



VALLE D'AOSTA E SAVOIA I NOSTRI VALORI COMUNI

Vallée d'Aoste et Pays de Savoie
Nos valeurs communes

Tra l'XI e il XV secolo, il disboscamento delle foreste di montagna, incoraggiato dai signori locali e dalle autorità ecclesiastiche, ha dato origine a dei vasti spazi destinati al pascolo delle mandrie, in particolare nelle zone della Savoia e della Valle d'Aosta. E da allora che l'agricoltura sviluppatasi attorno al Monte Bianco si orienta verso la produzione e la trasformazione del latte in formaggi. Le rigide condizioni climatiche e morfologiche dell'ambiente montano hanno costretto l'agricoltore ad adattarsi al ritmo naturale delle stagioni. Ancora oggi, la primavera s'identifica con l'uscita delle mandrie dopo un lungo inverno nella stalla, l'estate con la salita agli alpeggi, ed infine l'autunno con il ritorno a valle.

Sottoposti agli stessi vincoli ambientali, gli uomini hanno sviluppato un savoir-faire particolare in ogni regione, creando dei formaggi specifici, ma accomunati da una lunga tradizione. Attualmente questi formaggi sono riconosciuti e protetti da un marchio ufficiale di qualità, che agricoltori e produttori valorizzano di comune impegno. Gli stessi agricoltori e produttori vi invitano a conoscere i loro formaggi ed il loro lavoro, inserito nel meraviglioso paesaggio montano che mantengono con grande pazienza e costanza!

Nos valeurs communes

Entre le XI^e et le XV^e siècle, le défrichement des forêts de montagne, encouragé par les seigneurs et les ecclésiastiques, crée de vastes espaces destinés au pâturage des troupeaux, notamment en Savoie et Vallée d'Aoste.

LA VALLE D'AOSTA

Vallée d'Aoste

LE NOSTRE RAZZE • NOS RACES

La Fontina e il Vallée d'Aoste Fromadzo, i formaggi DOP della Valle d'Aosta, si ottengono dal latte prodotto unicamente dalle "nèye" e dalle "rodze", le mucche di razza valdostana, nutrite esclusivamente con il foraggio della regione. Le molecole aromatiche sintetizzate da erbe e fiori si ritrovano prima nel latte e in seguito nei formaggi.

La Fontina et le Vallée d'Aoste Fromadzo, les fromages AOP de la Vallée d'Aoste, sont obtenus à partir du lait produit que par les "nèye" et les "rodze", les vaches de race valdotaine, nourries exclusivement avec le fourrage de la région. Les molécules aromatiques synthétisées par les herbes et les fleurs se retrouvent d'abord dans le lait, et ensuite dans les fromages.

Valdostana Pezzata Rossa - La "rodze"



di colore, dal rosso scuro al violetto. La testa, la zona addominale, le zampe e la coda sono bianche. La produzione di latte di questa razza è apprezzabile se rapportata alla taglia dei suoi esemplari, alle esigenze nutrizionali e soprattutto alle condizioni ambientali d'allevamento.

Valdotaine Pie Rouge. Dérivée fort probablement des bovins tachetés de l'Europe du Nord, elle a été introduite en Vallée d'Aoste par les Bourguignons vers la fin du V^e siècle. Sa robe est pie rouge avec variations de couleur, du rouge foncé au violet. La tête, la région abdominale, les pattes et la queue sont blanches. La production de lait de cette race est appréciable si on la rapporte à la taille de ses exemplaires, aux exigences alimentaires et surtout aux conditions environnementales d'élevage.

Valdostana Pezzata Nera - Castana - La "nèye"



Si tratta di due razze che si distinguono per il colore del mantello, nero pezzato di bianco per la pezzata nera, uniforme (con variazioni dal nero al fucio) per la castana. Questa razza, con la sua "cugina", la Hérens del Vallese, deriva dal "Bos brachyceros", la popolazione bovina che occupava all'origine l'arco alpino. Queste razze si

Dès lors, l'agriculture qui se développe autour du Mont-Blanc s'oriente vers la production laitière et sa transformation en fromages. Les rudes conditions du climat et du relief ont forcé les montagnards à s'adapter au rythme des saisons. De nos jours encore, le printemps rime avec la sortie des troupeaux après un long hiver à l'étable, l'été avec la montée aux alpages et les fenaissies, enfin l'automne avec le retour dans la vallée.

A partir de contraintes identiques, les hommes ont développé des savoir-faire différents dans chaque région, donnant naissance à des fromages spécifiques mais tous issus d'une longue tradition. Aujourd'hui, ces fromages sont reconnus et protégés par un signe officiel de qualité, que les agriculteurs, producteurs et affineurs valorisent collectivement. Ce sont eux qui vous invitent à une rencontre avec leurs produits, leurs métiers, au milieu de paysages grandioses qu'ils entretiennent patiemment !



contraddistinguono per il loro temperamento vivo e bellicoso, che dà origine ai celebri combattimenti, i quali si rinnovano ogni primavera al fine di stabilire la gerarchia all'interno della mandria e che sono alla base delle "Batailles de Reines", manifestazione seguita e diffusa in tutta la regione.

Valdotaine Pie Noire. Ce sont deux races qui se différencient par la couleur de la robe, noire tachetée de blanc pour la pie-noire, uniforme (avec une variation du noir au fauve) pour la châtaîne. Cette race, avec sa "cousine", la Hérens du Valais, dérive du "Bos brachyceros", la population bovine qui peuplait à l'origine l'arc alpin. Ces races se différencient des autres par leur tempérament vif et belliqueux, qui donne origine aux célèbres combats, qui se renouvellent chaque printemps pour établir la hiérarchie à l'intérieur du troupeau et qui sont la base des "Batailles de Reines", manifestation très suivie et répandue dans toute la région.

Segni particolari : capacità locomotoria, adattamento ai climi difficili, resistenza alle malattie, elevata attitudine riproduttiva, longevità. **A signaler :** Capacité de locomotion, adaptation aux climats difficiles, résistance aux maladies, grande capacité de reproduction, longévité.

Nel panier dei formaggi valdostani troverete inoltre...

In Valle d'Aosta vi è tutta una serie di prodotti che sono stati riconosciuti ufficialmente come tradizionali, essendo il risultato del passaggio da una generazione all'altra di metodi di trasformazione, con delle piccole variazioni ovviamente, ma conservando i procedimenti di una volta, e questo malgrado la globalizzazione galoppante. Tra i formaggi del panier valdostano segnaliamo il reblec, il reblec de crama, la brossa, le séras, le salignon, la toma di Gressoney, il formaggio di capra a pasta molle, il formaggio misto (latte di capra con latte di mucca), il formaggio di pecora o di capra a pasta pressata.

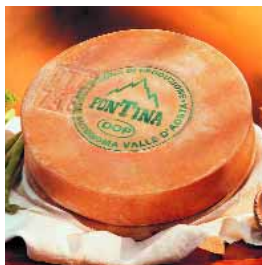
Dans le panier des fromages valdotains vous trouverez aussi...

