



Co-finanziato
dall'Unione europea



Regione Autonoma
Vallée d'Aoste
Regione Autonoma
Valle d'Aosta



Valle d'Aoste
Vallée d'Aoste

ITALIA.IT



ARNAD

53^a Festa del Valle d'Aosta Lard d'Arnad DOP



giovedì | venerdì | sabato | domenica
27 | 28 | 29 | 30 Agosto 2026

www.lardarnadop.com

INIZIATIVA FINANZIATA DAL CSR DELLA VALLE D'AOSTA Intervento SRG10 "Promozione dei prodotti di qualità"



Durante tutta la manifestazione sarà attivo uno stand di degustazione e vendita

Grande protagonista delle tavole valdostane, nasce in un piccolo paese della bassa Valle d'Aosta "Arnad", l'unico lardo europeo a denominazione di origine protetta.

Considerato da sempre un semplice condimento, con la "Festa del lardo" è stato rivalutato fino ad ottenere una reputazione a livello nazionale.

Nella rotonda dell'ingresso al paese è posizionato il "doil", recipiente in legno dove viene messo a stagionare il lardo per almeno 3 mesi, a testimonianza dell'importanza del prodotto per l'economia del territorio.

Valle d'Aosta Lard d'Arnad DOP



Disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Protetta "Valle d'Aosta Lard d'Arnad"

Come da modifiche riportate sulla GURI n. 110 del 14 maggio 2001

(Iscrizione nel "Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette" ai sensi del Reg. CE n. 1263/96)

Art. 1 **Denominazione:** La denominazione di origine protetta "Valle d'Aosta Lard d'Arnad" è riservata al prodotto di salumeria che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2 **Zona di produzione:** Gli allevamenti dei suini destinati alla produzione del "Valle d'Aosta Lard d'Arnad" debbono essere situati nel territorio delle seguenti regioni: Valle d'Aosta, Veneto, Lombardia, Emilia Romagna e Piemonte.

I suini nati, allevati e macellati nelle suddette regioni sono conformi alle prescrizioni già stabilite a livello nazionale per la materia prima dei prosciutti di Parma e S. Daniele.

Gli allevamenti devono, infatti, attenersi alle citate prescrizioni per quanto concerne razze, alimentazione e metodologia di allevamento.

I suini debbono essere di peso non inferiore ai 160 kg, più o meno di età non inferiore ai nove mesi, aventi le caratteristiche proprie del suino pesante italiano definite ai sensi del Reg. CEE n. 3220/84 concernente la classificazione commerciale delle carcasse suine.

Il macellatore è responsabile della corrispondenza qualitativa e di origine dei tagli. Il certificato del macello, che accompagna ciascuna partita di materia prima e ne attesta la provenienza e la tipologia, deve essere conservato dal produttore. I relativi controlli vengono effettuati direttamente dall'Autorità di controllo indicata nel successivo art. 7

La zona di elaborazione del Lard d'Arnad è rappresentata dal territorio comunale di Arnad (Regione Autonoma Valle d'Aosta).

Art. 3 **Materie prime:** Il "Valle d'Aosta Lard d'Arnad" è ottenuto dalla spalle e dal dorso dei suini di almeno nove mesi e all'immissione al consumo presenta uno spessore non inferiore a 3 cm

Nel procedimento di salatura si impiegano, oltre alla salamoia composta da acqua e cloruro di sodio cristallizzato, aglio, lauro, rosmarino e salvia con l'eventuale presenza di altre erbe aromatiche ed eventualmente spezie non macinate quali ad esempio chiodi di garofano, noce moscata, grani di ginepro. Sia le erbe aromatiche che le spezie non devono comunque essere predominanti su rosmarino, aglio, salvia e lauro. Possono altresì essere usate, in relazione all'andamento stagionale ed alle produzioni, erbe aromatiche locali, spontanee o coltivate, raccolte sul territorio regionale.

Art. 4 **Metodo di elaborazione:** L'elaborazione del "Valle d'Aosta Lard d'Arnad" deve avvenire interamente nella zona geografica individuata da territorio comunale di Arnad (Regione Autonoma Valle d'Aosta).

Il regime climatico dell'area di elaborazione è determinante nella dinamica del ciclo produttivo che è strettamente legato alle tipiche condizioni ambientali.

Il lardo deve essere tagliato e collocato negli appositi contenitori di legno (Doils) dopo non oltre 48 ore dal giorno successivo alla macellazione.

Il legno usato per costruire i doils deve essere di castagno, rovere o larice.

Durante questo periodo di tempo la temperatura è mantenuta bassa per conservare inalterate le caratteristiche del prodotto.

Durante l'operazione di collocamento nei doils si alternano ad ogni strato di lardo uno strato di sale ed aromi procedendo in tal modo fino al riempimento del recipiente; il tutto è successivamente ricoperto di acqua salata, portata prima ad ebollizione e poi lasciata raffreddare, in modo da ottenere la salamoia necessaria per la conservazione del lardo.

Art. 5 **Stagionatura:** Il lardo deve riposare all'interno dei doils per un periodo non inferiore ai 3 mesi.

Art. 6 **Caratteristiche:** All'atto dell'immissione al consumo il "Valle d'Aosta Lard d'Arnad" presenta le seguenti caratteristiche:

Caratteristiche fisiche

- Forma: in pezzi di diversa dimensione a seconda dei tagli e della tecnologia con un'altezza del lardo non inferiore a 3 cm.

Ogni pezzo conserva sul lato la cotenna.

- Aspetto esterno: colore bianco con possibile presenza di un leggero strato di carne, mentre il cuore è normalmente rosato chiaro senza venature.

Caratteristiche organolettiche

- Odore: ricco di aromi;

- Gusto: gusto piacevole che ricorda le erbe usate nella miscela per la salamoia.

Art. 7 **Controlli:** Fatte salve le competenze attribuite dalla legge al medico veterinario ufficiale (USL) dello stabilimento il quale ai sensi del capitolo IV "controllo della produzione" del D.Lgs. 30/12/1992, n. 537, accerta e mediante un'ispezione adeguata controlla che i prodotti a base di carne rispondano ai criteri di produzione stabiliti dal produttore e, in particolare che la composizione corrisponda realmente alle diciture dell'etichetta essendogli attribuita tale funzione specialmente nel caso in cui sia usata la denominazione commerciale di cui al capitolo V, punto 4 del sopracitato decreto legislativo (la denominazione commerciale seguita dal riferimento alla norma o legislazione nazionale che l'autorizza) - la vigilanza per l'applicazione delle disposizioni del presente disciplinare di produzione è svolta dal Ministero delle risorse agricole, alimentari e forestali il quale può avvalersi ai fini della vigilanza sulla produzione e sul commercio del Consorzio tra i produttori, o di altro Organismo a tal fine costituito come stabilito dall'art. 10 del Regolamento CEE di riferimento.

Art. 8 **Designazione e presentazione:** La designazione "Lard d'Arnad" deve essere apposta con caratteri chiari ed indelebili, nettamente distinti da ogni altra scritta ed essere seguita dalla menzione Denominazione di Origine Controllata. La designazione può essere apposta in lingua italiana "Valle d'Aosta Lard d'Arnad" od in lingua francese "Vallée d'Aoste Lard d'Arnad".

