferici con servizio navetta gratuita | Parking périphériques avec un service de navette gratuit | Suburban parkings with free shuttle service |
|    | Fermata navetta                                  | Départ navette   | Shuttle stop                                |
|    | Esposizione mezzi agricoli                       | Exposition machines agricoles                            | Exhibition of agricultural equipments       |
|    | Veilà di Petchou                                 | Veilà di Petchou   | Veilà di Petchou                            |
|    | Foire Culture                                    | Foire Culture  | Foire Culture                               |
|    | Padiglione enogastronomico                       | Pavillon œnogastronomique                                | Foodstuffs Pavilion                         |
|    | L'Atelier  | L'Atelier  | L'Atelier                                   |
|    | Uffici Fiera                                     | Bureaux Foire  | Fair offices                                |
|    | Punti RossoNeri (Pro Loco valdostane)            | Punti RossoNeri - (Syndicats d'initiative valdôtains)    | Punti RossoNeri (Aosta Valley "Pro Loco")   |
|    | Punto ristoro U.I.L.D.M. e C.R.E.R.              | Produits typiques U.I.L.D.M. e C.R.E.R.                  | Typical produce U.I.L.D.M. and C.R.E.R.     |
|   | Animazione musicale                              | Animation musicale                                       | Musical entertainment                       |
|  | Fiera dell'Artigianato                           | Foire de l'Artisanat                                     | Craft Fair                                  |
|  | Fiera commerciale                                | Foire commerciale  | Trade Fair                                  |
|  | Toilette   | Toilettes  | Toilets                                     |

Regione autonoma Valle d'Aosta  
Assessorato Attività Produttive - Direzione Attività Promozionali  
Piazza della Repubblica, 15 - 11100 Aosta - Tel. +39.0165.274524/25/26

e-mail: [u-promozione@regione.vda.it](mailto:u-promozione@regione.vda.it)  
[www.regione.vda.it](http://www.regione.vda.it)

Grafica e impaginazione Pier Francesco Grizi  
Fotografie Archivio Assessorato Attività Produttive  
Stampa Tipografia Duc - Saint-Christophe