

Alpages Ouverts 2026

Suoni, profumi e sapori della vita d'alpeggio
alla scoperta della Fontina DOP e... **non solo!**

TÖIFI

Issime

Sabato 18 luglio

MONT FORCIAZ

Valgrisenche

Giovedì 30 luglio

LA SEUTSE

Valtournenche

Mercoledì 12 agosto

VAYOUX

Nus

Giovedì 20 agosto

AREV sostiene:



ANNO INTERNAZIONALE
DEI PASCOLI E
DEI PASTORI
2026

Alpages Ouverts

L'Associazione Regionale Allevatori Valdostani vi invita a partecipare all'edizione 2026 di **Alpages Ouverts!**

Alpages Ouverts è ormai entrata nella tradizione degli appuntamenti dell'estate valdostana; siamo infatti giunti alla 26ª edizione di questa manifestazione, organizzata con il contributo della Regione autonoma Valle d'Aosta.

L'iniziativa vi porterà a scoprire il fascino ed i segreti di una giornata in alpeggio in compagnia dei protagonisti della stagione estiva, che per cento giorni si dedicano ad un intenso lavoro di produzione casearia e manutenzione del paesaggio montano.

Nel contesto incantevole delle nostre montagne potrete visitare i luoghi dove nasce latte genuino, derivato diretto di pascoli incontaminati, trasformato in ottima Fontina DOP ed altri prodotti.

*Cette année aussi l'Association Régionale des Éleveurs Valdôtains vous invite à l'édition 2026 de **Alpages Ouverts !***

***Alpages Ouverts** est rentré à plein titre parmi les rendez-vous incontournables de l'été valdôtain ; on a atteint la 26^{ème} édition de cette manifestation, organisée sous le patronage de la Région autonome Vallée d'Aoste.*

L'initiative donne la possibilité de découvrir le charme et les secrets d'une journée à l'alpage, cela en compagnie des protagonistes de la saison estivale, qui pendant cent jours de travail intense se consacrent à la transformation laitière et à la sauvegarde du paysage alpin.

Au coeur du milieu charmant de nos montagnes, vous pourrez visiter ces lieux qui sont le berceau du lait transformé en Fontina AOP et d'autres produits exceptionnels.

*The regional breeders association AREV invites you to take part in **Alpages Ouverts** 2026!*

***Alpages Ouverts** has become a traditional occurrence in Aosta Valley; welcome to the 26th edition of this event, organized with the contribution of Valle d'Aosta autonomous Region.*

Visitors are invited to experience a full day on a mountain dairy farm together with those who work there all summer, hundred days dedicated to the cheese production and the mountain environment maintenance.

Surrounded by enchanting peaks, you can visit where the genuine milk becomes the delicious Fontina DOP cheese and others products derived directly from uncontaminated pastures.

La **Regione autonoma Valle d'Aosta** sostiene l'iniziativa **Alpages Ouverts** perché testimonia l'importanza che l'allevamento rappresenta per la nostra Regione e per la sua economia e l'autenticità della nostra tradizione rurale.

Il lavoro svolto, con impegno e costanza, dai nostri allevatori è risorsa fondamentale per la cura del nostro territorio, sia in termini di tutela del paesaggio montano che sotto il profilo produttivo con la creazione di prodotti di qualità, tra i quali i DOP, di cui la Fontina è esempio, e permette di far riscoprire al turista in visita in Valle d'Aosta le eccellenze del settore agroalimentare per il cui sviluppo stiamo lavorando in termini di valorizzazione delle professionalità e promozione del prodotto.

*La **Région autonome Vallée d'Aoste** soutient l'initiative « Alpages Ouverts », parce qu'elle reflète l'importance de l'élevage pour notre Région et son économie et l'authenticité de notre tradition rurale.*

Le travail que font nos éleveurs, avec détermination et constance, est fondamental pour l'entretien de notre territoire, du point de vue tant de la protection du paysage de montagne que de la productivité des terres. Il aboutit à la création de produits de qualité, comme nos AOP - dont la Fontina, par exemple - et permet au touriste qui visite la Vallée d'Aoste de découvrir ou de redécouvrir nos excellences agroalimentaires que nous entendons développer en mettant en valeur les métiers qui s'y attachent et en promouvant ses produits.

