



Camera valdostana  
Chambre valdôtaine

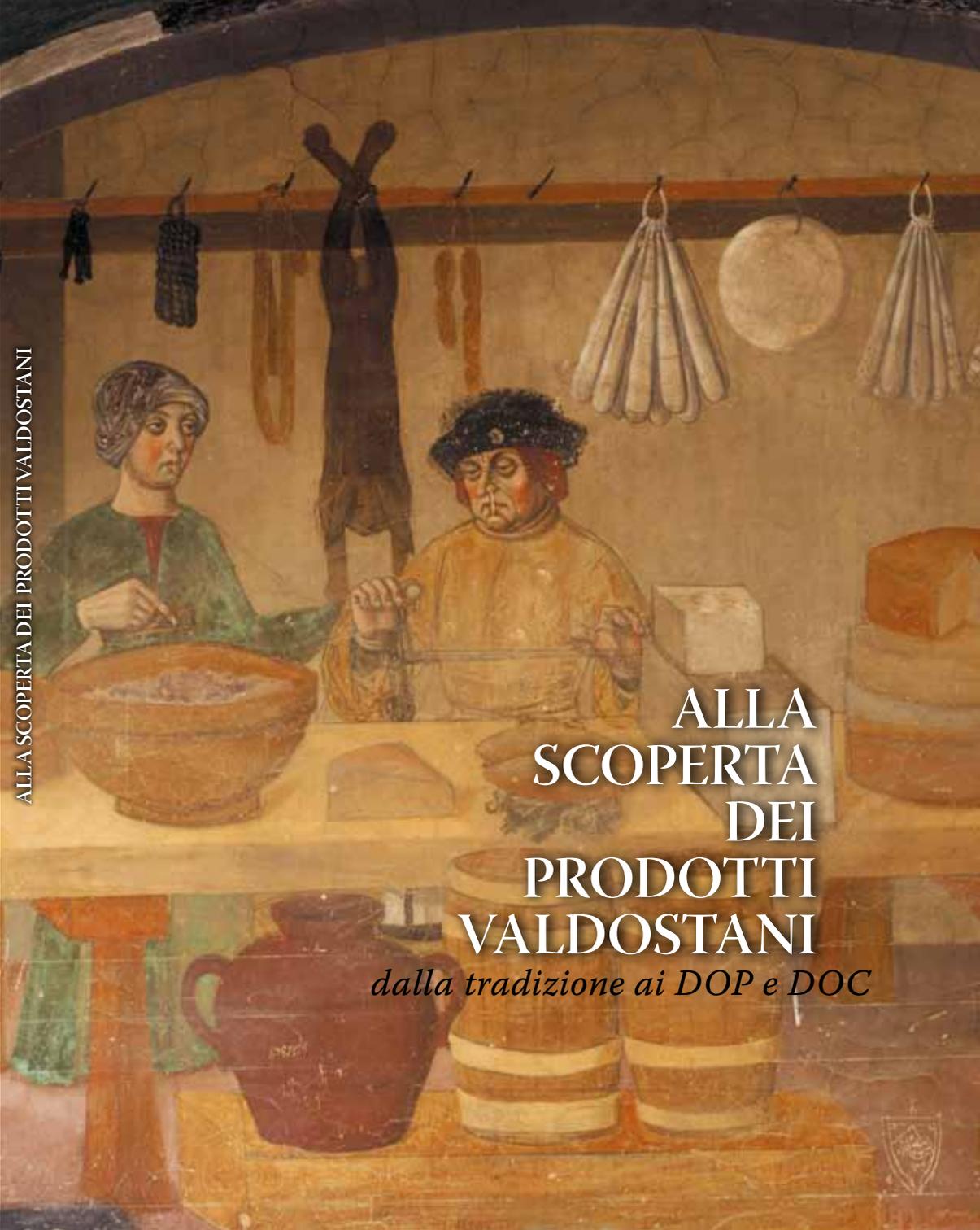


Région Autonome  
**Valle d'Aoste**  
Regione Autonoma  
**Vale d'Aosta**

Assessorat des Activités  
productives  
Assessorato Attività  
produttive

Assessorat de l'Agriculture  
et des Ressources  
naturelles  
Assessorato Agricoltura  
e Risorse naturali

**ITALIA**   
Istituto nazionale per il Commercio Estero

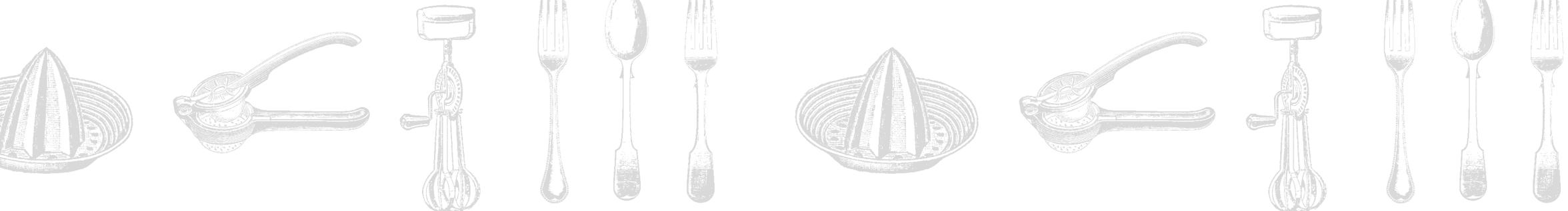
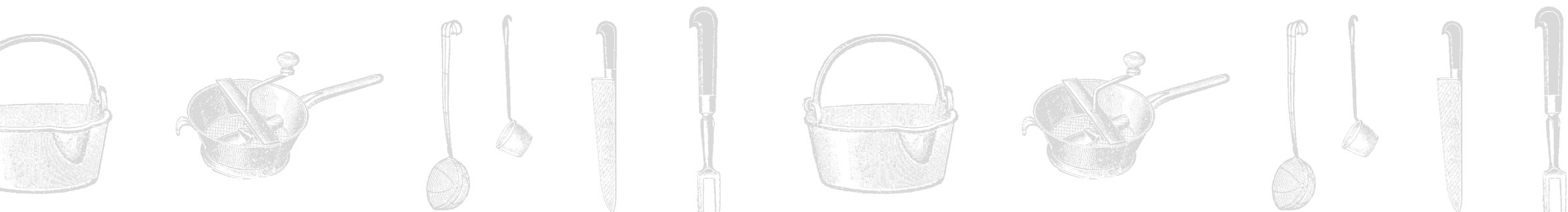


ALLA SCOPERTA DEI PRODOTTI VALDOSTANI

# ALLA SCOPERTA DEI PRODOTTI VALDOSTANI

*dalla tradizione ai DOP e DOC*





ALLA  
SCOPERTA  
DEI  
PRODOTTI  
VALDOSTANI

*dalla tradizione ai DOP e DOC*

La Valle d'Aosta è una regione alpina incastonata tra il Monte Bianco, il Gran Paradiso, il Cervino e il massiccio del Monte Rosa, la cui agricoltura si è adattata alla morfologia del territorio modellandolo nel tempo, creando un giusto equilibrio tra natura, agricoltura, uomo e il ripetersi delle stagioni.

Diverse le produzioni agricole con netta predominanza dei prodotti derivanti dalla zootecnia.

Le conformazioni montuose non hanno, infatti, permesso lo sviluppo di colture cerealicole o allevamenti di tipo intensivo, favorendo invece l'allevamento bovino e lasciando spazio, a fine Ottocento, alle colture foraggere a scapito dei cereali di montagna.

Le razze bovine valdostana pezzata rossa, pezzata nera e castana sono classificate a duplice attitudine, capaci, quindi, di fornire latte, da cui si ricavano famosi formaggi come la Fontina, o più sconosciute eccellenze quali la Toma di Gressoney; ma anche produttrici di carni che trovano la loro massima esaltazione nella produzione di salumi, macinati o da pezzo intero.

Sono ad oggi quattro le eccellenze per cui è stato riconosciuto il marchio di qualità DOP, quali: la Fontina, il Valle d'Aosta Fromadzo, il Valle d'Aosta Jambon de Bosses e il Valle d'Aosta Lard d'Arnad a cui si affiancano 31 Prodotti Agroalimentari Tradizionali di cui al decreto ministeriale 16 giugno 2010; senza dimenticare importanti produzioni tipiche locali.

La più emblematica dimostrazione di ricerca della qualità abbinata allo sviluppo enogastronomico è rappresentata dalle grandi conquiste dei vini valdostani, i quali sono ormai un'icona della nostra regione. La loro qualità è riconosciuta a livello internazionale e godono oggi di una particolare attenzione che i viticoltori hanno avuto nell'ultimo secolo nel mantenimento di molti vitigni autoctoni, alcuni dei quali unici nel panorama mondiale e che hanno grande successo in un momento di globalizzazione del settore grazie alla loro autenticità.

Ognuno di questi prodotti, dalla frutta al miele, dai prodotti da forno ai prodotti dell'orto, hanno la loro storia e un forte legame territoriale che si riscopre non solo nelle fonti scritte e orali, ma anche negli specifici oggetti dell'artigianato valdostano.

Piccoli e grandi prodotti enogastronomici che fondano le loro radici nella storia di un popolo che perpetua gesti, ricorrenze e savoir-faire indipendentemente dal mero reddito economico che se ne può trarre.

L'adozione di nuove tecnologie e il rispetto delle norme igienico-sanitarie di settore, permettono comunque di mantenere le tradizioni e l'uso dei costumi locali.

Questo opuscolo vuole essere un invito all'assaggio e alla conoscenza delle peculiarità valdostane attraverso i momenti conviviali ed enogastronomici che è possibile rivivere durante l'assaggio dei prodotti di seguito descritti assaporando l'accoglienza dei momenti di festa che è possibile vivere in ogni stagione nella nostra regione.

### **Giuseppe Isabellon**

Assessore all'Agricoltura e Risorse naturali

### **Ennio Pastoret**

Assessore alle Attività produttive

Questa guida alla scoperta dei prodotti enogastronomici valdostani intende divulgare una maggiore conoscenza delle produzioni locali per sostenerne la valorizzazione e la commercializzazione sui mercati esteri e costituisce il frutto della collaborazione tra la Regione Autonoma Valle d'Aosta - in particolare l'Assessorato Agricoltura e Risorse naturali e l'Assessorato Attività produttive - l'Istituto nazionale per il Commercio con l'Estero (I.C.E.) e la Camera valdostana delle imprese e delle professioni e la Chambre nell'ambito dell'accordo di programma tra la Regione ed il Ministero per lo Sviluppo economico in materia di promozione e valorizzazione del territorio valdostano e delle sue eccellenze.

Considerato che il rapporto primario dell'uomo con la Terra passa attraverso il cibo, si vuole qui consentire al consumatore, anche straniero, di approfondire la conoscenza della cultura e dell'identità da cui deriva la qualità della produzione alimentare valdostana, fornendogli insieme:

uno "strumento di memoria", perché riporta il lettore alle origini, spesso lontane nel tempo, delle tradizioni del territorio e dei suoi prodotti; un tuffo nel passato che permette di comprendere come i prodotti dell'enogastronomia valdostana siano il risultato di antiche consuetudini che hanno saputo vivere e rinnovarsi nel rispetto delle proprie origini sino ai nostri giorni;

uno "strumento di conoscenza", perché fornisce preziose informazioni sulle caratteristiche dei prodotti, sugli ingredienti utilizzati, descrive antiche ricette e consuetudini tramandate, narra curiosi aneddoti; uno "strumento di comprensione", perché i prodotti dell'enogastronomia valdostana se rappresentano, da un lato, una nicchia in termini di numeri di produzione, dall'altra rappresentano sicuramente un valore di assoluta eccellenza in termini di qualità.

Questa guida è, pertanto, un supporto descrittivo e fotografico essenziale all'operatore per riuscire a capire "l'anima" del prodotto. Acquistare un prodotto valdostano significa un po' acquistare anche il territorio in cui nasce, la sua storia, le sue tradizioni, il costante impegno delle sue genti ed i processi produttivi spesso ancora fortemente legati ad una sapiente manualità.

Soprattutto, questa guida intende costituire uno strumento di promo-commercializzazione, idoneo a far conoscere anche sui mercati esteri un tessuto di imprese a carattere prevalentemente artigianale, ma con una spiccata capacità ad aprirsi a nuove opportunità, e ad accettare nuove sfide commerciali, confrontandosi con realtà diverse e diversi interlocutori.

Pertanto la guida è predisposta in lingua francese ed inglese, oltre che ovviamente in italiano, ed è integrata da una seconda pubblicazione contenente i riferimenti delle aziende che producono e vendono i prodotti enogastronomici illustrati, per consentire di instaurare un contatto diretto, tra chi produce il cibo e chi lo gusta.

L'aggiornamento di detto elenco, indispensabile per assicurare la commercializzazione dei prodotti, è effettuato costantemente sul sito della Chambre, [www.madeinvda.it](http://www.madeinvda.it)

### **Nicola Rosset**

Presidente della Chambre Valdôtaine

Una guida completa, ricca d'informazioni ed accompagnata da suggestive immagini descrive con meticolosità e precisione la tradizione produttiva agroalimentare di un territorio straordinario. Leggendo questa guida, gli operatori commerciali e i consumatori potranno immergersi in un viaggio immaginario in una terra affascinante e seducente. Leggende, curiosità e storia si alternano a ricette e spiegazioni tecniche dei prodotti, consentendo l'agile lettura di una descrizione completa e raffinata della ricchezza eno-agroalimentare della Valle d'Aosta.

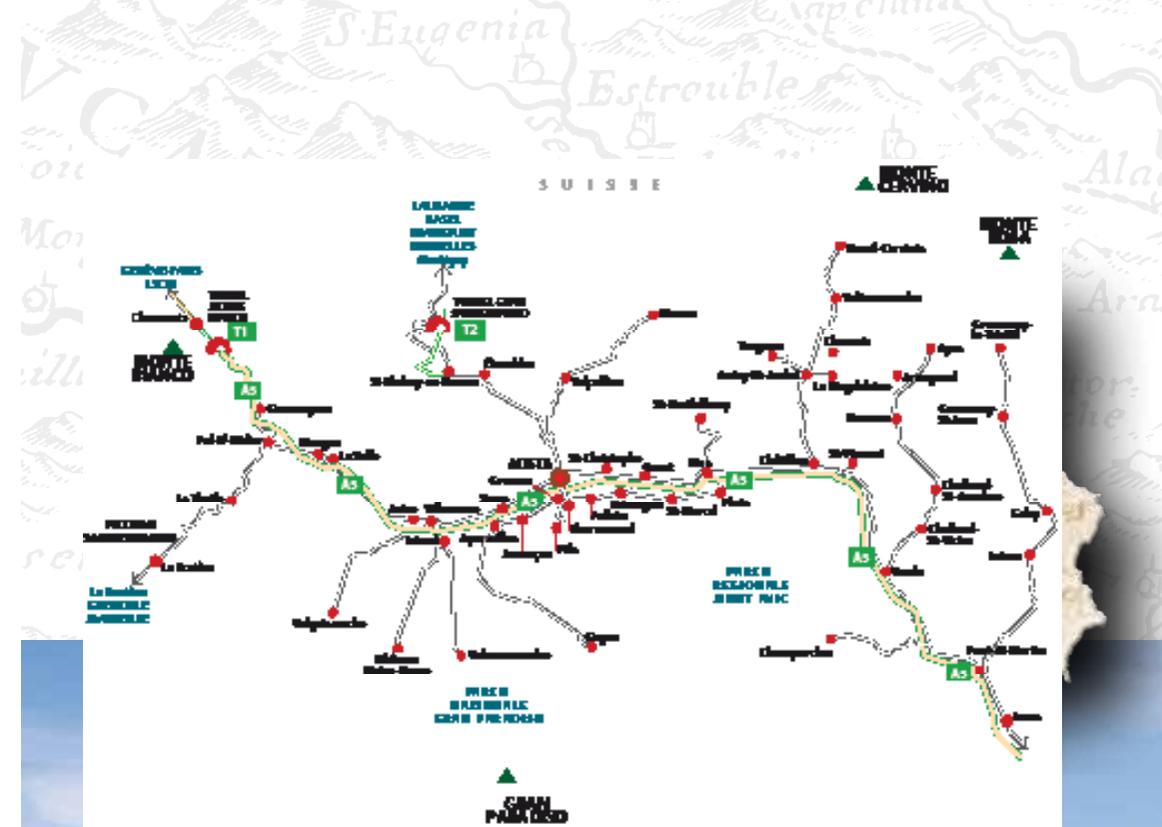
Il Made in Italy e la cultura gastronomica italiana vengono apprezzati nel mondo per la qualità, la varietà e l'eccellenza. L'Italia è il paese europeo che vede riconosciuti il più alto numero di prodotti DOP e IGP e vini DOCG, DOC e IGT. È nella tradizione del nostro paese seguire ed ascoltare la natura, saper proteggere e sostenere la produzione agricola non intensiva e continuare ad offrire al mercato, in Italia e all'estero, prodotti di qualità.

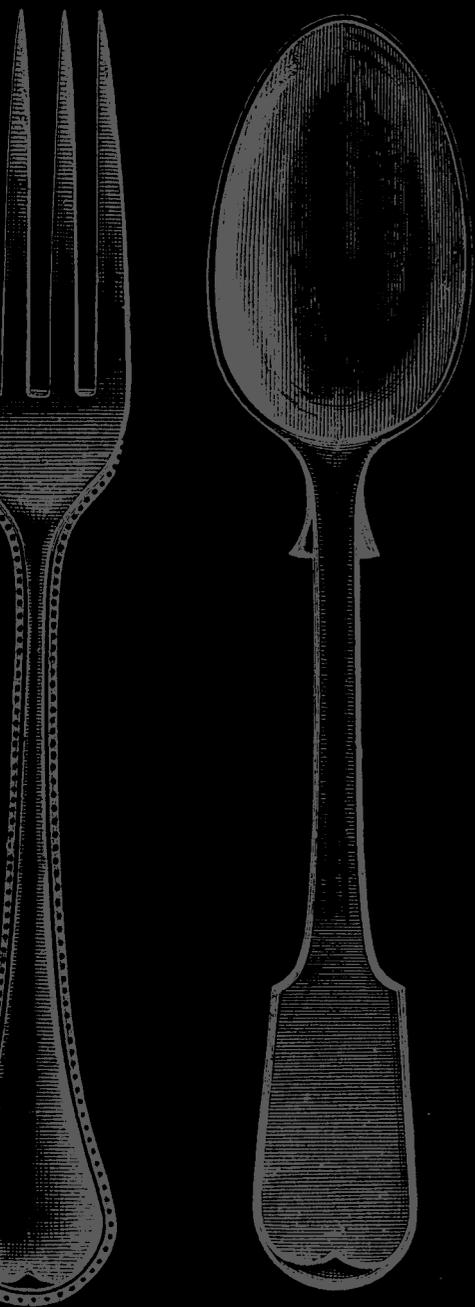
La produzione Valdostana è esempio particolare di una tradizione eno-agroalimentare locale che ha saputo crescere, svilupparsi ed internazionalizzarsi mantenendo uno stretto legame con la tradizione ed il territorio. Saperi e sapori che si trasmettono di generazione in generazione e che forti delle caratteristiche di qualità, tracciabilità e unicità travalicano i confini regionali per approdare in nuovi mercati. Tradizione e territorio diventano interpreti della promozione dei prodotti tipici valdostani sui mercati esteri, da cui la produzione di questa utile guida in francese e in inglese destinata ad operatori commerciali e consumatori d'oltre confine.

Questa preziosa guida è uno strumento di conoscenza e di referenza per i consumatori e gli operatori commerciali che vogliono scoprire, imparare ad apprezzare e utilizzare i prodotti valdostani in Italia e nel mondo. La guida composta da due volumi, il primo dedicato alla descrizione della produzione valdostana e il secondo destinato alla raccolta delle aziende produttrici, si affianca e serve di complemento alle iniziative di promozione nei mercati esteri che l'ICE, la Regione Autonoma Valle d'Aosta e la Chambre Valdôtaine organizzano a favore delle aziende e del territorio valdostani. Dai mercati più vicini dei Paesi dell'Unione Europea ai mercati più lontani, difficili e sofisticati come quello giapponese, i prodotti del settore eno-agroalimentare della Valle d'Aosta hanno trovato estimatori che ne hanno riconosciuto ed apprezzato la qualità. Da anni far conoscere le aziende e i prodotti eno-agroalimentari valdostani nei mercati esteri è l'obiettivo della missione che l'ICE condivide con la Regione, la Chambre e le aziende. Questa guida offre un contributo informativo utile e prezioso per avvicinare gli operatori commerciali e i consumatori dei mercati esteri ai prodotti alimentari e ai vini valdostani di alta qualità, quali perfetti interpreti ed ambasciatori del Made in Italy nel mondo.

### Francesca Zadro

Direttore ICE Torino  
Sede Regionale per il Piemonte e la Valle d'Aosta  
Istituto nazionale per il Commercio Estero





TRaDiZiONALi



DoP



DoC



DiStiLLATI

pag. **8** Latte e formaggi

- 10 *Lasé*
- 12 Fontina
- 14 *Vallée d'Aoste Fromadzo*
- 16 Toma di Gressoney
- 18 Formaggio di capra a pasta molle
- 20 Formaggio di capra o pecora a pasta pressata
- Formaggio misto
- 22 *Reblec e reblec de crama*
- 24 *Brassa*
- 26 *Séras e salignoùn*
- 28 *Beuro*

pag. **30** Carne e salumi

- 32 Vallée d'Aoste Lard d'Arnad
- 34 Vallée d'Aoste Jambon de Bosses
- 36 *Boudeun*
- 38 *Saouseusse*
- 40 *Moisetta o Motzetta*
- 42 *Tseur achétaye*
- 44 *Teteun*
- 46 Jambon à la braise Saint-Oyen

pag. **48** Prodotti da forno

- 50 *Pan ner*
- 52 Pani dolci famosi

pag. **54** La frutta

- 56 Mele renette della Valle d'Aosta
- 58 Mela golden delicious e Pere *marteyun seque*
- 60 Castagne
- 62 Noci e olio di noci

pag. **64** Filiera miele

- 66 Miele di rododendro
- 68 Miele di millefiori, di tarassaco e di tiglio
- 70 Miele di castagno e altri mieli

pag. **72** L'orto familiare

- 74 Patate, piccoli frutti, erbe officinali e verdura

pag. **76** Filiera vino

- 78 I vini DOC di zona
- 80 Donnas, Arnad-Monjovet, Chambave e Chambave moscato, Nus e Nus Malvoisie
- 82 Torrette, Enfer d'Arvier, Blanc de Morgex et de la Salle
- 84 I vini DOC di vitigno
- 86 Moscato bianco, Chardonnay, Müller Thurgau, Gewürz Traminer, Pinot Gris, Petite Arvine
- 88 Pinot nero, Cornalin, Fumin, Mayolet, Gamay, Gamaret
- 90 Nebbiolo, Merlot, Petit rouge, Premetta, Syrah, Vuillermin
- 92 La grappa
- 94 Genepi e Ratafià



# LATTE e FORMAGGI

**Il sistema di allevamento valdostano  
si può dividere, nell'arco dell'anno, in  
due parti: il lungo inverno, durante  
il quale mucche, capre e pecore  
rimangono in stalla, a consumare il  
foraggio raccolto d'estate, e i sei mesi  
di "libertà", seguendo l'erba, dal fondo  
valle fino ai duemilacinquecento  
metri. Nel periodo invernale si  
concentrano le nascite: i vitelli  
appena nati, all'interno della stalla,  
possono essere seguiti con cura,  
così come le madri che, passato il  
momento delicato del parto, entrano  
nel pieno della loro  
produzione di latte.**

Una mucca va munta due volte al giorno per dieci mesi l'anno, in circostanze normali. Sono in tutto seicento mungiture che equivalgono, per una lattifera media di razza valdostana, a quattromila litri di latte. E in una stalla raramente si trova una mucca sola... Bisogna quindi moltiplicare la produzione singola per il numero di vacche produttrici. Le mucche non sono macchine, quantomeno non le mucche di razza valdostana; le cifre sono solo una maniera per fare capire che di latte ce n'è, tanto, e bisogna saperlo gestire, in tutte le circostanze e momenti dell'anno. È qui che entra in gioco la competenza dell'allevatore-casaro: il latte cambia di stagione in stagione, è un liquido tanto prezioso quanto delicato. E così, il latte dell'estate, munto negli alti pascoli in fiore, è l'elemento base per ottenere la prelibata Fontina d'alpeggio; nelle altre stagioni bisognerà prendere in considerazione altri fattori determinanti come l'inizio e la fine della lattazione, la libertà ritrovata nell'erba fresca, che darà altri sapori, altri aromi...