Il y a toute une série de produits qui ont été reconnus officiellement comme traditionnels, étant les résultats du passage de méthodes de fabrication entre une génération et l'autre, avec de petites variations bien sûr, mais en gardant les processus d'antan, et cela malgré la globalisation toujours plus menaçante.

Parmi les fromages du panier valdotain nous signalons le reblec, le reblec de crama, la brossa, le séras, le salignon, la toma de Gressoney, le fromage de chèvre à pâte molle, le fromage mixte (lait de chèvre avec lait de vache), le fromage de brebis ou chèvre à pâte pressée.

i nostri formaggi

VALLE D'AOSTA Nos fromages en Vallée d'Aoste



Fontina



La Fontina è un formaggio realizzato con latte crudo, lavorato entro due ore dalla mungitura, per conservare tutta la sua genuinità e il suo profumo. Il latte, scaldato ad una temperatura di 35-36°, viene fatto coagulare con un caglio di origine animale di prima qualità, ottenuto dagli stomaci di vitelli nutriti a base di solo latte. Dopo 40 – 50 minuti, si spezzetta il latte coagulato fino ad ottenere dei grumi piccoli quanto un granello di mais. Dopodiché si mescola il tutto scaldando fino a 48° circa. Una volta estratta dalla caldaia, la cagliata è messa nelle fascere in legno od in plastica che daranno alla fontina la sua forma inconfondibile, e pressata per far fuoriuscire il siero. Dopo 12 ore, il formaggio viene tolto dagli stampi. Si presenta in forme di colore bianco, elastiche e morbide. Affinché queste forme diventino autentiche Fontine, bisogna aspettare altri tre mesi, durante i quali le forme sono "seguite" quotidianamente dall'uomo. La stagionatura avviene in grotte o magazzini dove la temperatura è di 5-10° C°, con un tasso di umidità relativa di almeno il 90%, affinché la maturazione sia naturale.

Le future Fontine, deposte su assi in legno, vengono rivoltate ogni giorno, alternando un giorno di salatura e uno di spazzolatura. La strofinatura serve a prevenire la formazione di uno strato di muffa sulla crosta. Alla fine di questo lungo lavoro di stagionatura si ottiene un formaggio a pasta liscia, elastica ma compatta, dolce e quasi fondente in bocca. Lo scalzo della forma cilindrica è concavo, e il suo peso è di circa 10 kg. La Fontina est un fromage fabriqué avec du lait cru, travaillé deux fois par jour, immédiatement après la traite, pour qu'il conserve toutes ses caractéristiques de genuinité et sa richesse en ferments lactiques. Le lait est chauffé à 35° - 36° et coagulé avec de la présure d'origine animale de première qualité, obtenue avec les estomacs des veaux nourris qu'avec du lait. On attend 40 – 50 minutes, et une fois le lait caillé, on le décaille jusqu'à obtenir des grumeaux de la grandeur d'un grain de maïs. Ensuite on brasse le tout en chauffant à environ 48°.

La pâte sortie de la chaudière est mise dans des cercles en bois ou en plastique qui donneront la forme de la Fontina. Pendant cette phase de moulage la pâte est aussi pressée pour que le sérum soit expulsé.

On attend encore 12 heures, et on enlève le fromage des cercles. A cet instant le fromage est blanc et mou. Pour qu'il devienne une véritable Fontina, il faut patienter trois mois, pendant lesquels les formes sont entretenues chaque jour dans des caves où la température est de 5° - 10° degrés, et l'humidité est de au moins 90%, pour que la maturation soit naturelle. Les futures Fontina, déposées sur des planches en bois, sont retournées quotidiennement, et salées et frottées à jours alternes pour que le n'y ait pas de moisissure. Le résultat de ce long travail d'affinage est un fromage à pâte lisse, élastique mais compacte, douce et quasi fondante en bouche. Le talon de la forme cylindrique est concave, et sa masse est de environ 10 kilos.

www.sonsorzioproduttorifontina.it ; www.fontinacoop.com

Vallée d'Aoste Fromadzo



Il Vallée d'Aoste Fromadzo è un prodotto a base di latte di mucca di due mungiture, in parte sernato per affioramento, al quale si può aggiungere una piccola quantità di latte caprino. Il Vallée d'Aoste Fromadzo è un prodotto dal sapore caratteristico, fragrante, semi dolce, se fresco; più pronunciato, leggermente sapido, talvolta con una punta di piccante, se stagionato; presenta un aroma particolare di erbe e fiori di montagna specie se prodotto nel periodo estivo. Il formaggio può essere aromatizzato ulteriormente mediante l'aggiunta in lavorazione di parti di piante aromatiche quali bacche di ginepro, semi di cumino o di finocchio selvatico. Il suo peso varia da 1 a 7 kg; la stagionatura da 2 a 14 mesi. La quantità di grasso può essere inferiore al 20% nella tipologia a basso contenuto di grasso, o compreso fra il 20 e il 35% nella tipologia semi-grassa. Un tempo questo formaggio era fondamentale per il sostentamento delle famiglie in quanto, dato il suo basso quantitativo di grasso, poteva essere conservato più a lungo; inoltre, la panna che affiora dopo 12 ore di riposo permetteva di produrre la quantità di burro necessaria alla famiglia e soprattutto alla vendita.

Le Vallée d'Aoste Fromadzo est fabriqué avec du lait de vache de deux traites, en partie écrémé par affleurement, auquel on peut ajouter une petite quantité de lait de chèvre. Ce fromage est un produit caractérisé par un goût très particulier, assez doux s'il est encore frais, intense, légèrement piquant si assaisonné. Pendant la période estivale, son parfum s'enrichit des arômes des fleurs et des herbes de montagne, auxquelles on peut ajouter, lors de la fabrication, des baies de genévrier, grains de cumin ou de fenouil.

Sa masse varie de 1 à 7 kilos ; l'affinage dure de 2 à 14 mois. Son pourcentage de gras varie selon la variété de production choisie: inférieur à 20% ou entre 20 et 35% pour la typologie demi-gras. Dans le temps ce fromage était très important dans l'alimentation des familles rurales car, étant le pourcentage de gras assez réduit, il pouvait être conservé longtemps; en outre, la partie de gras écrimée après 12 heures de repos permettait de produire la quantité de beurre pour la famille et surtout destinée à la vente.

www.valleadaostafromadzo.it



i formaggi

DI SAVOIA

Les fromages des Pays de Savoie



Reblochon de Savoie

Certificato DOP fin dal lontano 1958, il Reblochon è un formaggio prodotto unicamente a base di latte crudo ed intero, presso le aziende agricole o in latterie. La sua zona di produzione comprende i pascoli e gli alpeggi della catena degli Aravis, del Rochois e della Valle dell'Abbondance. In questa area geografica ben definita, le mucche delle razze Abbondance, Montbéliarde e Tarine si nutrono di erbe profumate in estate e di foraggio in inverno. Il Reblochon de Savoie è caratterizzato da un leggero gusto di nocciola, e dalla sua crosta giallo-arancio, ricoperta da un sottile strato di mousse bianca. AOC depuis 1958, le Reblochon est un fromage fabriqué uniquement avec du lait cru et entier à la ferme ou en latterie. Sa zone de production comprend les pâturages et les alpages de la chaîne des Aravis, du pays Rochois et du Val d'Abbondance. Dans cette aire géographique définie, les vaches de race Abbondance, montbéliarde et Tarine se nourrissent d'herbe parfumée en été et de fourrage en hiver. Le reblochon de savoie est caractérisé par son léger goût de noisette, et sa croûte jaune orangée, recouverte d'une fine mousse blanche.

