

SABATO 1° OTTOBRE - vie del paese

- dalle h. 10.00 INAUGURAZIONE DEVÉTÉYA 2022
APERTURA DELL'ESPOSIZIONE FIERISTICA
con la partecipazione de LOU TINTAMARO DE COGNE
e LES CHETTAS DI XERTIGNY
- dalle h. 10.30 LA DEVÉTÉYA DELLE CAPRETTE E DELLE REGINE
dalle h. 11.15 LA DEVÉTÉYA DELL'ALPEGGIO "PONTON" di Gérard Maurilio
dalle h. 12.15 LA DEVÉTÉYA DELL'ALPEGGIO "TAVERONNA"
dalle h. 15.00 LA DEVÉTÉYA DELL'ALPEGGIO "PÉRADZA" di Teppex Claudia
dalle h. 16.00 LA DEVÉTÉYA DELL'ALPEGGIO "BOUC" di Giolitto Giovanni
dalle h. 20.00 CENA DE LA DEVÉTÉYA* a cura della ProLoco di Cogne
Palestra comunale
- a seguire SERATA DANZANTE con la Band di Mimmo Mirabelli

DOMENICA 2 OTTOBRE

- h. 10.00 Chiesa Parrocchiale di Sant'Orso
SANTA MESSA
Messa cantata da La Maîtrise de Cogne
- h. 10.45 Sagrato della Chiesa
SFILATA IN MUSICA DEGLI ANIMALI D'ALPEGGIO
accompagnati da Lou Tintamaro Enfants
- h. 11.15 Piazza E. Chanoux
BENEDIZIONE DEGLI ANIMALI
- al termine Piazza E. Chanoux
VACHEMENT DRÔLE
Incontro con lo storico e guida turistica
Mauro Caniggia Nicolotti



Sabato e domenica, a pranzo e cena, presso i ristoranti convenzionati,
menù tipico Les Saveurs de l'Alpage (vedi elenco ristoranti)

RINGRAZIAMENTI

La manifestazione è organizzata da:
Consorzio Operatori Turistici Valle di Cogne
con il supporto finanziario di:
Comune di Cogne

e patrocinata da:
Parco Nazionale Gran Paradiso
Office Régional du Tourisme

Si ringrazia per la partecipazione Lou Tintamaro,
Lou Tintamaro Enfants, Les Chettas di Xertigny, la ProLoco,
la Maîtrise de Cogne, agricoltori, espositori e tutti coloro che
hanno contribuito alla buona riuscita della manifestazione.



*su prenotazione
(c/o uffici Cogne Turismo)
sino ad esaurimento
posti disponibili.
Per ogni pasto venduto,
verrà devoluto 1 € alla
Fondazione Ricerca
Fibrosi Cistica



SABATO 1° - DOMENICA 2 OTTOBRE 2022

Devétéya de Cogne

15^a
edizione



DISCESA A VALLE
DEL BESTIAME
E MERCATO
CON PRODOTTI TIPICI



INFO Consorzio Operatori Turistici Valle di Cogne
tel 0165 74835 • info@cogneturismo.it • www.cogneturismo.it



LEGENDA

- 1 ● PRODOTTORI AGROALIMENTARI
- i ● ARTIGIANI
- 1 ● ASSOCIAZIONI NO-PROFIT E FONDAZIONI
- A ● MENÙ TEMATICI
- 🐄 ● PASSAGGIO DELLE MANDRIE
- i ● PUNTO INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI

ESPOSITORI

- 1. ● LA FERME DU GRAND PARADIS prodotti caseari
- 2. ● LE BESON frutta/verdura
- 3. ● FEO Aldo legno
- 4. ● JEANTET Orsetta legno
- 5. ● PANSINI Tiziana chiacchierino
- 6. ● BERTOLINI Luciana hobbystica
- 7. ● GRATTON Liliano prodotti caseari
- 8. ● ABRAM Corrado legno
- 9. ● PRASUPIAZ prodotti caseari
- 10. ● MACELLERIA MARCO salumi
- 11. ● IL PARADISO DEI GOLOSI prodotti dolciari
- 12. ● LES DENTELLIÈRES DE COGNE pizzi al tombolo
- 13. ● GARIN Massimiliano prodotti caseari
- 14. ● GLAREY Italo legno
- 15. ● FORNARESIO Cipriano legno
- 16. ● PIANTA Pier Giorgio cuoio
- 17. ● ARPISSON prodotti caseari
- 18. ● GRAN PARADISO PANE prodotti da forno

- 19. ● LE MOTTE frutta/verdura
- 20. ● LA MAISON DU GOÛT prodotti da forno
- 21. ● DA EMY génépy e erbe di montagna
- 22. ● COSTA DEL PINO prodotti caseari
- 23. ● TORRE Enrico miele
- 24. ● VIN ET BIÈRE DES MINES vini e birra
- 25. ● LE CAFÉ DU MÉDECIN GRAPPEIN
- 26. ● FORETIER Riccardo legno
- 27. ● BORINATO David legno
- 28. ● GIORDANO Monica hobbystica
- 29. ● PETITJACQUES Bruno legno
- 30. ● GÉRARD Nathalie hobbystica
- 31. ● BÉRARD Lea legno
- 32. ● LE FRITTELLE DI MELE DI GIO' E MARTINO
- 33. ● SAINT GRAT mele Augusta
- 34. ● LES FRUITS DE TCHIEN mele e succo di melà
- 35. ● INSTITUT AGRICOLE RÉGIONAL

24 DEBLOCAGE DES VINS DES MINES

Degustazione di vini accompagnata dalla narrazione delle caratteristiche organolettiche delle uve e dei territori valdostani in cui esse maturano, con particolare riferimento alla biodiversità dei vitigni autoctoni della Valle d'Aosta e di come l'affinamento in miniera riesca ad arricchire la loro maturazione.

Iniziativa parte del progetto "Biodiversità Stellata / Biodiversité Étoilée", che unisce i comuni di Cogne e Alba con i comuni savoiardi di Bourget-Du-Lac e La Motte-Servolex, nell'ottica di sensibilizzazione al tema della biodiversità, secondo il programma di cooperazione transfrontaliera Interreg V-A Francia-Italia Alcotra.

- IL MENÙ "LES SAVEURS DE L'ALPAGE"**
presso i ristoranti aderenti - € 35,00 (bevande escluse)
- A. BAR À FROMAGE | 0165.749696
 - B. BRASSERIE LES PERTZES | 0165.749227
 - C. CŒUR DE BOIS | 0165.74030
 - D. LA BARME | 0165.749177
 - E. LA MADONNINA DEL GRAN PARADISO | 0165.74078
 - F. LOU BEQUET | 0165.74651
 - G. LOU RESSIGNON | 0165.74034
 - H. LOU TCHAPPÉ | 0165.74379
 - I. NOTRE MAISON | 0165.74104
 - J. SANT'ORSO | 0165.74821
 - K. TRATTORIA SONVEULLA | 0165.1911005