La mungitura è sempre la stessa, a macchina o a mano, ma quel che ne esce può essere sempre diverso e soprattutto declinato in mille maniere, attraverso azioni molto semplici, ma che combinate tra loro danno autentici capolavori: aggiungendo caglio, scaldando, rompendo, mescolando, pressando, salando e... aspettando, si ottengono formaggi freschi, grassi, magri, grandi e piccoli, saporiti, molli e duri. Nonostante la radice comune, ognuno di loro ha una storia, una ragione d'essere, dettata da secoli di lavorazione e di esperienza. E a questo *savoir-faire* antico, si aggiunge un particolare rapporto alla fonte, tra uomo e animale.

Il rapporto che si crea tra uomo e animale è davvero speciale: i numeri delle nostre stalle lo permettono. Le mucche e le capre riconoscono il loro nome, riconoscono il loro padrone, sanno che si possono fidare, sanno che riceveranno le cure o qualche rimbrotto se combinano qualcosa che non va... Dei veri animali domestici, anche se nel caso delle mucche si parla di cinque-sei quintali di peso! Il carattere di questi animali si esprime al suo massimo grado in occasione del confronto con i loro simili, ossia nel momento di stabilire la gerarchia all'interno della mandria. A suon di cornate, colpi serrati, spinte e astuzie ogni primavera si decide la regina della stalla e in estate quella dell'alpeggio. Gli appassionati di questo spettacolo hanno organizzato un circuito di manifestazioni che si basano su questo istinto naturale. Le *batailles de reines* (dal 1958) e le *batailles des chèvres* (dal 1997). Impossibile descrivere in poche righe il fascino di questo spettacolo: è tutto da vedere di persona!



## LASÉ

Sinonimo di purezza, dolcezza e abbondanza, il latte è un alimento quasi completo, ricco di proteine, grassi, carboidrati, sali minerali e vitamine. Fonte di sostentamento e principale fonte di reddito per le famiglie contadine di una volta, rimane l'ingrediente base dei formaggi e di una lunghissima serie di piatti tradizionali.



### Il ghiacciaio del Rutor

Una famosa leggenda valdostana racconta che il ghiacciaio del Rutor, uno dei più grandi della regione, altro non è se non latte, rovesciato da un avido e prepotente *montagnard* che si era rifiutato di dare una scodella di latte ad un povero mendicante. L'uomo, gestore di un alpeggio che la tradizione descrive come "il più ricco della Valle", piuttosto che fare la carità, versa sui prati le sue caldaie piene di liquido prezioso e nutriente. Questo gesto incauto sarà la sua rovina: il mendicante è in realtà Gesù, venuto a mettere alla prova la carità umana. Durante la notte, il latte si trasforma in ghiaccio, e al mattino, i vasti e ricchi pascoli e la stessa baita vengono interamente ricoperti dal ghiacciaio che conosciamo. È una leggenda che da sempre fa il suo effetto: lo spreco di latte era qualcosa di inconcepibile per i nostri antenati. Lo spreco non è previsto nemmeno nelle fasi di lavorazione: dal siero, residuo della trasformazione del formaggio, si ottengono *brossa* e *séras*.

Il latte è una materia prima estremamente versatile, e anche nel suo stato "semplice" è una vera leccornia. Ne sanno qualcosa generazioni e generazioni di pastori che per sostentarsi e affrontare la dura giornata di lavoro ad alta quota, bevevano una scodella ricolma di *lasé arién*, ossia latte appena munto. Inoltre veniva usato come accompagnamento alla polenta e al riso (*seuppa i lasé*), oppure con la farina (*péilòu blantse*). Insomma, da solo o in compagnia di altri ingredienti, il *lasé* è un alimento impagabile ed unico, soprattutto quello estivo, con il suo calore (se si ha la fortuna di assaggiare un bicchiere di latte appena munto), la caratteristica schiuma, e tutti i profumi concentrati dei pascoli di alta montagna.



### a tavola

#### Riso Bianco

##### INGREDIENTI 6 PERSONE

1 litro di latte, 400 grammi di acqua, 400 grammi di riso, sale, 2 cucchiaini o un pezzo intero di cannella, 2 cucchiari di zucchero, 200 grammi di castagne secche.

Mettere a bagno le castagne per 12 ore. Farle bollire per ¾ d'ora circa. Mettere sul fuoco il latte con lo zucchero, la cannella e un pizzico di sale. Quando ha raggiunto l'ebollizione aggiungere il riso e le castagne mescolando di tanto in tanto per circa 18 minuti. Se, durante la cottura, il riso diventasse troppo asciutto, aggiungere acqua calda.

Ricetta tratta da Aa. V.v., *Cucina di tradizione della Valle d'Aosta - Cuisine traditionnelles de la Vallée d'Aoste*, Editori Priuli & Verlucca 2007, p. 240



### Come riconoscerla?

Crosta marrone, sottile; pasta elastica, color giallo paglierino e occhiatura discreta, a forma di "occhio di pernice", che gli estimatori hanno ribattezzato "occhi della dolcezza"... Il tutto in otto, nove chili di peso, circa quaranta centimetri di diametro e dai sette ai dieci centimetri di altezza. Impossibile confondersi, soprattutto nel gusto, dolce o più pronunciato a seconda della maturazione...

### Come si fa?

La **Fontina DOP** è prodotta secondo gesti e consuetudini plurisecolari, primo fra tutti l'utilizzo del latte crudo ed intero di una sola mungitura. Un lavoro quindi non indifferente, che impegna i nostri casari due volte al giorno e per parecchie ore. Perché una buona Fontina non si improvvisa. Il latte deve provenire da bovine sane e di razza valdostana. A 36°C (la temperatura del latte appena munto) si aggiunge il caglio, la massa caseosa ottenuta va rotta in chicchi, scaldata (non oltre i 48°C), mescolata (per fare spurgare). La pasta, il buonissimo *pré*, è messo sotto pressa per dodici ore. Dopodiché, le forme ancora bianche saranno "coccolate" per circa tre mesi nei magazzini di stagionatura, dove ogni giorno saranno salate e spazzolate a dovere. Alla fine di questo processo scatta l'esame qualità di ogni singola forma e conseguente marchiatura.



## FONTINA

C'è chi dice sia la regina dei formaggi; di sicuro, è il prodotto valdostano più conosciuto all'estero! Tanto che, in qualsiasi ristorante vi rechiare, l'aggettivo "valdostano" si traduce con la presenza di Fontina.

È difficile mantenere alto il nome di fronte a tantissimi imitatori, ma il formaggio simbolo della Valle d'Aosta tiene fede alle sue caratteristiche di unicità.



### Non tutti sanno che...

- Il nome "Fontina" è legato alla toponomastica valdostana.
- Per produrre una forma sono necessari cento litri di latte, una quantità troppo elevata per le stalle di una volta: infatti la Fontina nasce come prodotto tipico degli alpeggi, dove da sempre si radunano le mandrie di diversi proprietari e questo permetteva di raggiungere la quota di latte necessaria per la sua produzione. Nel XIX secolo sono state create le latterie turnarie, durante l'inverno gli allevatori conferivano il latte, questo ha permesso la produzione della Fontina anche nei mesi più freddi. Dalla metà del XX secolo moderni caseifici e cooperative producono questo prelibato formaggio, utilizzando le più innovative tecnologie nel rispetto della tradizione.
- La **Fontina DOP**, in particolare quella d'alpeggio, contiene un'elevata percentuale di grassi insaturi, ai quali sono attribuite importanti caratteristiche nutrizionali.
- Le migliori Fontine prodotte negli alpeggi si sfidano a suon di gusto! Commissioni di degustazione assaggiano e valutano le forme presentate dagli alpeggi partecipanti al concorso "Fontina d'Alpeggio" per determinare una classifica e proclamare il vincitore. Questa competizione risale a fine Ottocento, quando, grazie al lavoro del "Comice Agricole", si intendeva, già allora, valorizzare l'operato dei produttori e degli allevatori valdostani.

sito web: [www.consorzioproduttorifontina.it](http://www.consorzioproduttorifontina.it)



### a tavola

#### Fonduta alla valdostana

INGREDIENTI  
400 g di Fontina, 30 g di burro, fettine di pane fritto, 4 tuorli d'uovo

Togliere la crosta a 4 hg di Fontina e tagliare a fettine sottili. Porre la Fontina in un recipiente piuttosto alto e stretto e ricoprire di latte per parecchie ore, anche una notte. Al momento di preparare la fonduta mettere in una casseruola il burro, i tuorli e la Fontina macerata col latte e fare cuocere a bagnomaria, rimestando continuamente con un cucchiaino di legno. La Fontina in principio si unirà in un blocco filante, poi si diluirà gradatamente col latte e l'uovo, fino a che diventerà una crema liscia e densa. Perché la fonduta sia ben riuscita non deve assolutamente filare. Prima di salare occorre assaggiare perché generalmente la Fontina è salata a sufficienza; aggiungere quindi un pizzico di pepe e versare, bollente, nelle scodelle in cui siano state messe delle fette di pane fritto.

Tratta da "La Fontina, dove e come nasce", F. Mathiou, 1974



## Vallée d'Aoste FROMADZO

Dal bisogno di conservare il latte (rapidamente e facilmente deperibile) sono nati i formaggi a pasta pressata diffusi in tutto il mondo. Il Vallée d'Aoste

Fromadzo non fa eccezione. Essendo la Fontina decisamente impegnativa, in termini di lavoro e di quantità di latte necessario, i *montagnards*, nei momenti in cui le latterie chiudevano, dovevano autogestire la propria piccola produzione.

Ricavando non solo delle "tome" interessanti dal punto di vista gustativo, ma anche il burro, prodotto "commerciale", da vendere o da scambiare...



Prodotto con latte vaccino oppure con un'aggiunta di piccole quantità di latte di capra, magro oppure parzialmente scremato, con l'aggiunta di erbe aromatiche e spezie. È così che il latte di due mungiture poteva diventare magro o parzialmente scremato, a seconda del fabbisogno di burro (destinato all'autoconsumo o vendita) e del tempo di conservazione (i formaggi magri si conservano più a lungo).

### Testimone del passato

Il nome **Vallée d'Aoste Fromadzo DOP** è forse un po' lungo da dire e da ricordare, ma è una maniera per preservare tutto il buon senso sopra descritto, per distinguere un prodotto dalla grande famiglia delle tome; e per fare questo si unisce il territorio d'origine, la Valle d'Aosta, al termine francoprovenzale *Fromadzo*, che significa semplicemente formaggio. Se la scelta di questo appellativo è recente, di sicuro non lo è il prodotto: troviamo documenti di vario tipo attraverso i secoli, che parlano di "*fromage commun*", "*maigre, ordinaire*"... Senza dimenticare il suo più illustre ritratto, nelle lunette affrescate del maestoso castello d'Issogne, risalenti al 1480!

L'aggiunta di latte caprino o di erbe aromatiche come ginepro, semi di cumino o di finocchio selvatico arricchiscono il gusto già particolare di questo prodotto: semidolce quando è fresco, il sapore diviene pronunciato, talvolta con una punta di piccante quando raggiunge una maggiore stagionatura. Il periodo di maturazione può andare da un minimo di sessanta giorni fino a otto-dieci mesi e oltre. Le scelte produttive sono quindi numerose; e anche la forma può variare.

Il **Vallée d'Aoste Fromadzo DOP** si presenta di forma cilindrica, ma l'altezza dello scalzo può andare dai 5 ai 20 cm, mentre il diametro è compreso fra i 15 e i 30 centimetri; ne consegue che anche il peso è variabile (da 1 a 7 chili!). La pasta è compatta, con occhiatura sparsa di piccole-medie dimensioni. Insomma, viste le differenti tecniche di produzione e i cambiamenti importanti che avvengono nell'aspetto durante la stagionatura, il consiglio è quello di guardare il marchio, unico per tutti!



### a tavola

#### Commensale speciale

Il Vallée d'Aoste Fromadzo è un ottimo formaggio da tavola: se stagionato è utilizzato per la preparazione di numerosi piatti tradizionali o per valorizzare il gusto di primi piatti come minestre e zuppe. Il prodotto a breve o media stagionatura si accompagna benissimo con pane di segale o con la polenta. Si abbina a vini rossi locali (Enfer, Torrette, Chambave Rouge, Arnad-Montjovet, Donnas). La percentuale di grasso è inferiore al 20% nella tipologia "magra", mentre è compresa tra il 20-35% in quella semi-grassa.



## TOMA di Gressoney

La Toma di Gressoney racconta la storia di un popolo, quello Walser, di origine germanica, stabilitosi in Valle d'Aosta, nell'alta Valle del Lys, custodendo gelosamente le proprie consuetudini.

### Una dimensione a parte

Se i *montagnards* della Media ed Alta Valle occupano i vasti alpeggi con un numero elevato di capi e si danno da fare per produrre Fontina DOP, le famiglie walser da sempre preferiscono gestire autonomamente le loro mandrie in alpeggi di piccole dimensioni. Il latte è prodotto in quantità limitata, e la prassi prevede di farlo riposare almeno per dodici se non addirittura per ventiquattrore, in modo da unire il latte di più mungiture, prima di procedere alla lavorazione. Le caldaie di rame stagnato, cantine fresche che favoriscono la scrematura e la stagionatura accurata sono gli elementi che vanno ad aggiungersi ai profumi degli alti pascoli.

### Poca ma buona!

Ancora oggi sono pochissimi i produttori della **Toma di Gressoney**; una quindicina di piccoli alpeggi e qualche moderno caseificio a valle. Stiamo parlando quindi di un prodotto realizzato in un territorio fortemente delimitato, ma che ha saputo "difendersi" mantenendo usi e tradizioni particolari, anche nel contesto agricolo-caseario. Se nel passato questo formaggio era un tipico "frutto dell'estate", derivato di quelle piccole mandrie all'ombra della catena del Monte Rosa, ai giorni nostri è possibile trovarlo tutto l'anno, grazie ad alcuni caseifici che si sono cimentati nella sua produzione per soddisfare la richiesta dei consumatori.

### Come riconoscerla

La Toma di Gressoney si presenta con una crosta liscia, rossiccia o grigio-marrone, pasta di colore giallo paglierino e occhiatura piccola e ben distribuita. Proprio per la sua derivazione da piccoli allevamenti le forme sono medio-piccole, con un peso che varia da 3 ai 6 chili e un diametro che va dai 20 ai 30 centimetri. La pasta è semi-dura, pressata, semi-cotta. Al latte bovino può essere aggiunta una piccola parte di latte caprino.



### a tavola

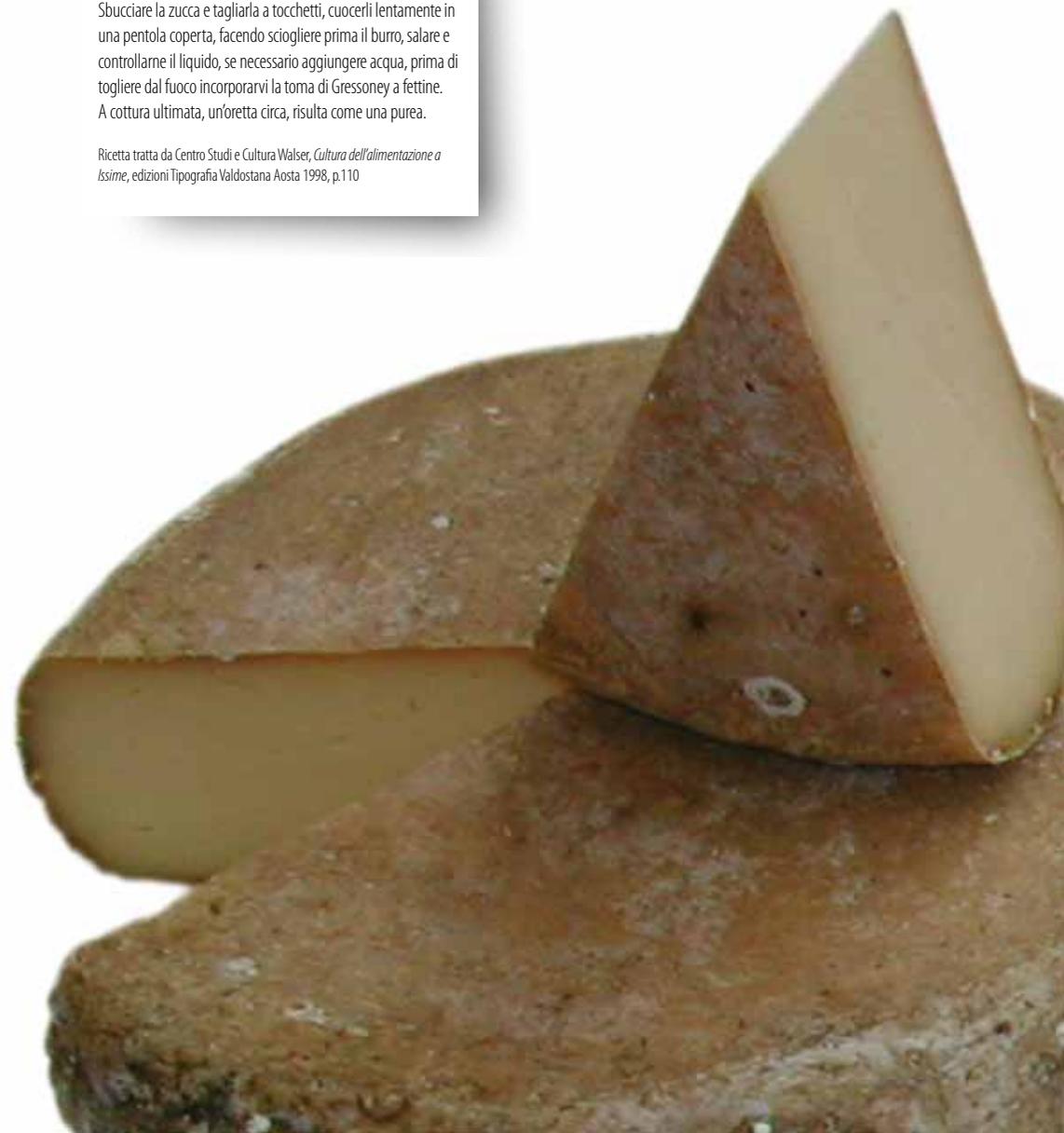
#### Purée di zucca

##### INGREDIENTI

1,5 kg di zucca gialla, 75 grammi di burro, 200 grammi di Toma stagionata di Gressoney, sale.

Sbucciare la zucca e tagliarla a tocchetti, cuocerli lentamente in una pentola coperta, facendo sciogliere prima il burro, salare e controllarne il liquido, se necessario aggiungere acqua, prima di togliere dal fuoco incorporarvi la toma di Gressoney a fettine. A cottura ultimata, un'oretta circa, risulta come una purea.

Ricetta tratta da Centro Studi e Cultura Walser, *Cultura dell'alimentazione a Isime*, edizioni Tipografia Valdostana Aosta 1998, p.110



## a tavola

Questi formaggi possono essere consumati così come sono, per la classica *mourdia*, spuntino con pane e salumi. Oppure sono felicemente abbinati con marmellate, come antipasto o semplice degustazione.

18



## FORMAGGIO DI CAPRA a pasta molle

Le capre tradizionalmente non sono mai state allevate in maniera esclusiva.

La tendenza ora è quella di valorizzare il latte caprino. I produttori valdostani stanno ottenendo importanti riconoscimenti in questo ambito, e questo grazie al loro impegno e alla loro professionalità.

### Un ricco paniere

Se avete la possibilità di visitare un mercatino con prodotti agro-alimentari valdostani, di sicuro incontrerete dei banchi di formaggi di capra, e rimarrete affascinati dall'enorme varietà di forme, colori e sapori! In una piccola regione come la nostra, la produzione ovviamente è piuttosto limitata a livello di quantità; ma questa considerazione si abbina felicemente ad un livello qualitativo altissimo, riconosciuto in ambito regionale e anche nazionale! Possiamo distinguere due grandi famiglie all'interno dei formaggi caprini.

### Le "lattiche"

Ad attirare maggiormente l'attenzione e la curiosità dei consumatori sono, generalmente, le produzioni "lattiche", ossia formaggi di capra a coagulazione lenta, da consumare freschi, a cui i produttori aggiungono aromi particolari o li rivestono per renderli più "sfiziosi": carbone vegetale, spezie, foglie di castagno. La pasta, bianca e delicata, viene così racchiusa in speciali protezioni naturali, che ne esaltano l'aspetto, ma soprattutto il gusto. Una delizia per la vista e per il palato!

### Le "presamiche"

Ci sono poi i formaggi ottenuti con il metodo classico, ossia a coagulazione rapida. Alla temperatura di 36-37°C circa, si mette il caglio e si lascia riposare il tutto per 40-45 minuti; una volta che la cagliata è pronta si procede al taglio del coagulo in grani della grandezza di un chicco di mais; dopo lo spurgo si mette in fascera senza pressatura rivoltando 3-4 volte. La stagionatura si protrae per circa 20-25 giorni, in cantine di maturazione fresche. La salatura è fatta a secco o in salamoia.

### Uno sguardo alle produttrici

Le "dolci" Saanen, bianche come il latte che producono in quantità... mentre, ottime produttrici sono le Camosciate. Maestose, fiere, orgogliose: le Valdostane! Queste le tre principali razze caprine allevate in Valle d'Aosta. A queste piccole reginette del latte è dedicato un momento particolare il giorno del 1° maggio, in cui si eleggono le *Reine dou Lasé* ad Aosta, presso l'arena della Croix Noire. Verso fine ottobre-inizio novembre invece si eleggono le "Regine delle Corna", ossia le capre dominanti negli scontri incruenti organizzati dagli allevatori ed appassionati. Si tratta della grande finale regionale, a cui partecipano tutte le regine dei concorsi eliminatori, il cui calendario si divide nella stagione primaverile (da metà aprile a metà maggio) per poi riprendere e concludersi in autunno (da settembre a fine ottobre).

## a tavola

Il formaggio misto è ottimo da tavola, ma fornisce buoni risultati anche in cucina.

Molto indicati sono gli abbinamenti con le verdure dei nostri orti, adatto grattugiato su fette di pane tostato e nelle zuppe rustiche.

I formaggi di capra o pecora a pasta pressata sono eccellenti come elemento aggiunto a minestre, minestrini, zuppe e affini, per insaporire ulteriormente il piatto caldo.



# FORMAGGIO DI CAPRA o PECORA a pasta pressata

# FORMAGGIO MISTO

Un po' di latte di capra non fa male.

Si dice che sia più digeribile, e quindi era usato per svezzare i bambini; e se ne avanzava, lo si aggiungeva al latte bovino, sempre per quella legge anti-spreco che contraddistingue l'economia rurale.