www.reblochon.fr

Chevrotin



Si tratta di un formaggio di capra prodotto esclusivamente presso le aziende agricole, a base di latte crudo ed intero di una sola mandria. Le capre, essenzialmente di razza alpina, si nutrono di erbe dei pascoli e fieno. Trasformato a mano e stagionato per almeno 21 giorni, il Chevrotin si presenta con una bella tonalità bianco-rosata, una pasta di grande finezza e un delicato gusto caprino. Ce fromage de chèvre exclusivement fermier, est fabriqué avec le lait cru et entier d'un seul troupeau. Les chèvres, essentiellement de race alpine, sont nourries d'herbe pâturée et de foin, fabrique à la main et suivi d'un affinage d'au moins 21 jours. Le Chevrotin offre une belle couleur blanc-rosé, avec une pâte d'une grande finesse et un délicat goût de chèvre.

Beaufort



Il Beaufort, forma da 40 kg a scalzo concavo, ha ottenuto la certificazione DOP nel 1968. Questo formaggio viene prodotto nelle alte montagne della Savoia, fino ad un'altezza di 2.500 metri. Le regole ferree di produzione – erba o fieno, mucche di razza Tarine e Abbondance, latte crudo ed intero, fermenti naturali, stagionatura di minimo 5 mesi – ne garantiscono il gusto fruttato e la pasta fondente. Le Beaufort, meule de 40 kg à talon concave est AOC depuis 1968. Il est produit dans la partie haute montagne de la Savoie jusqu'à 2500 m d'altitude. Des règles strictes – herbe ou foin, vaches Tarine et Abbondance, lait cru et entier, levains naturels, affinage de 5 mois minimum – garantissent son goût fruité et sa pâte fondante.

www.fromage-beaufort.com

Tome des Bauges



Fabbricata esclusivamente con latte crudo, la Tome des Bauges presenta una crosta irregolare, un gradevole odore di stagionatura, una pasta consistente e allo stesso tempo fondente, degli aromi fruttati, persistenti al palato. Formaggio tradizionale, storico, stagionato per almeno cinque settimane in un contesto d'eccezione, la Tome des Bauges porta una nota d'originalità e di autenticità a tutti gli amanti del formaggio. Fabriquée exclusivement au lait cru la Tome des Bauges offre une croûte fleurie, tourmentée, avec une agréable odeur de cave, une pâte ferme et fondante, des arômes fruités, persistants en bouche. Fromage de tradition et d'histoire affiné cinq semaines minimum dans un terroir d'exception, la Tome des Bauges apporte la note d'originalité et d'authenticité aux amateurs de fromages.

Abbondance



Creato dai monaci della Valle dell'Abbondance nel Medio Evo, l'Abbondance è un formaggio di latte vaccino crudo ed intero delle montagne dell'Alta Savoia. Il fatto di essere un formaggio a pasta pressata semi-cotta, morbida e fondente, conferisce a questo formaggio un particolare gusto di nocciola e una leggera punta di amaro. Initié par les moines de la Vallée d'Abbondance au Moyen-ge, l'Abbondance est un fromage au lait de vaches cru et entier des montagnes de Haute-Savoie. Sa spécificité d'être une pâte pressée mi-cuite lui donne un goût de noisette et une légère pointe d'amertume arondie par une texture souple et fondante.

www.fromageabbondance.fr

Emmental de Savoie



Emmental caratteristico della sua terra d'origine, si tratta di un formaggio a lunga stagionatura, prodotto a base di latte crudo, la sua origine è garantita da una IGP "Indication Géographique Protégée". Lo riconosce grazie alla sua marchiatura rossa, posta sul tallone. Scoprite questo autentico tesoro della Savoia, notevole per l'intensità dei suoi aromi fruttati, che ne fanno il più caratteristico degli Emmental francesi. Emmental de terroir, affiné longuement, et fabriqué à partir de lait cru, son origine est garantie par une Indication géographique protégée. Vous le reconnaîtrez avec son marquage rouge au talon. Redécouvrez ce vrai trésor de Savoie, remarquable par l'intensité de ses arômes et son fruité, qui en font le plus typé des emmentals français.