Valle d'Aosta autonomous Region supports the initiative **Alpages Ouverts** because it shows the importance of farming for our region and its economy.

The work carried out with commitment and perseverance by our farmers is an essential resource for the safeguard of our territory, since not only does it protect the mountain landscape, but it also promotes the local production thanks to the creation of high-quality goods, including PDO products, e.g. Fontina cheese. Furthermore, it helps tourists visiting Aosta Valley discover our premium agri-food products.

Alpage Töifi

ISSIME

Sabato 18 luglio

Situato nel comune di Issime nel Vallone di San Grato, ad un'altitudine di 1728 m s.l.m. l'alpeggio si estende su una superficie di circa 50 ha. Vengono monticate circa 34 bovine in lattazione, 20 tra manzi e vitelli, 2 cavalli che durante il periodo estivo salgono all'alpe Töifi per poi raggiungere i tramuti successivi Munes e Wan. In occasione della manifestazione alle ore 10.00 presso la Cappella dedicata a San Grato, nei pressi dell'alpeggio, si svolgerà una Santa Messa.

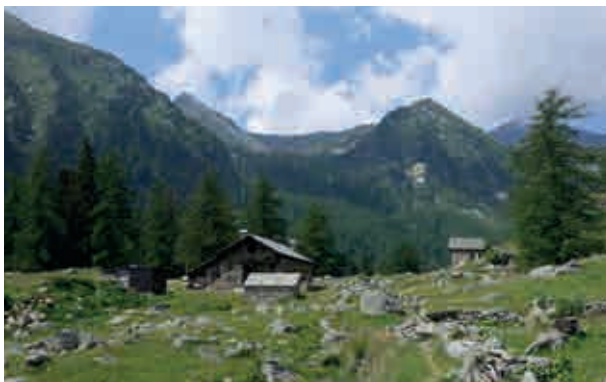
Prodotti: Fontina DOP, toma.

Percorso

1. Raggiungere il comune di Issime e proseguire in direzione Località San Grato / Vallone di San Grato. Parcheggiare l'automobile in località Rollie (nei pressi della Cappella della Grotta) e continuare a piedi lungo il sentiero n. 1, seguendo le indicazioni per Località San Grato. Tempo di percorrenza: circa 1 ora e 45 minuti. Per chi desidera ridurre il tratto a piedi, è possibile proseguire lungo la strada podereale e parcheggiare in prossimità del cartello di divieto di transito. Da lì proseguire sul sentiero n. 1 per Località San Grato. Tempo di percorrenza: circa 45 minuti.
2. Raggiungere il comune di Issime e proseguire in direzione Località San Grato / Vallone di San Grato fino al termine della strada podereale. Parcheggiare l'automobile e proseguire a piedi lungo il sentiero segnalato, seguendo le indicazioni per Alpages Ouverts. Tempo di percorrenza: circa 10 minuti.

Collaborazioni: Comune, Pro-loco di Issime, Vigili del fuoco volontari.

Titolare dell'alpeggio: RONCO Pierangelo.



Alpage Mont Forciaz

VALGRISENCHÉ

Giovedì 30 luglio

Situato alle pendici dell'omonimo monte ad un'altezza di 2.180 m.s.l.m. si trova l'alpeggio di Mont Forciaz, che si sviluppa su una superficie di circa 400 ettari, le bovine presenti sono 70. L'alpeggio è costituito da tre tramuti: Gerbelle, Mont Forciaz, Epée. Proseguendo a piedi dall'alpeggio si raggiunge il rifugio dell'Epée.

Prodotti: Fontina DOP, toma, burro e brossa.

Percorso: Arrivare a Valgrisenche e continuare sulla strada comunale in direzione Bonne, fino al villaggio di Surrier, dove si possono lasciare le automobili per proseguire a piedi prima per la strada podereale per poi prendere il sentiero, che attraversa un bosco di piante secolari, segnalato con le indicazioni di Alpages Ouverts sino all'alpeggio. Tempo di percorrenza: 1 h circa. Coloro che non possono salire all'alpeggio a piedi potranno raggiungerlo attraverso una navetta. Le ricariche e-bike sono possibili al villaggio Surier all'imbocco della strada podereale.

