

MAPPA DEL MARCHÉ



INFO

Assessorato Agricoltura e Ambiente

agricoltura@regione.vda.it
www.regione.vda.it/agricoltura

Associazione Forte di Bard

info@fortedibard.it
www.fortedibard.it

Parcheggi e servizio navetta

Un **servizio navette gratuito** collegherà per l'intera giornata, dalle ore 8,30 alle 20, i parcheggi periferici dislocati lungo la statale 26 della Valle d'Aosta, nei Comuni di Bard e Donnas con l'area della manifestazione. Nel vicino Comune di Hône saranno a disposizione diverse aree parcheggio da cui sarà possibile raggiungere l'evento a piedi.

Comune di Bard

info@comune.bard.ao.it
www.comune.bard.ao.it

Chambre valdôtaine

info@ao.camcom.it
www.ao.camcom.it

Area camper a pagamento nel Comune di Hône. Le **aree di sosta** servite da servizio bus navetta sono: Bard - Viadotto, Donnas - Area Ferrero, Donnas - Crestella, Donnas - Stazione ferroviaria, Pont-Saint-Martin - Area industriale. Le navette del Forte copriranno i parcheggi di Bard - San Giovanni, Parcheggio CVA, Rotonda di Hône.

Partners:



Marché au Fort

Dalla terra
la qualità
Le eccellenze
dell'agricoltura
eroica in
Valle d'Aosta

BARD · Valle d'Aosta
14 ottobre 2018
9.30 | 18.00



Marché
auFort

PRODOTTI DEL TERRITORIO

Nel borgo di Bard, ai piedi del Forte, polo culturale e museale, è prevista per domenica 14 ottobre 2018 dalle ore 9.30 alle ore 18 una giornata alla scoperta delle **eccellenze agroalimentari valdostane**, con una mostra-mercato dei migliori prodotti enogastronomici tradizionali della Valle d'Aosta. Il territorio della Valle d'Aosta offre una straordinaria varietà di prodotti, risultato del lavoro condotto con grande impegno dagli agricoltori e dai produttori, in cui storia e tradizioni sono fortemente legate alle tecniche di coltivazione e produzione così da raggiungere livelli di qualità eccellenti. Gli espositori presenti rappresentano le produzioni della filiera agroal-

imentare della più piccola regione d'Italia: dai formaggi ai salumi, dai mieli ai prodotti da forno e alle produzioni orto-

frutticole. L'elenco completo degli **espositori** è scaricabile tramite QR Code o sul sito: www.regione.vda.it/agricoltura



SAPORI VALDOSTANI OFFERTI DALLA CHAMBRE

I visitatori, completando l'apposita Tessera Punti in distribuzione presso gli espositori aderenti all'iniziativa, potranno usufruire di un **Buono Prodotti** del valore di **10 euro** ogni 50 euro di spesa effettuata al Marché.

ATTIVITÀ DIDATTICHE E PAN NER

Nel corso della giornata sono previste numerose attività: nell'edizione 2018 un'attenzione particolare è dedicata alla **filiera cerealicola**, esempio di riscoperta di una produzione di tradizione e autenticità del territorio. In particolare, l'Assessorato Istruzione e Cultura presenterà presso **Casa Challant** il progetto del Comune di Rhêmes-Saint-Georges **La Vallée du seigle**, dalla semina alla valorizzazione del prodotto con degustazione, e l'Associazione Lo Gran che coinvolge diversi produttori di farine in Valle d'Aosta con relativa vendita delle stesse e macina dimostrativa sul posto. A **Casa Nicole** è previsto un viaggio nel tempo, ricco di curiosità sui prodotti tipici valdostani che si concluderà con una degustazione. Presso le **Scuderie del Forte** è prevista un'animazione per bambini con **Gioco dell'Oca** gigante sul tema del patrimonio culturale alimentare. La **Cappella del Forte di Bard** ospiterà la presentazione dei pani partecipanti al **Concorso Lo pan Ner - I pani delle Alpi** e, alle ore 17, la **premiazione** dei migliori pani dell'edizione 2018.

GUSTO

La manifestazione sarà un'occasione per conoscere meglio le produzioni agricole e assaggiare i prodotti di eccellenza della filiera agroalimentare di qualità, attraverso **attività laboratoriali e degustazioni** organizzate in diversi punti della manifestazione. In particolare la **Piazza del Municipio** ospiterà l'Associazione Amis de la **Micòoula** di Hône, che proporrà attività dedicate alla produzione della **Micòoula** - pane di farina di segale valdostana e frumento con aggiunta di castagne e noci valdostane, fichi e uvetta - dall'impasto alla degustazione. Nel corso della manifestazione sarà inoltre presente un **punto ristoro** a pagamento con prodotti tipici del territorio a cura della Proloco di Bard.

CULTURA

Animazioni itineranti allieteranno i visitatori per l'intera giornata: spazio alla musica con il Gruppo folkloristico La Clicca di Aosta, la Filarmonica Alpina e la Fanfara di Hône; la Società Ginnastica Olimpica Aosta Asd si esibirà in esercizi coreografici di effetto. Il **Forte di Bard** sarà aperto dalle ore 9.30 alle ore 19.00. All'interno saranno visitabili i **Musei**, le **Prigioni** e le **esposizioni** dedicate a Henri Cartier-Bresson Landscapes, a Henri Matisse Sulla scena dell'arte, e ancora Racines, eventi e protagonisti della storia valdostana e La Guerra Bianca di Stefano Torrione. Nella Sala Staedtler, a cura di Giulia Allasio, **L'autunno e i suoi frutti**,

nature morte dal vivo, **laboratorio per bambini** sulle tecniche di colorazione e disegno. Nella piazza di Gola del Forte sarà allestita la **Libreria del Marché**, uno spazio dove consultare e acquistare le pubblicazioni dedicate alla cucina e ai sapori della Valle d'Aosta.

UNO SGUARDO SULL'EUROPA

Sarà allestito un punto informativo curato dal **Centro Europe Direct Vallée d'Aoste** per far conoscere al pubblico l'Unione europea, gli eventi organizzati dal Centro, i progetti finanziati con i Fondi strutturali e di investimento europei e tanto altro ancora.

ATTENZIONE ALL'AMBIENTE

Anche l'edizione 2018 di Marché au Fort vuole dedicare attenzione alla riduzione dell'impatto ambientale della manifestazione attraverso una corretta gestione dei rifiuti prodotti. A tal fine, sia nella preparazione della manifestazione, sia durante il suo svolgimento, la Regione, il Comune di Bard, l'Autorità di SubAto Mont-Rose, oltre a volontari coordinati dagli uffici competenti dell'Assessorato Agricoltura e Ambiente, provvederanno ad informare, agevolare e incentivare la raccolta differenziata, così da ridurre, di conseguenza, la quantità dei residui da avviare allo smaltimento. Tutto il materiale di consumo utilizzato per le degustazioni e gli assaggi sarà in materiale riciclabile/compostabile.