Tali indicazioni possono essere abbinate al logo della denominazione. È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista.

È tuttavia consentito l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati purché non abbiano significato laudativo o tali da trarre in inganno il consumatore, nonché l'eventuale nome di aziende suinicole da cui allevamenti il prodotto deriva.

Giovedì 30 luglio, il decreto ministeriale di approvazione delle modifiche del disciplinare di produzione del Valle d'Aosta Lard d'Arnad DOP.

Le modifiche approvate consentono di aggiornare il disciplinare per adeguarlo alle esigenze operative delle imprese e alla normativa unionale, mantenendo i requisiti della DOP.

Tra gli interventi figurano l'adeguamento di alcune regole produttive per l'organizzazione delle lavorazioni senza alterare le caratteristiche del prodotto, il rafforzamento delle disposizioni sulla tracciabilità e sulla trasparenza lungo la filiera e l'aggiornamento delle norme di etichettatura e presentazione.



Produttori certificati

FAMIGLIA LAURENT s.n.c.

fraz. Arnad Le Vieux 45/A - tel. 0125.966580

La nostra famiglia è presente sul territorio di Arnad da tre generazioni e precisamente dal 1937 come negozio di alimentari. Nel 1995 con la nascita del supermercato F.Ili Laurent abbiamo iniziato ad interessarci più approfonditamente a ciò che riguardava la tradizione ed, in particolare, ai nostri prodotti tipici. Abbiamo poi, da alcuni anni a questa parte, iniziato a ricercare e riproporre i prodotti che una volta erano il cibo quotidiano. A parte il Lard d'Arnad D.O.P. e la pancetta di cui siamo produttori, le altre referenze da noi selezionate variano tra: i torcetti al burro, una vasta gamma di tisane tra cui un infuso per fare il vin brulé, le varie tipologie di farine da polenta sia classiche che precotte, le castagne sia secche che cotte al vapore o allo sciroppo aromatizzate al genepy. Inoltre, nel periodo invernale, produciamo sia i salami di puro suino che i salami di patate secondo la nostra antica ricetta.

Dall'ottobre 2011 ci trovate nella nuova sede in fraz. Arnad Le Vieux 45/a dove abbiamo creato un angolo per i golosi, dove potrete trovare il meglio della produzione enogastronomica valdostana. Siamo aperti tutti i giorni della settimana tranne domenica pomeriggio. Venite a trovarci numerosi, sarete nostri graditi ospiti.



SALUMIFICIO LEVIEUX ARNAD s.r.l.

fraz. Arnad Le Vieux n. 13 - tel. 0125.968811

Nasce nel 1998 come attività artigianale nel caratteristico paese della bassa Valle d'Aosta: ARNAD. In seguito al gradimento riscosso dai propri prodotti e alla conseguente necessità di soddisfare una richiesta sempre maggiore, l'attività si è spostata in una sede più congeniale, acquisendo nel contempo le caratteristiche di garanzia per il consumatore che la Comunità Europea richiede.

Con il riconoscimento CEE n. 9-2661/L il salumificio Arnad Le Vieux ha proseguito e potenziato quindi la lavorazione di: Lardo, Mocette, Salumi tipici della Valle d'Aosta, Coppe, Salsiccia, Pancetta e Salame di patate, offrendo sempre un prodotto artigianale lavorato secondo le tradizioni, mantenendo le caratteristiche di genuinità come previsto dalle norme comunitarie. Venite a trovarci, tutti i nostri prodotti si possono acquistare presso lo spaccio adiacente al salumificio.

In ogni caso provate i nostri prodotti, potrete così assaporare i gusti della tradizione salumiera Valdostana



MAISON BERTOLIN s.r.l.

Produzione e vendita Lardo, Salumi, Prodotti tipici • fraz. Champagnolaz n. 10 - tel. 0125.966144

Bertolin è diventato, nell'arco di cinquant'anni di attività, uno dei capisaldi della cultura alimentare Valdostana, avendo saputo valorizzare e riscoprire, attraverso l'arte della norcineria tradizionale, sapori da tempo dimenticati.

I prodotti Bertolin sono infatti il frutto di conoscenze e tecniche originali tramandate da generazioni, autentiche prelibatezze lavorate con metodi naturali, secondo una ritualità che attinge all'antica civiltà contadina.

Riscontri tanto significativi nel mercato alimentare non potevano che germogliare da anni di appassionata esperienza sul campo, a cominciare dal lontano 1957, quando, per volontà di Guido Bertolin, veniva avviata la prima macelleria del paese.

Rinaldo Bertolin, la moglie Marilena e i figli Guido e Alexandre, depositari della prestigiosa eredità, hanno saputo fino ai tempi odierni sostenere magistralmente la missione del loro predecessore.



LARDIFICIO PIETRO LAURENT

Fraz. Extraz 3 - 11020 ARNAD (AO) - tel. 0125 1926940 - cell. 338 4248623

Il LARDIFICIO Pietro Laurent nasce nel 2019 dopo che, io Pietro Laurent ho lasciato la società che gestivo con mio fratello.

Già produttori di Lard d'Arnad DOP da oltre 20 anni con M.D.S. F.Ili Laurent Massimo e Pietro. Nostro nonno iniziò a vendere lardo già verso la fine degli anni 30.

A questo punto apro un salumificio per la produzione, sia del Lard d'Arnad DOP, sia dei salumi della tradizione Valdostana mantenendo le ricette di famiglia per garantire sapori che piano piano vanno scomparendo.

Momentaneamente il Lardificio lavora solo con i grossisti ma è mia intenzione aprire uno spaccio aziendale per la vendita diretta al dettaglio.

La mia volontà è produrre salumi di alta qualità per soddisfare tutti i palati, anche i più esigenti. Pietro Laurent.



Arnad

un paese ricco di storia e tradizioni

Arna, Arnadi, De Arando, Arnaud, Arnaz, Arnad... L'evoluzione del nome del paese attraverso i secoli parla di una lunga storia, incominciata in epoca romana e forse ancora più antica. Arnad, infatti, è da sempre la porta della Valle d'Aosta, uno dei primi paesi che si incontrano entrando in Valle, il luogo in cui la pianura incontra le montagne più alte d'Europa.

Situato a 375 metri sul livello del mare, Arnad dista circa 40 chilometri da Aosta, 75 da Torino e 145 da Milano.

Arrivarci è facilissimo:

basta prendere l'autostrada A5 Torino-Aosta-Courmayeur e uscire al casello di Pont-Saint-Martin (se si arriva dal Piemonte) o a quello di Verrès (se si arriva da Aosta).

Pochi chilometri sulla SS26 ed ecco Arnad.

Molto più che un punto di passaggio. Un piccolo mondo in cui fermarsi un'ora, un giorno, una settimana e assaporare il gusto del tempo, il piacere dell'accoglienza, il calore di una tradizione genuinamente valdostana.