www.emmental-de-savoie.com

Tomme de Savoie



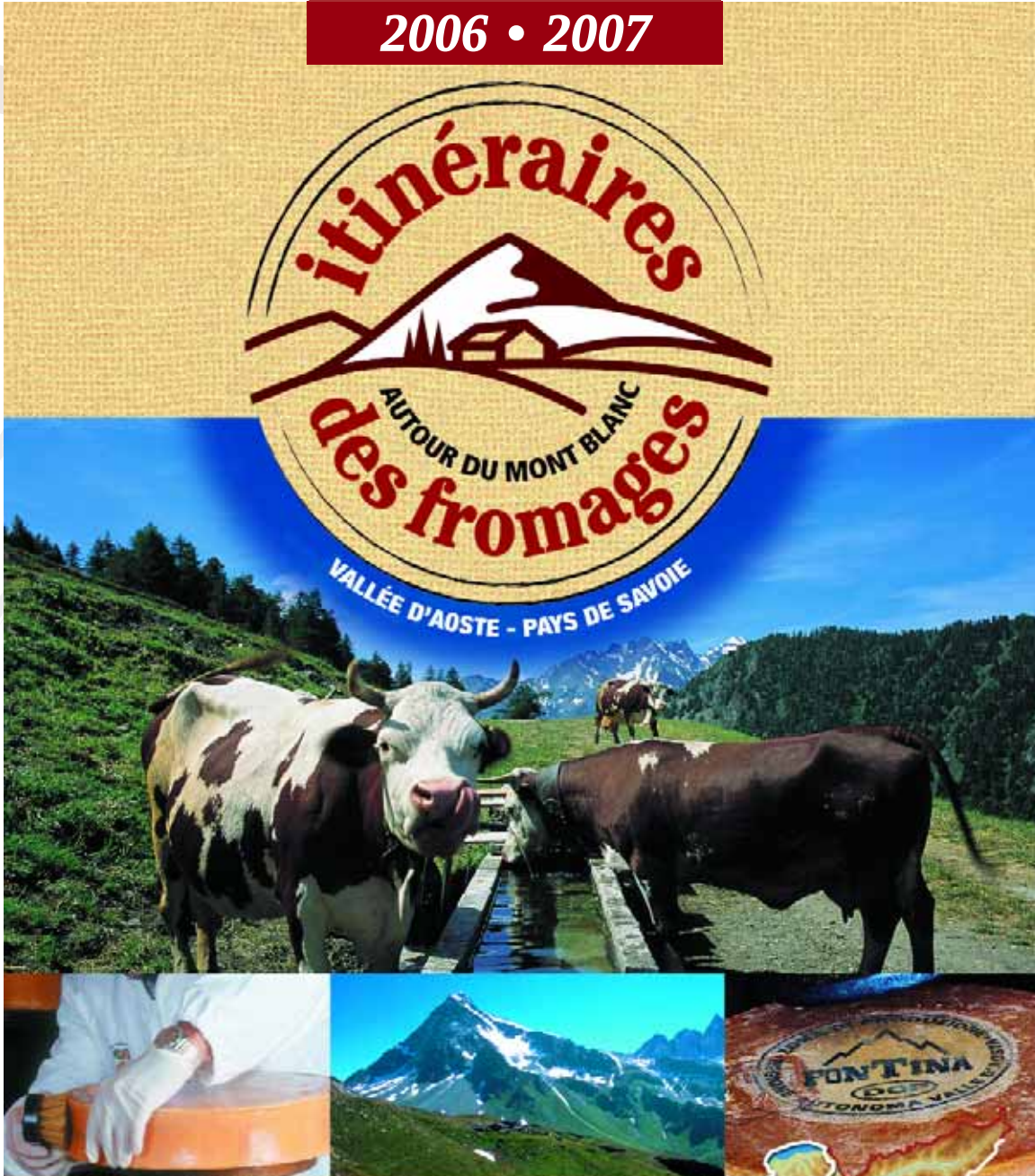
Tradizionalmente fabbricato dagli allevatori per auto-consumo, questo formaggio, il più antico tra i formaggi savoiardi, resta ancora oggi un prodotto che si ama condividere in famiglia o con gli amici. Realizzata secondo un disciplinare rigoroso, la Tomme de Savoie è tutelata dal 1996 da una IGP, che fornisce al consumatore un prodotto di qualità legato al territorio dei Pays de Savoie. Grazie alla marchiatura sul tallone, la Tomme de Savoie può essere riconosciuta al primo colpo d'occhio sui banchi dei formaggi... Jadis fabriquée par chaque fermier pour sa propre consommation, le plus ancien des fromages de Savoie reste aujourd'hui un produit que l'on aime partager en famille ou entre amis. Définie par un cahier des charges rigoureux, la Tomme de Savoie est protégée depuis 1996 par une Indication Géographique Protégée qui garantit au consommateur la garantie d'une qualité objective liée au territoire des Savoie, identifiée clairement par un marquage au talon, la Tomme de Savoie peut désormais être repérée en un clin d'œil dans les rayons fromagers.

in partenariato con
www.itinerairesdesfromages.com - info@itinerairedesfromages.com
Assessorat Agricoltura e Sviluppo Naturale
Direzione Investimenti aziendali e Sviluppo Zootecnico
Servizio Politiche comunitarie
Assessorat de l'Agriculture et des Ressources naturelles
Direction des financements aux entreprises et de l'essor de l'élevage
Service des politiques communautaires
Union Européenne - FEDER
Etat Italien
Region Autonoma Valle d'Aoste
Union Europe - FEDER
Estat Italiano
Región Autónoma Valle d'Aosta
con la collaborazione della Cooperativa Produttori Latte e Fontina



La Fontina e il Vallée d'Aoste Fromadzo hanno ottenuto la denominazione d'Origine Protetta dal regolamento CEE n° 2081 del 1992 come "produit agricole d'une zone géographique délimitée". La Fontina et le Vallée d'Aoste Fromadzo ont obtenu le label d'Origine Protégée par le règlement CEE n° 2081 de 1992 en tant que "produit agricole d'une zone géographique délimitée". La Fontina est un fromage fabriqué uniquement avec du lait cru et entier à la ferme ou en latterie. Sa zone de production comprend les pâturages et les alpages de la chaîne des Aravis, du pays Rochois et du Val d'Abbondance. Dans cette aire géographique définie, les vaches de race Abbondance, montbéliarde et Tarine se nourrissent d'herbe parfumée en été et de fourrage en hiver. Le reblochon de savoie est caractérisé par son léger goût de noisette, et sa croûte jaune orangée, recouverte d'une fine mousse blanche.

Nos signes de qualité
I NOSTRI MARCHI
DI QUALITÀ
2006 • 2007



Valle d'Aosta Vallée d'Aoste



Benvenuti

NELLE LOCALITÀ DEI FORMAGGI DELLA VALLE D'AOSTA

Venite a visitare i caseifici, le aziende agricole e i magazzini di stagionatura della nostra regione!

Attraverso questa visita potrete avvicinarvi al mondo rurale per meglio apprezzare non solo i paesaggi ma anche il savoir faire delle popolazioni alpine.

Venite a trovarci e scoprirete così tutto il calore dell'accoglienza, nonché la qualità e la secolare tradizione dei nostri formaggi.

Bienvenue en Vallée d'Aoste

Laissez vous tenter par la visite d'une fromagerie, d'un producteur fermier ou d'une cave d'affinage de notre région!

A travers cette visite vous pourrez vous approcher au milieu rural afin d'en apprécier non seulement le paysage, mais aussi le savoir faire des populations alpines. Venez à notre rencontre, vous apprécierez la chaleur de l'accueil, la qualité et la longue tradition de nos fromages.

	Azienda Agricola • Ferme		Alpeggio • Alpage
	Caseificio • Fromagerie, Affineur		Centro Visitatori • Centre d'interprétation

Abbiamo deciso di farvi scoprire i segreti del nostro mestiere, apprendovi le nostre sedi di lavoro e di vita.
Vi preghiamo di rispettare gli orari di apertura e le zone riservate alle visite.
Le visite di comitive (associazioni, scolaresche, comitati...) si fanno esclusivamente su prenotazione ad ogni sito.

Nous avons souhaité vous faire découvrir nos métiers en ouvrant nos lieux de travail et de vie.
Nous vous remercions de respecter les heures d'ouverture et les zones réservées à la visite.
L'accueil des groupes constitués (associations, établissements scolaires, comités d'entreprise...) se fait impérativement sur réservation auprès de chaque site.



1 Alpeggio La Lex Blanche di Dimezz Italo

Val Vény
Da Courmayeur seguire le indicazioni per Val Vény fino a loc. Visalle (dove c'è la sbarra). Dal parcheggio seguire il percorso della strada interpodereale sino al luogo concordato con l'agricoltore.
Presentazione di un sistema alternativo di gestione dell'alpeggio, mungitura all'aperto.
Visita guidata su prenotazione telefonica da luglio a settembre.
Orari: 8.00-12.00/15.00-18.00
• +39 338 3752965
Fontina.

Alpeggio La Lex Blanche di Dimezz Italo

Val Vény
Depuis Courmayeur prendre la direction de Val Vény jusqu'au hameau Visalle, où vous devez laisser la voiture. Du parking prendre le chemin de pierres jusqu'au lieu concordé avec l'agriculteur.
Présentation d'une technique de gestion alternative: traite du bétail en plein air.
Visite guidée sur réservation téléphonique de juillet à septembre.
Horaires: 8h00-12h00/15h00-18h00
• +39 338 3752965
Fontina.



