



# SAINT-OURS

1020<sup>E</sup>

FOIRE DE SAINT-OURS

AOSTE 30/31 JANVIER 2020

FOIRE MILLENAIRE DE L'ARTISANAT VALDÔTAÏN DE TRADITION



# 1020<sup>+</sup> FIERA DEL LEGNO DI SANT'URSO DI PONNAS

DONNAS ANCIEN BOURG  
19 JANVIER 2020

# “ C'ERA UNA VOLTA UNA PICCOLA CITTÀ DI MONTAGNA ”



Durante l'inverno gli abitanti rimanevano a lungo nelle proprie case e si limitavano a uscite veloci e fugaci. C'era però un momento molto particolare dove la città li richiamava nelle strade. L'atmosfera della **Fiera di Sant'Orso** era irresistibile e come al Natale nessuno voleva rinunciare. Allora era così e anche oggi è rimasta la stessa magia. Alle prime luci dell'alba nel centro storico di Aosta si possono ammirare gli artigiani indaffarati a esporre con cura i propri oggetti sul banco e a salutare gli amici di sempre, con i quali ricordare esperienze passate e condividere quelle presenti. A poco a poco, durante la mattinata, la città si anima: c'è chi viene ogni anno, c'è chi si è fatto convincere e ha accettato l'uscita fuori porta, c'è chi scopre più di quanto si aspettasse; ci sono lingue straniere, visi giovani e vecchi; ci sono i bambini che godono di un giorno libero da scuola, ci sono gli anziani, ci sono i ragazzi che non aspettano altro che la Veillà di canti e balli della notte del 30 gennaio. Ma soprattutto ci sono loro, un popolo di oltre 1000 artigiani che presenta e condivide con orgoglio il risultato della propria dedizione, del proprio impegno e della propria passione.

Assessorato delle Finanze, Attività produttive e Artigianato  
Dipartimento Industria Artigianato ed Energia  
Struttura Attività artigianali e di tradizione

## **Illustrazioni**

Annie Roveyaz

## **Concept**

Arsenale Davide Bongiovanni

## **Impaginazione**

Arsenale Virginia Neyroz

## **Stampa**

Tipografia Duc



Valle d'Aosta  
Vallée d'Aoste

LA  
SAINT  
OURS

“ **AUX PREMIÈRES LUEURS DU JOUR,  
LA VILLE S'ANIME DÉJÀ ET GROUILLE  
DE VÉHICULES, PERSONNES, OUTILS  
ET MATÉRIELS** ”

Il était une fois une petite ville de montagne. Les gens restaient habituellement dans la chaleur de leurs maisons pendant tout l'hiver, ne sortant furtivement pour de rapides courses que si leur travail ou des tâches ménagères les appelaient dehors. Mais à une occasion, la ville attirait ses habitants dans les rues. Un peu comme à Noël, l'atmosphère de la Foire de Saint-Ours était irrésistible. Il en était ainsi autrefois, et c'est encore le cas aujourd'hui. Aux premières lueurs du jour, la ville s'anime déjà et grouille de véhicules, personnes, outils et matériels. Certains viennent tous les ans, d'autres se sont décidés à accepter de faire une escapade, et d'autres encore sont surpris de découvrir beaucoup plus que ce à quoi ils s'attendaient.

On entend parler des langues étrangères et on distingue des personnes de tous âges. Il y a les enfants qui n'ont pas école ce jour-là, les personnes âgées, les jeunes qui, eux, débordent de vitalité et attendent avec impatience la « veillà » du 30 janvier, où l'on chante et l'on danse toute la nuit: c'est une foule bigarrée qui colore la ville. Tous déambulent à la recherche du souvenir à ramener à la maison ou pour dénicher une pièce spéciale, qui montre tout le métier et l'habileté artistique d'un exposant. Car la Foire, c'est surtout eux : un peuple de plus de mille artisans qui présentent et partagent avec fierté le fruit d'un travail soigné.

“ **THE TOWN COMES TO LIFE AT THE  
FIRST LIGHT OF DAWN, ALREADY  
SWARMING WITH VEHICLES, PEOPLE,  
TOOLS AND MATERIALS** ”

Once upon a time there was a small town in the mountains where people stayed indoors for winter, and excursions out were quick and fleeting because of their work and household duties. Nonetheless, there was one occasion when the town beckoned its inhabitants onto the streets. Rather like Christmas, the atmosphere of Saint Ours Fair was irresistible. That was how it was, and still is. The town comes to life at the first light of dawn, already swarming with vehicles, people, tools and materials. There are those who come every year, those who have been persuaded to come from out of town, others who discover more than they had expected. Foreign languages can be heard, young and old faces can be seen; there are children enjoying a day off from school, old people showing signs of fatigue, and young people showing no fatigue at all who can't wait for the Veillà of singing and dancing on the night of 30 January: a heaving mass of jackets and coats colours the town, with people seeking out souvenirs to take home or looking at the work of true artistic mastery. But above all, there are the artisans, a thousand of them proudly presenting the results of their dedication and effort.



## I-z-orijine de la Fèira de Sent-Ô

Selòn la tradèchòn, la Fèira de Sent-Ô l'è nèissiya l'an meulle que, bièn cheue, l'è eungn an seumboleucco. Apepré deun seutta périoda le-z-Alpe son itaye libéraye di Sarrazeun, que prètégnaon de sou di voyageue é di pèlereun. Dèi adòn le commerce l'an reprèi, le martchè l'an flouì, le veulle se son eunreysiye. Eun Veulla, pe ézeumplo, l'évêque Anselme l'a commençà de traille eumportàn deun la Catédrala é deun l'eillize de Sent-Ô. L'è fran a l'entô de seutta eillize seu que, a la vèille di sen, lo 11 de fevri, la Fèira l'è nèissiya. Mi deun queun an ? No lo sen pa. N'a can mimo de documàn que no féyon pensé que la Fèira l'ye dza ver la mèitchà di Xllo siéclle. Eun chapitò di cloutre de la collèjala, de sisse-z-àn lé, moutre lo sen patròn que baille de tsaouchiye i pouo. Faillé beun que caqueun l'è fé-le é pourtou-le tanque i Bo pe Sent-Ô. Belle pe so le-z-artizàn arreveon la vèille de la fita avouì le soque é le sabò que l'ayàn fé: é de lé ètò l'idoù de melaté le moublo pe la campagne é pe lo megnadzo, pe le vendre i critchèn de la veulla é i pèlereun, que sayàn pitoù nombreu... É l'è pèi que l'è nèissiya la Fèira.



## Les origines de la Foire de Saint-Ours

L'an mille, traditionnellement indiqué comme date de naissance de la Foire de Saint-Ours, est bien sûr symbolique. C'est autour de cette date que les Alpes furent définitivement libérées des « Sarrasins » ou prétendus tels, qui rançonnaient les voyageurs et les pèlerins.

Le commerce reprit, les marchés refleurirent, les villes s'enrichirent : Aoste, parmi d'autres, où l'évêque Anselme entreprit la reconstruction de la cathédrale et de l'église Saint-Ours. C'est autour de celle-ci que se développa la Foire, la veille de la fête du saint, qui tombe le 1<sup>er</sup> février. Quand exactement ? Nous n'en savons rien. Il y a, cependant, un indice qui nous permet de supposer qu'elle se tenait déjà, vraisemblablement, vers la moitié du XII<sup>e</sup> siècle. Un chapiteau du cloître de la Collégiale, qui remonte à cette époque, représente le saint patron distribuant des chaussures aux pauvres. Ces chaussures, il fallait que quelqu'un les fasse et qu'on les amène au Bourg pour la Saint-Ours. D'où l'arrivée à Aoste des artisans, la veille de la fête, avec les socques et les sabots qu'ils avaient fabriqués : d'où, aussi, l'idée qu'on pouvait saisir cette occasion pour amener sa production d'outils agricoles et d'objets d'usage commun à vendre aux fidèles et aux pèlerins, qui devaient être nombreux...