Collaborazioni: Comune, Proloco di Valgrisenche, Vigili del fuoco volontari.

Titolare dell'alpeggio: MOSQUET Stefano.

Alpeggio accessibile
Alpage accessible



La Fontina DOP

La Fontina è uno dei prodotti di eccellenza della Valle d'Aosta. Stiamo lavorando sulla qualità, al fine di promuovere lo sviluppo dell'intera filiera e mettere in campo strategie di promocommercializzazione.

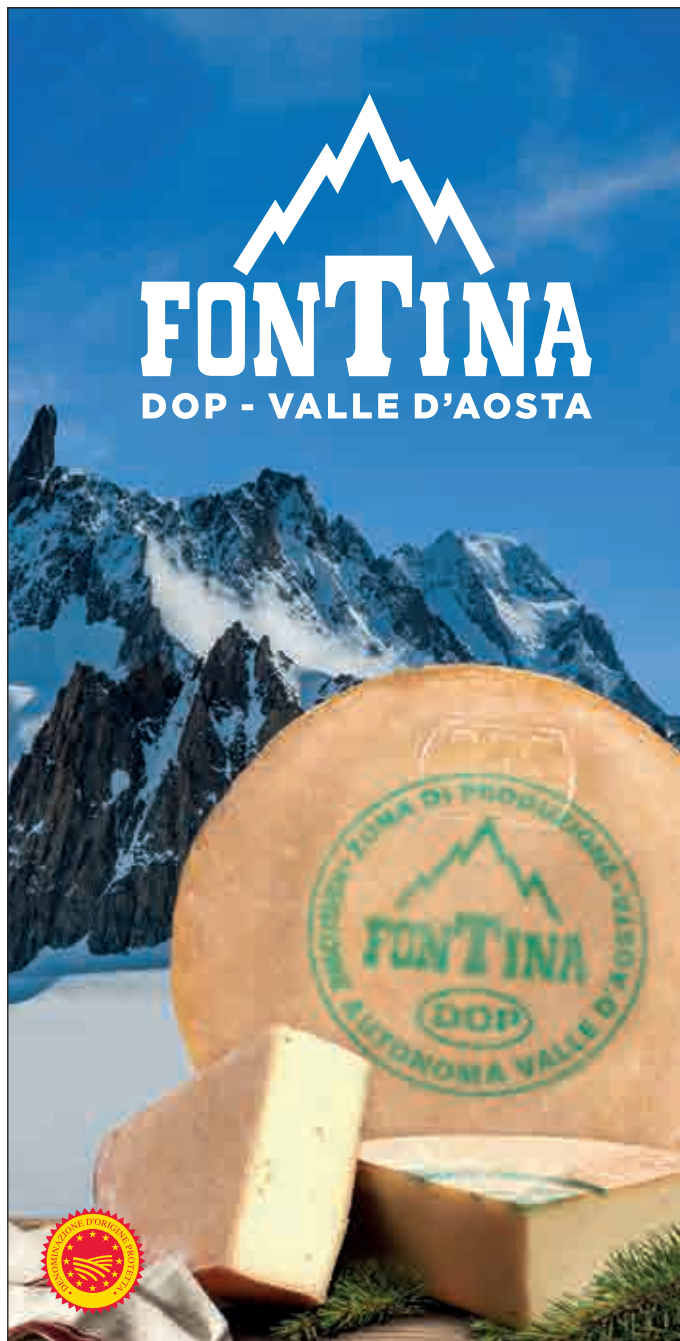
L'iniziativa Alpages Ouverts unitamente alle altre manifestazioni di promozione del settore zootecnico, coordinate dalla Regione autonoma Valle d'Aosta, quali la Desarpa e il Concorso Modon d'or - Concorso Nazionale Fontina d'Alpage, garantiscono una strategia di promozione coordinata e sinergica nei confronti di questo prodotto di qualità e delle altre eccellenze, anche in un'ottica integrata di offerta turistica della Valle d'Aosta.