2 Alpeggio Barmette di Pettitjacques Rinaldo

La Thuile
Da La Thuile seguire le indicazioni per il Colle del Piccolo San Bernardo sino a loc. Riondet e prendere il bivio sulla destra. Dal parcheggio seguire la strada interpodereale sino all'alpeggio (30 minuti a piedi). Possibilità di raggiungere il lago Verney e seguire il sentiero che scende sino all'alpeggio (20 minuti a piedi).
Visita guidata e guidata, su prenotazione telefonica, della stalla, della casa e del magazzino di stagionatura.
Orari: sabato e domenica 8.00-12.00/15.00-20.00 giorni feriali 16.00-20.00.
Periodo: dal 10 luglio al 28 settembre.
• +39 347 6972789
Fontina, toma, brossa, séras.

Alpeggio Barmette di Pettitjacques Rinaldo

La Thuile
Depuis La Thuile prendre la direction du Col Petit-Saint-Bernard jusqu'au hameau Riondet et puis prendre la déviation sur la droite. Du parking prendre le chemin de pierres jusqu'à l'alpage (30 minutes de marche) ou rejoindre le Lac Verney et suivre le sentier qui descend jusqu'à l'alpage (20 minutes de marche).
Visite gratuite et guidée, sur réservation téléphonique, de l'écurie, de la fromagerie et de la cave d'affinage.
Horaires: samedi et dimanche 8h00-12h00/15h00-20h00; jours ouvrables 16h00-20h00.
Période: du 10 juillet à 28 septembre.
• +39 347 6972789
Fontina, toma, brossa, séras.

Alpeggio di Bìzel Silvano

Alpe "Les Ors dessus"
Da La Salle proseguire per Morgo. Dopo il villaggio, seguire il percorso della strada interpodereale, sulla destra, fino all'alpeggio (1 h a piedi).



3 Caseificio Cooperativa Valdigne Mont Blanc

Rue du Mont Blanc, 53 - Morgex
Il caseificio si trova lungo la strada statale 26, direzione Courmayeur, prima dell'abitato di Morgex, sulla sinistra.
Visita guidata e gratuita del caseificio da dicembre a maggio.
E' gratuita la prenotazione.
Orari: 7h30-11.00
• +39 0165 809256
Fontina, séras, toma, yogurt, caprini, burro.

Fontina, séras, toma, yogurt, caprini, burro.

Alpage "Ranten-Bonalex"
Depuis La Salle prendre la direction de Morgex jusqu'à Planaval; du parking prendre le chemin de pierres jusqu'à l'alpage (1h30 de marche).
Période: août.
Visites gratuites et guidées, sur réservation téléphonique, des écuries et des fromageries.
• +39 338 9727626
Fontina, beurre, séras.

Alpage Entrélor Institut Agricole Régional

Rhêmes-Notre-Dame
Depuis le chef-lieu de Rhêmes-Notre-Dame prendre le sentier en direction du Col de l'Entrélor (40 minutes de marche).
Visite gratuite et guidée de la fromagerie et de la cave d'affinage; traite du bétail en plein air.
Les visites s'effectuent tout au long de la journée, sauf pendant la pause de 12h00 à 15h00.
Période: du 10 juillet à fin août.
• +39 338 9346681
Fontina.

Alpage Ecûles di Plat Pao

Planaval - La Salle
Depuis La Salle poursuivre per Morgo fino a Planaval; dal piazzale seguire il percorso della strada interpodereale fino all'alpeggio (30 minuti a piedi). Possibilità di visita anche agli alpeggi "Lejchy" e "Rantin".
Visita gratuita e guidata, su prenotazione telefonica, della stalla e della casa.
• +39 0165 861292
Fontina, toma, burro, séras.

Alpage Ecûles di Plat Pao

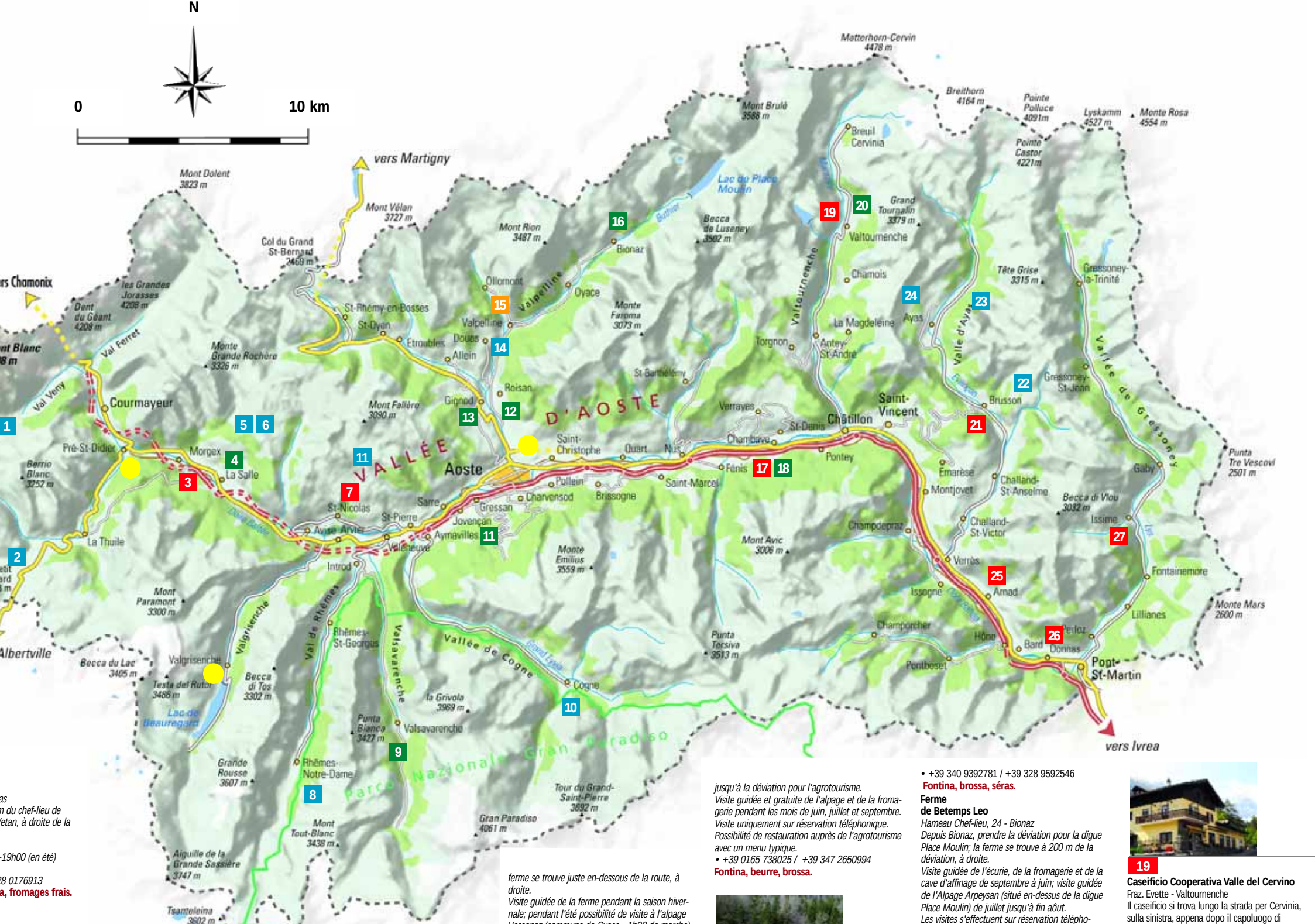
Planaval - La Salle
Depuis La Salle prendre la direction de Morgex jusqu'à Planaval; du parking prendre le chemin de pierres jusqu'à l'alpage (30 minutes de marche). Possibilité de visite des alpages "Lejchy" et "Rantin".
Visite gratuite et guidée, sur réservation téléphonique, de l'écurie et de la fromagerie.
• +39 0165 861292
Fontina, toma, beurre, séras.