Dal celebre Lard d'Arnad DOP all'esclusivo Arnad-Montjovet DOC, dalla palestra di roccia fra le più famose delle Alpi alle passeggiate nei boschi di castagni o fra chiese e castelli, testimonianze di un grande passato.

Natura, sport, storia, sapori genuini, relax, aria di famiglia: Arnad è tutto questo e anche di più, la porta della Valle d'Aosta ma anche un piccolo mondo tutto da scoprire.



Situato sulle rive della Dora Baltea, si estende su una superficie di quasi 30 chilometri quadrati e conta circa 1.300 abitanti, tra il capoluogo e le numerose frazioni.

Una piccola grande realtà, che affonda le sue radici in un'importante tradizione e che si apre al mondo, oggi più che mai, coinvolgendo l'intera comunità in un innovativo progetto d'eccellenza per il turismo: un impegno in continua evoluzione, volto a coordinare tutte le attività turistiche e tutti i servizi del territorio per offrirvi il meglio in qualsiasi periodo dell'anno. Per farvi scoprire, in un paese, tutto il valore della Valle d'Aosta.

Programma

Servizio navetta gratuito
da e per il FORTE DI BARD
Sabato 29 agosto ore 11.00-19.00
Domenica 30 agosto ore 11.00-19.00

Ricordarsi
di ritirare il coupon
all'ufficio informazioni



Trenini navetta gratuiti dai
parcheggi verso la
manifestazione e viceversa

.....
Durante tutta la manifestazione
intrattenimenti per i bambini
ed esposizione di animali domestici
.....

Per la partecipazione
al laboratorio del miele
è gradita la prenotazione al
tel. 328.7188673

GIOVEDÌ 27 AGOSTO

- ore 18,30 Inaugurazione 53^a festa del Valle d'Aosta Lard d'Arnad DOP
ore 18,00 Memorial Giuseppe e Mauro Fogu
Gara podistica su strada maschile/femminile libera a tutti
Parte della viabilità sarà interrotta dalle 18,00 alle 20,00 per la gara
ore 19,00 - 22,30 Apertura cucina con piatti tipici "a la moda d'Arnà"
ore 19,00 - 23,00 Apertura Street-Food agricolo "Rinaldo Bertolin"
ore 23,00 Serata Danzante con Discoteca Mobile
PECORA NERA e DOPPIO 18
con ALEX MENSA - STEFANO PIANA - DJ MAURI - DJ IEIA
DJ GAS - DJ MAURIZIO DE STEFANI - PINO PJ

ingresso libero

Giovedì dalle 19.00 alle 23.00
Venerdì e Sabato dalle 11.00 alle 23.00
nella sala del Ristorante La Kiuva verrà proposto uno
Street-Food Agricolo
"Laboratorio Rinaldo Bertolin"
dove verranno proposti
HAMBURGER - PATATE AL CARTOCCIO
FOCACCIA - GELATO AL LARDO
tutti realizzati con i prodotti agricoli delle aziende del territorio

VENEDÌ 28 AGOSTO

- ore 10,00 Laboratorio del miele
ore 11,00 - 23,00 Apertura Street-Food agricolo "Rinaldo Bertolin"
ore 12,00 - 15,00 Apertura cucina con piatti tipici "a la moda d'Arnà"
ore 15,30 Laboratorio del miele
ore 16,30 Incontro Benessere "esercizi di scioglimento, respiro e
rilassamento" a cura Associazione Culturale Yoga Arnad
ore 19,00 - 22,30 Apertura cucina con piatti tipici "a la moda d'Arnà"
ore 22,00 Serata Danzante con l'Orchestra Spettacolo
"MATTEO BENSI"

ingresso libero

SABATO 29 AGOSTO

- ore 10,00 **Laboratorio del miele**
- ore 11,00 - 23,00 **Apertura Street-Food agricolo "Rinaldo Bertolin"**
- ore 12,00 - 15,00 **Apertura cucina con piatti tipici "a la moda d'Arnà"**
- ore 15,30 **Laboratorio del miele**
- ore 19,00 - 22,30 **Apertura cucina con piatti tipici "a la moda d'Arnà"**
- ore 20,30 **Eliminatoria "Bataille des Chèvres" in notturna**
- ore 22,00 **Serata Danzante con l'Orchestra Spettacolo "DIEGO ZAMBONI"**

ingresso libero



DOMENICA 30 AGOSTO

- ore 10,00 **Inizio manifestazione "53ª festa del Valle d'Aosta Lard d'Arnad DOP" con la degustazione dei prodotti locali esposti dagli agricoltori nelle caratteristiche casette.**
Ospiti: "Prosciutto di Saint-Marcel" Valle d'Aosta
"Speck Alto Adige IGP" Trentino Alto Adige
Pranzo presso le casette degli espositori
- ore 14,00 **Esposizione lavori eseguiti dagli alunni delle scuole materne e elementari**
- ore 19,00 **Pomeriggio in allegria con gli "Amis d'Albian", la "Filarmonica di Arnad" e dimostrazione pratica di vecchi mestieri "TRAVAIL D'IN CÔ"**
- ore 21,30 **Apertura cucina con piatti tipici "a la moda d'Arnà"**
- ore 21,30 **Serata Danzante con l'orchestra "I RAGAZZI DEL VILLAGGIO"**

ingresso libero

L'organizzazione
garantisce circa
1000 posti al coperto



il nostro Ristorante

ORDINAZIONE RISTORANTE

E' importante ricordarsi che per poter ritirare le pietanze al ristorante bisogna munirsi dell'ordinazione da farsi allo chalet in legno e pietra, distinto con il numero 1, che si trova all'inizio della manifestazione tra il padiglione adibito a ristorante sulla destra e il padiglione adibito a sala consumazione sulla sinistra.

Gelati
artigianali
di produzione
propria
mirtillo, castagne,
miele, fior di latte
nocciola



Ristorante inteso come un momento di convivialità tra amici buongustai dove si possono scoprire i sapori e profumi della cucina tradizionale d'Arnad.

Piatti con prodotti esclusivamente del luogo, semplici ma gustosi, da ricette "d'antan" create dalla fantasia di chi ha dovuto inventare tanto avendo poco a disposizione.

Giovedì e Domenica:

cena dalle 19,00 alle 22,30
con piatti tipici "a la moda d'Arnà"

Venerdì e sabato:

pranzo dalle 12,00 alle 15,00
con piatti tipici "a la moda d'Arnà"

cena dalle 19,00 alle 22,30
con piatti tipici "a la moda d'Arnà"



Chiediamo a tutti gentilmente di depositare i vassoi con le relative stoviglie nell'apposito centro di raccolta situato dietro la cucina.