Ce fut vraisemblablement l'origine de la Foire.

Ce coin du patois  
est réalisé par le  
**Guichet Linguistique**  
[www.patoisvda.org](http://www.patoisvda.org)



# LA SAINT OURS : L'ATELIER DES MÉTIERS

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

## **AOSTA PIAZZA CHANOUX E PIAZZA PLOUVES**

**29 Gennaio** dalle 10 alle 19  
**30 Gennaio** dalle 8 alle 20.30  
**31 Gennaio** dalle 8 alle 19  
**1-2 Febbraio** dalle 10 alle 19

Nel padiglione è ospitato chi ha scelto di diventare artigiano professionista. Presenta e vende i propri lavori: sculture, oggetti per la casa, mobili, opere in ferro battuto, tessuti, calzature, oggetti in ceramica, rame, oro o argento.

**Where passion for Aosta craft  
is transformed into a profession**

## **AOSTE PIAZZA CHANOUX AND PIAZZA PLOUVES**

**29 January** from 10am to 7pm  
**30 January** from 8am to 8.30pm  
**31 January** from 8am to 7pm  
**1-2 February** from 10am to 7pm

There are those whose craft is also their profession. In the pavilion are housed the craft businesses that visualise, create and produce sculptures, objects for the home, furniture, pieces in wrought iron or fabric, shoes, accessories, and ceramic, copper, gold or silver objects.

**Où la passion de l'artisanat  
valdôtain se fait métier**

## **AOSTE PLACE CHANOUX ET PLACE PLOUVES**

**29 Janvier** de 10h à 19h  
**30 Janvier** de 8h à 20.30h  
**31 Janvier** de 8h à 19h  
**1<sup>er</sup>-2 Février** de 10h à 19h

Il y a les artisans de profession: ce pavillon accueille les entreprises artisanales qui conçoivent, créent et réalisent des sculptures, articles de décoration pour la maison, meubles, ouvrages en fer forgé, tissus, chaussures, accessoires, objets en céramique, en cuivre, en or ou en argent.



# ARTIGIANI DEL CIBO / ARTISANS DE LA NOURRITURE

## LA SAINT OURS: PADIGLIONE ENOGASTRONOMICICO

### AOSTA PIAZZA PLOUVES

29 gennaio dalle 10 alle 19  
30 gennaio dalle 8 alle 20.30  
31 gennaio dalle 8 alle 19  
1-2 febbraio dalle 10 alle 19

Ci sono anche gli "artigiani" del cibo. Nel padiglione enogastronomico trova posto una ricca varietà di specialità locali, fra cui spiccano le DOP valdostane come la Fontina.

## LA SAINT OURS: FOOD AND WINE PAVILION

### AOSTA PIAZZA PLOUVES

29 January from 10 a.m. to 7 p.m.  
30 January from 8 a.m. to 8.30 p.m.  
31 January from 8 a.m. to 7 p.m.  
1-2 February from 10 a.m. to 7 p.m.

There are also "artisans" of food. In the wine and food pavilion can be found a wide array of local specialties, particularly the DOP cheeses of Valle d'Aosta such as Fontina.

## LA SAINT OURS : LE PAVILLON ENOGASTRONOMIQUE

### AOSTE PLACE PLOUVES

29 janvier de 10h à 19h  
30 janvier de 8h à 20h30  
31 janvier de 8h à 19h  
1<sup>er</sup>-2 février de 10h à 19h

Mais il y a aussi les « artisans » de la nourriture : dans le pavillon oeno-gastronomique on trouve une riche variété de spécialités locales, où les produits AOP valdôtains comme la Fontine ont une place de choix.



# LA SAINT OURS : CUISINE DE RUE

## AOSTA TEATRO ROMANO

**30 gennaio** dalle 10.30 alle 21  
**31 gennaio** dalle 10.30 alle 19

Anche per l'edizione 2020 è possibile degustare, nella splendida scenografia del Teatro Romano, piatti preparati con i prodotti di eccellenza valdostani proposti dalle Imprese nel Padiglione Enogastronomico.

## AOSTE THEATRE ROMAIN

**30 janvier** de 10h30 à 21h  
**31 janvier** de 10h30 à 19h

Cette année encore, à l'occasion de la Foire de Saint-Ours, c'est dans le décor suggestif du Théâtre romain, que le public pourra déguster des plats préparés avec les produits d'excellence valdôtains proposés par les entreprises qui exposeront leurs spécialités dans le pavillon œnogastronomique.

## AOSTE ROMAN TEATRE

**30 january** from 10.30 a.m. to 9 p.m.  
**31 january** from 10.30 a.m. to 7 p.m.

For the second year you can taste along the streets of the Fair dishes prepared with products of excellence of the Aosta Valley proposed by the companies in the food and wine pavilion.

## INGREDIENTS DU TERROIR ET CONVIVES PRÊTS À TOUT GOÛTER INGREDIENTI GENUINI, IDEE DEGLI CHEF E OSPITI PRONTI AD ASSAGGIARE



### A TAVOLA CON LA CUCINA VALDOSTANA

Ci sono gli ingredienti genuini, i piatti di montagna, i vini tradizionali, le zuppe e i sughi di carne elaborati, i formaggi, gli ortaggi e le farine. Le idee degli chef a disposizione degli ospiti pronti ad assaggiare. Nei punti informazione sono a disposizione i menu dei ristoranti che proporranno, su iniziativa della Confcommercio Imprese per l'Italia Valle d'Aosta, piatti legati al territorio.

### À TABLE AVEC LA CUISINE VALDÔTAINE

Il y a les ingrédients du terroir, les plats de montagne, les vins traditionnels, les soupes et les sauces pour pâtes à la viande, les fromages, les légumes et les farines. Les idées des chefs pour des clients prêts à tout goûter. Vous trouvez aux points d'information les menus des restaurants qui, à l'initiative de la Confédération générale italienne des entreprises pour la Vallée d'Aoste, proposeront des plats typiques du territoire.

### ENJOYING VALLE D'AOSTA CUISINE

There are genuine ingredients, recipes of the mountains, traditional wines, elaborate soups and meat sauces, cheeses, vegetables and different flours. Ideas from chefs available to guests ready to taste them. At the information points are the menus of the restaurants that will be proposing dishes connected to the region based on an idea from the Valle d'Aosta section of Confcommercio Imprese per l'Italia.

# AVANT LA SAINT OURS

27

DICEMBRE  
DÉCEMBRE

**L'esposizione «Le défilé de la laine»  
Aosta – Saletta di Finaosta  
Via B. Festaz, 24  
Ore 18.00 - INAUGURAZIONE**

La mostra vuol essere un omaggio alla lana, al suo importante valore come materia prima naturale, ecologica, rinnovabile. Il percorso sarà un racconto a ritroso della filiera: un'immersione nella materia dove attraverso il tatto, la vista e l'olfatto lo spettatore potrà scoprirla nelle sue varie vesti; da vello a drap di Valgrisenche, tessuto esclusivo della Valle d'Aosta, realizzato dalla Cooperativa Les Tisserands. In occasione del suo 50esimo compleanno la Cooperativa Les Tisserands svela, attraverso immagini e video, i segreti della lavorazione artigianale della lana, dal filato al capo finito.