Vallée d'Aoste Fromadzo e Toma di Gressoney prevedono, nel loro processo di trasformazione, questo "apporto caprino", che, seppur parziale, può fare la differenza...

## Capra, capra+pecora, capra+mucca!

Che sia a base di latte di capra o pecora "puro" o a base di latte bovino a cui viene aggiunto il latte delle "colleghe minori", la tecnica di trasformazione, è sempre la stessa... Ma guai a sbagliare tempi e temperature! Ai canonici 34°-36°C si aggiunge il caglio, si aspetta, si rompe la cagliata, si spurga in circa 15-20 minuti scaldando la massa ad un massimo di 40-42°C; si mette in fascera e si pressa con le mani o applicando un peso.

## Formaggio misto

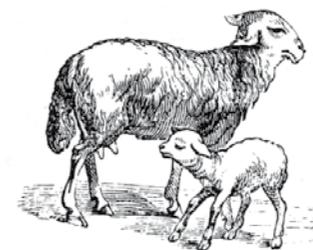
Come per tanti altri formaggi, la tecnica di trasformazione del formaggio misto non è mai stata codificata; le "regole" sono state tramandate oralmente attraverso i secoli. Tuttavia, grazie a diversi lattari prodotti ed alla professionalità dei nostri allevatori, un buon formaggio misto non manca mai nel plateau di ristoranti e agriturismi. Perché malgrado non abbia un nome specifico, un'etichetta, un disciplinare o quant'altro, il "misto" c'è sempre, con quella sua pasta dura e la sua crosta frastagliata...

## La pecora di razza Rosset

Per quanto concerne gli ovini, è interessante segnalare il recente recupero della razza autoctona Rosset. La pecora era allevata prevalentemente per utilizzarne carne e lana, tuttavia bisognava mungere le madri nel momento in cui si sottraeva loro gli agnelli per la macellazione. E questo latte, mescolato a quello di capra, ha dato origine a dei "formaggetti" ad uso e consumo famigliare.

## Formaggi in gara

Visto il crescente interesse da parte dei consumatori verso questi prodotti, da qualche anno, ad inizio settembre, si organizza un concorso regionale, a cui possono partecipare differenti tipologie di formaggio: pasta pressata, lattiche, misti, ecc.! Una maniera per confrontarsi e fare il punto della situazione sulla qualità produttiva.





## REBLEC e REBLEC DE CRAMA

Il *reblec* è il “fresco classico” della tavola valdostana, la cui realizzazione non comporta grandi spazi o strumenti complicati. Basta un po’ di latte e un po’ di pazienza e si ottiene un ottimo prodotto, dal sapore fresco, dolce e delicato, se si aggiunge zucchero o cacao!

### Un piccolo segreto di cucina

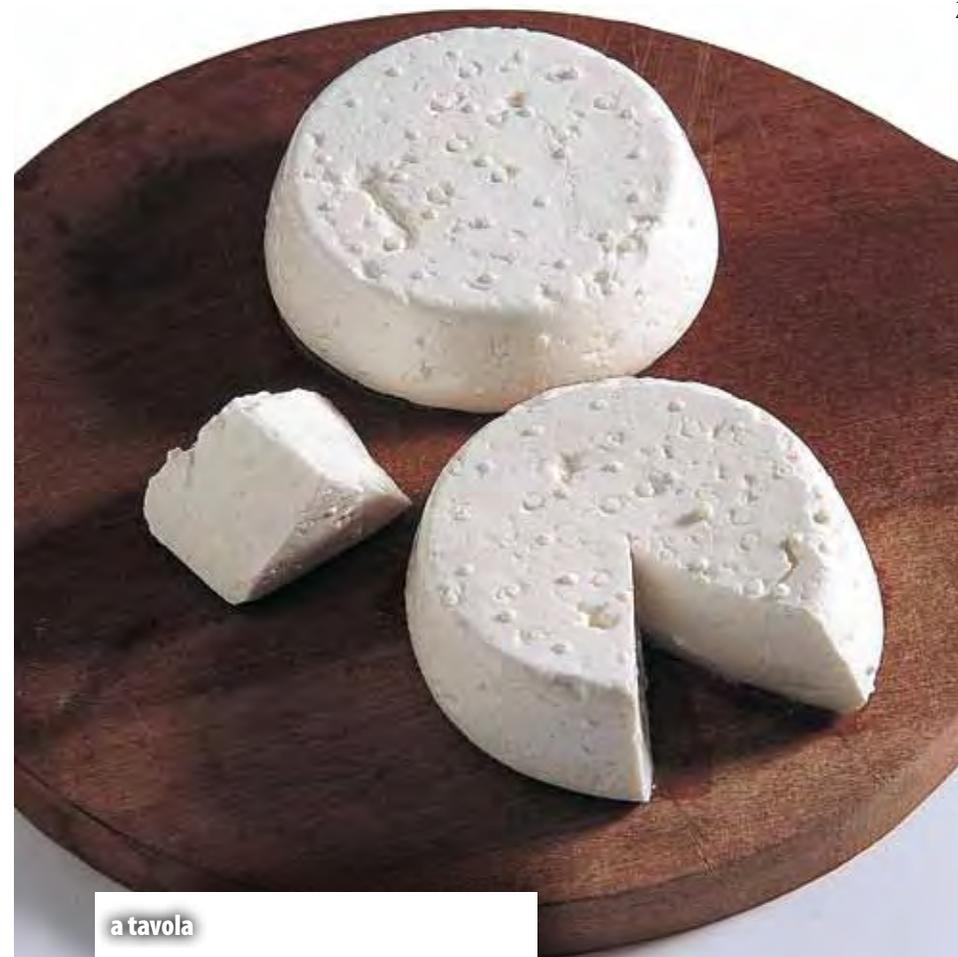
Si dice che il *reblec* sia il prodotto tipico delle casalinghe. Le brave massaie infatti sanno quanto latte è necessario per i bisogni base della famiglia. Si scalda leggermente il latte, si mette il caglio; una volta coagulata, la cagliata deve essere estratta, senza romperla, e messa in una tela, o in una formina per far fuoriuscire il siero.

Il *reblec de crama* invece è leggermente più complicato da realizzare. La base di questo prodotto è costituita da crema di affioramento (almeno 50%), a cui si aggiunge una parte di latte intero. Bisogna fare scaldare a 38-39°C; il caglio ci mette un'ora e mezza circa a fare il suo lavoro; in seguito, si può procedere allo spurgo in tela o forma.

Entrambi prodotti freschi e di rapido consumo, mantengono il fresco aroma e gusto del latte, di colore bianco perla e dalla struttura morbida ed elastica, sono l'immagine della freschezza.

### Curiosità

Il nome *reblec* deriva dal verbo francoprovenzale *reblétchi*, che letteralmente significa “ri-mungere”; mungere una seconda volta. Questa pratica, al di là della premura nello svuotare completamente la mammella della mucca, ha origini molto antiche, in un ambito più... economico. Si dice che gli *arpiàn* o i *bitchoulé*, i dipendenti che si occupavano delle mandrie, mungevano una prima volta le mucche a beneficio dei controlli dei proprietari, ma senza “finire”, e una seconda volta, la sera, o addirittura a notte fonda. In questo modo evitavano di pagare un'imposta troppo alta, imposta che era calcolata sulla quantità di latte prodotta! Il latte ricavato da questa mungitura “clandestina” ovviamente non era abbondante, ma ricco in materia grassa.



### a tavola

Entrambi i *reblec*, semplice e *de crama*, sono prodotti di rapido consumo. Il *reblec*, di solito si mangia con le *trifolle perbolye*, ossia con le patate bollite con la buccia. Ma il suo gusto delicato si presta ad essere convertito in dessert: basta cospargerlo di zucchero o di cannella in polvere, o ancora, per il *reblec de crama*, aggiungere una spruzzata di cacao. Piccoli accorgimenti per terminare bene un lauto pranzo.

## a tavola

La *brossa*, come già accennato, era un alimento base per i conduttori dell'alpeggio, sufficientemente nutritiva, ma che allo stesso tempo non andava ad "intaccare" la produzione principale di formaggio, essendo già un sottoprodotto di filiera. In questi ultimi anni, al contrario, questa crema dal gusto così particolare è stata rivalutata, ed è proposta in molti menu di agriturismi e ristoranti. Inoltre, con la *brossa* si può fabbricare una tipologia di burro (lo *beuro de brossa*).

24



## BROSSA

La *Brossa* è un prodotto caseario derivato dal siero residuo della lavorazione dei formaggi ottenuti da latte di vacca di razza valdostana, di pecora o capra.

### Una crema preziosa

La *brossa* è una "crema" piacevolmente granulosa e morbida ottenuta dal siero del latte riscaldato ad una temperatura di 83-84°C al quale si aggiunge dell'aceto o acido citrico. Quando lo strato superficiale ha raggiunto una certa consistenza viene recuperato con mestolo in legno, rame o acciaio.

Il prodotto, lasciato raffreddare, è poi sbattuto dolcemente con un frustino e conservato a una temperatura uguale o inferiore a 6°C.

### Curiosità

Per dare il via al processo di separazione del grasso, si usava, in alternativa all'aceto, il *bôné*, composto di succo di limone, radice d'ortica, acetosa selvatica.

"*Sente Colomba, manda de brossa tanque pe l'éponda*" questa è l'invocazione dei casari diretta a Santa Colomba per ottenere dei prodotti abbondanti, in particolare una produzione copiosa di *brossa*, sinonimo di materia prima ricca.

Oggi è considerata un accostamento prelibato, che si può gustare negli agriturismi o nei ristoranti locali che propongono menù tipici della cucina valdostana.

Il particolare gusto cremoso della *brossa* è valorizzato se accompagnato dalla polenta.





## SÉRAS e SALIGNOÛN

Tolta la cagliata, scaldato il siero per fare la *brassa*, rimane ancora qualcosa... sembra incredibile ma è così. Nasce così il *sérás*, ricotta dal sapore acidulo, ideale per accompagnare un buon piatto di polenta. Aggiungendo poi i "gusti" giusti, si ottiene il *salignoûn*, prodotto tipico della Bassa Valle d'Aosta.

Siamo all'ultimo anello, l'ultima fase del processo di trasformazione del siero. Il siero è riscaldato, fino a 85°-90°C e acidificato con l'aggiunta di aceto o acido citrico. Così facendo, il liquido acidificato dà luogo ad una flocculazione, che porta in superficie una sostanza densa, grumosa, raccolta col mestolo e messa a sgocciolare. Il prodotto ottenuto è piacevolmente granuloso e sicuramente magro. Il *sérás* in particolare viene citato fin dal 1477 dal medico Pantaleone da Confienza che ne decanta le sue particolari qualità e dimensioni nel suo libro: "*Summa Lacticinorum*".

### Un impasto particolare

Per chi ama i sapori forti, si può "fare evolvere" il *sérás* fresco in *salignoûn*, con l'aggiunta di olio, aceto, un pizzico di sale e spezie varie: aglio, ginepro, finocchio, cumino o erbe e fiori essiccati, peperoncino tritato!

Tipico prodotto della bassa Valle d'Aosta non può mancare nei banchetti conviviali accompagnato da salumi, *pan ner*, patate lesse e vini locali.



### a tavola

#### Tortellone di barbabietola al Sérás

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

Per la pasta: 200 grammi di farina bianca, 2 uova, 1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva, 1 pizzico di sale, 80 grammi di barbabietola cotta e frullata. Per la farcia: 150 grammi di *sérás* fresco, 20 grammi di panna, 100 grammi di peperone giallo, 100 grammi di peperone verde, santoreggia fresca, olio extravergine d'oliva.

Per la salsa: 2 porri piccoli, 150 grammi di panna, 20 grammi di burro, sale, pepe, aglio e olio extravergine.

Preparare la farcia tagliando a cubetti piccoli e regolari i peperoni e saltarli nell'olio. Incorporarli al *sérás* e alla panna frullati insieme e aggiungere un cucchiaio di santoreggia fresca tritata.

Per la salsa: fondere nel burro i porri mondati e tagliati sottili, aggiungere la panna, il sale e il pepe verde portando a cottura. Tenere al caldo. Eseguire l'impasto come d'uso, aggiungendo agli ingredienti la barbabietola frullata. Tirare una sfoglia sottile, formare un tortellone grande, farcito con il ripieno preparato. Sbollentare in acqua salata per pochi minuti, scolare bene, condire con salsa ai porri e decorare con le lamelle di aglio rosolate nell'olio.

Ricetta tratta da Laura Zenti, *Balade gourmande au fil temps*, edizioni Le Château 2004, p. 94





## BEURO

Il burro della Valle d'Aosta è prodotto negli alpeggi e nei caseifici cooperativi dislocati sul territorio regionale e da sempre ricopre un ruolo fondamentale nell'alimentazione tradizionale.

La produzione del burro nelle diverse tipologie si perde nella notte dei tempi.



### Una piccola famiglia

*"Eunna litse de pan é de beuro"*: una fetta di pane imburrrata, ideale per iniziare la giornata o per una buona merenda, si tratta in realtà di una delle cose più semplici e più presenti sulle tavole contadine, fonte energetica, condimento, ingrediente immancabile per torte e biscotti. Il burro, bianco o dorato che sia, è ottenuto dalla lavorazione della crema del latte e del siero residuo delle lavorazioni di formaggi prodotti a partire da latte di vacca di razza valdostana.



### a tavola

#### lo beuro colou

Ancora ai giorni nostri una parte del burro prodotto o acquistato viene trasformato in *beuro colou*, burro fuso. Ottimo condimento, questo particolare prodotto si ottiene portando lentamente ad ebollizione il burro; dopodiché si continua a scaldare e a schiumare su fuoco basso... Ci vuole tanta, tanta pazienza, ma alla fine si ottiene un liquido limpido, quasi trasparente. Le nonne dicono che per sapere se è pronto, bisogna "specchiarsi dentro": a questo punto il tutto può essere versato in contenitori di vetro, o, come si faceva una volta, nei vasi di terracotta. Questo processo di trasformazione permette di conservare a lungo il burro, che assume un colorito giallo intenso.

"Conserver le souvenir... se souvenir pour conserver" - catalogo dell'esposizione Maison de l'Alimentation, Introd

Ci sono diverse tipologie di burro:

- **beuro de crama, ossia il burro di affioramento**, è il burro per eccellenza, in particolare quello prodotto durante la stagione estiva, il burro d'alpeggio, dal caratteristico colore dorato, dovuto all'alimentazione ricca e variegata delle bovine o ottenuto nei caseifici del fondo valle durante le altre stagioni. Questo burro prelibato è ricavato da latte intero, durante le fasi di trasformazione del latte in toma, messo a riposare per almeno dodici ore in apposite vasche per l'affioramento della crema, la quale viene raccolta e lavorata. Ideale da abbinare alla polenta o alle castagne.
- **burro centrifugato di siero**, prodotto nei grandi caseifici o negli alpeggi, il siero residuo viene posto in una centrifuga, il latticello viene spinto verso la parte esterna del recipiente mentre la crema si ammassa al centro. Quest'ultima viene dapprima raccolta, quindi viene sbattuta con poca acqua calda in una zangola fino a quando si trasforma in burro. Dalla zangola si estraggono singole porzioni di burro che possono essere messe nella panettatrice prima di essere confezionate, o modellate in panetti decorati con caratteristici marchi, anche in legno, come si usava tradizionalmente.
- **beuro de brossa**, è prodotto nel periodo estivo negli alpeggi di alta montagna, e durante la stagione invernale presso alcuni caseifici del fondovalle. La *brossa* (per approfondimenti vedere scheda *brossa*) maturata viene sbattuta con poca acqua calda, in una zangola, fino a quando si trasforma in burro. Questo burro si presenta di colore paglierino intenso, con profumo e sapore pieni e arricchiti da avvolgenti note dolci e aromatiche che ricordano la materia prima all'origine, fieno, erba, latte!

### L'artigianato lascia il suo marchio

Per contraddistinguere la produzione di burro nelle latterie turnarie, ogni famiglia aveva un marchio fatto in legno, a stampo (immaginate una paletta di legno decorata, da applicare su una faccia del panetto) oppure una vera e propria "scatola" rettangolare, che dava la forma alla pasta burrosa oltre a imprimere il disegno. I motivi tradizionali sono numerosi, tutti legati alla natura o alla religione: fiori, animali (soprattutto la mucca), monogramma di Cristo, cuori, croci, il sole, le stelle o anche semplicemente le iniziali dei proprietari.



# CARNE E SALUMI

**A differenza del latte che dev'essere lavorato due volte al giorno, conferendolo ad altri o trasformandolo per conto proprio, la lavorazione della carne è un evento che in molte famiglie si trasformava in festa. La *betsi-i* infatti rappresentava un momento importante per l'economia domestica. Al mese di dicembre, aiutati dal freddo invernale, si macellava una mucca o un torello, assieme al maiale.**

**La carne era il piatto della domenica, l'alimento simbolo delle classi agiate, e ritrovarsi con una buona scorta di insaccati e pezzi in salamoia era una sorta di buon augurio...**

Ai giorni nostri la stagione non è più vincolante, ma il ritrovo dei famigliari è ancora consuetudine: il mettere da parte la carne, in sacchetti e non più in mastelli di legno sotto salamoia, è un'attività da fare in fretta e bene, e ognuno ha il suo compito preciso. Per stupire parenti e amici, vicini e lontani, ogni famiglia che ha una certa dimestichezza con i "gusti" più disparati e il suo segreto per gli insaccati più saporiti, dai super classici *saoucesse* e *boudeun*, elementi immancabili di ogni buona dispensa valdostana, ai più complessi (come fabbricazione) ma più delicati (al gusto) *lard*, *motsetta*, *jambon*, *teteun*...

## La carne valdostana

All'inizio le massaie erano diffidenti: quando la carne valdostana ha fatto la sua apparizione nei supermercati, c'è stata una prevedibile diffidenza. "È dura, difficile da cucinare..." Normale, le mucche e le capre valdostane ne fanno di strada; per sei mesi l'anno sono esposte all'aria, al sole, alla vita di mandria. Secoli e secoli di selezione, naturale prima e voluta poi, ha portato ad una tipologia rustica di bovino e caprino, il che ci porta ad un prodotto "carne" assai particolare, tutto da gustare: e quindi vi consigliamo di assaporare una porzione di carne cruda macinata, magari condita da olio di noci o aceto al lampone, oppure un arrosto con tanto di "sughetto"...

## Origine garantita

Gli animali allevati in Valle d'Aosta sono soggetti ad un'identificazione rigorosa, che non si perde nei processi di macellazione. Il sistema di controllo adottato permette di tracciare gli animali nati ed allevati in Valle d'Aosta, di razza autoctona. Con il sistema di etichettatura delle carni, seguito dall'A.R.E.V.<sup>1</sup> a cui aderiscono volontariamente un buon numero di allevatori valdostani, e operatori del settore (macelli e punti vendita) viene garantita al consumatore l'origine degli animali messi in vendita, con l'indicazione delle informazioni relative all'allevamento (nome, sede) e all'animale (età, categoria, razza). I "tagli" di carne valdostana sotto sistema di controllo volontario, sono disponibili in un numero sempre crescente di esercizi commerciali, ristoranti e ovviamente agriturismi; gli operatori che intendono aderire a questo circuito sono tenuti a seguire una serie di regole dettate dal sistema sopra descritto. Oltre alla carne bovina, l'A.R.E.V. sta elaborando un sistema di etichettatura della carne ovina e caprina, che presenta le stesse caratteristiche di trasparenza e serietà.

<sup>1</sup> Association Régionale Eleveurs Valdôtains, organizzazione istituita dal 1978



## Vallée d'Aoste LARD D'ARNAD

La macellazione del maiale era considerata un lavoro impegnativo, che coinvolgeva l'intera famiglia e il vicinato. Oggi la "materia prima" proviene da cinque regioni del nord Italia, ma per quanto riguarda l'elaborazione del Valle d'Aosta Lard d'Arnad DOP, i primi della classe, gli inimitabili sono loro, gli abitanti di Arnad!

info [www.festalardo.it](http://www.festalardo.it)

### Il bianco lardo e la materia prima.

Un tagliere non è un vero tagliere valdostano se non c'è il **Valle d'Aosta Lard d'Arnad DOP!** Per "tagliere" si intende la suggestiva presentazione, su tagliere in legno appunto, dei salumi e degli insaccati tradizionali e rinomati della regione. Ma non può mancare, in mezzo al rosso dominante, il bianco delicato del lardo, così prelibato, dal profumo ricco di aromi e dal gusto che immediatamente ci dà preziose informazioni sulla sua lavorazione, con quei sentori di erbe aromatiche... Lo troviamo in commercio a pezzi di diversa dimensione, pronto all'uso; ma è tagliato a fette sottili che dà il meglio di sé!

I suini destinati alla produzione del **Valle d'Aosta Lard d'Arnad DOP** sono suini cosiddetti "pesanti", ossia animali di età minima nove mesi e dal peso uguale o superiore ai 160 kg. Questi animali provengono da allevamenti di cinque regioni dell'Italia Settentrionale: Valle d'Aosta, Veneto, Lombardia, Piemonte, Emilia Romagna; ma, attenzione! Solo una località è deputata alla trasformazione della materia prima, il territorio di Arnad, piccolo comune della Bassa Valle, che ha fatto del gusto la sua missione!

### Dalla spalla al "doi"

Questo prodotto si ottiene dalle spalle e dal dorso del suino; nel procedimento di salatura si impiegano, oltre alla salamoia, aglio, lauro, rosmarino e salvia, i "gusti" fondamentali, con l'eventuale presenza di altre erbe o spezie (chiodi di garofano, noce moscata, ginepro, o altre erbe aromatiche locali). Questi elementi vengono disposti a strati nei "doi", contenitori in legno di castagno, rovere o larice, alternando uno strato di lardo e uno di aromi e sale, fino a riempire il recipiente. Il tutto viene coperto con acqua salata. Per quanto riguarda i tempi, il lardo deve essere collocato nei "doi" nei giorni appena successivi alla macellazione; il "riposo" nel contenitore di legno deve essere non inferiore ai tre mesi: ci vuole un po' di pazienza, ma è il tempo minimo per acquisire tutto il "buono" del lardo, delle erbe e delle spezie!

### Ingrediente base

Il **Valle d'Aosta Lard d'Arnad** viene usato per "dare quel tocco in più" a una lunga serie di piatti nonché altri salumi. Il lardo è uno degli ingredienti base delle minestre, d'orzo e di castagne, accompagna le castagne secche in fase di cottura, si sposa con prugne e gamberetti, ma consumato tal quale è un'esplosione di piacevolissime sensazioni gustative... Tanta abbondanza ed uso frequente non potevano non essere oggetto di celebrazione... e, chi conosce la gente di Arnad, sa che l'ospitalità è il suo forte. L'apice di questa virtù è visibile a tutti nell'organizzazione della Festa del lardo che, ogni anno, in estate, attira decine di migliaia di visitatori nell'ultimo fine settimana di agosto.



### a tavola

#### Crostini al Valle d'Aosta Lard d'Arnad

INGREDIENTI  
alcune fettine di Valle d'Aosta Lard d'Arnad  
alcune fette di pane di segale valdostano

Scaldare le fette di pane nel forno e adagiare il lardo su di esse. È possibile spalmare preventivamente il pane con del miele di millefiori valdostano.



## Vallée d'Aoste JAMBON DE BOSSES

Che cos'ha l'aria di Bosses che il resto del mondo non ha? Un mistero che si tinge di rosso scuro, lo stesso colore vellutato del "Jambon", prosciutto di alta quota. Un mistero che si risolve semplicemente degustando questo prezioso prodotto, frutto della passione degli abitanti di Bosses, che hanno saputo valorizzare il loro savoir-faire!