Piatti tipici di Arnad

PASTO TIPICO COMPLETO PER UNA PERSONA
Casse-croûte all'Arnaiota € 20,00

Piatti a scelta

ANTIPASTI

V.d.A. Lard d'Arnad D.O.P. con castagne e miele	€ 7,50
V.d.A. Lard d'Arnad D.O.P. salame e sal. patate	€ 7,50
Patate, salignon e cotechino <i>latticini</i>	€ 7,50
Burro e castagne <i>latticini</i>	€ 7,50
Formaggio <i>latticini</i>	€ 7,50

PRIMI

Minestra d'orzo <i>sedano</i> (Non disponibile per celiaci)	€ 7,50
Minestra di castagne <i>latticini</i>	€ 7,50
Seuppa * <i>latticini</i>	€ 7,50
Polenta concia <i>latticini</i>	€ 7,50

SECONDI

Cinghiale con polenta * <i>sedano</i>	€ 11,00
Bollito salato con patate	€ 11,00
Salsicette con polenta * <i>sedano</i>	€ 11,00

CONTORNI

Giardiniera della casa	€ 5,00
Polenta	€ 4,00

DOLCE

Bis di dolci * <i>uova e latticini</i>	€ 5,00
Strudel con mele e castagne, Crostata ai mirtilli	

* I nostri piatti possono contenere alcuni prodotti surgelati in quanto, considerato il numero di portate realizzate e servite con materie prime locali non facilmente reperibili, vengono cucinate e surgelate con l'abbattitore nella nostra cucina per permettere la conservabilità dei prodotti.

Vini di Arnad

VINO BIANCO

V.d.A. DOC Chardonnay	€ 16,00
-----------------------	---------

VINI ROSSI

V.d.A. DOC Arnad Montjovet	€ 14,00
V.d.A. DOC Merlot	€ 14,00
V.d.A. DOC Nebbiolo "Picotendro"	€ 16,00
Rouge du Mont	€ 10,00

VINO ROSATO

Rosé Mariage	€ 10,00
--------------	---------

SI ACCETTANO PAGAMENTI
BANCOMAT - CARTE DI CREDITO - SATISPAY



PER LE PRENOTAZIONI
tel. 328.7188673
info@festalardo.it

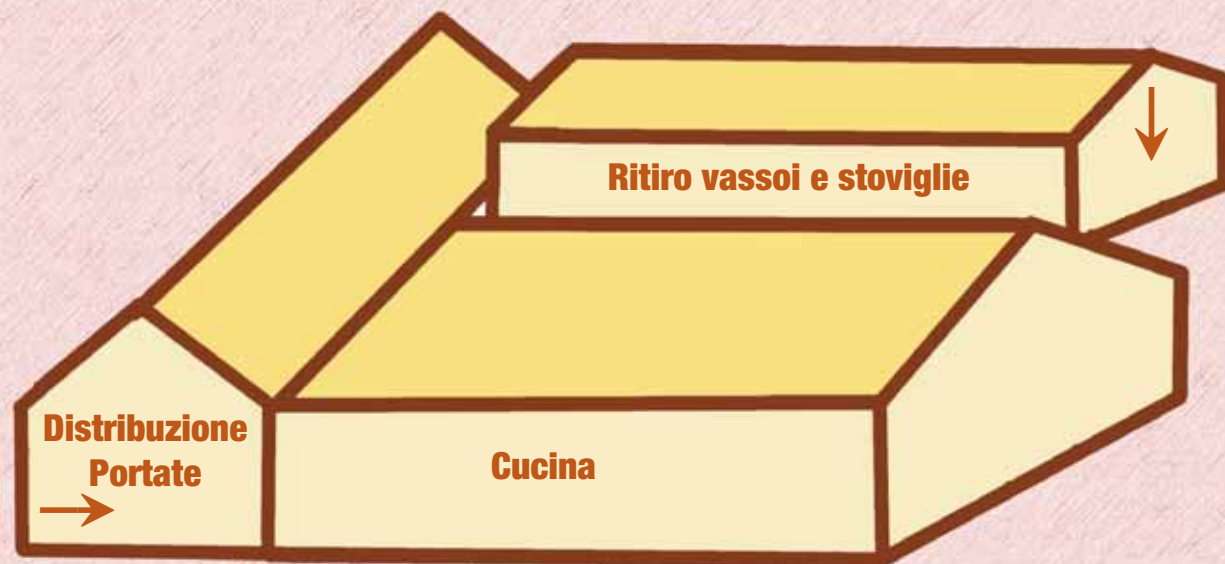
La celiachia è un'intolleranza permanente al glutine, sostanza proteica presente in avena, frumento, farro, kamut, orzo, segale, spelta e triticale. L'incidenza di questa intolleranza in Italia è stimata in un soggetto ogni 100 persone. I celiaci potenzialmente sarebbero quindi 600 mila, ma ne sono stati diagnosticati intorno ai 160 mila. Ogni anno vengono effettuate cinque mila nuove diagnosi ed ogni anno nascono 2.800 nuovi celiaci, con un incremento annuo di circa il 10%. Il Comitato Organizzatore Festa del Lardo, sensibile a questo problema, anche quest'anno in collaborazione con l'AIC Associazione Italiana Celiachia Piemonte Valle d'Aosta - Onlus, renderà disponibile piatti senza glutine su prenotazione.

PIATTI SENZA GLUTINE

Tutti i piatti presenti nel menù (ad eccezione della minestra d'orzo), saranno preparati anche senza glutine da un cuoco informato dall'Associazione Celiaci. È importante segnalare precedentemente alle casse la necessità di piatti per celiaci per permettere l'emissione di uno scontrino specifico, che sarà trattato separatamente alla distribuzione.

Tutte le serate e la domenica a pranzo piatti cucinati appositamente per persone celiache.
Birra senza glutine a richiesta.

Stand manifestazione Giovedì venerdì sabato e domenica sera



Durante la manifestazione nella sala del
Ristorante La Kiuva verrà proposto uno

Street-Food Agricolo
"Laboratorio Rinaldo Bertolin"

dove verranno proposti

HAMBURGER - PATATE AL CARTOCCIO -
FOCACCIA - GELATO AL LARDO

- A** Casse e Bar
- B** Degustazione lardo e gelati
- C** Esposizione artigianato locale e vecchi mestieri
- D** Pane nero
- E** Vendita prodotti tipici
- F** Les Tourneurs de la Basse Vallée



Cosa si può gustare al Ristorante

ANTIPASTI

LARD D'ARNAD CON MIELE E CASTAGNE



Da quest'anno il lardo viene proposto anche accompagnato con miele e castagne lessate. Questo abbinamento dolce-salato con prodotti provenienti dal nostro territorio, viene incontro ai palati più esperti dei tempi moderni.

€ 7,50

SALAM DE LA TSER E SALAM DI TREFOLLE SALAME E SALAME DI PATATE



Il salame viene preparato miscelando le carni di suino con le spezie e gli aromi naturali del posto, viene poi insaccato in sottili budelli naturali legati ed appesi ad essiccare. Il salame di patate viene preparato con patate bollite, cubetti di lardo, spezie, vino e sangue suino. Viene anch'esso insaccato ed essiccato come il salame.

€ 7,50

TREUFOLLE, SALIGNON E COUNIGUEN PATATE, RICOTTA CONDITA E COTECHINO



Un antipasto saporito che in tempi antichi era un piatto principale. Le patate, con la buccia, sono cotte in acqua salata con l'aggiunta di un pezzo di lardo. La ricotta (formaggio fresco di latte vaccino) invece viene condita con sale e spezie. Il cotechino, è costituito dal budello di maiale all'interno del quale viene inserito un impasto di carni di suino e bovino. Il piatto viene servito con le patate calde.