L'iniziativa è stata promossa dall'Assessorato Finanze Attività produttive e Artigianato, in collaborazione con il Museo dell'Artigianato Valdostano di Tradizione e a cura della soc. coop. Les Tisserands di Valgrisenche e di Laura Cortinovis.

Dal 28 al 29 dicembre 2019  
6, 11, 12, 18, 19, 25 e 26 gennaio 2020  
Dal 29 gennaio al 2 febbraio 2020  
Orario di apertura: 14.30-19.00

**Exposition « Le défilé de la laine »  
Aoste - Petite salle de Finaosta  
24 rue Boniface Festaz  
18h - INAUGURATION**

Cette exposition a été conçue pour rendre hommage à la laine, ainsi qu'à sa valeur en tant que matière première naturelle, écologique et renouvelable. Son parcours de visite commence par une immersion dans la matière à travers le toucher, la vue et l'odorat ; les visiteurs pourront ensuite découvrir les diverses facettes de la laine, de la toison au drap de Valgrisenche, ce tissu typique de la Vallée d'Aoste uniquement produit par la coopérative Les Tisserands. C'est d'ailleurs pour fêter son cinquantième anniversaire que celle-ci révèle, à travers des photos et une vidéo, les secrets de la fabrication artisanale de la laine - du filé au vêtement fini.

Cette exposition, fruit d'une collaboration entre l'Assessorat des Finances, des Activités productives et de l'Artisanat et le Musée de l'Artisanat Valdôtain de Tradition, a été conçue par la coopérative Les Tisserands de Valgrisenche et Laura Cortinovis.

Du 28 au 29 Décembre 2019  
Les 6, 11, 12, 18, 19, 25 et 26 Janvier 2020  
Du 29 Janvier au 2 Février 2020  
Horaire : 14h30 -19h



**19**  
GENNAIO  
JANVIER

**La Fiera del legno  
di Sant'Orso di Donnas  
Borgo antico  
Dalle ore 8.00 alle ore 17.00**

Conosciuta anche col nome di "Petite Foire", accoglie ogni anno circa 500 espositori artigiani nel borgo di Donnas. La manifestazione è ritenuta millenaria come l'omonima di Aosta di cui può considerarsi un'anticipazione. Un tempo fiera per la vendita degli attrezzi agricoli costruiti durante l'inverno, col tempo si è trasformata in vetrina dell'artigianato tipico e di tradizione della Valle d'Aosta.

**19**  
GENNAIO  
JANVIER

**Museo del vino e della vigna – Donnas  
Orari: domenica dalle 10.00 alle 12.00  
e dalle 14.00 alle 18.00  
Inaugurazione 19 gennaio ore 9.00  
ARTIGIANATO VS ETNOGRAFIA**

Grazie al dialogo tra il Museo dell'Artigianato Valdostano di tradizione (MAV) e il Museo del Vino e della Vigna, alcuni preziosi oggetti di artigianato del MAV incontrano il territorio di Donnas e il suo museo dedicato al mondo vitivinicolo. Falegnameria didattica per i più piccoli (dai 3 ai 12 anni). Le prenotazioni potranno essere fatte in loco

**23**  
FEBBRAIO  
FÉVRIER

**Sala della biblioteca regionale  
Bruno Salvadori  
Aosta, Via Torre del Lebbroso n. 2  
Alle ore 20.30  
Presentazione del libro  
"Arte e simboli celtici" di Andrea Fiorina**

Arte e simbologia celtica intagliata nel legno: un affascinante argomento che abbraccia storia, tradizioni e costumi del modo antico, intrisi anche di un'accattivante dose di mistero.

**24**  
GENNAIO  
JANVIER

**Foire de Saint-Ours  
de Donnas  
Vieux bourg  
De 8h à 17h**

Plus connue sous le nom de « Petite Foire », la foire de Donnas accueille chaque année près de 500 artisans du bois qui exposent leurs travaux dans le vieux bourg. Comme la Foire d'Aoste du même nom, dont elle peut être considérée comme une avant-première, ses origines sont millénaires : autrefois essentiellement consacrée à la vente d'outils agricoles fabriqués pendant l'hiver, elle constitue aujourd'hui une vitrine de l'artisanat typique traditionnel de notre région.

**Musée de la vigne et du vin – Donnas  
Horaires : dimanche de 10h à 12h et de  
14h à 18h  
Inauguration : le 19 janvier à 9h  
ARTISANAT et ETHNOGRAPHIE**

Dialogue entre le Musée de l'Artisanat Valdôtain de tradition (MAV) et le Musée de la vigne et du vin. Rencontre entre quelques précieux objets d'artisanat du MAV et le territoire de Donnas avec son musée consacré au monde de la viticulture et du vin. Atelier de menuiserie pour les plus petits (de 3 à 12 ans). Réservations sur place

**Salle de la Bibliothèque régionale  
Bruno Salvadori  
Aoste - 2 rue de la Tour du Lépreux  
À 20h30  
Présentation du livre  
« Arte e simboli celtici » d'Andrea Fiorina**

Art et symbolisme celtique gravés sur bois : un sujet fascinant qui embrasse histoire, traditions et usages d'autrefois en y ajoutant une petite dose de mystère.

**27**  
GENNAIO  
JANVIER

**Sala della biblioteca regionale  
Bruno Salvadori  
Aosta, Via Torre del Lebbroso n. 2  
Alle ore 21.00  
"Una fotografia della Saint Ours...  
lunga 86 anni"**

Testimonianza della millenaria Fiera  
di Sant'Orso con Gianni Torrione

**29**  
GENNAIO  
JANVIER

**Concerto di apertura della Saint'Ours  
Chiesa di Sant'Orso, alle ore 21.00**

A cura dell'associazione culturale Coro di  
Sant'Orso, con la partecipazione del Coro  
Canto Leggero di Aosta

**29/30/31**  
GENNAIO  
JANVIER

**L'ATELIER DES MÉTIERS  
Fiera riservata alle imprese  
artigiane valdostane  
Piazza Chanoux e piazza Plouves**

29 gennaio dalle 10 alle 19  
30 gennaio dalle 8 alle 20.30  
31 gennaio dalle 8 alle 19  
1/2 febbraio dalle 10 alle 19

**1/2**  
FEBBRAIO  
FÉVRIER

**PADIGLIONE ENOGASTRONOMICO  
Degustazione e vendita dei prodotti  
enogastronomici valdostani  
Piazza Plouves**

29 gennaio dalle 10 alle 19  
30 gennaio dalle 8 alle 20.30  
31 gennaio dalle 8 alle 19  
1/2 febbraio dalle 10 alle 19

**Salle de la Bibliothèque régionale  
Bruno Salvadori  
Aoste - 2 rue de la Tour du Lépreux  
À 21h  
"Una fotografia della Saint Ours...  
lunga 86 anni"**

Témoignages de la Foire millénaire de  
Saint-Ours, avec Gianni Torrione

**Concert d'ouverture  
Église de Saint-Ours à 21h**

Par l'association culturelle Chœur  
Saint-Ours, avec la participation du  
Coro Canto Leggero d'Aoste

**L'ATELIER DES MÉTIERS  
Foire réservée aux entreprises  
artisanales valdôtaines  
Place Chanoux et place Plouves**

29 janvier de 10h à 19h  
30 janvier de 8h à 20h30  
31 janvier de 8h à 19h  
1/2 février de 10h à 19h

**PAVILLON ŒNOGASTRONOMIQUE  
Dégustations et vente de produits  
œnogastronomiques valdôtains  
Place Plouves**

29 janvier de 10h à 19h  
30 janvier de 8h à 20h30  
31 janvier de 8h à 19h  
1/2 février de 10h à 19h



# LA SAINT OURS

**30**  
GENNAIO  
JANVIER

## Inaugurazione

con la presenza del gruppo folkloristico  
"Li Tsoque d'Ayas".  
Ore 8.00

## Inauguration

avec la participation du groupe folklorique  
« Li Tsoque d'Ayas ».  
À 8h

**30/31**  
GENNAIO  
JANVIER

## 1020<sup>a</sup> FIERA DI SANT'ORSO

Esposizione di oltre 1.000 artigiani lungo  
il centro storico della città. Sotto i portici  
di Piazza Chanoux le opere degli allievi dei  
corsi sostenuti dalla Regione. Per la Saint  
Ours 2020 è stato scelto come simbolo che  
contraddistingue ogni artigiano espositore  
La Tsanna. Ovvero un recipiente in legno  
utilizzato nel contesto lattiero-caseario di  
un'economia agro-pastorale per contenere  
liquidi (latte, panna...). E' stato realizzato  
dall'impresa Les Amis du Bois di Brunet  
Corrado e C. snc, in collaborazione  
con lo scultore Enrico Massetto.