Le Cadran Solaire - agriturismo di Eliana Pascal

Hameau Challancin, 38 - La Salle
Depuis La Salle prendre la direction de Cheverel jusqu'à Challancin; suivre les indications pour l'agritourisme.
Visite gratuite et guidée de la ferme, sur réservation téléphonique, toute l'année sauf les mois de juillet et de novembre.
Possibilité de restauration auprès de l'agrotourisme avec un menu typique.
• +39 0165 863925
Il lait est transformé dans la fromagerie Coopérative Valdigne Mont Blanc.

Le Cadran Solaire - agrotourisme di Eliana Pascal

Hameau Challancin, 38 - La Salle
Depuis La Salle poursuivre per Morgo. Dopo il villaggio, seguire il percorso della strada interpodereale, sulla destra, fino all'alpeggio (1 h a piedi).



8 Alpeggio Entrélor Institut Agricole Régional

Rhêmes-Notre-Dame
Dal capoluogo di Rhêmes-Notre-Dame seguire il sentiero che conduce al Colle dell'Entrélor (40 minuti a piedi).
Visita gratuita e guidata della casa e dei magazzini di stagionatura; mungitura all'aperto.
Le visite sono possibili nell'arco dell'intera giornata, esclusa la pausa-pranzo dalle 12.00 alle 15.00.
Periodo: dal 10 luglio a fine agosto.
• +39 338 9346681
Fontina.

Alpage Pra-Su-Piaz di Jeantet Bruno

Valhontey - Cogne
Da Cogne seguire le indicazioni per Valhontey; dal piazzale di Valhontey, seguire il percorso della strada interpodereale e le indicazioni per l'alpeggio (20 minuti a piedi), situato all'interno del Parco Nazionale Gran Paradiso.
Visita gratuita e guidata dei locali di stabulazione, della casa e del pascolo.
Prenotazione telefonica della visita da inizio giugno a fine settembre.
• +39 340 7845336
Fontina, brossa, burro, formaggi freschi.

Alpage Pra-Su-Piaz di Jeantet Bruno

Valhontey - Cogne
Depuis Cogne prendre la direction de Valhontey; du parking de Valhontey, prendre le chemin de pierres et les indications pour l'alpage (20 minutes de marche), situé à l'intérieur du Parc National du Grand Paradis.
Visite gratuite et guidée de la fromagerie et de la cave d'affinage; traite du bétail en plein air.
Les visites s'effectuent tout au long de la journée, sauf pendant la pause de 12h00 à 15h00.
Période: du 10 juillet à fin août.
• +39 340 7845336
Fontina.

Alpage Ecûles di Plat Pao

Planaval - La Salle
Depuis La Salle prendre la direction de Morgex jusqu'à Planaval; du parking prendre le chemin de pierres jusqu'à l'alpage (30 minutes de marche). Possibilité de visite des alpages "Lejchy" et "Rantin".
Visite gratuite et guidée, sur réservation téléphonique, de l'écurie et de la fromagerie.
• +39 0165 861292
Fontina, toma, beurre, séras.

Lo Mayen - agriturismo di Viale Lara e Luca

Loc. Biet-L - Valsavarenche
Depuis Valsavarenche l'azienda si trova a circa 3 Km dal capoluogo di Degioz.
Visita gratuita e guidata della stalla, della casa e del magazzino di stagionatura. Le visite si effettuano su prenotazione telefonica durante tutto l'anno. Tariffa da concordare per visita con degustazione.
• +39 0165 905735
Fontina, toma.

Lo Mayen - agrotourisme di Viale Lara e Luca

Hameau Biet-L - Valsavarenche
Depuis Valsavarenche la ferme se trouve presque à 3 km du chef-lieu de Degioz.
Visite gratuite et guidée de l'écurie, de la fromagerie et de la cave d'affinage. Les visites s'effectuent sur réservation téléphonique toute l'année.
Le prix sera fonction s'il y a dégustation.
• +39 0165 905735
Fontina, toma.

Forme di Quenzod Elio e Pierangelo

Hameau Pessolin, 24 - Jovençon
Depuis Jovençon prendre la direction de la route régionale Aymavilles jusqu'au hameau Formaise; suivre la déviation à gauche; la ferme se trouve à 100 m de la chapelle, à gauche.
Visite gratuite et guidée de l'écurie, de la fromagerie et de la cave d'affinage de novembre à avril.
• +39 0165 251076
Fontina, toma.

Forme di Quenzod Elio e Pierangelo

Hameau Pessolin, 24 - Jovençon
Depuis Jovençon prendre la direction de la route régionale Aymavilles jusqu'au hameau Formaise; suivre la déviation à gauche; la ferme se trouve à 100 m de la chapelle, à gauche.
Visite gratuite et guidée de l'écurie, de la fromagerie et de la cave d'affinage de novembre à avril.
• +39 0165 251076
Fontina, toma.

Forme di Quenzod Elio e Pierangelo

Hameau Pessolin, 24 - Jovençon
Depuis Jovençon prendre la direction de la route régionale Aymavilles jusqu'au hameau Formaise; suivre la déviation à gauche; la ferme se trouve à 100 m de la chapelle, à gauche.
Visite gratuite et guidée de l'écurie, de la fromagerie et de la cave d'affinage de novembre à avril.
• +39 0165 251076
Fontina, toma.

Forme di Quenzod Elio e Pierangelo

Hameau Pessolin, 24 - Jovençon
Depuis Jovençon prendre la direction de la route régionale Aymavilles jusqu'au hameau Formaise; suivre la déviation à gauche; la ferme se trouve à 100 m de la chapelle, à gauche.
Visite gratuite et guidée de l'écurie, de la fromagerie et de la cave d'affinage de novembre à avril.
• +39 0165 251076
Fontina, toma.

Forme di Quenzod Elio e Pierangelo

Hameau Pessolin, 24 - Jovençon
Depuis Jovençon prendre la direction de la route régionale Aymavilles jusqu'au hameau Formaise; suivre la déviation à gauche; la ferme se trouve à 100 m de la chapelle, à gauche.
Visite gratuite et guidée de l'écurie, de la fromagerie et de la cave d'affinage de novembre à avril.
• +39 0165 251076
Fontina, toma.