€ 7,50

BEYAE E BEURO CASTAGNE CON BURRO



Tipico alimento del luogo che fin dai tempi antichi veniva consumato quotidianamente grazie al suo alto valore nutrizionale. Le castagne secche vengono cotte in abbondante acqua salata con zucchero. Vengono quindi servite accompagnate con del burro fresco di pura panna di montagna.

PIATTO VEGETARIANO

€ 7,50

FROMADZO FORMAGGIO



E' il giusto piatto finale di un pranzo tipico "all'arnaiota". Vari sono i formaggi prodotti dal latte vaccino, caprino o anche misto. La diversa esperienza e tradizione dei produttori consente di avere una notevole diversità di caratteristiche e di gusto. Un esempio è la famosa fontina DOP valdostana.

PIATTO VEGETARIANO

€ 7,50

SECONDI

BOUY ASETA' BOLLITO SALATO



Il bollito salato è un piatto indicato nei grandi raduni familiari ed è molto importante la scelta dei tagli di carne. Si prepara un brodo vegetale nel quale viene cotta la carne a fuoco lento. Esso viene accompagnato con una salsa verde, preparato con prezzemolo tritato finemente, aglio e aromi naturali; il tutto accompagnato con patate lessate

€ 11,00

POLENTA E CINGHIAL POLENTA E CINGHIALE



Novità del 2015 è una portata di carne di cinghiale selvaggio cacciato in Valle d'Aosta e trasformata nell'unico laboratorio regionale che si trova nel nostro comune. La polpa di carne viene cucinata con verdure e mirtillo. Il tutto accompagnato da polenta.

€ 11,00

POLENTA E SAUSISETTA POLENTA E SALSICCETTA



Non può mancare nelle nostre tavole la salsicetta, composta da carne di maiale fresca macinata con spezie e erbe aromatiche inserite in un budello naturale. Viene cotta in umido con pomodoro e accompagnata da polenta. L'utilizzo di questo prodotto in cucina è molto versatile, consumata da sola è anche un'ideale ingrediente per ricette di sughi, primi piatti e contorni.

€ 11,00

CONTORNI

POLENTA POLENTA



La polenta si prepara facendo cuocere in acqua bollente salata la farina di mais, macinata a pietra. Esse viene cotta in un paiolo per circa un'ora mescolandola continuamente con un mestolo di legno. In genere la polenta viene servita in tavola su di un asse circolare di legno e viene tagliata a fette tagliate con cordino.

PIATTO VEGANO

€ 4,00

GIARDINIERA GIARDINIERA DELLA CASA



Un tempo l'alimentazione nostrana dipendeva da ciò che la terra dava in quel momento. La giardiniera permette di cucinare le verdure di stagione dei nostri orti, per conservarla più a lungo. Sedano, carote, zucchine, cavolfiori e peperoni sono le verdure principali della nostra ricetta, con olio, aceto, sale, vino bianco e bacche di ginocchio

PIATTO VEGANO

€ 5,00

durante le quattro serate

PRIMI

MEIHTRA DE GRI MINESTRA D'ORZO



Di antica tradizione contadina, la minestra d'orzo è ottenuta cuocendo dell'orzo ammorbidente da alcune ore in acqua insieme a verdure fresche miste, sale. E' un piatto che in tempi antichi veniva preparato nel periodo estivo-autunnale dato l'utilizzo delle verdure fresche.

PIATTO VEGETARIANO
€ 7,50

SEUPPA DI TSO ZUPPA DI CAVOLO



Ottima zuppa di antica tradizione contadina ancor oggi rappresenta un piatto molto presente sulle nostre tavole. La seuppa si ottiene mettendo a strati in una teglia pane raffermo, cavolo bollito, fontina e fiocchi di burro; Il tutto irrorato con un brodo di verdura. Viene cotta in forno per una ventina di minuti.

PIATTO VEGETARIANO
€ 7,50

SEUPE MINESTRA DI CASTAGNE



La minestra di castagne è tipica della zona di Arnad e viene preparato con l'utilizzo di castagne secche, latte, acqua, sale e burro; Il tutto cotto a fuoco lento per parecchie ore. Si ottiene così una crema densa e gustosa piacevole al palato.

PIATTO VEGETARIANO
€ 7,50

POLENTA GRASA POLENTA CONCIA



La polenta concia è uno dei più noti piatti tipici valdostani. La polenta concia non ha una ricetta rigida ma viene tendenzialmente preparata fondendo nella polenta a fine cottura cubetti di fontina e/o toma valdostana. Spesso il piatto viene a questo punto messo in forno per qualche minuto per far fondere il formaggio e formare una crosta croccante.

PIATTO VEGETARIANO
€ 7,50

DOLCI

DOVE TORTE BIS DI DOLCI



Non potevano mancare nella nostra tradizione due dolci: uno strudel a base di castagne e una crostata di frutta. Ricette segretissime tramandate da generazioni questi dolci vengono preparati principalmente con castagne secche e farine di segale e grano.

PIATTO VEGETARIANO
€ 5,00

CASSE-CROUTE ALL'ARNAIOTA - MERENDA VALDOSTANA

(Pasto tipico completo per una persona)
comprendente:
Lardo, salame, salame di patate,
salignon, cotechino, patate,
burro e castagne,
formaggio



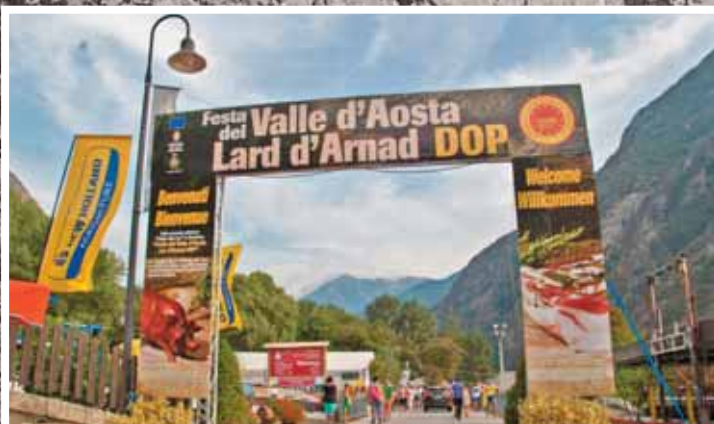
€ 20,00

Posizione centro di raccolta

Nelle ultime edizioni la scelta dell'organizzazione è stata di fare grandi sforzi per differenziare i rifiuti. In particolare dal 2015 con non poche difficoltà siamo riusciti in gran parte nel nostro progetto. Pertanto anche quest'anno si utilizzeranno stoviglie lavabili, cercando nelle future edizioni di rimpiazzare tutto l'usa e getta con materiale lavabile. Questa scelta permetterà il risparmio di 1 tonnellata di plastica che altrimenti sarebbe andata nei rifiuti.



Chiediamo a tutti gentilmente di depositare i vassoi con le relative stoviglie nell'apposito centro di raccolta situato dietro la cucina.



