

ÉTÉTRAD 2019

MUSIQUE TRADITIONNELLE
DU MONDE EN VALLEE D'AOSTE
22ÈME ÉDITION



20-24 AOÛT 2019
CHARVENSOD - PLAN FÉLINAZ (VALLE D'AOSTA)

EXTRAFESTIVAL
PRODUTTORI LOCALI

GIOVEDÌ 22 AGOSTO | 10.30 – 12.00
CAFFÈ OLIETTI *Famiglia Lucianaz*

Raggiungibile con passeggiata collettiva dall'area Festival.
Partenza ore 10 :30.

La torrefazione Caffè Ollietti, con sede in via De Tillier 30 ad Aosta, è stata rilevata nel 1962 da Eugenio Lucianaz, per alcuni anni in società con la sorella Romilda, per poi continuare con la presenza granitica della moglie Emilia. All'inizio del 1970, in seguito alla variazione della destinazione dell'immobile, la torrefazione e la vendita sono state trasferite in località Ampaillan di Charvensod, dove è tuttora operativa. Nei primi anni del XXI secolo, con il sostegno dei figli Paola e Diego, l'azienda diventa proprietaria anche della torrefazione "La Maison du café" di via Garibaldi ad Aosta e del suo celebre marchio Chicco d'oro, ceduti dalla famiglia Manfrin.

L'attività di vendita e distribuzione si svolge essenzialmente all'interno del territorio valdostano ma non disdegnando tuttavia la presenza di clienti che manifestano fedeltà decennale nei vicini territori del Canavese, del Piemonte, della Savoia e della Francia.

L'azienda produce ancora il caffè in maniera artigianale, ascoltando gli scricchiolii dei chicchi. Il processo è sicuramente più lungo e faticoso rispetto a un procedimento industriale, ma questo è proprio uno dei punti di forza del nostro caffè. La lenta tostatura e la dimensione ridotta della tostatrice permettono di ottenere dei chicchi uniformemente tostati, requisito essenziale affinché gli aromi possano essere estratti durante la preparazione del caffè.

JEUDI 22 AOÛT | 10h30 – 12h00
CAFFÈ OLIETTI *Famille Lucianaz*

Rejoignable par une promenade collective depuis l'aire du Festival. Départ à 10h30.

La torréfaction Caffè Ollietti, située en rue De Tillier 30 à Aoste, a été reprise en 1962 par Eugenio Lucianaz, pendant quelques années en partenariat avec sa sœur Romilda et ensuite avec la présence « granitique » de son épouse Emilia. Au début de 1970, à la suite du changement de destination du bâtiment, la torréfaction et la vente ont été transférées à Ampaillan, hameau de Charvensod, où elle est toujours active. Au début du XXIe siècle, avec l'aide de leurs enfants, Paola et Diego, la société devint également propriétaire de La Maison du café située en rue Garibaldi à Aoste et de sa célèbre marque « Chicco d'oro », vendue par la famille Manfrin.

L'activité de vente et de distribution a lieu essentiellement dans la région Vallée d'Aoste, sans toutefois dédaigner la présence de clients fidèles depuis des décennies dans les territoires voisins du Canavais, du Piémont, de la Savoie et de la France.

La société produit toujours du café de manière artisanale, en écoutant les craquements des grains. Le processus est certainement plus long et plus difficile qu'un processus industriel, mais c'est précisément l'un des points forts de ce café. La torréfaction lente et la petite taille de la rôtissoire permettent d'obtenir des fèves uniformément grillées, une condition essentielle pour que les arômes puissent être extraits lors de la préparation du café.



Lucianaz

