



## INTROD, SABATO 10 GIUGNO 2023, ORE 17.00

PRESENTAZIONE DEL VOLUME

### Alimentazione contadina in Valle d'Aosta *Alimentation paysanne en Vallée d'Aoste*

Museo etnografico dell'alimentazione tradizionale della Valle d'Aosta  
Maison Bruil - frazione Les Villes-Dessus - Introd

DEGUSTAZIONE DEI PRODOTTI PRESENTATI NEL VOLUME

Maison Argentier, frazione Les Villes-Dessus, 73 - Introd

#### Menu

*Pani*  
Segale e Micòula

*Salumi*  
Pasta di boudin mantecata, al bicchiere  
Lardo Alta valle  
Prosciutto cotto alla brace

*Formaggi*  
Formaggio Argentier  
Fontina  
Ricotta di capra con erba cipollina



Insalata con olio di noce

*Dolci*  
Fiocca (Panna con grappa) e Micòula tostata  
Ricotta di capra con schegge cioccolato

\*

*Vini*  
Blanc de Morgex et de La Salle, Cave Mont Blanc  
Fripon, Cave Mont Blanc  
Fumin, Cave des Onze Communes

• PRENOTAZIONI AL 328 8782661 - 349 2968654 •



Questo volume documenta e raccoglie la ricca indagine realizzata in Valle d'Aosta tra il 2017 e il 2019 nell'ambito del Progetto ALPFOODWAY. A cross-disciplinary, transnational and participative approach to Alpine food cultural heritage, inserito nel Programma di cooperazione territoriale transnazionale "Spazio Alpino". Vista l'importanza del progetto, benché i suoi esiti siano già stati resi consultabili sul sito [intangiblesearch.eu](http://intangiblesearch.eu), si è ritenuto che l'ampiezza e il rigore dell'indagine svolta sul territorio valdostano meritasse di trovare anche spazio in una pubblicazione cartacea, che è quindi stata realizzata e finanziata dall'Assessorato Beni Culturali, Turismo, Sport e Commercio della Regione autonoma Valle d'Aosta e che prosegue idealmente, anche nell'impostazione editoriale, il volume dedicato ai riti e alle feste in Valle d'Aosta, edito nel 2013 nel contesto del Programma di cooperazione transfrontaliera Italia-Svizzera 2007-2013, Progetto E.C.H.I. Etnografie italo-svizzere per la valorizzazione del patrimonio immateriale. La ricerca sul patrimonio culturale immateriale della nostra regione si arricchisce, dunque, di un tassello importante e significativo, consentendo agli studiosi e al pubblico di avvicinarsi al lavoro di valorizzazione etnografica e antropologica svolto dal Bureau Régional Ethnologie et Linguistique della Regione autonoma Valle d'Aosta nel corso degli anni. L'alimentazione contadina valdostana è il risultato di saperi antichi e del legame indissolubile tra territorio alpino, beni materiali e cultura immateriale. Così, come i paesaggi delle nostre valli sono l'esito di tradizioni antiche, di esperienze tramandate, di gesti individuali e di pratiche collettive come la costruzione di un muro a secco o di un terrazzamento, allo stesso modo per comprendere l'alimentazione tradizionale alpina occorre guardare all'agricoltura, alla società, alla storia delle comunità, alla complessità e alla ricchezza del nostro straordinario patrimonio. Il lavoro corale che confluisce in questo libro ci consegna il ritratto di un'eredità preziosa e vitale, le cui radici antiche producono frutti nel nostro presente e costituiscono preziosa linfa per il futuro delle comunità dei popoli alpini.

Daria Jorioz

Dirigente della struttura Attività espositive e promozione identità culturale della Regione autonoma Valle d'Aosta