1 Entrata manifestazione



4 Stand degustazione e vendita lardo e gelati



7 Tavoli all'aperto



2 Ufficio informazioni



5 Distribuzione portate



8 Padiglione danzante



3 Casse e distribuzione bevande



6 Padiglioni Ristorante



9 Street-Food Agricolo Laboratorio Rinaldo Bertolin

- A** Servizi igienici
B Punto di raccolta stoviglie usate

Nelle giornate di giovedì, venerdì e sabato troverete stand di:

Degustazione lardo e gelati
Esposizione artigianato locale e vecchi mestieri
Pane nero
Vendita prodotti tipici
Degustazione VDA Vini DOP

Area manifestazione



10 Intrattenimento bambini



11 Esposizione animali domestici



12 Bataille des chèvres



13 Bataille des reines

Arnaud

Produttori Lard d'Arnad D.O.P.

- 1 Famiglia Laurent s.n.c.
- 2 Salumificio Levieux Arnad
- 3 Produz. vendita lardo Maison Bertolin
- 4 Lardificio Pietro Laurent



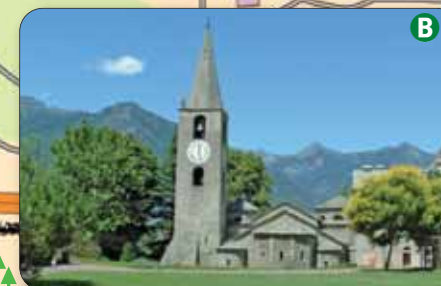
I

AOSTA ►

◀ AUTOSTRADA AOSTA
Casello Verrès km. 3



A



B

Autostrada Torino/Aosta

Da non perdere

- A Vecchio torchio
- B Chiesa di Arnad
- C Ponte di Echallod
- D Castello di Arnad
- E Castello Vallaïse
- F Palestra di roccia
- G Santuario di Machaby
- H Forte di Bard
- I Castello di Verrès
- L Castello di Issogne
- M Borgo di Ville

Luoghi di pubblica utilità

- Cappelle dei villaggi
- Municipio
- Scuole
- Farmacia
- Poste
- Parco giochi



L



1 COMITATO

Esegue esclusivamente vendita di bibite e pane nero durante l'apertura degli stands; Fornisce invece servizio bar e ristorante a base di piatti tipici alla sera alla chiusura degli stands

2 COOPERATIVA CASEIFICIO EVANÇON

Fontina - Tome stagionate - Formaggio alle erbe - Patate con formaggi vari - Yogurt gusti vari - Dessert

3 JOLY IRMA

Lardo - Salami - Panini - Toma di alpeggio di Gressoney - Minestra d'orzo - Rosti di patate con fonduta di toma e lardo - Gelato

4 COMITATO in collaborazione con **VASER SIMONA**

Pane nero, farina di segale

5 COOPERATIVA AGRICOLA "LA KIUVA"

Vini d.o.c. e da tavola in bicchiere e bottiglia - Grappa - Kiumiel (grappa e miele)

6 BONEL LUCIANO

Lardo - Salami - Panini - Miele

7 LAURENT PAOLO

Seupé (minestra di castagne) - Lardo Salame - Panini - Patate e salignon e cotechino - Castagne e burro Castagne caramellate - Tartiflette (patate, cipolla, formaggio e pancetta)

8 DIEGO JUGLAIR

Lardo - Panini - Salame di carne e di patate Mousse di lardo con patate - Bastoncino di mocetta - Biscotti di castagne con marmellata - Polenta e salsicetta Pane nero - Vino bianco con lamponi Aceto invecchiato e aceto di mele Liquori: Génepy - Lamponcello - Acqua

10 CHALLANCIN LUCIANO

Polenta grassa - Piatto di lardo e pane Panini - Caffè "à la pela" - Bicchieri di Grappe e Liquori - Crepes dolci con farina di castagne - Crepes salate con farina di castagne lardo e miele

11 JOLY RENÉ

Lardo - Salame - Panini - Seuppa - Miele

12 BORETTAZ LORENZO

Bignet (frittelle) - Panini - Piatto misto

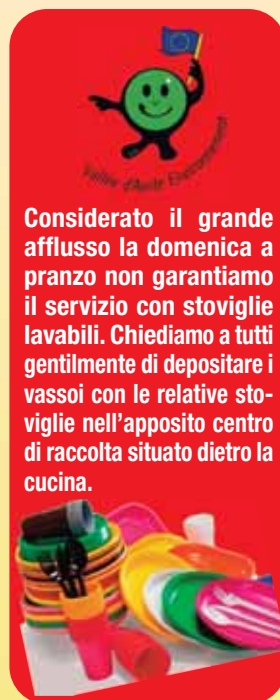
13 DEPRÉ FIORENZO

Polenta - Polenta concia - Salsicetta - Miele Carbonada - Grand Miel - Muffin al miele

Disposizione degli espositi

Domenica 30 agosto

dalle ore 10,00



Considerato il grande afflusso la domenica a pranzo non garantiamo il servizio con stoviglie lavabili. Chiediamo a tutti gentilmente di depositare i vassoi con le relative stoviglie nell'apposito centro di raccolta situato dietro la cucina.



Festa del Valle d'Aosta

Lard d'Arnad

DOP



- A "Prosciutto di Saint-Marcel" Valle d'Aosta
- B "Speck Alto Adige IGP" Trentino Alto Adige



sitori e prodotti proposti

14 CHALLANCIN - VUILLERMIN

Lardo - Salame - Formaggio di capra
Panini - Capretto con patate
Piatto con lardo salumi e formaggi

15 LAURENT DAVIDE

Lardo - Formaggio - Formaggio di capra
Salame - Panini
Trippa con contorni - Polenta
Bollito salato di capra con contorno

17 COMITATO

Gelato artigianale - Acqua - Bibite - Birra

18 BONIN ELISEO

Lardo - Salami di bovino e salmi di suino
Mocetta di bovino - Panini - Insalata di carne
cruda - Formaggio - Formaggio al ginepro
Piatto con lardo salame e formaggio
Torta di mele - Formaggi con polenta
Polenta con ragù di manzo
Patate e cotechino - Sangria bianca

20 NORO FULVIO

Lardo - Panini - Spezzatino con polenta
Miele - Lo boccon dou Galeup
(tartine lardo e miele)

21 ROTELLA FRANCO

Lo Bon Baquet à l'Arnaiotta - La trefolla
I gioielli di SantiOrso - Lardo
Confetture - Tegole - Frollini - Panini

22 BONIN DINO

Vini d.o.c. in bicchiere e bottiglia - Acqua
Grappa - Albicocche sotto grappa
Bicchieri in cioccolato con grappa

23 COOPERATIVA AGRICOLA "LA KIUVA"

Spezzatino di cinghiale con polenta
Salame di cinghiale

24 BONIN LIDIA

Salame suino, bovino e di capra - Lardo
Mocetta bovino e di capra - Lonzella
Salame di patate - Formaggio di capra
Panini - Castagne secche
Cotechino e polenta - Trippa con fagioli
Agnello in umido con polenta
Castagne burro e miele - Formaggio di
capra con miele e polenta

C Piatti disponibili per celiaci:

Lardo con salumi - Polenta concia
Polenta e Salsicette - Formaggi
Dolce

Street-Food Agricolo

“Laboratorio Rinaldo Bertolin”

Uno spazio
dedicato al
Lard d'Arnad DOP,
da scoprire nella
sala del Ristorante
La Kiuva

Durante la 53° Festa del Valle d'Aosta Lard d'Arnad DOP, il protagonista della manifestazione si presenta anche in una veste nuova, semplice e informale. Da giovedì a sabato, negli spazi de La Kiuva, lo Street-Food Agricolo Laboratorio Rinaldo Bertolin propone un menu breve dedicato al Lard d'Arnad DOP, reinterpretato attraverso ricette contemporanee, facili da ordinare e da gustare in qualsiasi momento della giornata. Una proposta pienamente integrata nella Festa, ideale per tutti i palati e per chi desidera concedersi una pausa gastronomica golosa e diversa senza allontanarsi dall'area dell'evento.

