

Le manifestazioni storiche

Le tradizioni affondano le loro radici nelle origini della popolazione alpina di questa valle.

Il carnevale, con le sue maschere caratteristiche, è noto e apprezzato, così come i giochi popolari della rebatta e del fiolet.

Un capitolo a sé merita la festa della seupa à la Vapelenentse: ogni anno a fine luglio, nella domenica che precede o segue il 27 luglio, festa del patrono San Pantaleone, la Pro loco di Valpelline prepara e distribuisce un piatto tradizionale, la “seupa à la Vapelenentse”.

Seupa à la Vapelenentse



La seupa è un piatto forte della cucina tradizionale della Valpelline ed è uno dei piatti più apprezzati della gastronomia regionale. Le sue origini sono oscure e si perdono nel tempo, ma la preparazione ricarica un costume alimentare consolidato in tutte le valli valdostane. Nel passato la cucina aveva come comune denominatore l'autarchia e pertanto il pane raffermo, il burro, la fontina, la verza e il brodo erano sempre disponibili.

La seupa era il piatto unico che forniva le calorie necessarie al duro lavoro dei montanari. Oggi la gastronomia regionale più raffinata ha recuperato questo piatto semplice.

La Féa de Vapeleunna



L'antica fiera del bestiame e dei prodotti tipici si svolge ogni anno la domenica che precede il terzo lunedì di settembre e viene organizzata dal Comune di Valpelline con la collaborazione della Pro loco di Valpelline.

La predetta manifestazione è conosciuta in tutta la Valle d'Aosta in quanto, in tempi passati, si trattava della prima fiera dopo la discesa dagli alpeggi e tracciava, pertanto, il mercato autunnale del bestiame. Nel corso degli anni l'aspetto prevalentemente agricolo-commerciale è venuto meno trasformandosi in un momento di incontro tra i vari agricoltori locali.