## 1020<sup>e</sup> FOIRE DE SAINT-OURS

Exposition des travaux de 1000 artisans tout  
au long du centre historique de la ville et,  
sous les portiques de la place Chanoux, des  
travaux des élèves des cours soutenus par  
la Région. Le symbole choisi comme  
pendentif remis à chaque artisan qui  
participera à la 1020<sup>e</sup> Foire de Saint-Ours  
est la tsanna : ce récipient (petit cuvier) en  
bois utilisé dans le secteur laitier-fromager  
de l'économie agro-pastorale pour contenir  
des liquides (lait, crème,...). Cette année, il a  
été réalisé par l'entreprise Les Amis du Bois  
de Corrado Brunet, en collaboration avec le  
sculpteur Enrico Massetto.



**30/31**  
GENNAIO  
JANVIER

## CUISINE DE RUE

### Aosta - Teatro Romano

30 gennaio dalle 10.30 alle 21  
31 gennaio dalle 10.30 alle 19

Anche per l'edizione 2020 è possibile  
degustare, nella splendida scenografia del  
Teatro Romano, piatti preparati con i  
prodotti di eccellenza valdostani proposti  
dalle Imprese nel Padiglione Enogastronomico.

## CUISINE DE RUE

### Aoste - Théâtre Romain

30 janvier, de 10h30 à 21h  
31 janvier, de 10h30 à 19h

Cette année encore, à l'occasion de la Foire  
de Saint-Ours, c'est dans le décor suggestif  
du Théâtre romain, que le public pourra  
déguster des plats préparés avec les produits  
d'excellence valdôtains proposés par les  
entreprises qui exposeront leurs spécialités  
dans le pavillon œnogastronomique.

**30/31**  
GENNAIO  
JANVIER

## PUNTI ROSSONERI

Somministrazione di piatti della cucina  
regionale nei padiglioni gestiti dalle  
Pro-Loco valdostane.

## POINTS ROUGE&NOIR

Possibilità di degustare des plats  
traditionnels de la région dans les pavillons  
gérés par les Pro-Loco Valdôtaines.

# LA SAINT OURS

**30/31**

GENNAIO  
JANVIER

## **RICORDO FILATELICO SPECIALE "FIERA DI SANT'ORSO"**

**Gestito dalle Poste Italiane  
Via Ribitel, 1, Sede Poste Centrali  
Dalle ore 8.30 alle 18**

L'annullo filatelico è un particolare timbro postale che viene apposto su un francobollo. Dal 1979 anche la Fiera di Sant'Orso può vantare un suo annullo filatelico. Anzi, può vantare due: il primo emesso il 30, il secondo il 31 gennaio; possono essere richiesti all'ufficio postale di Aosta - via Ribitel - sportello filatelico (anche nei due mesi successivi la manifestazione).

**30**  
GENNAIO  
JANVIER

## **VEILLÀ DI PETCHOU**

Dalle 14 alle 18, alla Cittadella dei Giovani di Aosta, si terrà la 16ª edizione della "veillà di petchou": il tradizionale appuntamento dedicato ai più piccoli. Quest'anno il tema è il bosco incantato. I bambini con i genitori saranno accompagnati in un mondo magico: tutte le attività saranno proposte da allegri gnomi che sapranno divertire con laboratori creativi e giochi giganti in legno. Le attività ludiche saranno proposte e gestite da "Arte in testa eventi", dai laboratori manuali del Museo dell'Artigianato Valdostano (MAV) e dalla cooperativa Les Tisserands di Valgrisenche. Oramai tradizione anche il momento della battaglia del fieno alla presenza del personaggio di Sant'Orso, interpretato dall'attore Maurice Mondello.

L'iniziativa è stata promossa dal centro "Europe Direct Vallée d'Aoste" dell'Assessorato Affari europei, Politiche del lavoro, Inclusione sociale e Trasporti.

## **APPOSITION DE LA FLAMME POSTALE « FOIRE DE SAINT-OURS »**

**au Bureau de poste central  
1, rue Ribitel  
De 8h30 à 18h**

La flamme postale commémorative est une oblitération particulière à apposer sur un timbre. La Foire de Saint-Ours a sa propre flamme depuis 1979.

Elle en a même deux : la première, émise le 30, et la seconde, émise le 31 janvier ; elles sont disponibles sur demande au bureau de poste de la rue Ribitel à Aoste – guichet philatélique (même pendant les deux mois qui suivent la manifestation).

## **VEILLÀ DI PETCHOU**

De 14h à 18h, à la Citadelle des Jeunes d'Aoste, se tiendra la 16ª édition de la "veillà di petchou": le rendez-vous traditionnel des plus petits. Le thème de cette année est la forêt enchantée : les enfants et leurs parents seront accompagnés à la découverte d'un monde magique, où toutes les activités - ateliers de création et jeux géants en bois - seront proposées par de joyeux gnomes. Les activités ludiques seront proposées par "Arte in testa eventi", alors que les activités manuelles seront animées par le MAV et la coopérative Les Tisserands de Valgrisenche. Et, comme tous les ans, la « bataille du foin » éclatera au passage de saint Ours, incarné par le comédien Maurice Mondello.

Cette initiative est organisée par le centre Europe Direct Vallée d'Aoste de l'Assessorat des Affaires européennes, des Politiques du travail, de l'Inclusion sociale et des Transports.

**30**  
GENNAIO  
JANVIER

**MESSA SOLENNE DEDICATA  
AGLI ARTIGIANI**  
**Chiesa di Sant'Orso - Ore 18**

**30**  
GENNAIO  
JANVIER

**TRADIZIONALE "VEILLÀ"**  
Grande festa popolare con la partecipazione di gruppi folkloristici e con distribuzione gratuita di brodo e "vin brûlé" (vino caldo).  
Dalle ore 21 in piazza Chanoux bal folk animato da Pitularita con Vincent e Rémy Boniface e altri ospiti.

**31**  
GENNAIO  
JANVIER

**PREMIAZIONE UFFICIALE DELLA  
1020ª FIERA DI SANT'ORSO**  
**Piazza Chanoux**  
**Ore 15.30 circa**

**31**  
GENNAIO  
JANVIER

**SPETTACOLO DI CHIUSURA  
della Fiera di Sant'Orso**  
**Concerto al Teatro Giacosa**  
**Dalle ore 21**

con i gruppi Trouveur Valdotèn, La Kinkerne (Savoia) e Vincenzo Chacho Marchelli con i suoi musicisti dal Piemonte. La serata vuole anche essere un momento celebrativo di una lunga carriera musicale: 45 anni del gruppo La Kinkerne e 40 anni dei Trouveur Valdotèn per uno spettacolo dal titolo "Lo Bouque tsante". Agli artisti provenienti dall'area alpina occidentale si aggiungerà un quartetto vocale tutto al femminile: si tratta delle bravissime "Ni Flûtes ni soumises" dall'Ardèche.