### Luogo di produzione?

Bosses è un piccolo comune di montagna, l'ultimo sul passaggio verso la Svizzera. I suoi villaggi sono aggrappati ai ripidi versanti, circondati da pascoli, sormontati da vette e colli. È proprio in questo paesaggio alpino, tra rigidi inverni e piacevoli estati che nasce uno dei prodotti più prelibati del paniere valdostano. Il **Vallée d'Aoste Jambon de Bosses DOP** è ricavato dalle migliori cosce di suino italiano, a cui si aggiungono gli aromi e i profumi della montagna, sotto forma di spezie e di erbe aromatiche. Bisogna poi mettere in conto una certa dose di pazienza nella stagionatura, che avviene a contatto del fieno locale, per un periodo minimo di dodici mesi; si tende però a prolungare ancora l'attesa (diciotto mesi ed oltre!) per esaltare maggiormente gli aromi. La montagna quindi ci mette del suo, con la sua buona aria "rivitalizzante", e la flora, così ricca, nonostante l'altitudine! Il che ci dà un sapore aromatico, con una punta di dolce, dai profumi intensi. Può essere consumato da solo, oppure con pane di segale, burro, miele, noci...  
Come le altre località del Grand Combin, anche il comune di Saint-Rhémy-en-Bosses ha la sua sagra estiva, per la gioia dei numerosi turisti e dei "fedelissimi" dei padiglioni enogastronomici. La festa di Bosses è ovviamente dedicata allo Jambon, ma non ci si ferma qui: da qualche anno il borgo è anche il teatro di una manifestazione particolare, di "ispirazione cromatica"... Essendo il prosciutto crudo il simbolo del paese, il colore non può che essere il rosso, ed è così che è nato il "**Percorso in rosso**", un itinerario enogastronomico che spazia dai vini ai salumi alla frutta! Un "fil rouge" che si trasforma in un tappeto prestigioso, da percorrere più e più volte, ogni estate, a metà agosto.

### Curiosità

La forma del marchio DOP del **Jambon de Bosses** è un omaggio alle maschere del carnevale tradizionale del paese, le *landzettes*, personaggi dai costumi sgargianti e colorati, decorati con perle e paillettes, che ricordano i soldati dell'armata napoleonica (di passaggio al Colle del Gran San Bernardo nel 1800).

per info: [www.jambondebosses.it](http://www.jambondebosses.it)

### a tavola

#### Fiori di zucca al Valle d'Aosta Jambon de Bosses e Fontina

INGREDIENTI PER 4 PERSONE (TRE FIORI A TESTA):

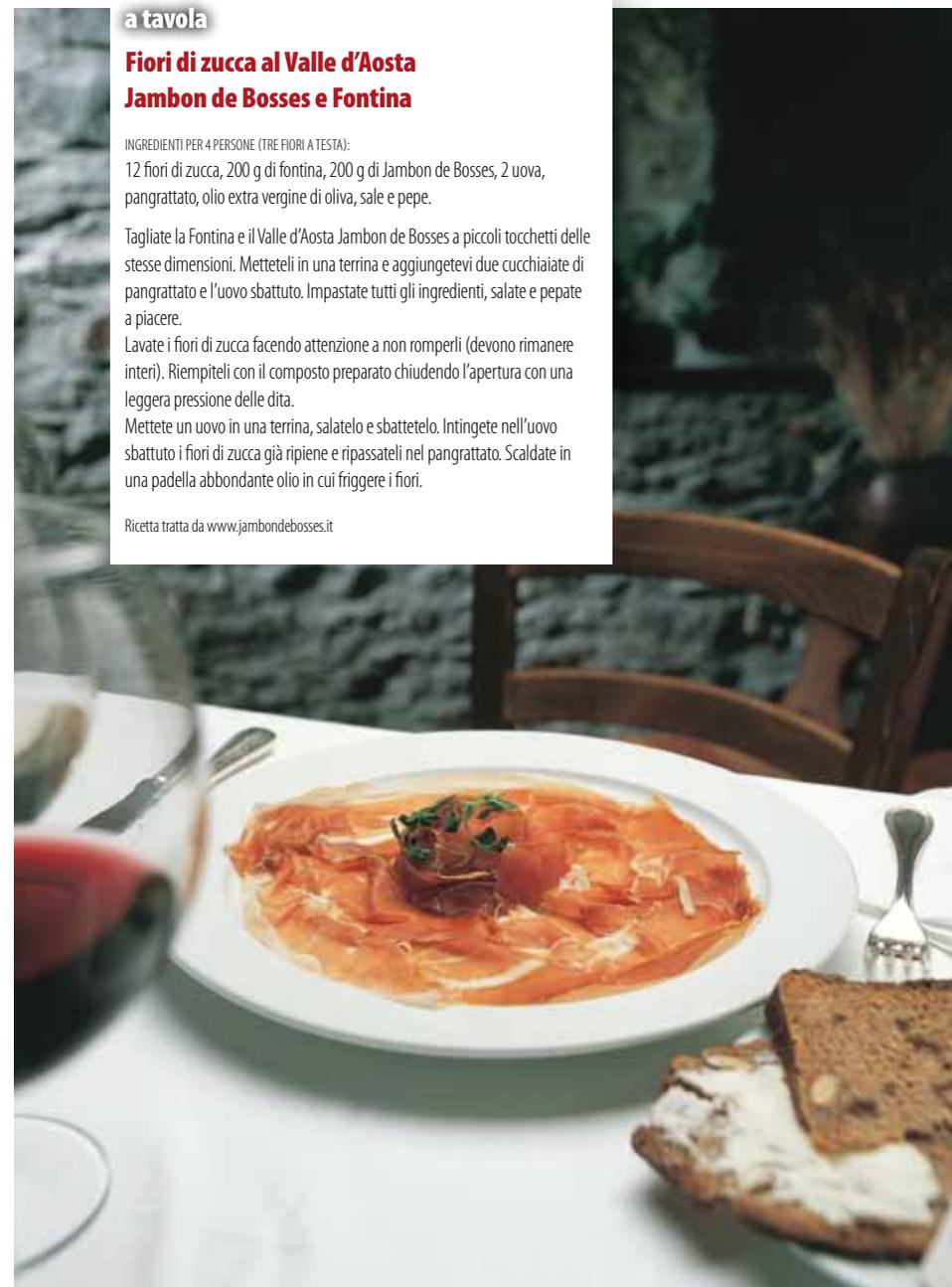
12 fiori di zucca, 200 g di fontina, 200 g di Jambon de Bosses, 2 uova, pangrattato, olio extra vergine di oliva, sale e pepe.

Tagliate la Fontina e il Valle d'Aosta Jambon de Bosses a piccoli tocchetti delle stesse dimensioni. Metteteli in una terrina e aggiungetevi due cucchiaini di pangrattato e l'uovo sbattuto. Impastate tutti gli ingredienti, salate e pepate a piacere.

Lavate i fiori di zucca facendo attenzione a non romperli (devono rimanere interi). Riempiteli con il composto preparato chiudendo l'apertura con una leggera pressione delle dita.

Mettete un uovo in una terrina, salatelo e sbattetelo. Intingete nell'uovo sbattuto i fiori di zucca già ripieni e ripassateli nel pangrattato. Scaldare in una padella abbondante olio in cui friggere i fiori.

Ricetta tratta da [www.jambondebosses.it](http://www.jambondebosses.it)



### a tavola

Ottimo come merenda o protagonista di piccoli assaggi, può essere servito anche cotto al forno quando è ancora fresco, abbinato alle patate rosse di montagna. È una vera delizia anche per i palati più raffinati; usato anche come ripieno per ravioli!



## BOUDEUN

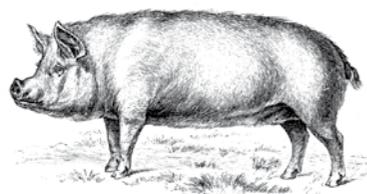
Onnipresente sui taglieri di ogni tavola, dal ristorante all'alpeggio, fa coppia fissa con le *saousseuse*, più compatte e saporite; ma i *boudeun*, anche da soli, e soprattutto nella versione cotta al forno, si sanno difendere con il loro gusto delicato.

### La lavorazione

Vi sono tantissime ricette per realizzare i *boudeun*, che differiscono a seconda della zona di produzione. Il colore violaceo di questo insaccato è dovuto alla presenza di sangue di maiale fresco; ma nell'Alta Valle, e in particolare nella Valdigne, si aveva l'abitudine di mescolare le barbabietole (in patois le *carotte rodze*) alla carne, questa pratica si è talmente diffusa che il sangue di maiale è, nella maggior parte dei casi, sostituito dalla verdura altamente "colorante", anche se il poco sangue rende il prodotto decisamente più dolce. In Bassa Valle si usa un'alta percentuale di patate... Insomma, ogni zona ha il suo *boudeun*; se vogliamo tirare le fila di queste varianti, possiamo dire che in generale si fanno lessare patate e barbabietole, si sbucciano e si passano al tritacarne assieme al lardo, si aggiungono spezie e aromi quali sale, pepe, cannella, chiodi di garofano macinati, noce moscata e aglio precedentemente schiacciato e macerato per alcune ore nel vino rosso. Una volta insaccata la pasta nei budelli, bisogna legare il tutto ad intervalli regolari, creando i vari "pezzi" della catena, in patois chiamati *dèi*, ossia dita. Attenzione però, perché la pasta dei *boudeun* è estremamente tenera, e compattare l'impasto con lo spago richiede una buona manualità!

### Una combinazione armonica di gusti

Barbabietole, vino, aglio, noce moscata, lardo... Di fronte a tali ingredienti chiunque potrebbe pensare di assaggiare una "bomba di gusto"! E invece, per una curiosa alchimia, il sapore dei *boudeun* è nella maggior parte dei casi estremamente delicato, dove emerge il dolce, ed il giusto equilibrio tra componenti vegetali e animali. Si possono consumare freschi o stagionati; bisogna farli asciugare per un periodo variabile, dai sette ai trenta giorni, e controllarne attentamente lo stato. Il locale idoneo scelto per questa delicata operazione deve essere ben arieggiato e molto fresco, per non compromettere tutto il precedente lavoro di elaborazione! Se si intende invece prolungare la maturazione, è necessario mettere questo salame sottovuoto.



## SAOUSEUSSE

Casse-croûte, merenda, pranzo al sacco, semplice spuntino, le *saouseusse* sono prodotti estremamente versatili e "trasportabili"! Il bello poi, sta nella ricetta di base: ogni produttore ha il suo quadernetto con le "dosi" dei gusti da utilizzare per la produzione.

### Gli ingredienti fissi

La materia prima di base consiste in carne bovina di razza valdostana (pezzata rossa o pezzata nera-castana), carne suina e lardo. Il tutto viene amalgamato con spezie e aromi, quali l'aglio, il pepe, la cannella, i chiodi di garofano e la noce moscata e in seguito insaccato in budelli. I lunghi salsicciotti sono poi legati, formando così salamini da 10-20 cm, per rendere più compatta la pasta e facilitarne il consumo. Come per i *boudeun*, la corretta stagionatura è fondamentale: appena finita l'operazione di insaccatura-legatura, le *saouseusse* devono essere trasportate in un locale, buio, dove resteranno appese, a buona distanza tra una e l'altra.

### L'abilità manuale

Misurare, impastare tritare, insaccare, legare: quanti gesti precisi. Vedere una famiglia o un'azienda artigiana che prepara *boudeun* e *saouseusse* è come assistere ad una coreografia, dove ognuno ha il suo compito. Le dita si muovono leggere nell'annodare lo spago attorno al budello; con grande calma lo si accompagna mentre si sta riempiendo; la foga invece va nell'amalgamare i vari ingredienti nelle vasche d'acciaio. Fondamentale valutare il giusto equilibrio dei vari componenti della pasta prima di "caricare" la macchina per insaccare. Altrettanto importante è la fase di stagionatura.

### Direttamente dal manuale di storia

Non esiste un'unica ricetta per la preparazione delle *saouseusse*, ogni famiglia ha la propria ricetta custodita gelosamente. Le *saouseusse* possono essere di puro bovino, preparate con carne tritata di bovino di razza valdostana, di tipo misto: carne di bovino di razza valdostana e carne di suino oppure di puro suino.

### a tavola

Le *saouseusse* fanno parte del più classico tagliere valdostano dove trovano rilievo insieme agli altri salumi della tradizione. In un momento conviviale tra amici e turisti non può mancare questo prodotto dalle diverse sfaccettature che oggi rappresenta un saporito antipasto, ma un tempo accompagnava gli agricoltori nelle pause dei lavori nei campi. Le *saouseusse* sono un prodotto molto versatile, l'uso in cucina è molto variegato e lascia spazio all'inventiva per piatti rapidi e moderni. Ottime accompagnate con *pan ner* e vini locali anche per frugali spuntini.





## MOTSETTA o MOTZETTA

Il trucco sta nelle fette sottili: solo così si può apprezzare tutta l'essenza della *motsetta* (o *motzetta*). Un salume la cui origine si perde nella notte dei tempi rivive nel classico tagliere alla valdostana con i suoi profumi speziati ed aromatici.

### Dal cuore tenero

La parola chiave è concentrazione: carne compatta, proveniente da muscolo o coscia più un insieme di gusti "forti", salvia, alloro, aglio, rosmarino ed altre erbe di montagna. Il tutto viene miscelato con il sale e ricoperto di liquido fuoriuscito dalla carne stessa. Dopodiché si lascia riposare in un locale idoneo e fresco; l'attesa è variabile, nel senso che possiamo distinguere una produzione casalinga, che rispetta i canonici venti giorni, mettendo il pezzo sottopeso, mentre nelle macellerie artigianali si può svolgere grazie all'ausilio di macchinari che massaggiano delicatamente le carni anche in ambiente sottovuoto, il che rende la colorazione delle fette omogenea salvaguardando note aromatiche e tradizione.

Qualunque sia la strada adottata, la *motsetta* viene poi appesa in luogo fresco e ben aerato affinché possa asciugare e stagionare. Il consumo è variabile, nel senso che la *motsetta* è apprezzabile sia fresca, quando le fette si presentano con un cuore "tenero", oppure decisamente stagionata, con la parte interna uniformemente scura e più "impegnativa" per la masticazione, ma decisamente più saporita, in quanto le aggiunte di spezie ed erbe hanno avuto più tempo per rendere equilibrato e intenso il gusto al palato.

### Il segreto di tanta bontà

Quando si parla di *motzetta* si pensa sempre ad un taglio bovino, anche se possono essere usate altre carni come capra, maiale o animale selvatico.

La carne bovina, di razza valdostana risulta altresì ideale, trattandosi di animali che pascolano in alpeggio e nei prati delle vallate valdostane. Il colore della carne, la sapiente manualità dell'uomo e la cultura secolare ne fanno un salume molto apprezzato che si accompagna a vini locali e spumanti, ad olio di noci e mieli valdostani.



### a tavola

#### Involtini di Fénis

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

4 scaloppine di sanato, 40 g di *motsetta*, 100 g di burro, un bicchierino di brandy, un bicchiere di panna, estratto di carne, farina bianca, sale, uovo.

Su ogni scaloppina accomodare una fettina di *motsetta*, un fiocchetto di fontina e avvolgere per formare un involtino chiudendolo con uno stuzzicadenti di legno. Infarinare e passare nell'uovo sbattuto. In una casseruola cuocere quindi nel burro, bagnare col brandy e aggiungere un piccolo mestolo di brodo di carne. Unire la panna e lasciarla restringere a fuoco basso.

Ricetta tratta da A.a. Vv., *Valle d'Aosta gastronomica*, edizioni Musumeci 1993, p. 75

## preparazione

Tagliate la carne in pezzi. Disponete uno strato di carne in fondo ad un recipiente di legno o terracotta. Ricoprite il tutto con una o più manciate di sale, degli spicchi d'aglio tagliati a piccoli pezzi e alcune foglie di salvia. Disponete un altro strato di carne, sale e aromi, alternando, finendo con gli aromi. Coprite il recipiente con un coperchio in legno che sia perfettamente aderente; mettere un peso, lasciare la carne per una settimana. Dopodiché potete estrarre una parte della carne e farla cuocere con patate e verdura del vostro orto. Questa preparazione di carne è facilmente reperibile presso le macellerie locali.

Ricetta tratta da *Les Bons Plats de Maitre Bariquole - 60 recettes de la cuisine de la Vallée d'Aoste*, CTV, 1973



## TSEUR ACHÉTAYE

Per le rifilature della macellazione, l'ingegno umano ha inventato insaccati eccellenti quali *saouseuse* e *boudeun*; per le parti più nobili però rimaneva il problema della conservazione... Mentre sale e erbe di montagna ne hanno assicurato sapori unici.

### Come si fa

La *tseur achétaye* è solitamente carne di mucca, capra o pecora, tagliata a fette sottili. Può essere considerata parente stretta della *motsetta*, anche se è ricavata da altre parti dell'animale (tagli della spalla, di fesa, sottofesa o del costato).

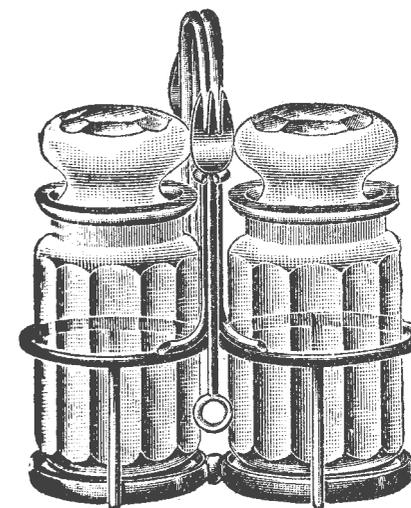
La carica aromatica è simile a quella della *motsetta*, considerando che le spezie e le erbe utilizzate per la salamoia sono pressapoco le stesse; ma non c'è la parte di parziale essiccazione, ed è così che i pezzi di carne rimangono belli morbidi.

*Tseur achétaye*, tradotto letteralmente significa "carne conservata sotto sale". Ma non bisogna farsi ingannare dalla dicitura sbrigativa... La sua preparazione non è così immediata, ed è, come nella totalità dei prodotti tradizionali, tramandata da generazioni di agricoltori che dovevano sfruttare al meglio le loro risorse agricole. La carne, preparata in pezzi regolari, viene collocata a strati dentro ad un idoneo contenitore, ad ogni strato viene cosparsa di sale e di erbe aromatiche (salvia, alloro e aglio).

La salamoia deve coprire tutto il prodotto in modo da conservarlo! La carne può essere consumata sia cruda tagliata in fette sottili, o cucinata in diversi modi.

### Curiosità

In alcune macellerie della nostra regione, al posto di *tseur achétaye*, sentirete magari parlare di *tseur messada*, ossia carne in salamoia.





## TETEUN

Tra i prodotti agroalimentari italiani, pare che il *teteun*, ovvero l'utilizzo della mammella di mucca, sia da ricondursi quasi esclusivamente alla Valle d'Aosta. Un particolare sistema di produzione che ad oggi l'ha reso protagonista di alcuni piatti locali e di una sagra annuale.

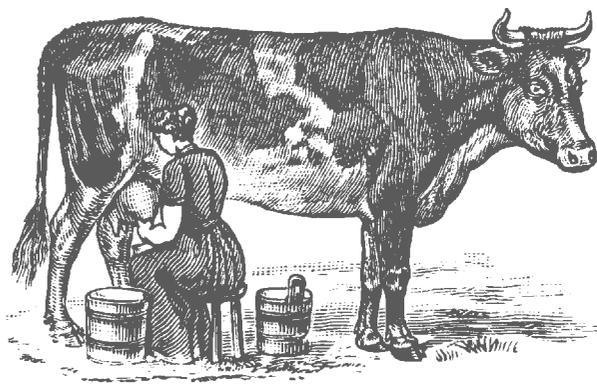
### Un salume particolare

Diversi sono i salumi che si ottengono dalla macellazione bovina, ma uno del tutto particolare è quello che in Valle d'Aosta prende il nome di *teteun*, ottenuto a partire dalla mammella di bovina adulta.

Questo salume ha una tradizione antica, per la sua preparazione, si procede alternando, in specifici contenitori, strati di *teteun* con foglie di salvia, alloro, rosmarino, bacche di ginepro, spezie e sale. Dopo una quindicina di giorni, utile alla formazione della salamoia, le mammelle vengono cotte a bagnomaria, mediante l'utilizzo di appositi stampi.

### Prodotto in diversi comuni della Valle d'Aosta

Il prodotto finito assume una colorazione rosa e, grazie alla sua compatta e morbida struttura, il *teteun* può essere utilizzato come ripieno di ravioli o come spezzatino con carni bovine.

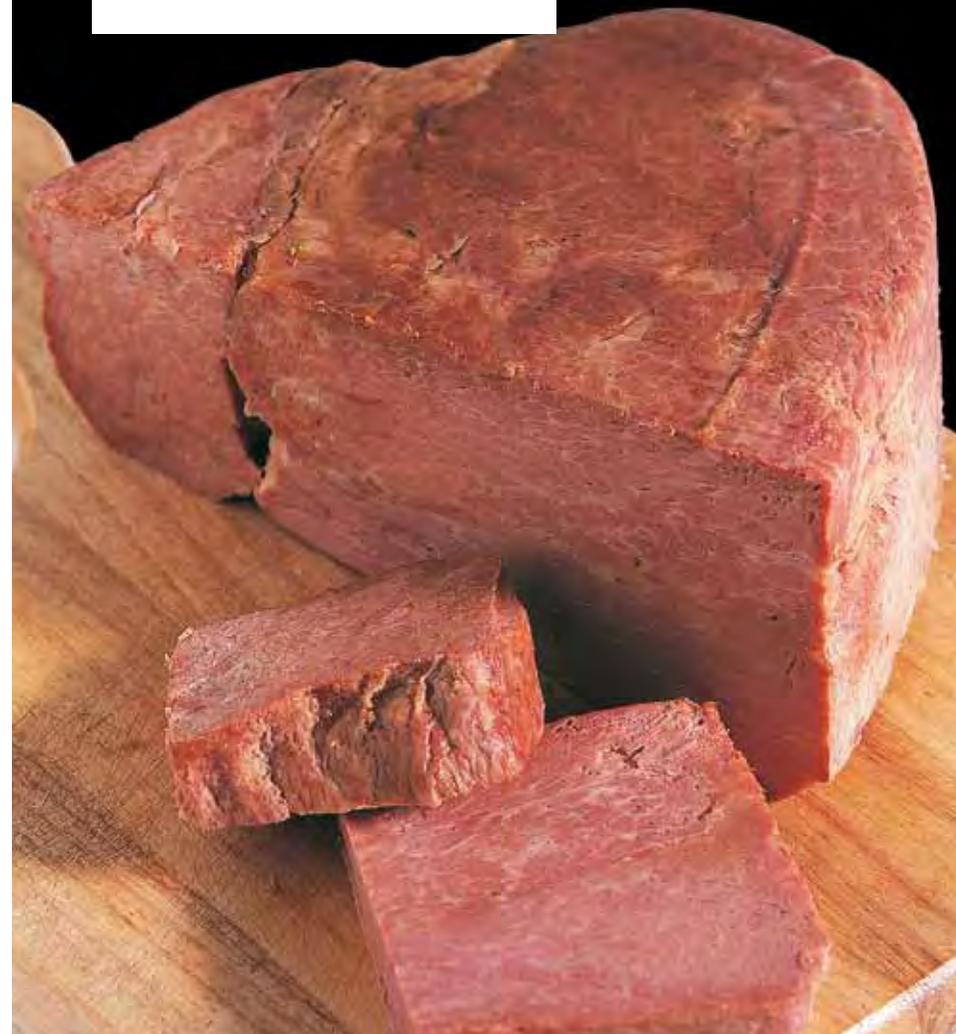


### a tavola

#### Spezzatino di *teteun*

La mammella pronta al consumo dev'essere sgrassata e cotta per 2-3 ore senza raggiungere la completa cottura, Preparare il soffritto con carota, cipolla, sedano e peperoni gialli e rossi. Aggiungere il *teteun* tagliato a spezzatino e condire con spezie quali zenzero fresco, curcuma, un pizzico di coriandolo e qualche grano di cardamomo (in mancanza della curcuma variare con curry indiano). Cuocere tutto per circa un quarto d'ora e servire con contorno di verdure.