La Fontina est l'une des excellences de la Vallée d'Aoste. Nous avons commencé à travailler sur sa qualité, afin de promouvoir l'essor de toute sa filière, et que nous avons élaboré des stratégies de promotion et de commercialisation.

Tout comme d'autres manifestations visant à promouvoir le secteur de l'élevage qui sont coordonnées par la Région autonome Vallée d'Aoste, telles que la Desarpa et le Concours Modon d'Or - Concours National Fontina d'Alpage, l'initiative « Alpages Ouverts » contribue à la mise en œuvre d'une stratégie de promotion coordonnée de ce produit de qualité, en synergie avec les autres excellences de la Vallée, dans l'optique d'une offre touristique intégrée.

Fontina cheese is one of the premium products not only of Aosta Valley, with this in mind, we are working on the quality of this product in order to promote the development of the entire production chain and we are putting in place new promotional activities.

Along with the other promotional activities of the livestock sector (as the Desarpa and the Concorso Modon d'or - Concorso Nazionale Fontina d'Alpage), coordinated by the Valle d'Aosta autonomous Region, Alpages Ouverts ensures a coordinated and synergetic promotional strategy of this high quality product and of the other premium products made in Aosta Valley. In an integrated perspective of touristic offer, these activities may improve the attractiveness of the green product of our region, from an economical, touristic and commercial point of view.



Fondo europeo per lo sviluppo rurale: l'Europa investe nelle zone rurali



fontina-dop.it

Alpages Ouverts



Gli alpeggi
della 26^a edizione
di
***Alpages
Ouverts***

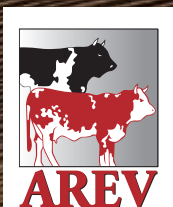


CARNE VALDOSTANA

Un piccolo territorio offre sempre cose buone.



Tagliata di manzo di razza valdostana



COFINANZIATO DALL'UNIONE EUROPEA
PIANO STRATEGICO DELLA PAC 2023/27 - CSR 2023/27 della Valle d'Aosta

Scopri di più su **arev.it**
e seguici su  



Alpage La Seutse

VALTOURNENCHE
Mercoledì 12 agosto

Situato nel comune di Valtournenche ai piedi del Cervino, ad un'altitudine di 2350 m s.l.m. l'alpeggio si estende su una superficie di circa 100 ettari. Vengono monticate 58 bovine in lattazione e 30 tra manzi e vitelli che durante il periodo estivo salgono all'alpe da Bardoney di Teule per poi raggiungere l'Alpe la Seutse.

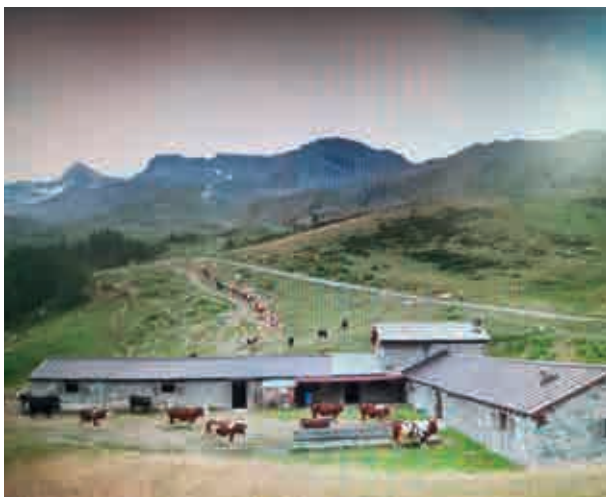
Prodotti: il latte viene conferito al caseificio Valle del Cervino dove viene trasformato in Fontina Dop, toma, seras brossa e burro.

Percorso

1. Arrivare nel comune di Valtournenche, proseguire verso Cervinia arrivare in loc Cielo Alto lasciare l'automobile e continuare a piedi lungo il sentiero seguendo le indicazioni per Alpages Ouverts fino all'alpeggio. Tempo di percorrenza: circa 20 minuti.
2. Arrivare nel comune di Valtournenche, continuare nella strada regionale fino a Cervinia e dopo la galleria lasciare l'automobile nel parcheggio a sinistra, da qui proseguire a piedi seguendo le indicazioni per Alpages Ouverts verso il lago Goillet. Tempo di percorrenza: 1 ora circa.