Forme di Quenzod Elio e Pierangelo

Hameau Pessolin, 24 - Jovençon
Depuis Jovençon prendre la direction de la route régionale Aymavilles jusqu'au hameau Formaise; suivre la déviation à gauche; la ferme se trouve à 100 m de la chapelle, à gauche.
Visite gratuite et guidée de l'écurie, de la fromagerie et de la cave d'affinage de novembre à avril.
• +39 0165 251076
Fontina, toma.

Forme di Quenzod Elio e Pierangelo

Hameau Pessolin, 24 - Jovençon
Depuis Jovençon prendre la direction de la route régionale Aymavilles jusqu'au hameau Formaise; suivre la déviation à gauche; la ferme se trouve à 100 m de la chapelle, à gauche.
Visite gratuite et guidée de l'écurie, de la fromagerie et de la cave d'affinage de novembre à avril.
• +39 0165 251076
Fontina, toma.

Forme di Quenzod Elio e Pierangelo

Hameau Pessolin, 24 - Jovençon
Depuis Jovençon prendre la direction de la route régionale Aymavilles jusqu'au hameau Formaise; suivre la déviation à gauche; la ferme se trouve à 100 m de la chapelle, à gauche.
Visite gratuite et guidée de l'écurie, de la fromagerie et de la cave d'affinage de novembre à avril.
• +39 0165 251076
Fontina, toma.

Forme di Quenzod Elio e Pierangelo

Hameau Pessolin, 24 - Jovençon
Depuis Jovençon prendre la direction de la route régionale Aymavilles jusqu'au hameau Formaise; suivre la déviation à gauche; la ferme se trouve à 100 m de la chapelle, à gauche.
Visite gratuite et guidée de l'écurie, de la fromagerie et de la cave d'affinage de novembre à avril.
• +39 0165 251076
Fontina, toma.

Forme di Quenzod Elio e Pierangelo

Hameau Pessolin, 24 - Jovençon
Depuis Jovençon prendre la direction de la route régionale Aymavilles jusqu'au hameau Formaise; suivre la déviation à gauche; la ferme se trouve à 100 m de la chapelle, à gauche.
Visite gratuite et guidée de l'écurie, de la fromagerie et de la cave d'affinage de novembre à avril.
• +39 0165 251076
Fontina, toma.

Forme di Quenzod Elio e Pierangelo

Hameau Pessolin, 24 - Jovençon
Depuis Jovençon prendre la direction de la route régionale Aymavilles jusqu'au hameau Formaise; suivre la déviation à gauche; la ferme se trouve à 100 m de la chapelle, à gauche.
Visite gratuite et guidée de l'écurie, de la fromagerie et de la cave d'affinage de novembre à avril.
• +39 0165 251076
Fontina, toma.

Forme di Quenzod Elio e Pierangelo

Hameau Pessolin, 24 - Jovençon
Depuis Jovençon prendre la direction de la route régionale Aymavilles jusqu'au hameau Formaise; suivre la déviation à gauche; la ferme se trouve à 100 m de la chapelle, à gauche.
Visite gratuite et guidée de l'écurie, de la fromagerie et de la cave d'affinage de novembre à avril.
• +39 0165 251076
Fontina, toma.

Forme di Quenzod Elio e Pierangelo

Hameau Pessolin, 24 - Jovençon
Depuis Jovençon prendre la direction de la route régionale Aymavilles jusqu'au hameau Formaise; suivre la déviation à gauche; la ferme se trouve à 100 m de la chapelle, à gauche.
Visite gratuite et guidée de l'écurie, de la fromagerie et de la cave d'affinage de novembre à avril.
• +39 0165 251076
Fontina, toma.

Forme di Quenzod Elio e Pierangelo

Hameau Pessolin, 24 - Jovençon
Depuis Jovençon prendre la direction de la route régionale Aymavilles jusqu'au hameau Formaise; suivre la déviation à gauche; la ferme se trouve à 100 m de la chapelle, à gauche.
Visite gratuite et guidée de l'écurie, de la fromagerie et de la cave d'affinage de novembre à avril.
• +39 0165 251076
Fontina, toma.

Forme di Quenzod Elio e Pierangelo

Hameau Pessolin, 24 - Jovençon
Depuis Jovençon prendre la direction de la route régionale Aymavilles jusqu'au hameau Formaise; suivre la déviation à gauche; la ferme se trouve à 100 m de la chapelle, à gauche.
Visite gratuite et guidée de l'écurie, de la fromagerie et de la cave d'affinage de novembre à avril.
• +39 0165 251076
Fontina, toma.

Forme di Quenzod Elio e Pierangelo

Hameau Pessolin, 24 - Jovençon
Depuis Jovençon prendre la direction de la route régionale Aymavilles jusqu'au hameau Formaise; suivre la déviation à gauche; la ferme se trouve à 100 m de la chapelle, à gauche.
Visite gratuite et guidée de l'écurie, de la fromagerie et de la cave d'affinage de novembre à avril.
• +39 0165 251076
Fontina, toma.

Forme di Quenzod Elio e Pierangelo

Hameau Pessolin, 24 - Jovençon
Depuis Jovençon prendre la direction de la route régionale Aymavilles jusqu'au hameau Formaise; suivre la déviation à gauche; la ferme se trouve à 100 m de la chapelle, à gauche.
Visite gratuite et guidée de l'écurie, de la fromagerie et de la cave d'affinage de novembre à avril.
• +39 0165 251076
Fontina, toma.

Forme di Quenzod Elio e Pierangelo

Hameau Pessolin, 24 - Jovençon
Depuis Jovençon prendre la direction de la route régionale Aymavilles jusqu'au hameau Formaise; suivre la déviation à gauche; la ferme se trouve à 100 m de la chapelle, à gauche.
Visite gratuite et guidée de l'écurie, de la fromagerie et de la cave d'affinage de novembre à avril.
• +39 0165 251076
Fontina, toma.

Forme di Quenzod Elio e Pierangelo

Hameau Pessolin, 24 - Jovençon
Depuis Jovençon prendre la direction de la route régionale Aymavilles jusqu'au hameau Formaise; suivre la déviation à gauche; la ferme se trouve à 100 m de la chapelle, à gauche.
Visite gratuite et guidée de l'écurie, de la fromagerie et de la cave d'affinage de novembre à avril.
• +39 0165 251076
Fontina, toma.

Forme di Quenzod Elio e Pierangelo

Hameau Pessolin, 24 - Jovençon
Depuis Jovençon prendre la direction de la route régionale Aymavilles jusqu'au hameau Formaise; suivre la déviation à gauche; la ferme se trouve à 100 m de la chapelle, à gauche.
Visite gratuite et guidée de l'écurie, de la fromagerie et de la cave d'affinage de novembre à avril.
• +39 0165 251076
Fontina, toma.