Ricetta annotata e realizzata da Lelio Milliere di Gignod



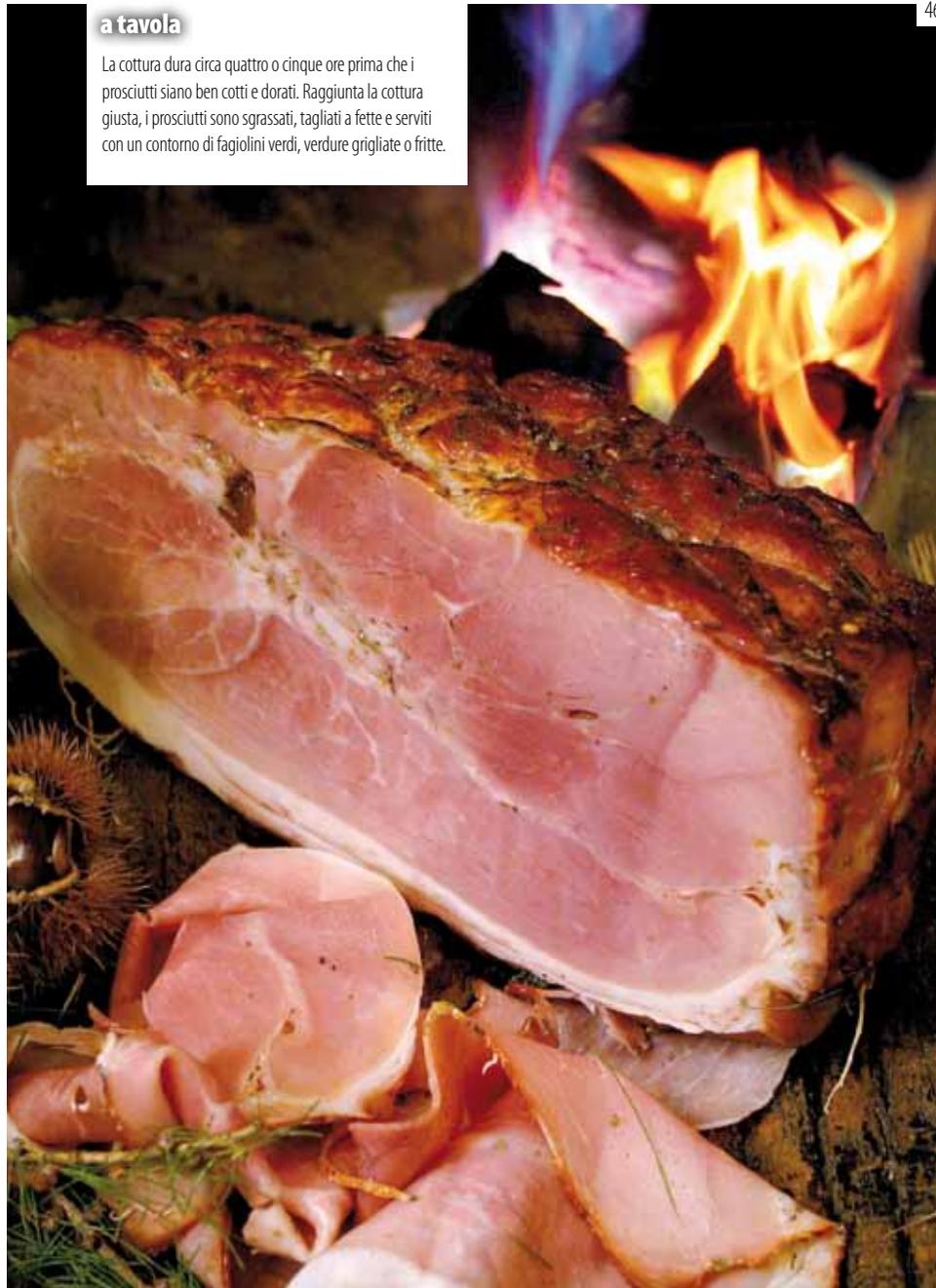


TRaDiZiONALi

46

### a tavola

La cottura dura circa quattro o cinque ore prima che i prosciutti siano ben cotti e dorati. Raggiunta la cottura giusta, i prosciutti sono sgrassati, tagliati a fette e serviti con un contorno di fagiolini verdi, verdure grigliate o fritte.



## JAMBON À LA BRAISE SAINT-OYEN

Il buon vicinato impone una sana rivalità.

Se il comune di Saint-Rhémy-en-Bosses è diventato famoso grazie al suo pregiato prosciutto crudo, il paese di Saint-Oyen, suo limitrofo, si impegna altrettanto per garantire il giusto riconoscimento al suo "jambon à la braise"... In tutto questo a guadagnarci sono ovviamente i consumatori, che nel giro di pochissimi chilometri possono degustare due prodotti unici!

### Carta d'identità

Lo Jambon à la braise è un prosciutto cotto, leggermente affumicato, cosparso con un battuto di erbe aromatiche e spezie. Lo Jambon è ricavato dalla coscia di suino italiano, proveniente dalla Valle d'Aosta, Piemonte, Lombardia, Veneto e Emilia Romagna. La coscia è sottoposta ad una cottura di sedici ore circa in una stufa a secco, in modo che la temperatura nel cuore del prodotto raggiunga quasi 70°C, garanzia di salubrità del prodotto. Dopodiché viene cosparso con acqua e miele valdostano e si procede alla fase di cottura alla brace. Durante questa fase, il prosciutto è annaffiato con sugo a base di vino bianco, Petite Arvine, vitigno autoctono valdostano. Erbe, lunghe ore di cottura, tipologia di miele non bastano a rendere questo prodotto così particolare; il fuoco stesso che scalda la griglia è alimentato da legno locale, abete, larice, pino silvestre, ontano o frassino provenienti dai comuni dell'alta Valle del Gran San Bernardo... Il fumo porta con sé tutta l'essenza dei boschi che circondano Saint-Oyen, dando quel "tocco in più" a questo prosciutto cotto.

Come per gli altri salumi e prodotti a base di carne della vallata (Teteun e Vallée d'Aoste Jambon de Bosses DOP), anche il prosciutto alla brace ha la sua festa, che si svolge la prima settimana di agosto. Questa manifestazione è nata negli anni Settanta del Novecento, ma solo dieci anni dopo si è deciso di caratterizzare la festa rendendo omaggio al prodotto principe di Saint-Oyen.



# PRODOTTI DA FORNO

**Nell'organizzazione sociale ed economica del villaggio valdostano, il forno rappresenta qualcosa di speciale. Il caseificio infatti è frequentato mattina e sera, per lunghi periodi, la scuola e la cappella sono aperte tutti i giorni... Il forno invece viene ufficialmente "aperto" in determinati periodi. Non stiamo parlando di tempi dimenticati, ma di una realtà ancora ben radicata nei nostri paesi di montagna anche se non più così diffusa e che si affianca alla produzione dei forni artigianali.**

Pane nero e pani dolci possono essere acquistati tranquillamente in qualsiasi panetteria valdostana o durante le grandi manifestazioni dedicate ai prodotti agroalimentari; ma molte famiglie preferiscono farseli ancora da sé, ripetendo gesti millenari e ricreando quell'atmosfera di festa tipica dei "momenti fondamentali" legati all'alimentazione, come nel caso della macelleria.

A fine novembre, inizio dicembre iniziano i lunghi turni, in cui si alternano i nuclei famigliari, che si succedono senza sosta, anche di notte, perché una volta il forno acceso, non dev'essere fatto raffreddare. La temperatura del forno è un aspetto delicatissimo: è necessario affidarsi alla competenza del fornaio.

Una volta il forno era presente nei villaggi più grandi, e la popolazione si divideva in varie "postazioni" a seconda della vicinanza e della tradizione; ai giorni nostri si sfruttano i forni rimessi in funzione da privati o dal Comune grazie agli interventi dell'Amministrazione regionale.

L'attrezzatura di base per la panificazione prevede:

- la *mét*, sorta di vascone dove si forma e si lascia lievitare la pasta
- la *tabla londze*, il grande tavolo con i bordi rialzati, per impastare e dare la forma
- il *rablo*, il raschietto dal manico lunghissimo, per togliere la brace
- la *pala*, per infornare o sfornare i pani
- il *froton*, lungo bastone con straccio in punta per pulire il forno
- le *lan*, le lunghe assi per trasportare i pani prima e dopo la cottura
- il *ratelé*, dove vengono essiccati i pani.



## PAN NER

Nella zuppa, nel latte, o assieme a formaggi e salumi: il pan ner è adatto in ogni stagione e in ogni circostanza.

Certo, dopo un po' diventa bello duro, ma basta ammorbidirlo, magari in una bella scodella di vino locale con zucchero.



### La materia prima

Il *pan ner*, letteralmente pane nero, è ottenuto dall'impasto di farina di segale (in francoprovenzale *lo bloù*) e farina di frumento (*fromén*) in percentuali variabili: la segale deve essere preponderante - almeno il 60% dell'impasto totale -, alle farine si aggiunge acqua, lievito e sale. Il *pan ner* si presenta di forma rotonda, con crosta di colore bruno.

Gettando un occhio alla base della filiera pane, possiamo notare come storicamente i campi di segale ricoprivano i pendii di gran parte della nostra regione, anche ad altitudini elevate. All'inizio del Novecento, una piccola rivoluzione agricola ha portato alla conversione dei campi di cereali in praterie per l'allevamento. L'assetto del paesaggio è stato completamente modificato, i mulini e i forni in gran parte sono caduti nell'abbandono. Da alcuni anni si assiste all'impianto di diversi ettari di superficie a segale per la panificazione. Il *pan ner* si può trovare in diverse forme e percentuali di segale che può raggiungere oltre il 90%. Il *pan ner* rappresenta oggi un prodotto di nicchia rispetto al pane bianco e non viceversa, come una volta!

### I simboli

Il pane è ricco di significati religiosi e pagani. Fratellanza, lavoro, comunione: il pane rappresenta tutto questo e viene ricordato attraverso gesti, piccoli rituali, e oggetti che lo abbelliscono. Prima di tagliare un pane nero, si ha l'abitudine di tracciare col coltello un segno della croce alla base della forma. Era poi assolutamente vietato, nemmeno per sbaglio, lasciare il pane a "*botsòn*", ossia rovesciato, era una mancanza di rispetto nei confronti del "pane quotidiano", dono del Cielo.

Nelle grandi informate collettive, per contraddistinguere i propri pani, si imprimeva la pasta fresca con delle "marche per il pane", finemente decorate con motivi religiosi, geometrici, floreali o semplicemente con le iniziali della famiglia. Sulla parte superiore poi, è necessario fare "*l'épià*", una sorta di incisione, in modo da fare lievitare meglio la pasta.

Per tagliare il pane oramai secco e quindi durissimo, si usa ancora oggi il "*copapàn*", che si compone di una base di legno lavorata con motivi artigianali locali e una lama agganciata ad un anello.

### a tavola

#### Seuppa de Pan Ner

Tagliate a pezzi il pane nero duro. Mettetelo in una pentola con dell'acqua fredda per circa mezz'ora.

Portate ad ebollizione e aggiungete, a piacere, riso o pasta. A cottura ultimata, servite in un piatto fondo dove avrete tagliuzzato della Fontina.

Ricetta tratta da Aa.Vv, *Cucina di tradizione della Valle d' Aosta*, editori Priuli & Verlucca, p. 158

**La piata**

Questi dolci, leccornia per i bambini di un tempo, oggi possono essere un goloso fine pasto oppure una piacevole pausa; magari accompagnati da panna montata e un vino da meditazione.



## PANI DOLCI “FAMOSI”: flantse, mécoulin e micóoula

Il pan ner, senza aggiunte, rappresenta la base di ogni tavola contadina. Ma in particolari periodi, legati alla tradizione e alle zone di produzione, potevano essere aggiunte all'impasto dei frutti (noci, uvetta, pinoli...), dando così origine a veri e propri dolci, la gioia dei bambini...

Al momento della panificazione, per fare contenti i più piccoli (che ovviamente partecipavano ai lavori, più o meno attivamente!), si facevano le *flantse*, ossia dei pani di segale appiattiti, di solito a forma rotonda, a cui si aggiungevano un po' di zucchero, magari un po' di burro, uvetta, mandorle e canditi... per rendere ancora più speciale il regalo, si dà ancora oggi la forma di animali, presenti nella simbologia valdostana, decorati con caramelle di zucchero. Oggi possiamo trovare *flantse* che, oltre agli ingredienti già nominati, sono arricchite con farina bianca e cacao.

**A Cogne**

Ai piedi del Gran Paradiso il pane dolce per eccellenza si chiama **mécoulin**, ed è il dolce tipico di Cogne. Si fa con latte intero, panna, uova, burro, farina, lievito, zucchero, uvetta, scorza di limone e rhum, che vanno a formare un dolce dal colore ambrato.

**A Hône**

Si tratta di un pane dolce locale, chiamato **micóoula**, a base di farina integrale di frumento e di segale, castagne, uvetta, burro, uova, sale, zucchero. L'originale *micóoula* era un pane con castagne ed era un pane tradizionale della vallata di Champorcher; col tempo sono stati aggiunti svariati ingredienti e la *micóoula* si è trasformata in un vero e proprio dolce pre-natalizio. In occasione dell'Immacolata (8 dicembre) Hône festeggia questa specialità nella festa della *micóoula*, con stand gastronomici che permettono di degustare ed apprezzare questo dolce tipico.

**A Issogne**

Il castello di Issogne è conosciuto da tutti, meno conosciuta è la **piata**. Prodotto da forno elaborata in due diverse declinazioni: dolce e salata. La prima è prodotta a base di farina di frumento e di segale, noci, mandorle, uvetta, uova, mele, zucchero e burro; mentre per la seconda si aggiungono alla farina integrale di frumento e segale, dell'aglio e del cumino.



# LA FRUTTA

**Abituati come siamo ad avere in tavola frutta tutto l'anno e di ogni tipo, abbiamo perso l'abitudine di consumarla nella giusta stagione o conservarla sotto forme diverse. Eppure mele, pere, noci e castagne hanno un enorme potenziale, al di là del consumo fresco. Ne sanno qualcosa i nostri nonni che le hanno pressate, macinate e cotte per poter affrontare i lunghi mesi invernali e rendere più dolce il fine pasto contadino.**

L'agricoltore valdostano, nella sua azienda ha sempre allevato mucche, magari una capra o una pecora e coltivato un campo di patate, uno di grano o segale, una piccola vigna e gli alberi da frutto. Ai giorni nostri stiamo assistendo ad una progressiva razionalizzazione delle colture, in particolare dei meli. Ci troviamo così di fronte, percorrendo le strade nei dintorni di Aosta, a frutteti ordinati costituiti da nuovi impianti che stanno sostituendo i vecchi, moderni sistemi di irrigazione e macchine che aiutano nei diversi lavori stagionali. La conservazione non è più affidata ad una prolungata cottura o alla paglia... ma le innovazioni non hanno cambiato il sapore delle mele valdostane, rimasto ottimo nel tempo.

Accanto alle abitazioni troviamo altri alberi da frutto come ciliegi, peschi, albicocchi, pruni: i loro prodotti sono destinati al consumo fresco o alla lunga conservazione con le classiche marmellate. E ancora, i mandorli, i primi a colorare le primavere con le loro precoci fioriture. Macinando le mandorle, si otteneva una specie di farina grossolana, che mescolata assieme al caffè dava origine ad una bevanda altamente energetica, chiamata *mandolà*. Non vi è una coltivazione intensiva di queste tipologie di alberi da frutto, tuttavia la produzione dolciaria dei nostri mercatini di agricoltori propongono spesso delle vere e proprie golosità, fatte seguendo le ricette della nonna!

**Curiosità:** con il legno di questi alberi da frutto, particolarmente duro e compatto, si aveva l'abitudine di realizzare vasellame al tornio (piatti, ciotole). In particolare, il legno del pero, con le sue venature particolari e dalle tonalità calde, è ancora assai ricercato.

## MELE RENETTE della Valle d'Aosta

*Farenolentse, breusca, plétaye, dousa, reyenta,*

*tatchaye, repie*<sup>1</sup>: l'ampia gamma di aggettivi in

franco-provenzale legati alla mela indica quanto

questo frutto sia presente nella cultura valdostana.

La mela è, infatti, il frutto più diffuso in Valle d'Aosta,

e la «regina» per eccellenza è la mela Renetta.



La mela simbolo della Valle d'Aosta è senza ombra di dubbio la Renetta Canada, dalla polpa finissima e profumata e dalla buccia rugosa di colore giallo-ruggine. È particolarmente indicata per la produzione di torte, frittelle e altre specialità culinarie.

In Valle d'Aosta la sua introduzione è avvenuta nella seconda metà dell'Ottocento. Sembra che le prime due piante siano state innestate nel 1877 a Gressan. Anche se la sua diffusione all'inizio è stata piuttosto lenta, agli inizi del Novecento, quando le varietà locali non trovavano più sbocco commerciale, la Renetta del Canada ha iniziato a prendere il sopravvento.

### **Coltivazione ed utilizzi**

La coltivazione del frutteto avviene con tecniche tradizionali, anche se sono ammessi nuovi sistemi di potatura che non modificano le caratteristiche peculiari del prodotto. La raccolta è manuale e si effettua da inizio settembre a metà novembre, seguendo il periodo di maturazione.

Le mele raccolte vengono selezionate e conservate in locali freschi sia naturali (magazzini) sia artificiali (celle frigorifere) ed eventualmente conferite alla cooperativa locale. Questi frutti, oltre ad essere consumati freschi, o costituire la base di dolci, sono utilizzati per produrre succhi e, ultimamente, anche prodotti di bellezza.

La mela Renetta e le altre varietà presenti sul territorio, sono protagoniste della tradizionale *Fita di pomme* che dagli anni Settanta del Novecento si svolge a Gressan la prima domenica di ottobre. All'inizio la manifestazione consisteva in una semplice esposizione dei frutti migliori; ai giorni nostri il programma si è arricchito notevolmente. Anche il comune di Antey-Saint-André ha deciso di celebrare il frutto autunnale per eccellenza, con la manifestazione "Mele Vallée", in cui si vendono ed espongono mele, accanto agli immancabili dolci!

### **Curiosità**

Il giorno di *Ramouliva*, ossia la domenica delle Palme, era consuetudine infilzare nei rami di alloro dei bambini una bella mela, affinché fosse benedetta; si mangiava in famiglia il giorno di Pasqua, con la convinzione che questo frutto potesse proteggere dal morso delle vipere.

<sup>1</sup> farinosa, acida, grinzosa, rugginosa, macchiata, mela dell'albero a riposo



### **a tavola**

#### **Polenta dolce e mele**

##### INGREDIENTI

1 kg di mele renette, 2 bicchieri di vino rosso secco,  
100 g di zucchero, qualche chiodo di garofano,  
1 bicchiere di Kirsch, polenta, zucchero, 1 cucchiaio di panna.

Lavare bene 1 kg di mele Renette e metterle in un tegame con 2 bicchieri di vino rosso secco, 100 g di zucchero e qualche chiodo di garofano. Cuocerle come delle normali mele al forno, aggiungendo, poco prima del punto di cottura, 1 bicchierino di Kirsch. A parte, friggere 10 fette di polenta nel burro e spolverarla con lo zucchero. Servire le mele e il loro contorno di polenta ben caldi.

Ricetta tratto da Ennio Célan, *Val d'Aosta in Bocca*. Ricetta annotata e cucinata da Delfina Lucianaz di Gressan, edizioni Gulliver 2000, p.161



## PERE MARTEUN SEQUE

Varietà gustosa da accompagnare con vino  
o con la fiocca (panna montata)!!

Piccola e graziosa; polpa biancastra e aromatica; buccia ruvida e abbastanza dura, ma cotta nel vino diventa morbidissima! Questa è la pera *Marteun Seque*; coltivata un tempo per la sua robustezza, ha poi attraversato una fase di abbandono. In questi ultimi anni è tornata alla ribalta grazie alla produzione di confetture che ne esaltano il sapore unico. Le ricette in voga nei ristoranti mettono in evidenza la sua buona attitudine alla cottura al forno e alla bollitura. Se invece volete assaggiarle crude, meglio aspettare venti o trenta giorni dalla raccolta.



## MELE GOLDEN DELICIOUS

Estate secche, vento costante, precipitazioni poco abbondanti, altitudine elevata: tutte queste caratteristiche climatiche fanno sì che la produzione di mele sia particolarmente indicata in Valle d'Aosta. Le produzioni risultano essere di alta qualità, infatti non è necessario sottoporre i frutteti a massicci trattamenti anti-parassitari, il che garantisce un frutto sano, da consumare in assoluta tranquillità.

La Golden Delicious è una delle mele più diffuse ed apprezzate dal consumatore. Il nome stesso ne spiega le principali caratteristiche: giallo-dorata la buccia, dolce e profumata la polpa. Il ricco contenuto zuccherino la pone tra la frutta preferita dai bambini ed è ideale come ingrediente per la preparazione di torte e crostate. Il frutto è di dimensioni medio-grosse, di forma leggermente conica, con la buccia giallo-verde che vira al giallo intenso a maturazione. Molto importante è la sfumatura rosa-arancio sulla parte esposta al sole, caratteristica presente soprattutto nelle mele provenienti da terreni in collina con buona esposizione, come la maggior parte dei frutteti in Valle! La buona esposizione inoltre limita il problema della rugginosità sull'epidermide, spesso presente su mele originarie dalle zone di pianura; inoltre coltivare Golden Delicious in altitudine, permette di ottenere un prodotto con tenori di sostanze aromatiche nettamente superiori rispetto a quelle coltivate in pianura. L'altitudine esalta alcune peculiarità, la polpa compatta e croccante, e ovviamente il gusto! Oltre a questa varietà, e alla già descritta Renetta, troviamo anche la Red Delicious, conosciuta ed apprezzata nella versione Starking e la Jonagold, col suo caratteristico sapore dolce-acidulo che deriva dall'incrocio di due differenti qualità (la Golden e la Jonathan), gialla striata di rosso, dalla polpa molto croccante e particolarmente succosa e la Gala, piccola, rossa, dolce e morbida.



### a tavola

#### Pere al vino

##### INGREDIENTI

1 kg di pere *marteun sec*, un bicchiere di vino rosso, 250 g di zucchero, cannella, noce moscata e chiodi di garofano

Sbucciare le pere, tagliare a metà e metterle in una casseruola. Aggiungere un pizzico di cannella, della noce moscata grattugiata, uno o due chiodi di garofano. Fondere lo zucchero in un bicchiere di vino rosso valdostano e versatelo nella casseruola. Cuocere il tutto da 25 a 30 minuti, in seguito lasciare raffreddare. Disporre le pere in un piatto o una terrina, ricoprirle con il liquido di cottura.

Ricetta tratta da *Les Bons Plats de Maitre Barigoule - 60 recettes de la cuisine de la Vallée d'Aoste*, CTV, 1973

a tavola

## Torta con farina di castagne

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

4 kg di castagne secche, 1 kg di farina, 50 g di burro, 50 g di miele, 120 g di zucchero.

