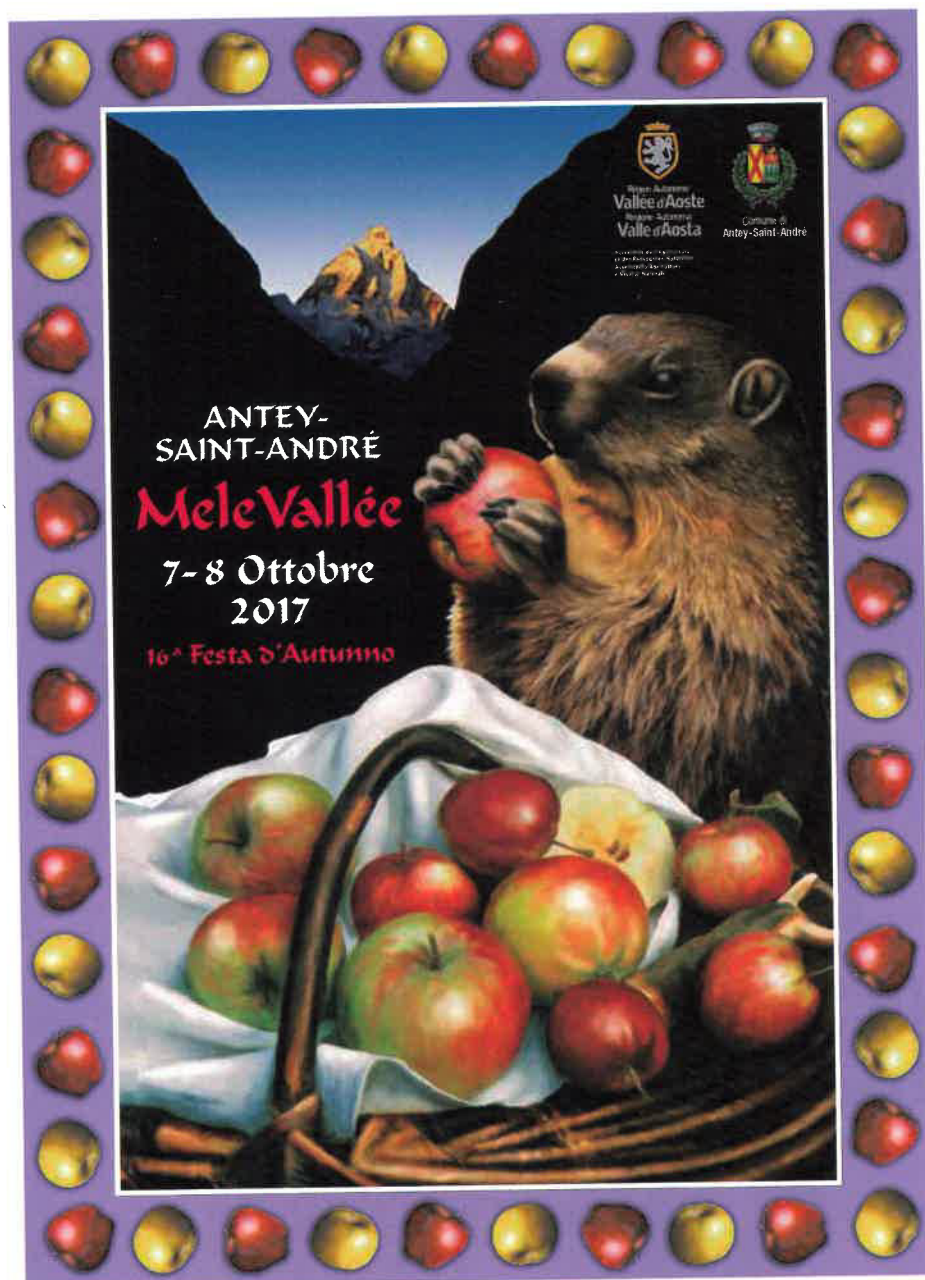


MELE VALLÉE 2017

# La fiesta de la manzana y la sidra de Italia



Al pie del mítico Matterhorn-Monte Cervino, en la frontera entre Italia y Suiza, el pequeño pueblo de Antey-Saint-André celebra un año más, y ya son dieciséis, la Fiesta del Otoño, con el Mercado Mele Vallée y la reunión nacional de Sicera, la reunión de los lagareros italianos, y por segundo año consecutivo también con presencia de LA SIDRA.



