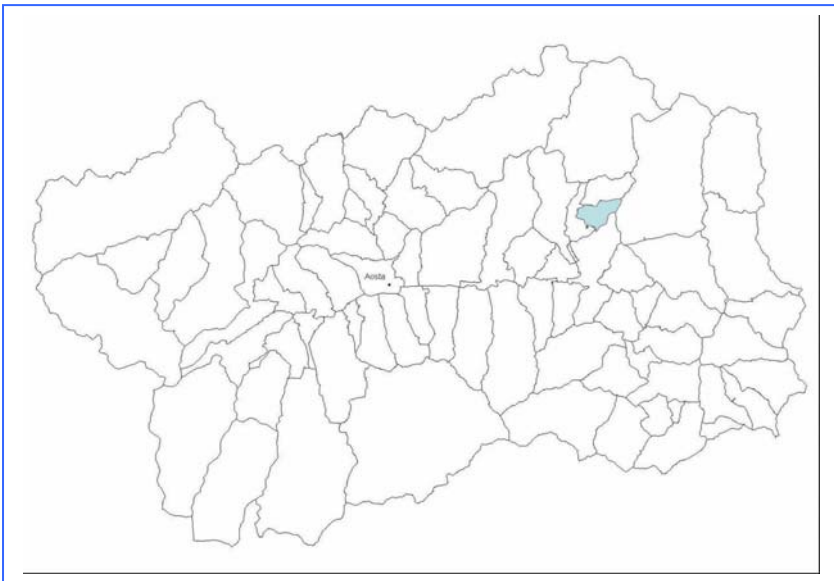


La Magdeleine



Quelques données...

Altitude : 1664 m
Population : 91 habitants
Ressources et produits de la montagne : l'eau
<http://www.comune.la-magdeleine.ao.it/>



Le parcours des moulins restructurés

À la Magdeleine, un intéressant et caractéristique "Sentier des Moulins" a été créé, permettant de visiter huit moulins récemment restructurés.

Le sentier n'est pas le seul trait d'union, l'eau du ruisseau l'est aussi. En effet, les moulins sont tous situés le long du même cours d'eau.

Ces moulins (parmi lesquels certains sont encore en fonction) étaient employés pour broyer les céréales (orge, avoine, blé, ...) qui, dans le passé, poussaient vigoureusement dans les campagnes de ce village.

La farine produite était employée pour faire le pain noir qui était cuit dans les quatre fours des hameaux. Le pain noir était l'aliment principal de la population locale.

Douce Vallée

Blottie au milieu des bois dans les vertes montagnes valdôtaines, l'exploitation agricole "Douce Vallée" se situe à 1300 mètres d'altitude à Boesse dans la commune de Châtillon en Vallée d'Aoste.

Ici, à l'orée de la forêt, parmi les rangées de framboises, les groseilliers, les fraises des bois et les clairières traversées par les chevreuils, les daims et, parfois même, par les chamois et les bouquetins, surgit un ancien chalet restructuré.

Lorsqu'on y entre, on y trouve les ateliers où Paola, la propriétaire, après avoir cueilli avec sa famille les fruits succulents, les transforme en de délicieuses confitures, en gelées et en vinaigre de framboises.

L'exploitation agricole, pendant l'été, est régulièrement visitée par de nombreux touristes qui la choisissent comme destination de leurs randonnées.

Fascinés par le charme de la nature environnante les visiteurs s'approchent de l'exploitation et, saisis par la curiosité, s'intéressent aux produits : le vinaigre de framboises, les confitures et les fruits fraîchement cueillis.



Azienda Agricola Douce Vallée
Fraz. Artaz, 13
11020 La Magdeleine
Valle d'Aosta (AO)
doucevallee@doucevallee.com

tel +39 0166 563713
fax +39 0166 563713
mobile +39 339 8441494