**MESSE DES ARTISANS**  
**Église Saint-Ours**  
**À 18h**



**VEILLÀ 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 21h bal folk sur la place Chanoux animé par Pitularita, Vincent et Rémy Boniface et d'autres artistes.

**REMISE DES PRIX DE LA 1020<sup>e</sup> FOIRE  
DE SAINT-OURS**  
**Place Chanoux**  
**Vers 15h30**

**SPECTACLE DE CLÔTURE  
de la Foire de Saint Ours**  
**Concert au Théâtre Giacosa,**  
**À partir de 21h**

avec des groupes originaires des Alpes occidentales, comme Trouveur Valdotèn, La Kinkerne (Savoie) et Vincenzo Chacho Marchelli et ses musiciens piémontais. Il s'agit d'une soirée organisée pour célébrer les 45 ans de carrière du groupe La Kinkerne et les 40 ans des Trouveur Valdotèn pendant un spectacle intitulé "Lo Bouque tsante". Le public pourra également découvrir un quatuor vocal formé par des femmes du groupe Ni Flûtes ni soumises, qui vient de l'Ardèche.

# ORSOFF

## 30/31

GENNAIO  
JANVIER

**La Galleria Inarttendu (via  
Martinet, 6) e la Corte della Tavola  
Valdese (via Croce di Città, 11)  
Dalle ore 8 alle ore 18.30**

Nella Corte della tavola valdese saranno esposti gli oggetti tradizionali da cui la Fiera è nata. Oggetti di uso comune utilizzati principalmente in agricoltura e in allevamento: scale, rastrelli, cestini, serrature, chiavi ecc. Le persone che entreranno in questo spazio potranno vivere un'esperienza multisensoriale: le installazioni e le opere che saranno allestite all'ingresso, nella piazzetta e tutto lungo i ballatoi della corte faranno vivere una Sant'Orso inedita e coinvolgente. Nella galleria Inarttendu invece saranno esposte opere di alcuni artigiani di tradizione presenti in Fiera e di ulteriori artisti, realizzate ad hoc per la millenaria. Artisti/artigiani in un unico spazio espositivo, dove i confini tra arte e artigianato forse verranno meno.

**La Galleria Inarttendu (6, rue  
Martinet) et la Corte della Tavola  
Valdese (11, rue Croix-de-Ville)  
De 8h à 18h30**

C'est à la Corte della Tavola Valdese que seront exposés les objets traditionnels qui sont à l'origine de la Foire. Il s'agit d'objets d'usage quotidien, principalement utilisés pour l'agriculture ou l'élevage : échelles, râteaux, paniers, serrures, clés, etc. Les personnes qui entreront dans cette salle pourront vivre une expérience multisensorielle. Les installations et les œuvres qui seront présentées à l'entrée, sur la petite place et sur les balcons de la cour entraîneront le public à la découverte d'une Saint-Ours insolite. La Galleria Inarttendu, quant à elle, exposera des travaux d'artisans de la tradition présents à la Foire, ainsi que d'autres artistes, réalisés expressément à l'occasion de la Foire. Artistes et artisans seront donc réunis en un unique lieu d'exposition, où les frontières entre l'art et l'artisanat s'estomperont.



# APRÈS LA SAINT OURS

1

FEBBRAIO

**"Dies natalis sancti Ursi"**

**Collegiata di Sant'Orso**

**Spettacoli della durata di circa 45 minuti**

**con il seguente orario:**

**16.00 – 16.45 – 17.30 – 19.30 – 20.15– 21.45**

Il 1° febbraio, giorno della festa liturgica che celebra Sant'Orso, si vuole ricordare il Santo nel luogo in cui esercitò il suo ministero pastorale e in cui, secondo la tradizione, nacque la millenaria Fiera che porta il suo nome. Attraverso una visita guidata e animata il pubblico potrà conoscere elementi della vita di Sant'Orso e apprendere la storia della Collegiata che lo ha scelto come santo patrono.

Durante il percorso, guide turistiche locali, che si avvarranno anche della collaborazione di attori, condurranno il visitatore, attraverso l'illustrazione del chiostro, della cripta, della chiesa, della cassa reliquiario che ospita sant'Orso e della cappella di Giorgio di Challant, in un cammino di scoperta dei tesori storici e artistici della Insigne Collegiata dei Santi Pietro e Orso. Nella terrazza del priorato, esclusivamente per questa occasione saranno esposti alcuni Paramenti sacri tra cui una casula in canapa che è stata realizzata dalla cooperativa Lou Dzeut di Champorcher. Si potranno inoltre ammirare dimostrazioni di tecniche di lavorazioni artigianali, nonché rievocazioni di antichi mestieri, eseguiti con maestria da artigiani professionisti valdostani.

L'evento si concluderà, degustando un dolce e sorseggiando una tisana calda, con la musica dell'Ensemble Cordeconforme che presenterà la proposta d'ascolto L'Amore d'inverno.

Unire Storia, Cultura, Artigianato di tradizione e Musica è l'intento della Collaborazione tra l'Associazione Culturale Mirabilia e l'Ensemble d'Archi Cordeconforme.



**1<sup>er</sup>**  
**FÉVRIER**

**«Dies natalis sancti Ursi »**  
**Collégiale de Saint-Ours**  
**Spectacles de 45 minutes environ:**  
**A 16h, 16h45, 17h30, 19h30, 20h15 et 21h45**

Le 1<sup>er</sup> février, date de la fête liturgique qui commémore Saint-Ours, la mémoire de celui-ci est honorée dans le lieu où il exerça son ministère pastoral et où, selon la tradition, naquit la foire millénaire qui porte son nom. C'est pendant une visite guidée et animée que le public pourra découvrir la vie du saint, ainsi que l'histoire de la Collégiale dont il est un des patrons.

Le long du parcours, des guides locaux et des acteurs accompagneront les visiteurs à la découverte des trésors historiques et artistiques de l'insigne Collégiale des Saints Pierre et Ours, du cloître, de la crypte, de l'église, de la châsse qui abrite les reliques du saint et de la chapelle de Georges de Challant. Sur la terrasse du prieuré, pour cette occasion spéciale, seront exposés des parements sacrés, dont une chasuble en chanvre réalisée par la coopérative Lou Dzeut de Champorcher. Le public pourra également assister à des démonstrations de techniques de fabrication artisanale et des métiers d'autrefois, mises en scène par des artisans valdôtains.

La manifestation se terminera par la dégustation d'un gâteau accompagné d'une tisane bien chaude et des notes de l'Ensemble Cordeconforme, qui présentera un morceau intitulé L' Amore d'inverno. Unir histoire, culture, artisanat de tradition et musique, telle est l'intention de l'association culturelle Mirabilia et de l'ensemble d'instruments à cordes Cordeconforme.