Giovedì dalle 19.00 alle 23.00 - Venerdì e Sabato dalle 11.00 alle 23.00

Nella giornata di Domenica, lo Street-Food Agricolo “Rinaldo Bertolin”
lascia spazio a una sola proposta speciale:

il Gelato al Lard d'Arnad DOP

dalle 11.00 alle 22.00

Un abbinamento insolito e curioso, disponibile esclusivamente
negli spazi de La Kiuva, accanto all'area della Festa.



Hamburger

Panino artigianale alla segale,
Hamburger di Fassona,
Fontina DOP, Lard d'Arnad DOP
e salsa alla senape e miele € 7,00



Patate di Arnad al cartoccio

Patate rustiche con la buccia,
Burro fuso
Fontina DOP e
Lard d'Arnad DOP. € 5,00



Focaccia

Focaccia alta e croccante con
Fontina DOP,
Lard d'Arnad DOP, miele di
castagno € 5,00



Gelato al Lardo di Arnad

Una proposta inaspettata, nata
dall'incontro tra il fior di latte e il
Lard d'Arnad DOP,
completata da castagne
glassate e miele millefiori € 4,00

Hai il coraggio di assaggiarlo?

QUANDO?

Il servizio è continuativo e il menu rimane disponibile per tutta la giornata, offrendo un'alternativa veloce e informale alle proposte tradizionali della Festa.

Batailles de Reines

69^e

CONCOURS RÉGIONAL

CALENDRIER ÉLIMINATOIRES 2026

PRINTEMPS

dimanche 29 mars
PONT-SAINT-MARTIN

lundi 6 avril
SAINT-MARCEL

dimanche 12 avril
JOVENÇAN

dimanche 19 avril
GIGNOD

dimanche 26 avril
POLLEIN

ÉTÉ

dimanche 2 août
AIVSE - VERTOSAN

dimanche 9 août
VALTOURNENCHE

dimanche 16 août
DOUES - CHAMPILLON

dimanche 23 août
AYAS

dimanche 30 août
ARNAD Féhta dou lar

AUTOMNE

dimanche 6 septembre
AOSTA

dimanche 13 septembre
COGNE

dimanche 20 septembre
MONT-BLANC - COURMAYEUR

dimanche 4 octobre
CHÂTILLON - PONTEY

dimanche 11 octobre
GRESSAN

SAMEDI 24 OCTOBRE

« Les combats du samedi »

DIMANCHE 25 OCTOBRE

« 69^e Finale Régionale Batailles de Reines »



Association régionale
Amis des Batailles de Reines

LA PRIMA VOLTA AD ARNAD IN CONCOMITANZA CON LA FÉHTA DOU LAR

C'è un luogo, in Valle d'Aosta, sospeso tra cielo e montagna, dove il tempo sembra fermarsi. Non è un museo, né un borgo medievale. È un'arena, un prato appena falciato, un cerchio di polvere che sa di fieno, di sudore e di storia. È qui, domenica dopo domenica, che la Valle d'Aosta riscopre le sue radici più profonde, quelle che si tramandano di padre in figlio, con lo sguardo fiero di chi ha passato la vita a custodire un patrimonio che non ha prezzo.

Stiamo parlando della **Batailles de Reines**, la Battaglia di Regine. Per un turista che magari si ferma a guardare per curiosità vede il trionfo della bovina più forte. Ma non vede quello che c'è dietro. Non vede il popolo silenzioso che rende possibile tutto questo. Non vede i veri protagonisti, quelli che non salgono mai sul gradino più alto del podio ma senza i quali, semplicemente, la festa non esisterebbe.

Se è vero che le "Reines" si scontrano nell'arena, è altrettanto vero che il cuore pulsante di questa manifestazione batte nei villaggi, nelle stalle, e negli occhi (e mani) di chi, ogni fine settimana, sacrifica il proprio riposo per amore della cultura valdostana.

L'ANIMA DELLA MANIFESTAZIONE

Sono uomini e donne che la mattina si alzano all'alba per mungere, che passano le giornate a curare il bestiame con la stessa dedizione con cui un padre cura il proprio figlio. Non è un dettaglio da poco: è il segno che questa tradizione è viva e autentica.

IL REGOLAMENTO: IL POLSO DELL'ASSOCIAZIONE

Se i volontari sono il cuore, il direttivo regionale ne è il cervello. Sono allevatori anche loro, con anni di esperienza sulle spalle e la polvere dell'arena negli occhi e nel cuore. Il loro compito, però, è delicatissimo: devono far rispettare il regolamento.

Esiste un codice etico e tecnico, pensato per tutelare la regolarità degli incontri e l'incolumità delle bovine e degli stessi allevatori. I rappresentanti regionali vigilano, controllano, e se necessario sanzionano. Tutto viene valutato con l'occhio di chi sa che la tradizione si difende anche con le regole, non solo con il cuore.

LA STESSA PASSIONE

E proprio l'ultima domenica del mese, il 30 agosto, ci aspetta un **appuntamento imperdibile**. Per la prima volta, l'eliminatória regionale si terrà ad Arnad, in concomitanza con la celebre Féhta dou Lar. Un binomio che unisce due anime: **Batailles de Reines & Féhta dou Lar**. In questa giornata, l'atmosfera si caricherà di un fascino speciale, dove il rito della montagna e la festa popolare si fonderanno in un abbraccio indissolubile. **Vive les Reines!**



CELVA



CVA.



Sebastião Salgado

Ghiacciai

a cura di
Lélia Wanick Salgado

Forte di Bard. Valle d'Aosta
24 aprile – 27 settembre 2026

Credits: Penisola Antartica, 2005 © Sebastião Salgado

Un progetto



fortedibard.it

contrasto

Partner istituzionali



Partner tecnici



Media partner



Il caratteristico borgo di Ville



Scorcio Borgo Ville

La Kiuva

➔ Percorso durata
max 20 min.



Area Festa del Lardo

A pochi passi dal Ristorante La Kiuva si trova l'abitato delle frazioni Costa, Prouve, Pied-de-Ville e Ville che è molto probabilmente l'insediamento più antico, ancora presente oggi, che si trova ad Arnad.