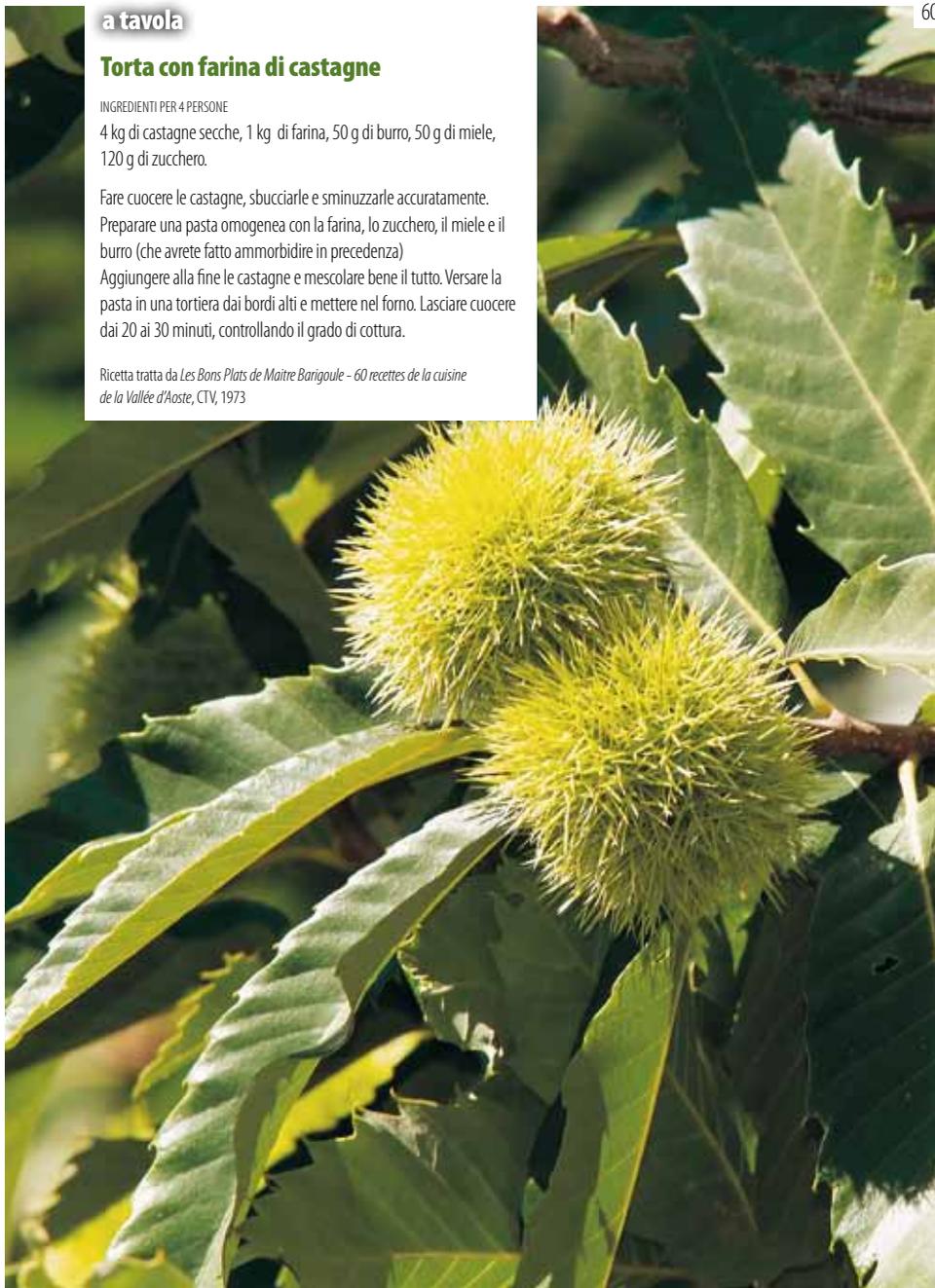
Fare cuocere le castagne, sbuciarle e sminuzzarle accuratamente.

Preparare una pasta omogenea con la farina, lo zucchero, il miele e il burro (che avrete fatto ammorbidire in precedenza)

Aggiungere alla fine le castagne e mescolare bene il tutto. Versare la pasta in una tortiera dai bordi alti e mettere nel forno. Lasciare cuocere dai 20 ai 30 minuti, controllando il grado di cottura.

Ricetta tratta da *Les Bons Plats de Maître Barigoule - 60 recettes de la cuisine de la Vallée d'Aoste*, CTV, 1973

60



## CASTAGNE

È il frutto dell'autunno: quante poesie, indovinelli, disegni abbiamo fatto o imparato a scuola in onore della castagna? Perché questa grande importanza attribuita alla castagna?... La risposta la possono dare quelle generazioni di valdostani che sono sopravvissuti grazie alla pianta del castagno ed al suo frutto dalla grande versatilità.



### L'importanza del castagno

Nella zona tra Châtillon e Pont-Saint-Martin, e all'imbocco della Valle del Lys, troviamo la più alta concentrazione di castagni dell'intera regione. E proprio in questa parte della Valle la castagna, "il pane dei poveri" ha assicurato il sostentamento di tante famiglie, in particolare con la farina ricavata da questo frutto secco, ricco in calorie. I castagni sono stati coltivati con cura fino alla fine dell'Ottocento: bandi ed editti ne proteggevano i frutti dai ladri e ne veniva impedito il taglio. Inoltre, questo albero appariva sovente negli atti e nei documenti di divisione patrimoniale, nei testamenti, nelle donazioni e in generale nei contratti.

### Una grande famiglia

Perloz, Lillianes, Fontainemore... Questi comuni della Bassa Valle sono vicini eppure hanno diverse tipologie di castagne e, se sono le stesse, hanno nomi diversi! In generale possiamo ritrovare nella zona: le *ohntèintche*, le precoci, molto saporite; le *dounantche*, anch'esse precoci, piccole, utilizzate per le minestre; le *pioumbéze*, grosse, dalla maturazione tardiva; le *yeyye*, abbastanza grosse, molto saporite, cadono appena prima delle *roussane*, rosse e grosse, le ultime ad essere raccolte. E poi ancora le *groussère*, grandi, adatte per la vendita diretta, così come le scure e pregiate *mourette*... Assai curiose ma oramai decisamente rare, le *bounot da prére*, dalla forma simile ad un tricomato!

### Dalla raccolta alla farina

La raccolta iniziava già ai primi di settembre e proseguiva fino a novembre. Visti i declivi delle zone di coltivazione, si innalzavano delle sorte di barricate per bloccare le castagne che rotolavano verso il confine e bisognava anche rimanere in equilibrio arreggiando le *perche*, i lunghi bastoni usati per colpire i rami più alti. Una volta aperti i ricci, sul posto o a casa, si faceva la prima scelta: le castagne grosse e medie si vendevano al mercato mentre le piccole si facevano essiccare nella *gra*, stanza della casa particolarmente arieggiata, al cui centro si accendeva un fuoco lento, costante; le castagne rimanevano in questo locale per un periodo che andava dalle tre alle sette settimane. Dopodiché si procedeva alla fase di battitura, di vaglio e selezione: le bianche e le spezzate servivano per fare le minestre, quelle che non avevano perso la pelle servivano per accompagnare lardo, salumi, ecc; le migliori venivano riposte nelle cassapanche per essere conservate. Le altre, quelle di scarto, venivano mandate al mulino per fare la farina.

### Curiosità

Alla *Tousèn*, Ognissanti, le castagne non mancavano mai. Si mangiavano la sera, arrostiti sul fuoco all'aria aperta oppure in casa, con l'insalata di cavoli o con l'indivia. Prima di andare a dormire, si lasciavano sul tavolo un cestino colmo di castagne ed una scodella di latte o di vino per le anime dei defunti della famiglia, che quella notte tornavano per condividere il pasto.

a tavola

### Motsetta con olio di noci

Disporre le fettine di *motsetta* su un piatto da portata, sovrapponendole solo leggermente ai bordi. Salare, pepare e cospargere abbondantemente di succo di limone.

Lasciare riposare in luogo fresco per almeno 30 minuti.

Prima di servire, condire con l'olio di noci.

Tratto da Aa. Vv, *Valle d'Aosta gastronomia*, edizioni Musumeci, 1993, pag. 75



## NOCI e OLIO DI NOCI

Bello e maestoso il noce fa parte del paesaggio rurale valdostano. Ai giorni nostri questi alberi sono ritenuti pregiati per la loro essenza lignea, materia prima per le sculture e i mobili di prima qualità; un tempo era coltivato soprattutto per la raccolta di noci al fine di produrne l'olio.

### Un frutto salutare

Preziose, dal sapore inconfondibile, difficilmente reperibili in quanto prodotte quasi esclusivamente per il consumo familiare: sono una vera delizia da abbinare con formaggi, miele e per fare dolci ed insalate... ma anche da sole vanno bene, anzi fanno bene! Questo perché nella noce si ritrovano alcune sostanze dotate di effetti complementari, un acido grasso insaturo del gruppo degli omega-3, l'acido alfa linolenico, e un buon numero di antiossidanti.

### Un frutto energetico

Le noci hanno un alto contenuto calorico e, proprio per i grassi che contengono, è possibile ottenere dalla loro pressatura un olio la cui preparazione risulta essere complessa; inoltre la quantità di noci necessaria per produrne un litro è notevole. Per questa ragione la sua produzione, nella seconda metà del Novecento, ha subito una battuta d'arresto mentre adesso lo si sta nuovamente valorizzando. L'olio di noci ha un sapore davvero speciale, in particolare se aggiunto alla carne valdostana. Visto il crescente interesse da parte dei consumatori, stiamo assistendo ad una rinascita del settore.

### Le tappe principali

Al giorno d'oggi l'olio di noci è ottenuto tramite spremitura a freddo, tecnica che permette di mantenere le caratteristiche gustative ed olfattive tipiche della materia prima. Un tempo invece, la pasta ottenuta dalla macina dei gherigli veniva scaldata e mescolata per poi essere messa nel torchio. Il residuo solido della torchiatura si chiama *troillet*, un panetto color nocciola; questo veniva usato per l'alimentazione degli animali, ma è buonissimo da mangiare, o meglio, da rosicchiare, soprattutto se vi si aggiunge un po' di zucchero.

### Le veillà con le noci

Numerose leggende sono state tramandate schiacciando e pulendo le noci... La gente del villaggio si riuniva nelle lunghe sere invernali per fare un lavoro che, per forza di cose, doveva essere effettuato con calma e a mano! La lingua però non era occupata, e allora si inventava, si raccontava: e proprio una leggenda parla di queste *veillà* con le noci, durante una delle quali il diavolo in persona, sotto forma di attraente giovane, viene ad importunare la compagnia, facendo la corte alle ragazze e buttando il buono sotto il tavolo e il guscio sopra! A questo punto un'anziana si accorge dell'errore, controlla i piedi dell'affascinante sconosciuto, che piedi non ha... bensì un paio di zoccoli! L'anziana comincia a pregare a voce alta e il diavolo è costretto ad andarsene, senza riuscire a rovinare l'olio!

### In tavola

L'olio di noci, come ingrediente di sfiziose ricette, si presta per condire insalata, esalta aromi e gusti delle pietanze che accompagna: carne cruda, pesce, verdure grigliate, formaggi delicati.



# FILIERA MIELE

**Se per gli altri settori produttivi**

**possiamo collegare la**

**conformazione del paesaggio,**

**alle varie produzioni (vigne,**

**pascoli, campi, frutteti),**

**per il miele le tracce sono**

**essenzialmente storiche,**

**riportate su antichi documenti**

**medievali che testimoniano**

**l'importanza dell'apicoltura.**

## **Un tuffo nella storia...**

Nel Medioevo la cera, materia prima per l'illuminazione, era un bene estremamente importante, ed era usata come merce di scambio in quantità elevate, fino ad avere un mercato "proprio"<sup>1</sup>. Questo è quanto risulta dai documenti amministrativi di castellanerie e balivati, passando attraverso i verbali del "*Conseil des Commis*"<sup>1</sup>, al "*Coutumier*"<sup>2</sup> e al primo tentativo di storiografia organizzata l'"*Historique*" di De Tillier<sup>3</sup>. .. I prodotti dell'alveare facevano parte dei "beni da amministrare", e la cera era talmente importante da valere, in misura di una libbra, tanto quanto una pecora! Questo ci dimostra come l'apicoltura fosse ampiamente praticata sicuramente già in epoca feudale; e accanto agli sciami situati nei boschi e controllati dall'uomo, si ritrovano anche citazioni relative alle "*apes orti*" (bugni villici, cioè alveari posti in tronchi cavi, collocati nelle vicinanze dei castelli e quindi "coltivati" accanto all'orto da contadini al servizio del signore). Nei documenti della castellaneria di Quart abbiamo anche degli interessanti riferimenti non soltanto all'onnipresente cera, ma anche al miele e agli sciami di api; questi ultimi rappresentavano in quel periodo un commercio redditizio, vista la necessità degli apicoltori dell'epoca di ripristinare il numero di alveari che annualmente doveva essere reintegrato a causa della pratica dell'apicidio allora in uso per la raccolta del miele e della cera.

## **L'apicoltura razionale**

Si è dovuto aspettare l'Ottocento perché qualche personaggio "illuminato" cominciasse a studiare un sistema alternativo meno invasivo per la raccolta del miele e della cera. Dopo qualche sperimentazione, la tecnica e le arnie si sono lentamente perfezionate, tra "passaparola" e l'intervento providenziale del "Comice Agricole", fino ad ottenere degli importanti riconoscimenti nientemeno che all'Esposizione Generale di Torino del 1899, dove gli apicoltori valdostani hanno fatto incetta di medaglie! Nel Novecento la storia continua, con il clero protagonista: la cera continua ad essere sicuramente un elemento importante, ma è il miele che comincia a suscitare interesse, come ci racconta l'*abbé* Henry, parroco di Valpelline... Quasi ogni parrocchia della sua vallata (Valpelline) è dotata di un alveare, e i suoi colleghi fanno assaggiare i loro prodotti ai villeggianti, amici e parenti! E proprio l'*abbé* Henry comincia ad annotare accuratamente i risultati, il legame tra fioritura e tipo di miele, diventando così il primo promotore turistico di questo prodotto.

<sup>1</sup> Storica istituzione valdostana (1536) nata per volontà dell'Assemblea Generale, di fronte ai "venti di guerra" che spiravano un po' dappertutto oltre le Alpi...

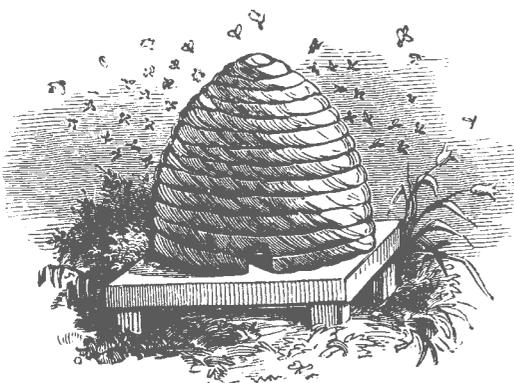
<sup>2</sup> Primo codice scritto delle "coutumes", ossia delle norme applicate per consuetudine

<sup>3</sup> Storico e politico valdostano, 1678-1744

<sup>4</sup> Nel XIX secolo un apicoltore valdostano, tale Alby di Issime in Valle di Gressoney, divenne famoso per aver costruito una delle prime arnie a favo mobile, chiamata appunto amia Alby o amia Ducale.

## MIELE

In Valle d'Aosta ci sono tantissime varietà di fiori, distribuite secondo l'altitudine e la zona geografica. Ed è proprio grazie a questa varietà che nella nostra regione abbiamo un'ottima produzione di miele! Le nostre api hanno a disposizione, anche se per pochi mesi all'anno, distese di fiori profumati e ricchi di nettare. Il territorio montano e l'andamento climatico della regione determinano quindi la qualità e la quantità delle diverse tipologie di miele prodotto. Ad oggi sono cinque le principali tipologie di miele che si distinguono; ricordiamo comunque che si tratta di quantità limitate, soprattutto per mieli come rododendro, taglio o tarassaco... Quindi, quando vi trovate di fronte ad un vasetto di miele valdostano, pensate che si tratti di un piccolo cofanetto dorato da non perdere...potrebbe essere l'ultimo di una produzione limitatissima.



### Le attrici

Il miele valdostano si ottiene da famiglie di api, presenti sul territorio della Regione Valle d'Aosta di un ibrido locale con caratteri genetici stabili nel tempo adattatesi al clima valdostano: sono api che riposano durante il periodo invernale sviluppandosi nel periodo primaverile, più tardi ma più velocemente rispetto alla razza cosiddetta italiana (*Apis mellifera ligustica*). Esse producono miele su fioriture primaverili-estive con l'utilizzo prevalente del nomadismo, ossia con lo spostamento degli alveari a quote diverse su fioriture di montagna.

### Energia e salute

Il miele è costituito prevalentemente da zuccheri semplici, glucosio e fruttosio: il glucosio è assorbito direttamente dall'organismo e quindi è energia pronta, mentre il fruttosio, assorbito più lentamente, è considerato come "energia di riserva". Inoltre, l'elevata concentrazione zuccherina e il pH acido del nettare conferiscono al miele un'attività antibatterica, potenziata dalla presenza di altri componenti, come i polifenoli.

Proprio per questo nella medicina popolare valdostana il miele veniva usato per lenire piaghe, scottature, ematomi, per combattere tosse e raffreddore... un toccasana per ogni malanno o incidente!

## MIELE DI RODODENDRO (FRAMICLLIO)

Si tratta di un nettare molto prezioso: in annate con clima particolarmente sfavorevole può risultare introvabile! Questo piccolo tesoro deriva da alveari posizionati generalmente a quote tra i 1600-2000 metri di altitudine, nelle vicinanze di boschi e pascoli d'alta quota dove le distese di rododendro macchiano di rosso carne le praterie e i pendii esposti al sole delle nostre montagne. La fioritura, che avviene tra la metà di giugno e la fine di luglio, fornisce un ottimo miele chiaro con tendenza a cristallizzare finemente, assumendo una colorazione quasi bianca nello stato naturale di miele cristallizzato. È delicato, tenue, senza odori predominanti all'olfatto; in bocca risulta equilibrato, con aroma floreale e fruttato. È soprannominato da alcuni apicoltori valdostani "il miele dei ghiacci" proprio per la peculiarità di essere prodotto a quote altimetriche elevate.

### a tavola

Il miele di rododendro è ottimo servito spalmato su tartine di pane nero di segale e uno strato di burro dorato e ben si presta ad accompagnare i dolci della festa.





## MIELE DI MILLEFIORI (FLEUR DE MONTAGNE)

Il nome è già tutto un programma... una festa per l'olfatto e per il gusto! Infatti, quando un miele è il risultato del raccolto di nettare di diverse specie botaniche (senza che nessuna risulti predominante), ci troviamo di fronte ad un miele multiflorale. Il miele di millefiori di montagna valdostano è la principale produzione locale in termini di quantità e risulta sempre essere ricco di essenze nettariere che ne caratterizzano principalmente il colore e l'intensità gustativa. Le caratteristiche organolettiche ed il colore dei mieli di millefiori variano a seconda delle fonti nettariere, sempre diversi da una stagione all'altra anche se prodotti nella stessa località, a testimonianza che il nettare bottinato dalle api proviene esclusivamente dalle molteplici fioriture dei boschi e delle praterie della Valle.



## MIELE DI TARASSACO

Il nome tarassaco non è noto a tutti; ma tutti per contro sappiamo benissimo quale è la cicoria dei prati, detta anche dente di leone o soffione! Questa pianta produce un fiore giallo molto ricercato dalle api sia per l'abbondante produzione di polline, sia per l'importante secrezione nettariera. Il miele, prodotto nella zona di bassa e media montagna nel periodo primaverile, cristallizza spontaneamente e molto velocemente, con cristalli fini e regolari presentando una consistenza cremosa, quasi burrosa, di color crema o giallo. All'esame olfattivo risulta intenso, con un odore caratteristico che ricorda il fiore; ha un sapore dolce, talvolta con punte di acidità; l'aroma ricorda le percezioni olfattive, alle quali si accompagnano sensazioni di infuso di camomilla, di spezie fresche. La fioritura ed il raccolto sono influenzati dall'andamento climatico altalenante tipico del periodo primaverile, pertanto anche il miele di tarassaco risulta non facilmente reperibile.

## MIELE DI TIGLIO

Un'altra rarità: questo miele viene infatti prodotto in poche zone della Valle, ad un'altitudine tra i 600-1000 metri. È ricavato dalle specie di tiglio spontanee dei boschi locali, e il sapore e l'aroma mentolato "riassumono" questa provenienza, non ci si può sbagliare! Di colore ambra molto chiaro, talvolta con riflessi verdi o gialli nel miele liquido, varia dal bianco al color crema quando cristallizzato. All'esame olfattivo risulta di media intensità con un odore caratteristico mentolato, balsamico, che ricorda la tisana di fiori di tiglio. In bocca risulta normalmente dolce, talvolta con retrogusto leggermente amaro; l'aroma ricorda le percezioni olfattive: intenso, fresco, di mentolo, di erbe officinali.



### a tavola

Il miele di *millefiori* è ottimo servito spalmato su tartine di pane nero di segale sulle quali vengono poste le fettine di lardo che non abbiano eccessivo strato di carne. Il miele di tarassaco invece ben si sposa con i prodotti della "charcuterie" locale, in particolare con la *motsetta*. Al miele di *tiglio* spetta invece il «primato di salubrità»: grazie al suo aroma balsamico, di mentolo, è adatto per lenire le infezioni del cavo orale, in particolare la tosse, magari accompagnato da latte o grappa!



## MIELE DI CASTAGNO (TSATAGNÌ)

È raccolto in tutta la Media-Bassa Valle, dove i castagni rivestono un ruolo estremamente importante nella cultura contadina. Nel miele di castagno, oltre al sapore dolce tipico del miele, si percepisce anche l'amaro che ne caratterizza il gusto complesso e caldo. È un miele a lenta cristallizzazione, che mantiene uno stato liquido o più viscoso per diversi mesi. Il colore varia da ambrato chiaro ad ambrato scuro. Il nettare di castagno è talmente "intenso" che, anche se presente in minima parte, risulta sempre percepibile già all'olfatto in qualsiasi tipologia di miele. Pertanto un miele uniflorale di castagno, al naso risulterà molto intenso, con sentori di legno e di tannino.

## ALTRI MIELI: il miele di melata o misto melata

Questa produzione è il frutto di una particolare interazione insetto-pianta: la melata è infatti la secrezione di alcuni insetti (psille, cocciniglie, afidi ecc.). Questi insetti si nutrono pungendo la pianta ospite assorbendone la linfa, composta principalmente da zuccheri e in parte da sostanze azotate. Per sopravvivere questi parassiti sono costretti a succhiare grandi quantità di linfa trattenendone solo le sostanze azotate a loro necessarie ed espellendo il liquido in eccesso, contenente principalmente zuccheri. Le api bottinano quindi queste goccioline dolciastre che si trovano sulle piante. La secrezione di melata risulta interessante, in quanto, analogamente al nettare dei fiori, è composta principalmente da zuccheri e le api riescono ad immagazzinarne buone quantità in poco tempo. Le piante interessate da questo fenomeno nella nostra regione sono perlopiù conifere (abete bianco o rosso, pino), oppure piante decidue come roverella, castagno e tiglio. Il miele di melata si differenzia dal miele "classico" per una maggiore quantità di oligosaccaridi ed una maggior percentuale di sali minerali. Tali mieli presentano una colorazione che va dall'ambra scuro al nero; restano liquidi a lungo e di solito hanno una consistenza viscosa. L'odore è di media intensità, vegetale/fruttato, di conserva, di cotto; il sapore è generalmente dolce, talvolta con sentori di salato leggermente astringente. In bocca si confermano note aromatiche di cotto, fruttato, melassa e talvolta di vegetale. In Valle d'Aosta difficilmente si ottengono mieli di melata puri, sempre più spesso tuttavia si riscontrano mieli multiflorali misti a melate.