**2**  
FEBBRAIO  
FÉVRIER

**"Sentur" - Bussando a Sant'Orso  
con occhi diversi  
Teatro Giacosa  
Ore 21.00**

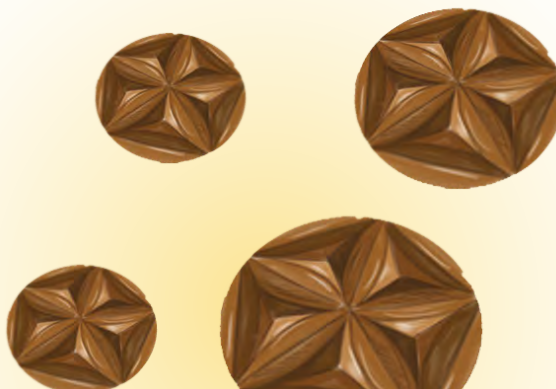
Lo spettacolo, ideato da Gaetano Lo Presti, Bobo Pernetta e Lorenzo Tagliaferro, si pone l'obiettivo di guardare alla Saint Ours da punti di vista inusuali, non solamente sotto l'aspetto fisico, ma anche cognitivo. E' infatti prevista la partecipazione della TAXI ORCHESTRA, un ensemble di ragazzi disabili con deficit cognitivi che accompagneranno musicalmente lo show rallegrandolo con la loro spontaneità. Oltre ai protagonisti già menzionati, parteciperanno allo spettacolo lo scultore Simone Allione, Enzo Bologna e gli Amici Musica e Danza Tradizionale della Valle d'Aosta, Antonio Gigliotti, Remy Vayr Piova, Lorenzo Guidolin, Alberto Faccini, Sylvie Blanc e Silvana Bruno.

L'evento, che vuole porre l'attenzione sulla disabilità nell'ambito della millenaria, è incentrato su un immaginifico viaggio filmato da Fabio Rean accompagnato dai racconti di Bobo Pernetta, Simone Allione ed Enzo Bologna e dalle musiche di Gaetano Lo Presti arrangiate e dirette da Lorenzo Tagliaferro.

**« Sentur » - Bussando a Sant'Orso  
con occhi diversi  
Théâtre Giacosa d'Aoste  
À 21h**

Ce spectacle conçu par Gaetano Lo Presti, Bobo Pernetta et Lorenzo Tagliaferro, offre un point de vue inédit sur la Foire de Saint-Ours sous tous ses aspects ; il prévoit en effet la participation de TAXI ORCHESTRA, un groupe de jeunes handicapés mentaux, qui assurera l'accompagnement musical du spectacle et lui apportera une note joyeuse de spontanéité. Participeront également à ce spectacle le sculpteur Simone Allione, Enzo Bologna, ainsi que les Amici Musica e Danza Tradizionale della Valle d'Aosta, Antonio Gigliotti, Remy Vayr Piova, Lorenzo Guidolin, Alberto Faccini, Sylvie Blanc et Silvana Bruno.

Cette initiative, qui entend attirer l'attention du public sur le handicap, dans le cadre de la foire millénaire, est axée sur un magnifique voyage filmé par Fabio Réan, narré par Bobo Pernetta, Simone Allione et Enzo Bologna, sur les notes de Gaetano Lo Presti, dont les musiques sont arrangées et dirigées par Lorenzo Tagliaferro.



# ASSOCIAZIONE CULTURALE MIRABILIA

## INSIGNE COLLEGIATA DEI SANTI PIETRO E ORSO DI AOSTA

L'Associazione culturale Mirabilia si occupa dal 2019 della valorizzazione del complesso monumentale dell'insigne collegiata dei santi Pietro e Orso di Aosta organizzando in particolare visite guidate.

### Visita guidata del chiostro, degli affreschi nel sottotetto e della cappella priorale:

tutti i giorni alle ore 11 e alle ore 15 (durata della visita 1 ora circa) e, durante

**la Fiera di Sant'Orso** visite guidate straordinarie ogni ora. Biglietto intero 7 euro, ridotto 5 euro.

## IL 30 GENNAIO - DURANTE LA TRADIZIONALE VEILLÀ

Suggestiva visita guidata notturna del chiostro romanico e della cripta di S. Orso con i preziosi reliquiari del tesoro della collegiata dalle ore 19 alle ore 22.30 (durata della visita 40 min ca). Biglietto di ingresso 5 euro, visite ogni 20 minuti.

### Ingresso al chiostro istoriato del XII secolo

Aperto tutti i giorni dalle 9 alle 17, Biglietto intero 2 euro, ridotto 1 euro

Associazione culturale Mirabilia ETS  
T. 329.5444625 M. mirabiliaosta@gmail.com  
Seguiteci su facebook: Pagina Mirabilia Aosta

## FEBBRAIO – MESE DI S.ORSO

Nel corso del mese di febbraio sono in programma visite ed eventi legati alla figura di S. Orso: per il programma dettagliato visitare la pagina facebook di Mirabilia Aosta e il sito [www.lovevda.it](http://www.lovevda.it) sezione eventi

## INSIGNE COLLÉGIALE DES SAINTS PIERRE ET OURS D'AOSTE

Depuis 2019, l'Association culturelle Mirabilia s'occupe de la valorisation de l'ensemble monumental de l'insigne collégiale des Saints Pierre et Ours d'Aoste et organise des visites guidées.

### Visite guidée du cloître, des fresques des combles et de la chapelle du prieuré :

tous les jours, de 11h à 15h (la visite dure environ une heure)

**Pendant la Foire de Saint-Ours** : chaque heure, une visite supplémentaire sera organisée.  
Plein tarif : 7 euros, tarif réduit : 5 euros

## LE 30 JANVIER - PENDANT LA VEILLÀ TRADITIONELLE

Visite guidée et nocturne du cloître roman et de la crypte de Saint-Ours, avec les précieux reliquaires du trésor de la Collégiale. De 19h à 22h30 (chaque visite dure environ 40 minutes et les visites partiront toutes les 20 minutes). Entrée : 5 euros

### Cloître historié du XII<sup>e</sup> siècle

Tous les jours de 9h à 17h  
Plein tarif : 2 euros, tarif réduit : 1 euro

Association culturelle Mirabilia ETS  
T. 329.5444625 M. mirabiliaosta@gmail.com  
Facebook: Page Mirabilia Aosta

## FÉVRIER – MOIS DE SAINT OURS

Diverses initiatives liées au personnage de saint Ours sont prévues pour le mois de février : pour le programme détaillé, consulter la page Facebook de Mirabilia Aosta ou la section « événements » du site [www.lovevda.it](http://www.lovevda.it)

# FOIRE CULTURE 2020

## AOSTA MOSTRE/EXPOSITIONS/EXIBITIONS



### MUSEO ARCHEOLOGICO REGIONALE

Piazza Roncas, 12

Carlo Fornara e il Divisionismo - Gli Impressionisti tedeschi - Capolavori dal Landesmuseum Hannover. Chefs-d'oeuvre du Landesmuseum Hannover



### SALA ESPOSITIVA DELL'HOTEL DES ETATS

Piazza Chanoux

Fragments de mémoire. Le cimetière du Bourg. Il cimitero di Sant'Orso ad Aosta (1782 - 1930)



### CENTRO SAINT-BENIN

Via Festaz

Olivo Barbieri  
Mountains & Parks



### CHIESA DI S. LORENZO

Piazza S. Orso

Diego Cesare.  
Bèrio.



### AREA MEGALITICA DI AOSTA

Via Saint-Martin de Corléans, 258

Dinosauri in carne e ossa

Valle d'Aosta  
**EVENTS**

Scarica l'app!  
Téléchargez l'appli !



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



# PREMIAZIONE

**31**  
GENNAIO

**PER LA 1020ª EDIZIONE DELLA FIERA DI SANT'ORSO, verranno assegnati alcuni premi speciali dedicati agli artigiani partecipanti Piazza Chanoux ore 15.30 circa**

**Premio La Saint Ours** a un'opera di particolare rilievo appartenente a una delle categorie del settore tradizionale, esposta per la prima volta all'edizione corrente della Fiera di Sant'Orso di Aosta. Il premio è assegnato dall'Assessorato regionale competente in materia di artigianato di tradizione.