La costruzione della "Tor dé l'Ohtà", ✳ che attesta la presenza della famiglia Val-leise sul territorio di Arnad a partire dalla fine del XIII secolo, è una torre quadrilatera disposta su tre piani che, assieme alle costruzioni adiacenti costruite nei secoli, formano una tipica Casaforte.

Nel borgo di Ville si trova anche la cappella dedicata a Sant'Antonio ✳ costruita su un masso, ed inoltre, vi sono numerose case rurali risalenti anche al XVII secolo.

L'intero complesso delle frazioni è stato oggetto di un'importante opera di ri-qualificazione intesa a riportare l'abitato allo splendore di un tempo.

Le frazioni sono ora la meta ideale per una piacevole e fresca passeggiata.



Bataille des Chèvres

**29° CONCORSO
REGIONALE
BATAILLES
DES CHEVRES
ANNO 2026**

**fiesta del
Valle d'Aosta Lard
d'Arnad DOP**

**sabato
29
agosto**

**inizio pesatura 16:00
fine pesatura 18:00
inizio combat 20:30**

Vi ricordiamo i
prossimi appuntamenti:

sabato 5 settembre:
CHALLAND-SAINT-ANSELME

sabato 19 settembre:
BRUSSON

domenica 20 settembre:
VALPELLINE

sabato 26 settembre:
VALTOURNENCHE

domenica 4 ottobre:
ARVIER

domenica 18 ottobre:
QUART

domenica 8 novembre:
CROIX NOIRE (finale)

in notturna

Il circuito delle "Batailles des Chèvres" si è strutturato, a livello regionale, dall'anno 1997 grazie soprattutto all'impegno e alla grande passione degli allevatori di capre di razza valdostana che supportati dall'Amministrazione Regionale è giunto all'attuale 22° concorso regionale.

Inizialmente con sei comitati zionali ora con ben 14 comitati organizzatori all'interno del Comité Régional che vanno a coprire l'intero territorio della Valle d'Aosta.

Le capre che vi partecipano sono di razza autoctona (Valdostana) riconosciuta a livello nazionale con un Registro Anagrafico. L'uomo, nelle battaglie, allestisce il "quadro", la cornice della manifestazione: il contenuto è definito dalle regine, in questo caso le capre.

L'esito della battaglia è sempre incerto, perchè gli animali non sono macchine, e può sempre capitare la giornata "no".

L'attesa, la suspense fa sì che gli animi si appassionino, perchè ci sono regine che non sbagliano mai, o quasi mai, e poi ci sono le out-sider, le rivelazioni.



Per informazioni:
www.bataillesdeschevres.it

Laboratorio del Miele



venerdì 28 e sabato 29
ore 10.00 e ore 15.30

**Visita guidata
con dimostrazione di smielatura e
degustazione di 12 mieli
nel laboratorio l'Abeille d'Arnad in
fraz. Prouve 28 a 100 m dalla sagra**



costo a persona € 10

per i bambini
accompagnati
da genitori
la visita è gratuita

Massimo 16 persone
per gruppo
minimo 6



**Les TOURNEURS
de la Basse Vallée**

associazione per la tornitura d'arte su legno
Pont-Saint-Martin VALLE d'AOSTA

**DOMENICA
30 AGOSTO**

Dimostrazione di
**tornitura
legno**

**Possibilità di assistere
alla realizzazione
di oggetti di legno torniti**



Venite a visitare i nostri monumenti



CHIESA PARROCCHIALE

La chiesa di San Martino ad Arnad costituisce una interessante testimonianza di architettura romanica in valle d'Aosta risalente ai secoli XI e XII, nonché delle trasformazioni quattrocentesche avvenute nel contesto culturale dominato dalla figura di Giorgio di Challant.

La chiesa di San Martino si trova nel capoluogo di Arnad-Le-Vieux. L'edificio attuale ha una pianta ad andamento trapezoidale con tre navate, che conservano una copertura costituita da volte gotiche a crociera a sesto acuto ribassato. I pilastri a pianta sostengono grandi archi che si appoggiano su capitelli. La facciata presenta un portale centrale in tufo del XV sec., decorato con un arco carinato che raffigura due tronchi d'albero intrecciati e sormontato da un rosone. Le finestre sono costituite da slanciate monofore. Il campanile, a pianta quadrata presenta un'alta cuspide piramidale. Il sottotetto della navata sinistra è decorato con affreschi tardo-gotici. Tra i soggetti rappresentati sono riconoscibili "San Giorgio che combatte il drago", il "Banchetto di Erode", una "Crocifissione" e la "Decollazione del Battista".

Il museo parrocchiale conserva alcuni interessanti oggetti sacri.



Orario SS. Messe:

Sabato
ore 18,30

Domenica
ore 10,00

BORGO DI VILLE

A pochi passi dalla zona in cui si svolge la manifestazione si trova l'abitato delle frazioni Costa, Prouve, Pied-de-Ville e Ville che è molto probabilmente l'insediamento più antico, ancora presente oggi, che si trova ad Arnad.

La costruzione della "Tor dé l'Ohtà", che attesta la presenza della famiglia Valleise sul territorio di Arnad a partire dalla fine del XIII secolo, è una torre quadrilatera disposta su tre piani che, assieme alle costruzioni adiacenti costruite nei secoli, formano una tipica Casaforte.



Nel borgo di Ville si trova anche la cappella dedicata a Sant'Antonio costruita su un masso, ed inoltre, vi sono numerose case rurali risalenti anche al XVII secolo.

L'intero complesso delle frazioni è stato oggetto di un'importante opera di riqualifica-

zione intesa a riportare l'abitato allo splendore di un tempo; è stata infatti ripristinata l'intera pavimentazione stradale con il ciottolato e sono stati curati anche gli arredi urbani quali ad esempio i fontanili.

Le frazioni sono ora la meta ideale per una piacevole e fresca passeggiata.

Arnaud

Valle d'Aosta

Planimetria viabilità e parcheggi



Borgo
di Ville

Château
Vallaise

Chiesa
Parrocchiale

Fermata
trenino
navetta

Trenini
navetta gratuiti
tutti i giorni
fino alle ore 23,00

◀ AOSTA

CAMPER

CAMPER

◀ AUTOSTRADA AOSTA
Casello Verrès km. 3

BUS

Fermata
trenino
navetta

TORINO ▶

- Ufficio Informazioni
- Autostrada Torino-Aosta
- Strada Statale 26
- Strada pedonale
- Strade di accesso a senso unico
con possibilità di parcheggio su 1 corsia
- Area festa
- Parcheggi
- Le frecce indicano i sensi di marcia
nei sensi unici
- Ingresso area festa
- Parcheggio disabili
- Zona tende



L'accoglienza è stata curata per tutte le persone.
L'accessibilità alle persone con disabilità motoria
è garantita in gran parte del sito. Alcune zone sono
raggiungibili con il supporto di un accompagnatore.
I parcheggi e i servizi igienici si trovano nelle
vicinanze dell'accesso all'area.

Per informazioni: 328.7188673

AUTOSTRADA TORINO ▶
Casello Pont-St-Martin km. 9

foto di Cesare Cossavella - Yuri Costablow