Collaborazioni: Comune, Pro-loco e Gruppo alpini di Valtournenche.

Titolare dell'alpeggio: PARLEAZ Katia.



Alpage Vayoux

NUS
Giovedì 20 agosto

Situato nel Comune di Nus nel vallone di Saint Bathélemy l'alpeggio è costituito da un solo tramuto ad una altitudine di 2.000 s.l.m, si estende su una superficie di circa 90 ettari. Le bovine in lattazione presenti sono 75 più 10 vitelli. Proseguendo a piedi dall'alpeggio si può raggiungere in pochi minuti il rifugio Magià e salendo più in alto il Bivacco Luca Reboulaz adiacente al suggestivo lago Luseny.

Prodotti: Fontina DOP, tome aromatizzate, salsicce e mocetta.

Percorso: L'alpeggio è agevolmente raggiungibile seguendo la strada regionale per Saint-Barthélemy; arrivati a Lignan, si prosegue sino all'area picnic in frazione Porliod. Parcheggiare nell'ampio parcheggio e proseguire a piedi seguendo la strada poderal e le indicazioni per Alpages Ouverts. Tempo di percorrenza: 1 h e 15 minuti. Coloro che non possono raggiungere l'alpeggio a piedi potranno raggiungerlo in auto entro le ore 10.00. Il deflusso con le autovetture è previsto dalle ore 14.00 alle ore 15.00.

Collaborazioni: Comune, Gruppo alpini e Vigili del fuoco volontari di Nus.

Titolare dell'alpeggio: BALICCO Silvia.

Alpeggio accessibile
Alpage accessible





Cosa rende unici i paesaggi della Valle d'Aosta? Perché i formaggi d'alpeggio hanno un sapore inconfondibile? Come garantire un futuro sostenibile agli ambienti di montagna?

Per rispondere a queste domande nasce **ECO ALP 2050** - Ecosistemi d'alpeggio: azioni, innovazioni, prospettive 2050, un progetto di cooperazione finanziato dall'Unione Europea. Il progetto è coordinato dall'Institut Agricole Régional.

Cartografia della vegetazione d'alpeggio, modello condiviso di piano di gestione dei pascoli, guida pratica contro gli attacchi dei predatori, strategia a lungo termine per orientare la gestione degli alpeggi e le politiche agricole e ambientali, questi sono solo alcuni dei molteplici obiettivi del progetto.

Vi abbiamo incuriositi? Per saperne di più vi aspettiamo ad Alpages Ouverts.

Qu'est-ce qui fait la singularité des paysages de la Vallée d'Aoste ? Pourquoi les fromages d'alpages ont-ils une saveur inimitable ? Comment garantir un avenir durable aux milieux de montagne ?

*C'est pour répondre à ces questions qu'est né **ECO ALP 2050** – Ecosystèmes d'alpages : actions, innovations, prospective 2050. Ce projet de coopération est financé par l'Union Européenne. Le projet est coordonné par l'Institut Agricole Régional.*

Parmi ses nombreux objectifs figurent notamment : la cartographie de la végétation d'alpage, l'élaboration d'un modèle partagé de plan de gestion des pâturages, la création d'un guide pratique contre les attaques de prédateurs ou encore la définition d'une stratégie à long terme pour orienter la gestion des alpages et les politiques agricoles et environnementales. Ce projet vous intéresse ? Si vous voulez en savoir plus, venez nous retrouver à Alpages Ouverts.

What makes the landscapes of the Aosta Valley so unique? Why do alpine cheeses carry such an unmistakable flavor? How can we secure a sustainable future for mountain environments?

*These are the questions at the heart of **ECO ALP 2050** – Alpine pasture ecosystems: actions, innovation, prospective 2050. The project is coordinated by the Institut Agricole Régional.*

Among its many ambitions, the project aims to map alpine vegetation, develop a shared pasture management framework, produce a practical guide to preventing predator attacks, and define a long-term strategy to guide alpine land management and agricultural and environmental policies.