**Premio Amédée Berthod** al più promettente espositore che non abbia ancora compiuto il 25° anno di età entro il 31 dicembre 2019.

**Premio Robert Berton** al più anziano (d'età) espositore non premiato negli ultimi 5 anni. Il premio è assegnato d'ufficio dall'Assessorato regionale competente in materia di artigianato di tradizione.

**Premio Nozze d'Oro con la Fiera** agli espositori che partecipano alla manifestazione da almeno 50 anni, su segnalazione degli interessati all'atto dell'iscrizione alla Fiera. Il premio è assegnato d'ufficio dall'Assessorato regionale competente in materia di artigianato di tradizione.

**Premio Miglior Allestimento banco espositivo** della Fiera di Sant'Orso. Il premio è assegnato su indicazione dell'Assessorato regionale competente in materia di artigianato di tradizione.

**Premio Pierre Vietti** a cura del Comité des Traditions Valdôtaines, il tema per l'edizione 2020 è "La forêt".

**Premio Città di Aosta - Franco Balan** all'espositore che si è distinto nel realizzare opere caratterizzate, oltretutto dalla tradizione, dalla ricerca e dall'innovazione. Assegnato dal Comune di Aosta.

**Premio per aver preservato le tecniche artigianali di tradizione nella fabbricazione degli attrezzi agricoli da rivalorizzare ai giorni nostri**

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

**Premio Carlo Jans** al più promettente allievo iscritto ai corsi regionali per l'apprendimento delle tecniche di lavorazioni artigianali.

Il premio è assegnato su indicazione dell'Assessorato regionale competente in materia di artigianato di tradizione.

**Premio Don Garino** alla migliore opera in legno a tema religioso. Assegnato dall'associazione "Amici di Don Garino".

**Premio Fondazione Comunitaria della Valle d'Aosta** in memoria dello scultore Domenico Orsi allo scultore che meglio ha rappresentato nella sua opera in legno o in pietra l'espressione del dono.

**Premio Fidapa** Premio assegnato dalla "Federazione Italiana Donne Arti Professioni Affari" all'espositrice con l'opera più creativa, artistica e più rispettosa della tradizione valdostana.

**Premio SAVT Foire de Saint-Ours** Premio assegnato dalla Segreteria confederale del SAVT agli artigiani professionisti di tradizione che meglio rappresentano il mondo del lavoro per originalità e/o innovazione.

**PRIX ET REMISE DES PRIX**  
**Au cours de la 1020<sup>e</sup> Foire de**  
**Saint-Ours, un certain nombre de prix**  
**spéciaux seront attribués aux**  
**artisans participants**  
**Place Saint-Ours vers 15h30.**

**Prix de la Saint-Ours** remis par l'Assessorat des Finances, des Activités productives et de l'Artisanat à l'auteur d'une œuvre particulièrement intéressante appartenant à l'une des catégories du secteur traditionnel et exposée pour la première fois durant cette édition de la Foire de Saint-Ours d'Aoste.

**Prix Amédée Berthod** décerné au plus prometteur des exposants âgés de moins de 25 ans au 31 décembre 2019.

**Prix Robert Berton** décerné à l'exposant le plus âgé n'ayant pas remporté de prix au cours des cinq dernières années et attribué par l'Assessorat régional compétent en matière d'artisanat de tradition.

**Prix Noces d'or avec la Foire** décerné aux exposants qui participent à la manifestation depuis 50 ans ou plus, sur indication des intéressés au moment de leur inscription à la Foire et attribué par l'Assessorat régional compétent en matière d'artisanat de tradition.

**Prix du stand le mieux aménagé** de la Foire de Saint-Ours, attribué par l'Assessorat régional compétent en matière d'artisanat de tradition.

**Prix Pierre Vietti** attribué sur proposition du Comité des Traditions Valdôtaines ; le thème de l'édition 2020 est « La forêt ».

**Priz de la Ville d'Aoste - Franco Balan** décerné à l'exposant dont les œuvres se distinguent non seulement par le respect de la tradition mais aussi par un sens de la recherche et de l'innovation, attribué par la Ville d'Aoste.

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

attribué par l'Assessorat de l'agriculture et des ressources naturelles.

**Prix Carlo Jans** décerné à l'élève le plus prometteur, inscrit aux cours régionaux d'apprentissage des techniques de savoir-faire artisanal. Ce prix est décerné sur indication de l'Assessorat régional compétent en matière d'artisanat de tradition.

**Prix Don Garino** attribué à la meilleure œuvre en bois de sujet religieux par l'association Amici di Don Garino.

**Prix de la Fondazione Comunitaria della Valle d'Aosta**

en mémoire du sculpteur Domenico Orsi décerné au sculpteur qui aura réalisé l'œuvre, en bois ou en pierre, la plus représentative du concept du « don ».

**Prix FIDAPA**

Prix institué par la "Federazione Italiana Donne Arti Professioni Affari" à l'exposante qui a présenté l'œuvre la plus créative et artistique, mais aussi la plus représentative de la tradition valdôtaine.

**Prix SAVT Foire de Saint-Ours** attribué par le secrétariat confédéral du SAVT aux artisans de tradition professionnels dont les travaux originaux ou innovants illustrent le mieux le monde du travail.

# CONCORSO ARTISTICO DELL'UNIONE REGIONALE CUOCHI VDA

**30/31**

GENNAIO  
JANVIER

**1er-2**

FEBBRAIO  
FÉVRIER

## AOSTA PIAZZA PLOUVES

### Padiglione Enogastronomico

L'Unione Regionale Cuochi VdA, associazione aderente alla Federazione Italiana Cuochi, quest'anno presenta una serie di iniziative finalizzate a valorizzare il territorio e la Fiera di Sant'Orso.

I primi due giorni sono dedicati al Concorso Artistico, che si compone di professionisti del carving: sculture, opere e intaglio dal vivo di soggetti ornamentali da esposizione: margarina, intaglio di vegetali e frutta, sculture di formaggio, composizione in pasta pane e di sale, lavorazioni di zucchero (utilizzando differenti tecniche - tirato - soffiato - colato). Il pubblico sarà direttamente coinvolto nella votazione delle opere.

**Sabato 1° febbraio** avrà luogo il 2° Trofeo Miglior Allievo Istituti Alberghieri, che vedrà il vincitore gareggiare alla finale nazionale di Rimini nei Campionati della Cucina Italiana 2020.

L'ultima giornata, **2 Febbraio**, è riservata al contest Mystery Box, una gara a squadre composta da due persone (1 senior e 1 junior), che dovranno realizzare un piatto in brevissimo tempo, con ingredienti rivelati al momento della gara, valorizzando l'eccellenza del territorio valdostano.

## AOSTE PLACE PLOUVES

### Pavillon Œno-gastronomique

L'Unione Regionale Cuochi VdA, association membre de la Federazione Italiana Cuochi, présente cette année une série d'initiatives visant à mettre en valeur le territoire et la Foire de Saint-Ours.

Les deux premiers jours sont consacrés à un Concours artistique, réunissant des professionnels de la sculpture alimentaire, qui créeront en direct des sculptures et différents ornements à exposer, dans divers matériaux : margarine, fruits et légumes, fromage, compositions à base de pâte à pain ou de pâte à sel, mais aussi œuvres en sucre (avec différentes techniques : sucre tiré, soufflé ou coulé). Le public contribuera directement à la note attribuée à chaque œuvre.