Forme di Quenzod Elio e Pierangelo

Hameau Pessolin, 24 - Jovençon
Depuis Jovençon prendre la direction de la route régionale Aymavilles jusqu'au hameau Formaise; suivre la déviation à gauche; la ferme se trouve à 100 m de la chapelle, à gauche.
Visite gratuite et guidée de l'écurie, de la fromagerie et de la cave d'affinage de novembre à avril.
• +39 0165 251076
Fontina, toma.

Forme di Quenzod Elio e Pierangelo

Hameau Pessolin, 24 - Jovençon
Depuis Jovençon prendre la direction de la route régionale Aymavilles jusqu'au hameau Formaise; suivre la déviation à gauche; la ferme se trouve à 100 m de la chapelle, à gauche.
Visite gratuite et guidée de l'écurie, de la fromagerie et de la cave d'affinage de novembre à avril.
• +39 0165 251076
Fontina, toma.

Forme di Quenzod Elio e Pierangelo

Hameau Pessolin, 24 - Jovençon
Depuis Jovençon prendre la direction de la route régionale Aymavilles jusqu'au hameau Formaise; suivre la déviation à gauche; la ferme se trouve à 100 m de la chapelle, à gauche.
Visite gratuite et guidée de l'écurie, de la fromagerie et de la cave d'affinage de novembre à avril.
• +39 0165 251076
Fontina, toma.

Forme di Quenzod Elio e Pierangelo

Hameau Pessolin, 24 - Jovençon
Depuis Jovençon prendre la direction de la route régionale Aymavilles jusqu'au hameau Formaise; suivre la déviation à gauche; la ferme se trouve à 100 m de la chapelle, à gauche.
Visite gratuite et guidée de l'écurie, de la fromagerie et de la cave d'affinage de novembre à avril.
• +39 0165 251076
Fontina, toma.

Forme di Quenzod Elio e Pierangelo

Hameau Pessolin, 24 - Jovençon
Depuis Jovençon prendre la direction de la route régionale Aymavilles jusqu'au hameau Formaise; suivre la déviation à gauche; la ferme se trouve à 100 m de la chapelle, à gauche.
Visite gratuite et guidée de l'écurie, de la fromagerie et de la cave d'affinage de novembre à avril.
• +39 0165 251076
Fontina, toma.

Forme di Quenzod Elio e Pierangelo

Hameau Pessolin, 24 - Jovençon
Depuis Jovençon prendre la direction de la route régionale Aymavilles jusqu'au hameau Formaise; suivre la déviation à gauche; la ferme se trouve à 100 m de la chapelle, à gauche.
Visite gratuite et guidée de l'écurie, de la fromagerie et de la cave d'affinage de novembre à avril.
• +39 0165 251076
Fontina, toma.

Forme di Quenzod Elio e Pierangelo

Hameau Pessolin, 24 - Jovençon
Depuis Jovençon prendre la direction de la route régionale Aymavilles jusqu'au hameau Formaise; suivre la déviation à gauche; la ferme se trouve à 100 m de la chapelle, à gauche.
Visite gratuite et guidée de l'écurie, de la fromagerie et de la cave d'affinage de novembre à avril.
• +39 0165 251076
Fontina, toma.

Forme di Quenzod Elio e Pierangelo

Hameau Pessolin, 24 - Jovençon
Depuis Jovençon prendre la direction de la route régionale Aymavilles jusqu'au hameau Formaise; suivre la déviation à gauche; la ferme se trouve à 100 m de la chapelle, à gauche.
Visite gratuite et guidée de l'écurie, de la fromagerie et de la cave d'affinage de novembre à avril.
• +39 0165 251076
Fontina, toma.

Forme di Quenzod Elio e Pierangelo

Hameau Pessolin, 24 - Jovençon
Depuis Jovençon prendre la direction de la route régionale Aymavilles jusqu'au hameau Formaise; suivre la déviation à gauche; la ferme se trouve à 100 m de la chapelle, à gauche.
Visite gratuite et guidée de l'écurie, de la fromagerie et de la cave d'affinage de novembre à avril.
• +39 0165 251076
Fontina, toma.

Forme di Quenzod Elio e Pierangelo

Hameau Pessolin, 24 - Jovençon
Depuis Jovençon prendre la direction de la route régionale Aymavilles jusqu'au hameau Formaise; suivre la déviation à gauche; la ferme se trouve à 100 m de la chapelle, à gauche.
Visite gratuite et guidée de l'écurie, de la fromagerie et de la cave d'affinage de novembre à avril.
• +39 0165 251076
Fontina, toma.

Forme di Quenzod Elio e Pierangelo

Hameau Pessolin, 24 - Jovençon
Depuis Jovençon prendre la direction de la route régionale Aymavilles jusqu'au hameau Formaise; suivre la déviation à gauche; la ferme se trouve à 100 m de la chapelle, à gauche.
Visite gratuite et guidée de l'écurie, de la fromagerie et de la cave d'affinage de novembre à avril.
• +39 0165 251076
Fontina, toma.

Forme di Quenzod Elio e Pierangelo

Hameau Pessolin, 24 - Jovençon
Depuis Jovençon prendre la direction de la route régionale Aymavilles jusqu'au hameau Formaise; suivre la déviation à gauche; la ferme se trouve à 100 m de la chapelle, à gauche.
Visite gratuite et guidée de l'écurie, de la fromagerie et de la cave d'affinage de novembre à avril.
• +39 0165 251076
Fontina, toma.

Forme di Quenzod Elio e Pierangelo

Hameau Pessolin, 24 - Jovençon
Depuis Jovençon prendre la direction de la route régionale Aymavilles jusqu'au hameau Formaise; suivre la déviation à gauche; la ferme se trouve à 100 m de la chapelle, à gauche.
Visite gratuite et guidée de l'écurie, de la fromagerie et de la cave d'affinage de novembre à avril.
• +39 0165 251076
Fontina, toma.

Forme di Quenzod Elio e Pierangelo

Hameau Pessolin, 24 - Jovençon
Depuis Jovençon prendre la direction de la route régionale Aymavilles jusqu'au hameau Formaise; suivre la déviation à gauche; la ferme se trouve à 100 m de la chapelle, à gauche.
Visite gratuite et guidée de l'écurie, de la fromagerie et de la cave d'affinage de novembre à avril.
• +39 0165 251076
Fontina, toma.

Forme di Quenzod Elio e Pierangelo

Hameau Pessolin, 24 - Jovençon
Depuis Jovençon prendre la direction de la route régionale Aymavilles jusqu'au hameau Formaise; suivre la déviation à gauche; la ferme se trouve à 100 m de la chapelle, à gauche.
Visite gratuite et guidée de l'écurie, de la fromagerie et de la cave d'affinage de novembre à avril.
• +39 0165 251076
Fontina, toma.

Forme di Quenzod Elio e Pierangelo

Hameau Pessolin, 24 - Jovençon
Depuis Jovençon prendre la direction de la route régionale Aymavilles jusqu'au hameau Formaise; suivre la déviation à gauche; la ferme se trouve à 100 m de la chapelle, à gauche.
Visite gratuite et guidée de l'écurie, de la fromagerie et de la cave d'affinage de novembre à