

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

VENERDÌ 23 AGOSTO | 10.30 – 12.00

CHÈVRES À CHEVAL

Azienda di allevamento caprino, produzione di formaggi e di vino doc

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

Ad oggi gestita da Silvano Bianquin e Graziella Nelva Stellio, l'azienda agricola Chèvres a Cheval nasce molti anni fa dalla passione e antica professione dei nonni di Graziella, Augusto e Albina Berlier agricoltori e allevatori di bovini, insieme ai nonni di Silvano, Maurice e Aurelie Anselmet.

Da allora l'azienda si occupa con amore e dedizione dell'allevamento caprino e della produzione di uve DOC.

Il ricovero animali oggi può ospitare fino a 70 capre, mentre i vigneti si estendono per circa 3 ettari. Un allevamento piccolo ma ricercato, dove regna una regola fondamentale ovvero il rispetto assoluto degli animali e delle loro esigenze. Il latte delle capre viene trasformato, attraverso la mungitura meccanica ed il passaggio nel refrigeratore o nelle caldaie, in **deliziosi formaggi** quali ad esempio le **tome di capra Zaticon d'Or e d'Arzen**: squisiti prodotti di nicchia la cui stagionatura avviene in vecchie cantine in pietra situate a 1.700 metri a Tsacot, nella bellissima conca di Pila.

Fanno poi parte dell'azienda, ma soprattutto della "famiglia", anche due splendidi **cavalli purosangue arabi** di nome Pazar e Primfik con i quali Silvano partecipa a numerose gare di endurance di livello nazionale ed internazionale.

VENREDI 23 AOÛT | 10h30 – 12h00

CHÈVRES À CHEVAL

Société d'élevage de chèvres, production de fromages et de vin aop.

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

Aujourd'hui dirigée par Silvano Bianquin et Graziella Nelva Stellio, la ferme de Chèvres à Cheval est née, il y a de nombreuses années, de la passion et du métier ancestral des grands-parents de Graziella, les agriculteurs et éleveurs Augusto et Albina Berlier, ainsi que des grands-parents de Silvano, Maurice et Aurélie Anselmet. Depuis lors, l'entreprise s'occupe avec amour et dévouement de **l'élevage de chèvres** et de la **production de raisins DOC**.

De nos jours, l'étable peut abriter jusqu'à 70 chèvres, tandis que les vignobles s'étendent sur environ 3 hectares. Un élevage petit mais raffiné, où une règle fondamentale règne : le respect absolu des animaux et de leurs besoins. Le lait de chèvre est transformé, par la traite mécanique et le passage dans la chambre froide ou dans la chaudière, en de délicieux fromages comme, par exemple, les **tomme de chèvre Zaticon d'Or et d'Arzen** : des produits de niche exquis dont le vieillissement a lieu dans de vieilles caves en pierre situées aux 1.700 mètres de Tsacot, dans le magnifique vallon de Pila. Ils font partie de l'entreprise, mais surtout de la "famille", deux splendides **chevaux arabes de race** nommés Pazar et Primfik avec lesquels Silvano participe à de nombreuses compétitions d'endurance nationales et internationales.