La Casa de la Cultura ye'l llugar dedicáu a les conferencies.

A lo largo de dos días, el fin de semana del sábado 7 y el domingo 8 de octubre, el casco antiguo del pueblo de Antey-Saint-André vuelve a acoger las actividades de la fiesta y el mercado agrícola y artesano de Mele Vallée, un festival centrado en el tema de la manzana y la sidra, no en vano el Valle

de Aosta es la capital de la manzana del país. Los escenarios de la fiesta que organiza el Ayuntamiento son numerosos, desde las calles del casco viejo, donde se instalan los puestos del mercado, la casa de la cultura, o el colegio infantil, hasta el campo de deportes.

**PASCOMPAN<sup>®</sup>**

**HIELOS** **GUBITOS**  
**PERLA**  
**ESGAMA**





**Pan fresco y tierno todos los días**  
**Soluciones para hostelería y panadería**

Síguenos en facebook



Empresa 100% asturiana

**Teléfono: 984 04 14 11**

**Contestador: 984 04 14 12**

**E-mail: pedidos@pascompan.es**

**www.pascompan.es**



Manzanas en la ladera de los Alpes.

Y es que también las actividades programadas para esos días son variadas y muy numerosas, pues además del mercado que le da nombre a la fiesta, cuenta con animaciones infantiles, exposiciones, iniciativas gastronómicas centradas en la manzana, encuentros con representaciones de otros municipios italianos y europeos con los que Aoste-Saint-André se encuentra hermanado, conferencias sobre el sector de la sidra y presentaciones, degustaciones y venta de sidra tanto de Italia como de otros países europeos.

Y allí, en el corazón de los Alpes, y en la base misma del Matterhorn-Monte Cervino, será donde de nuevo se realizarán las conferencias y las presentaciones profesionales a cargo de conocidos profesionales vinculados al mundo de la sidra europea, y entre los que también se encuentran invitados los representantes de LA SIDRA y la Fundación Asturias XXI.

De las conferencias y presentaciones, diremos que el sábado será el día reservado para los representantes locales de los departamentos de Agricultura y Recursos Naturales, de Sanidad y del Instituto Agrícola Regional del Valle de Aosta, mientras que el domingo va a ser el destinado a los invitados extranjeros y profesionales de la sidra, con la pre-

sencia del enólogo valdostano Gianluca Telloli, el estudioso bretón, catador y crítico Marc Gleonec, el investigador y escritor suizo Dominik Flammer y, desde Asturias, el colaborador de LA SIDRA Donato Xuaquín Villoria.

Todo ello, actividad festiva, aspectos culturales, parte técnica y, por supuesto, enológica y gastronómica, enmarcado en el interés por la potenciación del sector agroalimentario vinculado a la sidra y la manzana locales, que después de haber intentado erradicarlo, por el apoyo político que en otros tiempos del siglo XX se quiso dar al sector vitivinícola, actualmente se trabaja para volver a recuperarlo como un recurso económico más del valle, junto con el turismo y el vino, y también como un elemento definidor de la historia de su pueblo que, afortunadamente, nunca se llegó a perder por completo.

De hecho y, a pesar de esos avatares históricos de los años de gobierno de Benito Mussolini, la sidra se pudo mantener en el ámbito casero y artesanal hasta que a día de hoy en Italia se están volviendo a producir comercialmente no sólo sidras, sino hasta aguardientes y vermús de sidra de muy elevada calidad, que poco o nada tienen que envidiar a los producidos en el resto de países de Europa.