Does this spark your curiosity? Come and meet us at the Alpages Ouverts event to find out more.

Le Nazioni Unite hanno deciso che il 2026 è l'**Anno internazionale dei pascoli e dei pastori** (IYRP) per sensibilizzare e valorizzare il contributo fondamentale dei pascoli e dei pastori ai sistemi agroalimentari sostenibili, alla conservazione della biodiversità e alla resilienza climatica. L'obiettivo è quello di sensibilizzare sul ruolo fondamentale che i pascoli e i pastori svolgono per la sicurezza alimentare, l'adattamento e la mitigazione dei cambiamenti climatici, la salute degli ecosistemi e i mezzi di sussistenza rurali sostenibili. La pastorizia genera un'ampia gamma di servizi ecosistemici (sequestro fino al 30% del carbonio organico nel suolo, fertilizzazione, biodiversità e conservazione del suolo, prevenzione degli incendi boschivi, ecc.).

I pastori gestiscono circa 1 miliardo di animali in tutto il mondo, da pecore e capre a bovini, camelidi, yak, cavalli, renne e bufali, contribuendo a preservare un patrimonio culturale e i saperi locali.

*Les Nations Unies ont proclamé l'année 2026 **Année internationale des parcours et des pasteurs** (IYRP) afin de sensibiliser le public et de mettre en valeur la contribution essentielle des parcours pastoraux et des pasteurs aux systèmes agroalimentaires durables, à la conservation de la biodiversité et à la résilience climatique. L'objectif est de sensibiliser au rôle fondamental que jouent les parcours et les pasteurs dans la sécurité alimentaire, l'adaptation au changement climatique et son atténuation, la santé des écosystèmes ainsi que les moyens de subsistance durables des communautés rurales. Le pastoralisme fournit une large gamme de services écosystémiques (séquestration de jusqu'à 30% du carbone organique des sols, fertilisation, préservation de la biodiversité et des sols, prévention des incendies de forêt, etc.).*

Les pasteurs gèrent environ un milliard d'animaux dans le monde - des moutons et des chèvres aux bovins, camélidés, yaks, chevaux, rennes et buffles - contribuant ainsi à la préservation d'un patrimoine culturel précieux et des savoirs locaux.

*The United Nations has declared 2026 the **International Year of Rangelands and Pastoralists** (IYRP) to raise awareness of and highlight the essential contribution of rangelands and pastoralists to sustainable agrifood systems, biodiversity conservation, and climate resilience.*

The aim is to increase awareness of the vital role that rangelands and pastoralists play in food security, climate change adaptation and mitigation, ecosystem health, and sustainable rural livelihoods. Pastoralism provides a wide range of ecosystem services (including the sequestration of up to 30% of soil organic carbon, soil fertilization, biodiversity and soil conservation, wildfire prevention, and more).

Pastoralists manage approximately one billion animals worldwide - from sheep and goats to cattle, camelids, yaks, horses, reindeer, and buffaloes - helping to preserve a rich cultural heritage and valuable local knowledge.

Un ambiente pulito è un diritto, mantenerlo pulito è un dovere!

Dopo una bella giornata passata a scoprire suoni, profumi e sapori della vita d'alpeggio non abbandonare i rifiuti e non nascondarli sotto un sasso. Ricorda che i tovagliolini di carta, che sono biodegradabili, in montagna impiegano quasi un anno per distruggersi. Alcuni rifiuti sono anche pericolosi per gli animali. Cerca nei pressi dell'alpeggio l'area adibita per la raccolta differenziata, **insieme si fa la differenza**.

Un environnement propre est un droit, le garder propre est un devoir!

Après une belle journée passée à découvrir des sons, des parfums et des saveurs de la vie d'alpage, ne pas abandonner les déchets et ne pas les cacher sous une pierre. Rappelez-vous que les serviettes en papier, qui sont biodégradables, dans les montagnes prennent près d'un an pour se détruire. Certains déchets sont également dangereux pour les animaux. Cherchez près de l'alpage la zone utilisée pour la collecte sélective, **ensemble vous faites la différence**.