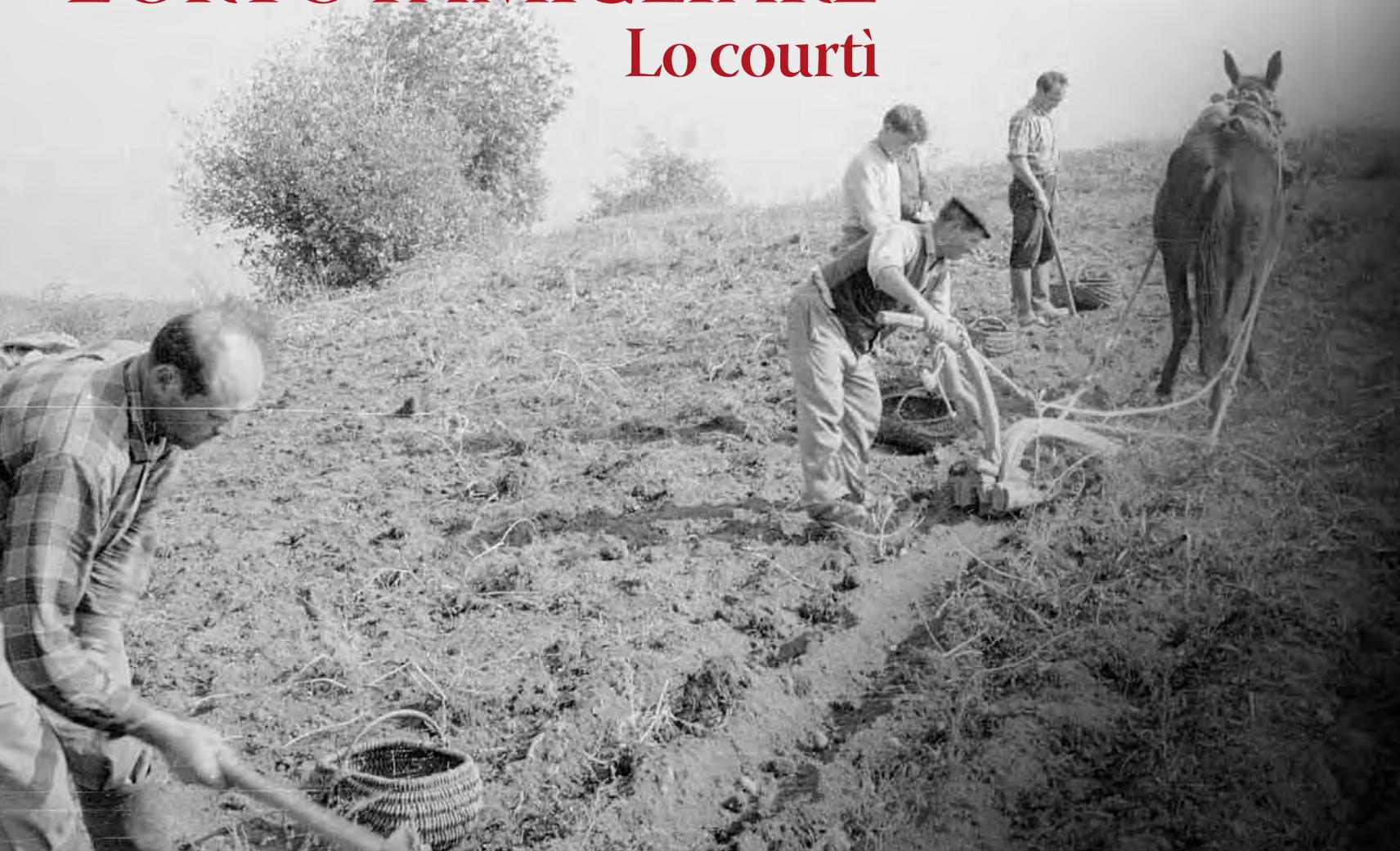
### a tavola

Il miele di castagno, con il suo gusto così intenso e particolare, si accompagna molto bene ai formaggi caprini freschi, un classico antipasto degli agriturismi che si sono specializzati negli allevamenti di capre da latte!

Il miele di melata è raccomandato agli sportivi e a chi fa intensa attività fisica in quanto, analogamente ad altri mieli è costituito da zuccheri semplici, differenziandosi invece per la maggior percentuale di oligosaccaridi e sali minerali, elementi indispensabili ad ogni atleta!

# L'ORTO FAMILIARE

## Lo courti



Lo *courtì*, orto in italiano, indica uno spazio ben definito, delimitato e recintato che protegge al suo interno qualcosa di prezioso. Luogo in cui anticamente l'accesso era riservato alle sole signore, col passare del tempo, maggiormente frequentato anche dagli uomini che lo hanno trasformato in un punto di ritrovo, aggregazione e stimolo a migliorare le pratiche colturali al punto, a volte, di entrare in una vera e propria competizione. Dopo il torpore dell'inverno, con l'arrivo delle belle giornate, gli appassionati cultori dell'orto ricevono una forte spinta ad iniziare nuovamente l'attività e a migliorarsi sulla base delle precedenti esperienze. Questo interesse crescente è dovuto ad un «ritorno alla terra» dettato principalmente dalla volontà di uno stile di vita diverso dall'attuale, più tranquillo e legato al normale e lento ritmo della natura. Non è un caso che l'orticoltura obbligandoci a rallentare, in alcuni casi sia diventata una vera e propria terapia.

Ecco che, nel tradizionale orto, immancabile "quadretto" più o meno esteso di terra che affianca la casa, troviamo un po' di tutto: patate, ortaggi, piante condimentari e officinali, fiori e piante da frutto, coltivati per il consumo principalmente in ambito domestico facendo crescere l'interesse a coltivare qualcosa di proprio, di sano, senza l'aggiunta di sostanze chimiche.

Attualmente, sono molto numerosi gli appassionati che si dedicano all'orto, sia per passione sia come risparmio nell'ambito del bilancio familiare, oppure, per la creazione di nuove figure professionali, per integrare il reddito già esistente o come fonte di guadagno principale. La produzione orticola e il conseguente acquisto in ambito territoriale ha sviluppato il concetto della formula ecologica "a km zero", che ben si sposa con una filosofia della coltivazione attenta alla qualità del prodotto e alla salute del consumatore.

Tutto questo si traduce in una nuova valorizzazione delle zone di montagna, con un'agricoltura compatibile al territorio e allo stesso tempo redditizia. Questa pulsante attività culturale ha contribuito al sensibile incremento delle superfici coltivate. Dallo spopolamento massiccio della montagna della metà del Novecento stiamo assistendo ad un lento, ma crescente flusso inverso, con però un atout in più: la coscienza di proporre dei prodotti di qualità.



## PATATE

Velenosa: ecco come veniva considerata la patata dai *savants* (colti) del passato, assai sospettosi nei confronti del tubero proveniente da oltre oceano... I timori hanno lasciato spazio ad una diffusa coltivazione in ogni angolo della nostra regione.

In particolare si dice che la patata abbia rimpiazzato la rapa, «superandola» sia per il sapore sia per le diverse preparazioni possibili: con la buccia, lessate, rosolate o accompagnate da altre verdure. Negli ultimi anni si sta assistendo alla crescita di alcuni coltivatori che si stanno specializzando nella produzione: cosa non facile, visto che richiede disponibilità irrigue costanti e temperature medie. In Valle le estati sono calde e poco piovose, tuttavia con i dovuti accorgimenti e selezionando alcune varietà che più si prestano ai nostri terreni (come Penelope, Kuroda e Collina), si ottengono risultati interessanti e si immette sul mercato un prodotto assai richiesto, la patata di montagna. Già ai tempi dei nostri nonni si usava scambiare un cestino di mele, prodotte nel fondo valle, per un cestino di patate delle vallate «alte», perché già allora si riteneva che le patate di altitudine fossero migliori... E, di fatto, anche se i valori contenuti sono pressoché gli stessi, il sapore cambia.

## PICCOLI FRUTTI

Le condizioni pedoclimatiche dei pendii valdostani sono ottimali per una vasta gamma di prodotti, tra cui i piccoli frutti. Una volta i frutti di bosco non venivano raccolti o coltivati in maniera razionale; mirtilli, fragole, lamponi, more erano raccolti e mangiati direttamente «dalla pianta», dai pastori quand'erano al pascolo... Negli orti le piante di lamponi o ribes erano un «complemento» alla produzione classica dell'orto: se avevano il tempo di raccoglierci, le donne li usavano per fare macedonie e marmellate. In questi anni al contrario si sta diffondendo la coltivazione di piccoli frutti, quali appunto lamponi, fragole, ribes (nero, rosso, bianco), uva spina, more, mirtilli. Certamente queste coltivazioni comportano lavoro e capacità gestionali notevoli, ma si tratta di una coltura che sta salvando i terreni più impervi o poco produttivi. I frutti di bosco, infatti, sono una coltura adatta a valorizzare le superfici terrazzate inutilizzate o abbandonate della nostra regione, grazie alla loro adattabilità a climi e suoli differenti, e la bassa meccanizzazione richiesta. I prodotti possono essere venduti freschi, messi sotto spirito o trasformati in marmellate che accompagnano dolci e formaggi, e ancora in pasticceria, gelatine, succhi di frutta, ecc. Nel panorama valdostano sono presenti realtà produttive assai interessanti, con la produzione, ad esempio, dell'agro di lampone, oppure di sciropi. I frequentatori dei mercatini, nonché i ristoratori, sanno ormai a chi rivolgersi per avere un determinato prodotto. Un giusto premio per chi ha intrapreso la difficile carriera del «lavoro della terra», tra terrazzamenti e laboratori di trasformazione, macchinari e ricette della nonna... e una stagione particolarmente intensa, quella estiva ovviamente: la raccolta, infatti, si concentra tra giugno e settembre (per le more si può arrivare fino ad ottobre) ed è una gara contro il tempo. Qui entrano in gioco l'organizzazione e la capacità di gestire la produzione delle piante. I frutti maturano, accelerano, e prima che finisca il ciclo bisogna saper trarre il meglio del momento, vendendoli direttamente oppure trasformandoli in altri prodotti, a più lunga conservazione. Una vera sfida!



## ERBE OFFICINALI

In primavera, abitualmente si raccoglievano le erbe dei prati che mettevano le prime foglie... timo, acetosella, ortiche, per fare tisane o insaporire le minestre. Le stesse specie si trovavano all'interno degli orti, crescevano spontaneamente. Solo adesso si è scoperto il potenziale di queste erbe, su moltissimi fronti: dall'aromatizzazione delle carni (Valle d'Aosta Lard d'Arnad DOP, Valle d'Aosta Jambon de Bosses DOP), a quella dei formaggi (Valle d'Aosta Fromadzo DOP), dagli alcolici, con la macerazione, ad esempio, del famosissimo genepi, ai dolci, alle classiche tisane o i «gusti» per la cucina, per finire con la cosmesi! Ma che si tratti di saponi o di sapori, il successo è crescente, i prodotti sempre più ricercati... In Valle d'Aosta sono presenti oltre il 40% delle specie esistenti sull'intero territorio nazionale... E l'estensione territoriale della nostra regione è di poco superiore all'1% di quella nazionale! Questo per le condizioni pedoclimatiche della nostra Valle, ossia per la particolarità del suo terreno e dei suoi numerosi «microclimi»: l'abilità, la competenza dei produttori sta nel sapere sperimentare, provare, approfondire le loro conoscenze, osare! Tra questi troviamo sempre più giovani famiglie e produttori che, unendo la volontà di innovare con l'attaccamento alla tradizione e alla natura dei loro territori, stanno ottenendo dei risultati notevoli.

## VERDURA

Un tempo le scelte erano rigide, bisognava fare i conti con le condizioni di coltivazione: gli orti non erano tanto grandi, perché si privilegiavano i prati da sfalcio, si aveva bisogno più che altro di fieno! In secondo luogo, era necessario scegliere prodotti che potevano essere facilmente conservati.

La cantina era il frigorifero naturale, dove si mettevano carote, porri, cavoli, barbabietole, cipolle. I fagioli venivano sgranati e conservati nelle madie o in sacchetti di tela. Ai giorni nostri accanto alle verdure «tradizionali» abbiamo assistito alla progressiva coltivazione di prodotti di origine mediterranea, quali pomodoro, peperone, melanzana, zucchina, finocchio, peperoncino, fagiolino, melone! Si fa l'orto per passione e anche per risparmiare sul bilancio familiare, ma stiamo assistendo alla nascita e alla crescita di piccole aziende orientate alla produzione di ortaggi, destinati alla vendita diretta (mercatini o anche supermercati). Si tratta della formula, sempre più diffusa, della filiera a chilometri zero, in cui si cerca un rapporto diretto col consumatore, proponendo un prodotto di qualità. Sul mercato si affiancano i prodotti dei nostri vecchi orti e quelli di introduzione più recente di origine mediterranea, sopra elencati. Anche qui, come per i piccoli frutti, bisogna sapersi organizzare durante la stagione estiva, «tenendo d'occhio» la crescita delle varie specie e proponendole ai turisti di passaggio, ma anche a strutture alberghiere e ristoranti.



### a tavola

Un piatto pressoché scomparso dalle tavole ma non dalla memoria è la *repouta*: si facevano bollire i cavoli, si lasciavano sgocciolare per poi conservarli in salamoia, dentro ad un mastello in legno. In questo contenitore si alternava uno strato di cavoli e uno di sale, pressando il tutto con una pietra. Durante l'inverno si toglievano dai recipienti e si facevano friggere e si servivano con la polenta.

Tratto da "Conserver le souvenir... se souvenir pour conserver" - catalogo dell'esposizione Maison de l'Alimentation, Introdo



# FILIERA VINO

**Vitigno, zona geografica,  
colore, tipo di vinificazione:  
l'etichetta di una bottiglia  
di vino fornisce informazioni  
preziose sul tipo di prodotto  
che ci troviamo davanti  
e che ci apprestiamo ad  
assaggiare. La Valle d'Aosta  
è terra da vino di montagna  
dove la passione e la  
biodiversità danno origine  
a vini unici.**

Nettare degli dei, toccasana, simbolo di festa, di amicizia, di comunione, elemento rituale. Storia millenaria, diffusione planetaria, senza distinzioni di classe! Qual è il potere del vino? In cosa risiede il suo fascino? Nelle sue sfumature di colore uniche, nel suo profumo? Oppure nel grande mistero che aleggia durante il processo di vinificazione? O ancora, andando a ritroso, nella poesia della vigna e della viticoltura in generale? Ognuno risponderà a seconda della propria sensibilità. Di certo non si può rimanere indifferenti a questo mondo così complesso, soprattutto in Valle d'Aosta, dove in questi ultimi anni cooperative e privati hanno investito nella produzione di qualità. Di certo non si può parlare di quantità, in una regione piccola come la Valle d'Aosta! Piccola ma ricca, così particolare in termini di microclima e terreno, da raggiungere livelli produttivi d'eccellenza come testimoniano i riconoscimenti ottenuti a livello nazionale ed europeo.

## **Un po' di geografia**

Si parla sovente di viticoltura eroica: la maggior parte dei vigneti valdostani sono letteralmente aggrappati ai pendii, sovrastati dalla roccia. Lavorare la vigna risulta quindi faticoso per i nostri *vegneron* e i gesti rimangono quelli di una volta.

Il suolo è di origine antichissima, con affioramenti di rocce cristalline e sedimentarie; la pendenza è notevole e quindi si sfruttano i terrazzamenti già realizzati o se ne creano di nuovi. Le superfici coltivate a vite si concentrano perlopiù nella vallata centrale, lungo la Dora Baltea, da Pont-Saint-Martin a Morgex.

## **Un po' di storia**

La moltitudine di vitigni esistenti in Valle d'Aosta è il risultato di secoli di esperimenti, importazioni, scelte azzardate, selezioni naturali! Ancora oggi i nostri tecnici sono impegnati a ricercare, negli angoli più nascosti della regione, delle viti uniche di cui non si conosce niente o quasi niente! Di sicuro possiamo vantare una ricca presenza di varietà autoctone. Abbiamo poi varietà tradizionali, presenti sul nostro territorio da sempre (Pinot gris, Moscato bianco, Nebbiolo, Neyret); dopo le epidemie di oidio, peronospora e fillossera verso la fine dell'Ottocento, i viticoltori hanno guardato al vicino Piemonte importando Barbera e Dolcetto, e alla Francia, con l'inserimento di Pinot nero, Gamay, Syrah e Chardonnay. Allo stato attuale ci ritroviamo con una predominanza di vini rossi. Per quanto riguarda il tipo di viticoltura, è interessante notare come l'Alta e la Bassa Valle abbiano conservato un paesaggio più tradizionale: nell'Alta abbiamo ancora un tipo di coltivazione a pergola bassa, con la predominanza di vitigno a uva bianca, il Prié, mentre la Bassa si riconosce per la pergola alta, e la prevalenza del più classico dei vitigni pedemontani, il Nebbiolo.



### Una bussola per orientarsi!

Ecco alcune definizioni utili per orientarsi nella lunga lista di vini presenti sulle tavole dei ristoranti valdostani.

Sulle etichette troneggia la scritta

**VALLE D'AOSTA DOC/DOP o  
VALLÉE D'AOSTE DOC/DOP**

*segue*

**IL NOME DELLA ZONA DI PRODUZIONE**

(es.: Donnas, Arnad-Montjovet, Torrette)

*oppure*

**IL NOME DEL VITIGNO**

(es.: Mayolet, Petite Arvine, Fumin, ecc.)

*oppure*

**IL COLORE** (rosso, bianco e rosé)

Si possono incontrare inoltre alcune indicazioni, come

**VENDEMMIA TARDIVA o VENDANGE TARDIVE**

relativa ad alcuni bianchi, ottenuti da uve sottoposte a parziale appassimento naturale su pianta

*oppure*

**PASSITO o FLÉTRI**

vini bianchi derivati da uve selezionate e sottoposte ad appassimento in locali idonei

*o ancora*

**SUPERIORE - SUPÉRIEUR**

riservato ai vini di zona e relativo al grado alcolico superiore rispetto al vino di riferimento, abbinato ad un periodo di affinamento più lungo

*e per finire... l'azienda produttrice!*

## I VINI DOC DI ZONA

Sono vini prodotti in sette sottozone ben delimitate.

Il nome di questi DOC di zona si compone di Valle d'Aosta o Vallée d'Aoste più il nome della zona corrispondente. Ecco l'elenco completo, anticipando che anche per questi vini abbiamo delle tipologie che dipendono dalla maturazione e dalla ricchezza zuccherina delle uve ("superiore"). Partendo dalla Bassa Valle, ossia da Pont-Saint-Martin, incontriamo una lunga serie di rossi corposi, con qualche variante "in bianco"...





## ARNAD-MONTJOVET

(zona: Arnad, Hône, Verrès, Issogne, Challand-Saint-Victor, Champdepraz, Montjovet)

Conosciuto già nei secoli scorsi, con il passare degli anni è andato via via affermandosi. Dal sapore asciutto, è caratterizzato da sensazioni di cuoio e di spezie. Secondo la consuetudine per la quale i vini si abbinano alla perfezione con i prodotti del loro stesso territorio, l'Arnad-Montjovet non poteva non accompagnare il Valle d'Aosta Lard d'Arnad DOP! Si serve inoltre con formaggi stagionati. Questo vino si produce con uve Nebbiolo, ma in misura percentualmente ridotta rispetto al Donnas ("solo" 70%); il colore è rosso rubino scarico, con riflessi granati più o meno evidenti a seconda delle annate. Il profumo è fine, intenso, vinoso, con sensazioni di frutti rossi e spezie quando affinato in legno. Il gusto si presenta secco, morbido, armonico, arricchito da note tanniche con fondo amarognolo. La versione **supérieur** è ottenuta da vigneti a limitata resa per ettaro localizzati nel cuore della zona; questo vino si differenzia per una gradazione minima naturale più elevata e per un periodo di invecchiamento più lungo (dodici mesi).



## DONNAS

(zona: Donnas, Perloz, Pont-Saint-Martin, Bard)

Pendii rocciosi a cui sono stati strappati lingue di terra coltivabili: dai terrazzamenti di tradizione secolari si ottiene il Donnas, vino prezioso tanto da essere definito "il fratello montano del Barolo". Per la sua produzione vengono impiegate prevalentemente uve Nebbiolo (minimo 85%), localmente denominato *Picotendro*, che significa "buccia tenera". Vinificato in rosso, con prolungata macerazione delle vinacce, si caratterizza per un affinamento piuttosto lungo, ventiquattro mesi, di cui almeno dieci in botte di legno per la versione base. Si va addirittura oltre con la tipologia **supérieur**: trenta mesi! Il colore è rosso rubino scarico, con riflessi granati più o meno intensi a seconda delle annate e del periodo di invecchiamento. Il profumo è fine, vinoso, arricchito con l'invecchiamento da complesse ed eterose sfumature che ricordano le spezie, il cioccolato e la nocciola tostata. Il gusto è secco, vellutato, armonico con chiusura di tannini importanti. Selvaggina e carni rosse sono i suoi "accompagnatori" preferiti. Buono l'abbinamento con i formaggi di lunga stagionatura.



## CHAMBAVE e CHAMBAVE MOSCATO

(zona: Chambave, Saint-Vincent, Châtillon, Pontey, Saint-Denis, Verrayes)

Lo **Chambave** è un vino secco, buon rappresentante della tipicità dei vini rossi valdostani. Il principale vitigno tradizionale che lo compone è il Petit Rouge (minimo 70%). Dal colore rosso rubino intenso, con riflessi violacei. La forza del colore corrisponde al profumo, intenso e persistente, con sentori di fiori e piccoli frutti. Il gusto è secco, sapido, armonico. Si abbina bene con i salumi locali, zuppe, carni in umido, specialmente con la carbonada, piatto di carne molto profumato. Esiste la versione **supérieur**, che deve affinare per minimo otto mesi a partire dal dicembre successivo alla vendemmia, contro i cinque mesi della versione "base". Vi è poi l'apprezzatissimo **Chambave Moscato**, il cui passito è da intenditori! Per questo vino si utilizzano uve Moscato Bianco al 100%. Il colore è giallo paglierino brillante, il profumo è intenso, aromatico, con note di fiori e di miele. Di buon corpo, secco e con retrogusto finemente amarognolo si presta ad essere bevuto fuori pasto come aperitivo, anche se trova buon abbinamento con i crostacei e i formaggi di media stagionatura. La versione più pregiata e ricercata, il **passito**, viene ricavato dai grappoli migliori del Moscato bianco lasciati appassire in particolari ambienti arieggiati e riparati dal sole. Viene vinificato solo quando i pregiati chicchi perdono gran parte dell'acqua, evidenziando la loro ricchezza zuccherina ed aromatica. Ha riflessi dorati, intensi e sfumature ambrate. È indicato per la preparazione dello zabaione.

