

# DEVÉTÉYA: A COGNE RITORNA LA TRADIZIONE



IlViaggiatoreMagazine -  
Devétéya (Transumanza) -  
Cogne-Aosta

La **Devétéya**, giunta alla sua dodicesima edizione, è uno degli eventi più attesi a [Cogne](#).

Come da tradizione, dopo un'estate passata all'alpeggio, l'ultimo sabato di settembre le vacche pezzate di razza valdostana rientrano a valle adornate dei **bosquet**, copricapi floreali "a tema", rosso per le bovine più "battagliere" e forti, le regine delle corna, "bianco" invece per le regine del latte, le più produttive. Le mandrie, precedute dai proprietari in costume tradizionale, e accompagnate dalle note dei *Lou Tintamaro*, percorrono le vie di Cogne per poi farsi ammirare nella Prateria di Sant'Orso, prima di essere riportate nelle rispettive stalle. L'arrivo delle mandrie si sussegue nel corso di tutta la giornata di sabato. E' veramente una gioia per gli occhi vedere i colori degli ornamenti floreali che vengono posti sulla testa delle mucche.



IlViaggiatoreMagazine -  
Devétéya (Transumanza) -  
Cogne-Aosta-Foto Rey

## Sfilata in musica e benedizione

## degli animali

**Sabato 29 settembre** in paese verrà anche organizzato un mercatino dedicato alla produzione agricola e artigianale locale dove gustare le caratteristiche *tegole*, il dolce *mecoulin* oppure la saporita fontina. Ovviamente è possibile acquistare le magnifiche creazioni degli artigiani locali. Per l'edizione 2018, la fiera ospiterà anche prodotti a Marchio di Qualità del Parco e tipicità delle zone piemontesi e venete, in occasione del gemellaggio con le località piemontesi di Valprato Soana e Ronco Canavese e il comune di Mel (BL) in Veneto.

Per **domenica 30 settembre**, è prevista la consueta Santa Messa e successiva sfilata in musica oltre alla benedizione degli animali.



IlViaggiatoreMagazine -  
Devétéya (Transumanza) -  
Cogne-Aosta

## Menu tematici dedicati alla tradizione

Durante tutto il week end della *Devétéya* selezionati ristoranti di Cogne proporranno menù tematici – al costo fisso di 30 euro – ispirati alla tradizione gastronomica locale, a base di prodotti del territorio: *Les Saveurs de l'Alpage*, dal filetto di trota di Lillaz, alla mocetta e fontina d'alpeggio, dalla toma ai porcini, alle barbabietole, ingredienti a km 0 delle aziende agricole locali, per comporre piatti squisiti come *Il risotto al Bleu d'Aoste e pere, gel allo zafferano* o *Gli gnocchetti di farina di castagne alla mocetta e Fontina d'alpeggio*, le immancabili *Seupette à la Cogneintze* e la *Favò*

*di Oizen, l'originale gelato al Génepy* solo per citare alcune delle prelibatezze che riserva questa due giorni all'insegna della genuinità delle tradizioni e della gastronomia. E' senza dubbio un'ottima occasione per trascorrere un week-end diverso all'insegna delle antiche tradizioni e a contatto con la Natura. Un'esperienza che lascia soddisfatti sia adulti che bambini.