A clean environment is a right, keeping it clean is a duty!

After a beautiful day spent discovering the sounds, scents and flavors of alpine life do not abandon the waste and do not hide it under a stone. Remember that paper napkins, which are biodegradable, in the mountains take almost a year to destroy themselves. Some waste is also dangerous to animals. Search near the mountain pasture for the area used for separate collection, **together it makes a difference**.



Attività e animazioni

Le attività proposte dall'AREV nel corso delle giornate contribuiscono a far apprezzare al visitatore, mediante laboratori tematici e visite guidate, l'autenticità del paesaggio valdostano e l'eccellenze della filiera agroalimentare di qualità. Le **degustazioni** delle produzioni d'alpeggio e di prodotti a base di carne valdostana condurranno con suggestione il turista alla scoperta delle tradizioni e dei sapori autentici della bellissima Valle d'Aosta, mentre le **animazioni** condotte dal Corpo Forestale della Valle d'Aosta, offriranno l'opportunità di approfondire conoscenze sulla flora, sulla fauna e sul paesaggio alpino.

Les activités proposées par l'AREV au fil de ces journées sont conçues pour que le visiteur puisse apprécier, à travers des ateliers thématiques et des visites guidées, l'authenticité du paysage de la Vallée d'Aoste ainsi que de la filière agroalimentaire de qualité. Et la **dégustation** des produits de l'alpage associés aux spécialités à base de viande valdôtaine incitera le touriste à partir à la découverte des traditions et des saveurs authentiques de notre belle Vallée d'Aoste. Les **animations** organisées par le Corps forestier de la Vallée d'Aoste, offriront l'opportunité d'approfondir leur connaissance de la flore, de la faune alpines et du paysage alpin.

The activities proposed by AREV (Regional Breeders' Association) help the natural landscape and the excellence of our high-quality agro-food chain to be appreciated by visitors through thematic workshops and guided tours. The **tasting of products** from the alpine pasture and local meat products will lead the tourist to the discovery of the traditions and the authentic flavours of Aosta Valley. The **entertainment activities** organised by the Regional Forestry Corps, focused on the alpine flora and fauna, will offer the chance to deepen their knowledge of Aosta Valley's countryside and natural heritage.



PROGRAMMA DELLE GIORNATE

A partire dalle ore 10.00 e durante tutta la giornata, potrete iscrivervi in loco a **percorsi tematici guidati**: allevamento dei bovini e sfruttamento del pascolo; locali di stabulazione degli animali; mungitura; trasformazione del prodotto; flora, fauna e paesaggio alpino.

Alle ore 12.00 **degustazione** delle bontà dell'alpeggio.

PROGRAMME DES JOURNÉES

A partir de 10h00 et pendant toute la journée, des **parcours thématiques guidés** vous feront découvrir : l'élevage du bétail et l'organisation de l'alpage ; la stabulation ; la traite ; la transformation du lait; flore, faune et paysage alpin.

12h00 : **dégustation** à base des produits de l'alpage.

PROGRAM

All day from 10.00 a.m., **guided and themed visits** can be booked: cattle rearing and grazing on the pastures; where the animals are stabled; milking; how dairy products are made; the alpine flora and fauna.

At 12.00 a.m., chance **to sample** the delicious farm produce.

Gli itinerari proposti non presentano particolari difficoltà, ma trattandosi di percorsi di montagna, è importante valutare la propria preparazione fisica, l'idoneità della propria attrezzatura e le condizioni metereologiche.

Les itinéraires proposés ne sont pas particulièrement difficiles, mais ce sont des sentiers de montagne, il est important d'évaluer votre préparation physique, la pertinence de votre équipement et les conditions météorologiques.

The proposed routes are not particularly difficult, but these are mountain trails, so it is important to consider your physical preparation, the suitability of your mountain equipment and weather conditions.

PER INFORMAZIONI:

Association Régionale Éleveurs Valdôtains

Loc. Borgnalle, 10/L - 11100 Aosta

Tel. +39.0165.34510 - Cell. +39.344.1328497

www.arev.it - arev@arev.it