**Samedi 1er février** aura lieu le 2° Trofeo Miglior Allievo Istituti Alberghieri, dont le vainqueur participera à la finale nationale de Rimini des Campionati della Cucina Italiana 2020.

Le dernier jour, **le 2 février**, est réservé au Contest Mystery Box, une compétition par équipes de deux personnes (1 sénior et 1 jeune) qui devront réaliser – dans un délai limité et sur la base des ingrédients qui ne leur seront présentés qu'au moment de la compétition – un plat mettant en valeur les produits d'excellence du territoire valdôtain.



# COME ARRIVARE / COMMENT VENIR / HOW TO COME



## 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.

## 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 Ivree 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 voies 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.

## 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.





### COME ORIENTARSI

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

### COMMENT S'ORIENTER

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

### FINDING YOUR WAY AROUND

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



# GRAND-SAINT-BERNARD TUNNEL

## PASSAGGIO OMAGGIO

Il Traforo del Gran San Bernardo offre ai visitatori della 1020a Fiera di Sant'Orso un PASSAGGIO OMAGGIO, senza scadenza, che potrà essere utilizzato per un transito successivo. Per beneficiare della promozione le persone interessate devono presentare il biglietto di A/R, insieme alla cartolina ritirata presso i punti informazione della Fiera: Via E. Aubert (ingresso ovest) Piazza Chanoux (Sede Atelier des Métiers), Arco d'Augusto (ingresso est). Promozione valida solo per le moto e le auto (categorie A1 e A2).

## PASSAGE GRATUIT

Le Tunnel du Grand-Saint-Bernard offre aux visiteurs de la 1020<sup>e</sup> Foire de Saint-Ours un PASSAGE GRATUIT, sans date d'échéance, à utiliser pour un prochain voyage. Pour bénéficier de cette promotion, il vous suffit de présenter votre billet A/R, ainsi que la carte que vous pouvez retirer aux points d'information de la Foire : rue E. Aubert (entrée ouest), place Chanoux (à l'Atelier des Métiers), place de l'Arc d'Auguste (entrée est). Promotion valable seulement pour les motos et les voitures (catégories A1 et A2).

**VISITA LA FIERA  
CON L'APP GRATUITA**



**"L'Artisanat valdôtain"**

Visitez la Foire avec l'APP gratuite "Artisanat valdôtain"



# PIANTA DI AOSTA

## PLAN DE LA VILLE D'AOSTE

### TOWN MAP OF AOSTA



**Uffici Fiera**  
Bureau Foire  
Fair Offices



**Atelier des métiers**  
Atelier des métiers  
Atelier des métiers



**Padiglione Enogastronomico**  
Pavillon œnogastronomique  
Food and wine pavilion



**Cuisine de Rue (Street food)**  
Cuisine de Rue



**Animazione musicale**  
Animation musicale  
Musical entertainment



**Punti RossoNeri (Pro-loco Valdostane)**  
Points Rouge&Noir (Pro-loco de la Vallée)  
Red & Black spots (Aosta Valley Pro-loco)



**Servizi igienici**  
Toilettes  
Toilets



**Annullo filatelico**  
Souvenir philatélique  
Philately collection



**Fermata navetta**  
Arrêt navette  
Shuttle stop



**Parking periferici con servizio navetta gratuito**  
Parkings périphériques avec service de navette gratuit  
Suburban parkings with free shuttle service

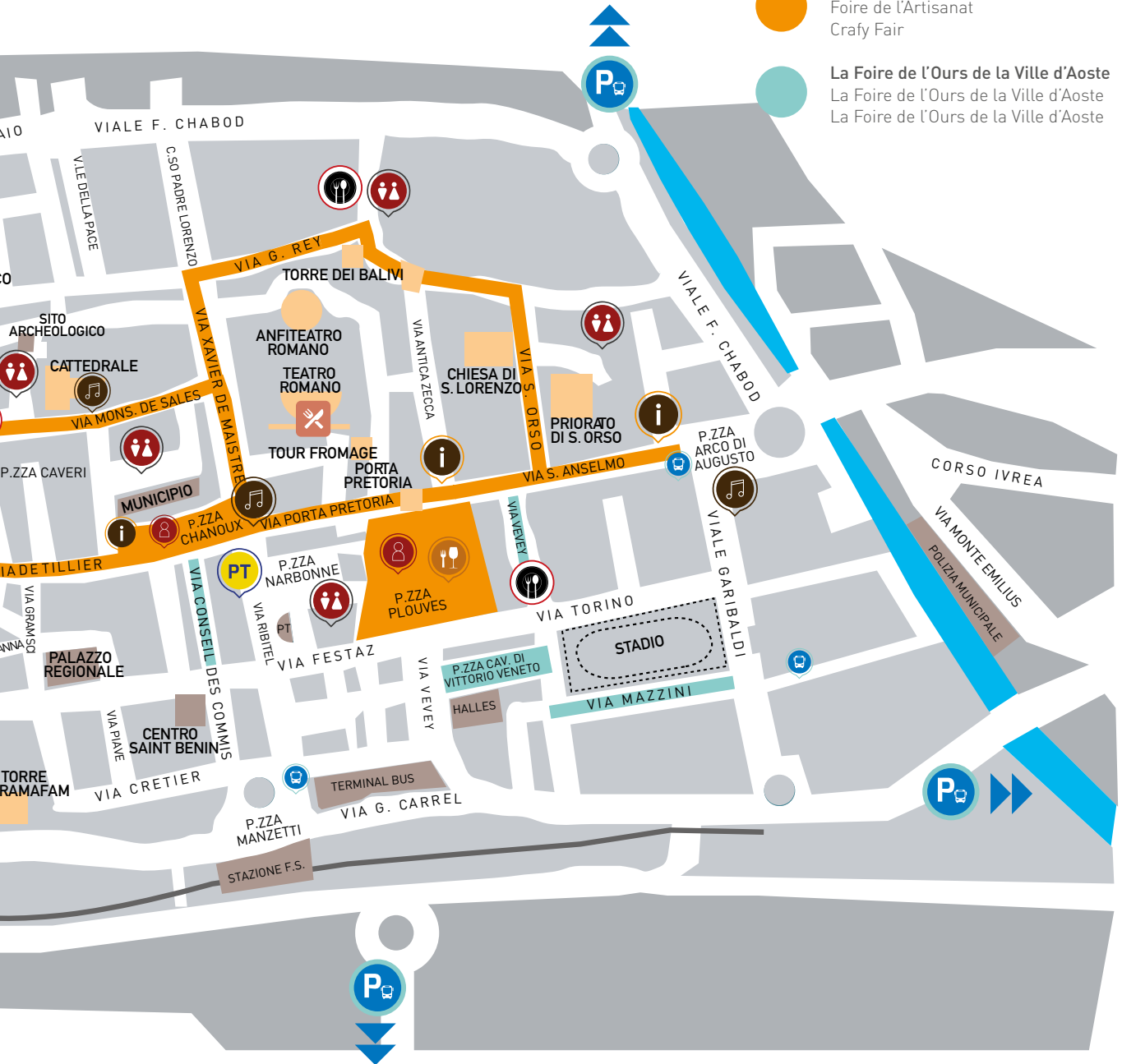




Foire de l'Artisanat  
Crafy Fair



La Foire de l'Ours de la Ville d'Aoste  
La Foire de l'Ours de la Ville d'Aoste





SVDA archives | Foto René Willien, 1961 | Regione autonoma Valle d'Aosta - Fondo CEFP/Willien CC BY-NC-ND



2019 © ALL RIGHT RESERVED ARSENALÉ CONCEPT: DAVIDE BONGIOVANNI ILLUSTRATION: ANNIE ROVEYAZ