## NUS e NUS MALVOISIE

(zona: Nus, Verrayes, Fénis, Quart, Saint-Christophe, più Aosta per il Malvoisie)

Derivante principalmente da un vitigno locale (40% Vien de Nus, con aggiunta di Petit Rouge), il **Nus** è un vino di buona armonia, piacevolmente asciutto, dal colore rosso rubino intenso con riflessi tendenti al granato. Il profumo è delicatamente intenso con discreta persistenza, piacevolmente fruttato. Si tratta di un vino secco, vellutato, con calde sensazioni alcoliche ed eleganti note tanniche; può essere servito a tutto pasto, ma in particolare si abbina con *motsetta*, salumi locali, Fontina e pane nero. Esiste una versione **superiore**, il cui affinamento è di otto mesi. Il **Nus Malvoisie** è ricavato da uve Malvoisie, che altro non sono che la selezione locale di Pinot gris; è un vino dal colore giallo dorato con riflessi ramati, dal profumo delicato, intenso, persistente, con note di frutta. Secco, gradevole, armonico ed equilibrato il gusto. Nella versione **passito** si presenta come vino di grande carattere, ricavato dai migliori grappoli appassiti in ambienti arieggiati e poco luminosi. Completa la sua preparazione una fermentazione lenta e la maturazione in piccole botti di legno, che ne fanno una vera perla dell'enologia valdostana. Il colore viene animato da sfumature ambrate, mentre il profumo di base è arricchito da note di frutta secca e confettura. Ottimo vino da "chiacchiera", si abbina con i dolci secchi. La versione "base" invece, è di larga duttilità, dagli antipasti, ai primi, alle carni bianche.



## BLANC DE MORGEX et DE LA SALLE

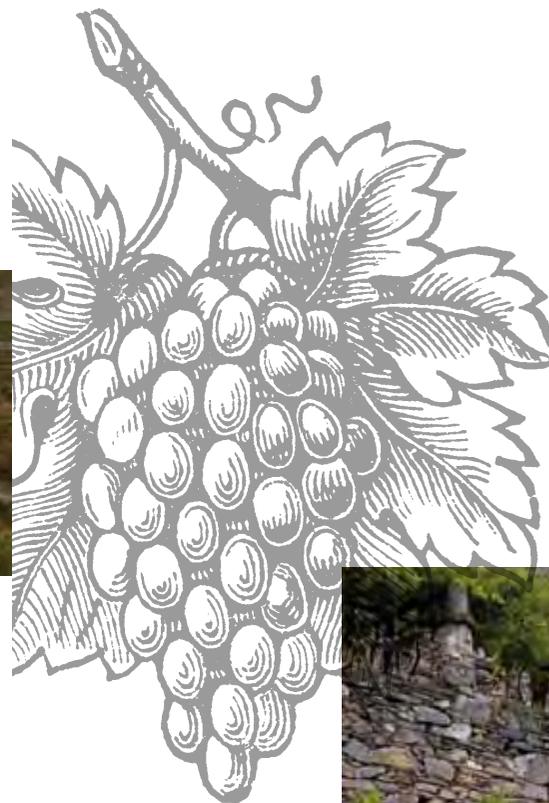
**(zona : Morgex, La Salle)**

Finalmente, dopo tutti questi rossi, arriviamo alle pendici del massiccio del Monte Bianco e troviamo il bianco per eccellenza della Valle d'Aosta, il Blanc de Morgex et de La Salle, fatto al 100% con uve Prié. Si tratta di un vitigno autoctono che, oltre ad essere la base di questo vino unico, è anche il « bianco da giardino » di molte zone della regione. Ogni casa aveva o ha ancora la sua bella pergola di uva Prié, da tagliare per avere dell'uva sulla tavola! Ricavato con uve ottenute dai vigneti più alti d'Europa raccolte a giusta maturazione, è un vino che vuole essere bevuto giovane. Per la sua produzione si impiantano ancora le viti franche di piede, senza ricorrere al portainnesto. Il sistema colturale si distingue inoltre per la pergola bassa, con impalcatura tradizionale in legno e in pietra. Il colore è paglierino tenue, con riflessi verdolini; il profumo è fine, delicato, fruttato, con sentore di erbe di montagna e di fieno. Il sapore è secco, molto delicato, con note fruttate valorizzate da una buona freschezza. Adatto come aperitivo, ben si sposa con antipasti delicati e con la trota di montagna. Da segnalare che la tipologia **vendemmia tardiva** costituisce uno dei rari esempi di vino del ghiaccio (ice wine) nel panorama enologico nazionale e si abbina in maniera ottimale con formaggi stagionati e pasticceria secca. Abbiamo inoltre una tipologia **spumante- metodo classico** che, nelle diverse versioni extra brut - brut - demisec, è adatto a tutto pasto con antipasti e piatti delicati e si caratterizza per le raffinate note minerali ottenute da una permanenza in bottiglia di almeno un anno prima del confezionamento finale.

## ENFER D'ARVIER

**(zona: Arvier)**

Un nome suggestivo che immediatamente collega alla sua zona d'origine, ossia l'anfiteatro naturale che sta all'*adret* (versante a solatio) del territorio di Arvier, bell'esempio di viticoltura detta "eroica". I vigneti da cui trae origine questo vino sono infatti aggrappati ai pendii rocciosi, caratterizzati da forte irraggiamento... Da qui il nome *Enfer*, Inferno, che ci porta automaticamente a pensare ad alte temperature! Lo sforzo dei *vegneron* del luogo porta alla realizzazione di un vino la cui base predominante è il Petit Rouge (minimo 85%). Il colore è rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento. A tanto "calore" di produzione corrisponde al contrario un profumo delicato, con bouquet caratteristico di rosa selvatica e viola. Il gusto è secco, vellutato, di giusto corpo, con retrogusto amarognolo. Ideale con le carni rosse, gli arrostiti e la selvaggina, ben si abbina con zuppe tipiche e formaggi locali. La versione **supérieur** è caratterizzata da un periodo di affinamento prolungato (otto mesi).



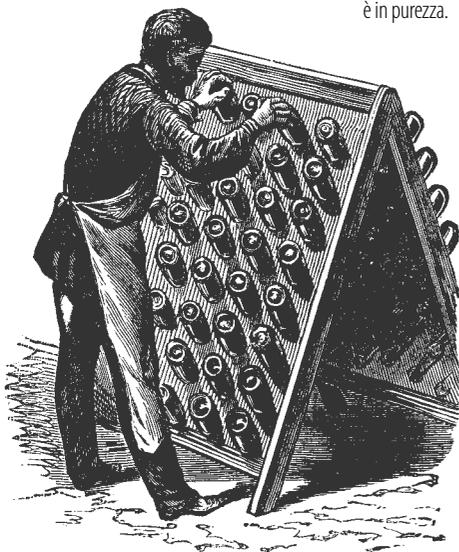
## TORRETTE

**(zona: Quart, Saint-Christophe, Aosta, Sarre, Saint-Pierre, Charvensod, Gressan, Jovençon, Aymavilles, Villeneuve, Introd)**

È attualmente il vino valdostano prodotto in maggior quantità e la sua zona di produzione è la più vasta tra le DOC di zona, interessando ben undici comuni. La materia prima di base è costituita da uve di Petit Rouge (almeno 70%), assieme ad altri vitigni a bacca rossa. Si presenta di colore rosso rubino con riflessi color malva; se l'affinamento viene prolungato (come nel caso della versione **supérieur**) questi riflessi tendono al granato. Il profumo è caratterizzato da sentori di rosa selvatica e viola, che acquistano complessità e si arricchiscono di sfumature di lampone e spezie nelle partite affinate in legno. Il gusto è secco, caldo, vellutato, di buon corpo, con finale giustamente tannico. Buono a tutto pasto, ideale con le carni, è ottimo con gli arrostiti e la selvaggina. Si sposa molto bene con salumi locali e formaggi invecchiati. La versione **supérieur**, come già detto, ha un affinamento prolungato (otto mesi contro i cinque della versione base) e si differenzia per una maggiore ricchezza zuccherina delle uve. Questa tipologia di vino viene ottenuta dai vigneti meglio esposti e con limitate rese ad ettaro.

## I VINI DOC DI VITIGNO

Tra ceppi autoctoni, tradizionali e internazionali. Sono vini che hanno la denominazione Valle d'Aosta con l'indicazione del vitigno che deve essere presente almeno all'85%, ma spesso è in purezza.



### I vitigni autoctoni e tradizionali

La ricerca è tutt'ora in corso e non è solo geografica, ma anche e soprattutto storica, attraverso la consultazione di censimenti, statistiche, saggi dell'Ottocento... Per alcuni vitigni è stato possibile tracciarne la storia, mentre per altri c'è ancora parecchia incertezza, con vitigni che hanno cambiato nome, zona di produzione... Su alcuni però si è sicuri, per la loro lunga tradizione e fedeltà dei *vegneron*, come il classico Petit Rouge, utilizzato per la vinificazione del Torrette, Chambave e Enfer d'Arvier, o ancora il Prié, vitigno del Blanc de Morgex et de La Salle. Su altri invece si sta puntando parecchio, con una campagna di recupero-promozione-diffusione, e ora sono vinificati in purezza (ne è un esempio il Fumin). La maggioranza dei vitigni autoctoni sono rossi; uno solo, il Prié, è bianco.

### I vitigni nazionali ed internazionali "adottati"

Il classico e popolare Chardonnay; il Moscato Bianco, già citato dai romani; il «tedesco» Müller Thurgau; il nobile Pinot Noir e la sua variante Pinot Grigio... E poi il Traminer Aromatico, di nome e di fatto, e ancora il Gamay. Il giovane Gamaret, l'intenso Syrah, il prestigioso Nebbiolo e il Merlot... Questi i principali vitigni coltivati in Valle d'Aosta che danno origine a vini DOC denominati con il loro stesso nome; si tratta di specie originarie di altre zone, altri paesi, lontani e vicini, come Piemonte, Francia, Germania... Alcuni di questi, come il Moscato Bianco o il Nebbiolo, sono parte integrante della storia della viticoltura valdostana, essendo la base di alcuni vini di zona, come lo Chambave Muscat e il Donnas. Altri, come Chardonnay e Pinot Noir, si sono ben adattati al clima e al tipo di terreno dei declivi valdostani, dando vita a vini interessanti. Sono ceppi internazionali, conosciuti e diffusi nel mondo intero; è chiaro quindi che le caratteristiche di base non cambiano, ma l'influenza dell'ambiente montano li rende speciali... Il profumo ed il gusto hanno un "qualcosa in più", che li rende assolutamente unici soprattutto se abbinati con piatti della tradizione locale. Da segnalare come, tra i vitigni DOC "internazionali" trapiantati in Valle, siano molti i bianchi; mentre nei vini a bacca rossa siano presenti e ancora fortemente coltivati (e apprezzati) i vitigni autoctoni e tradizionali.





## MOSCATO BIANCO: bianco dalla storia millenaria

È una varietà a bacca bianca diffusa in quasi tutta la penisola italiana ed è la quarta uva bianca per superficie vitata. Corrisponde al vitigno francese "Muscat blanc petits grains". Il nome deriva probabilmente da muscum, muschio, il cui aroma caratteristico si ritrova nell'uva. Il profumo è intenso, caratteristico di moscato.

Il gusto è fine, delicato, aromatico. La versione **vendemmia tardiva** del Moscato bianco presenta una gradazione alcolica importante; la versione **passito** si presenta con colore giallo oro tendente all'ambrato; profumo intenso, sapore dolce, aromatico. Ideale con dolci e dessert.



## CHARDONNAY: un'adozione riuscita

È uno dei vitigni di carattere internazionale che meglio si sono adattati alle condizioni della Valle d'Aosta. È utilizzato per produrre vini giovani e freschi. Il profumo è intenso, fruttato, caratteristico, con sentori di pepe verde e buccia di agrumi. Il gusto è sapido, asciutto, pieno, con sfumature di vaniglia e spezie quando affinato in legno. Data la sua versatilità, è un bianco da tutto pasto: può accompagnare, a seconda delle versioni, sia piatti semplici sia portate più impegnative. La versione **vendemmia tardiva** dà origine a vini bianchi complessi e strutturati da fermentare e maturare in legno. È un eccellente vino da meditazione che ben si abbina a pasticceria e frutta secca o con formaggi stagionati ed erborinati.

## MÜLLER THURGAU: in montagna dà il meglio di sé

Il Müller Thurgau è un vitigno aromatico, originario della Germania; fu creato alla fine del XIX secolo mediante incroci tra Riesling e Chasselas. Vitigno adatto a climi freddi, trova in Valle d'Aosta la sua collocazione migliore tra i 600 e gli 800 metri. Gli sbalzi termici che caratterizzano il periodo di maturazione delle uve a queste altitudini favoriscono la formazione degli eleganti profumi tipici di questo vino. Ottimo come aperitivo, ben si accompagna con crostacei, piatti di pesce e carni bianche preparate con erbe aromatiche. Si gusta freddo. La versione **vendemmia tardiva** si abbina alla perfezione con formaggi stagionati e pasticceria secca.

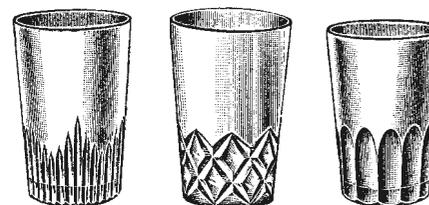


## PINOT GRIS: l'eleganza della frutta

È un vitigno risultante dalla mutazione genetica del Pinot Nero; è stato per molti anni uno dei vini più "alla moda" della produzione italiana, il che ha aumentato la sua diffusione in molte regioni, aprendo la strada a produzioni di grandi vini fruttati, profumati e ben strutturati. Vitigno a maturazione precoce, dà buoni risultati anche quando viene coltivato a quote elevate. Si presta bene alla produzione di vendemmie tardive. Il profumo è molto intenso, con sensazioni di frutta che ricordano la pesca gialla e la pera. Il gusto è secco, armonico, caratterizzato a volte da una piacevole nota calda e da sentori di frutta. La sua alcolicità è un eccellente stimolante per l'appetito, ragione per cui è un ottimo aperitivo. Si può abbinare con la fonduta o antipasti sia a base di formaggio sia di pesce. La versione **vendemmia tardiva** è ideale per accompagnare formaggi stagionati o come abbinamento di pasticceria e frutta secca.

## GEWÜRZ TRAMINER: l'aromatico

Si tratta di un vitigno principalmente coltivato in Trentino - Alto Adige e Friuli Venezia Giulia, ma le cui caratteristiche si esprimono bene anche nella parte più occidentale delle Alpi. Per quanto riguarda l'origine del vitigno è probabile che sia nato da incroci di varietà di vitigni selvatici dell'Europa centrale e centro orientale. Il colore del vino che se ne trae è giallo paglierino; leggermente aromatico, fine, intenso il profumo, con eventuali sensazioni di rosa. Il gusto è morbido e aromatico. La versione **vendemmia tardiva** presenta un grado alcolico di 15°. La versione **passito** è "preziosa", dai colori e riflessi dorati, dal sapore dolce e caldo.



## PETITE ARVINE: la mineralità

È da segnalare, tra le influenze delle condizioni pedo climatiche della nostra regione, il caso della Petite Arvine, vino bianco delicato. Il suo areale di coltivazione più indicato comprende i pendii meglio esposti, che favoriscono la buona maturazione di questa varietà decisamente tardiva. Il profumo è fine, fruttato, con sentori di frutta esotica; la sua caratteristica è l'elevata salinità al palato, che accompagna le altre sensazioni di caldo ed armonia. Si accompagna bene con antipasti, leggeri spuntini e carni bianche. Si abbina perfettamente, grazie alla sua sapidità, con molti piatti di pesce. La versione **vendemmia tardiva** si abbina molto bene con formaggi stagionati od erborinati consumati con pane nero e miele. Ottimo anche come vino da meditazione.



## PINOT NERO: il bianco e il rosso

Questo vitigno fa da "collegamento" tra la famiglia dei rossi e dei bianchi: i sistemi di vinificazione comprendono infatti la versione tradizionale "in rosso", con eventuale affinamento in barrique, e la vinificazione "in bianco", senza macerazione delle bucce, che dà origine a vini eleganti e di buona struttura. Le origini del vitigno sono francesi (Borgogna), anche se ormai da molti anni viene coltivato in Valle d'Aosta. Il colore, nel caso della vinificazione in **bianco**, riprende la sfumatura ambrata della buccia di cipolla. La versione in **rosso** si presenta con colore rosso rubino scarico, dalle sfumature ciliegia. Il profumo è intenso e persistente, fruttato, con ricordi di mora e amarena, talvolta con sentori eterei di spezie. Si sposa benissimo con la *motsetta* e in generale con carni rosse e salumi.

## CORNALIN: il broblanc

È un vitigno coltivato in Valle da tempo immemorabile e riscoperto negli ultimi anni; dà origine a vini dalla spiccata personalità. Corrisponde all'Humagne rouge del Vallese, dove fu introdotto intorno agli anni Quaranta o, più probabilmente, alla fine del XIX secolo. Anche se in ristretto numero di piante, il Cornalin occupa in Valle d'Aosta un areale molto ampio, che si estende da Arnod ad Arvier, sulla destra e, in parte, sulla sinistra orografica della Dora Baltea, fino a un'altitudine di circa 700 metri. È diffuso soprattutto nei vecchi vigneti di Aymavilles, dove è conosciuto con il nome di *broblanc*, per la particolare colorazione delle piante. L'affinamento prevede minimo cinque mesi a decorrere dal dicembre successivo alla vendemmia. Il profumo è intenso, caratterizzato dalle tipiche note speziate che si accentuano con l'invecchiamento; il gusto è secco, vellutato, caldo, di buona struttura e persistenza. Buono a tutto pasto, ideale con le carni, risulta ottimo con gli arrosti. Ben si sposa anche con salumi e formaggi locali.

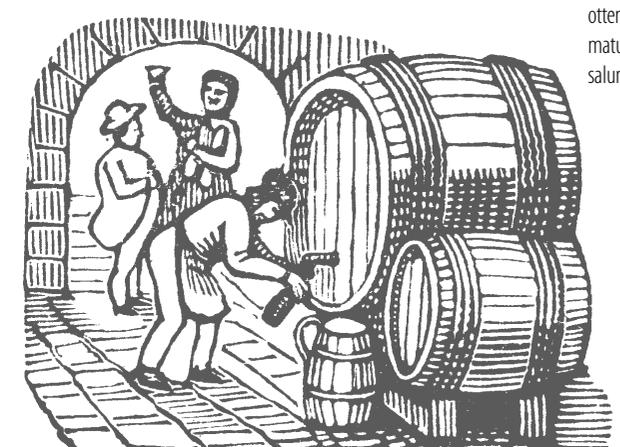
## FUMIN: dalla riscoperta al successo

È un vino dalle piacevoli sensazioni olfattive, che viene ricavato da uve che necessitano di buone esposizioni per esprimere al massimo la loro potenzialità. Si tratta di una vecchia "perla" dell'enologia locale riscoperta e valorizzata, grazie anche all'affinamento in legno e alla successiva maturazione in bottiglia. Il colore è rosso porpora intenso, con evidenti riflessi violacei; il profumo è anch'esso intenso, persistente, caratterizzato da note speziate e vegetali che con l'invecchiamento assumono sfumature balsamiche. Ampio, caldo, di buona morbidezza il gusto; l'eleganza dei suoi tannini lo rendono vellutato. Il Fumin trova armonia nell'abbinamento con carni rosse, civet e selvaggina in generale, oltre che con formaggi di lunga stagionatura.



## MAYOLET: la nobiltà della finezza

Vitigno precoce, è da sempre presente nei vigneti della Valle d'Aosta; al pari del Fumin, si tratta di una delle "riscoperte" enologiche degli ultimi anni. Come il Cornalin, occupava un vasto areale di coltivazione, anche se con un numero ristretto di piante. Dal gusto e profumo fine e delicato, si serve a tutto pasto, come il Petit Rouge, con salumi, zuppe locali, casse-croûte e carni.



## GAMAY: il più versatile

Vitigno originario della regione francese del Beaujolais, ha una buona diffusione in Valle d'Aosta grazie alla sua produttività e resistenza. È un vino di buon equilibrio e di piacevoli profumi. Impiegato a tutto pasto, ben si abbina con salumi locali, minestre e zuppe. Ottimo con la bistecca alla valdostana.

## GAMARET: l'ultimo arrivato

Il Gamaret è un vitigno giovane, nato nel 1970, da un incrocio di uve rosse Gamay e Reichensteiner; da quel momento ha ottenuto un successo dopo l'altro, poiché le sue uve garantiscono maturazioni ottimali anche a quote elevate. Si abbina bene con salumi, prosciutti, minestre varie, polenta concia, grigliate.



## MERLOT: personalità versatile

Vitigno principe della regione francese del Bordolese, ben si adatta al clima fresco ed asciutto della Valle d'Aosta. Origina vini ricchi di colore e tannini dolci. Il gusto è vellutato, di medio corpo, con buona persistenza arricchito da note di piccoli frutti e spezie. È un rosso da tutto pasto, che ben si adatta ad accompagnare insaccati, carni e formaggi locali. Si beve a temperatura ambiente.



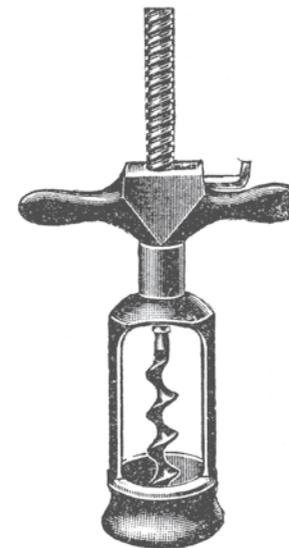
## PETIT ROUGE: Re della Valle!

Si tratta del vitigno "storico" valdostano per eccellenza, quello più coltivato nella regione, nella zona che si estende da Saint-Vincent ad Aise, e trova le sue migliori espressioni nelle zone di Torrette e Enfer d'Arvier. Il colore tipico è rosso rubino vivo, talvolta con riflessi color malva. Il profumo è intenso, di rosa canina e viola; tendente alla mandorla se maturo. Da buon vino tradizionale, che ha accompagnato generazioni di valdostani, dalle campagne ai castelli, si abbina bene con tutto, servito a tutto pasto con salumi, zuppe locali, casse-croûte e carni.



## NEBBIOLO: il feudatario della Bassa Valle

Da sempre presente in Valle d'Aosta, il Nebbiolo è coltivato nella zona che si estende da Pont-Saint-Martin a Saint-Vincent e trova le sue migliori espressioni nella bassa Valle. Il gusto è leggermente mandorlato, di buon corpo, con finale tannico. Si abbina con carni rosse, formaggi mediamente maturi. Si beve a temperatura ambiente. Le sue uve sono la materia prima di base per la produzione dei vini DOC di zona Donnas e Arnad-Montjovet.



## PREMETTA: alle porte della città di Aosta

È un vecchio vitigno, diffuso soprattutto nel circondario di Aosta. Ottenuto da fermentazione con macerazione delle bucce di alcuni giorni, dopo un moderato invecchiamento il suo colore assume tonalità aranciate. Il suo colore "normale" presenta riflessi di rosa corallo, e ancora rosa, ma di petalo, è il profumo, se giovane, con note fruttate. Il gusto è asciutto, fresco, gradevole. Si accompagna bene con diversi primi piatti locali: la *Vapelentse*, la *Seupetta* di Cogne e altre zuppe con verdure e Fontina. Si serve leggermente fresco.

## SYRAH: un vitigno delicato per un sapore unico

Vitigno originario della valle del Rodano in Francia, si è poi diffuso nei cinque continenti. In Valle, quando posizionato nelle giuste esposizioni e correttamente gestito, è in grado di produrre grandi vini. Il profumo è molto intenso, speziato, talvolta soprattutto con l'invecchiamento acquista sentori balsamici che ricordano la radice di liquirizia e l'inchiostro di china. È un vino che ben si adatta alla maturazione in legno, trova la sua massima armonia nell'abbinamento con carni rosse in generale oltre che con formaggi di lunga stagionatura.

## VUILLERMIN: in fase di espansione

È stato oggetto di forte attività di recupero da parte dei viticoltori valdostani. La sua coltura, in origine circoscritta nella zona di Chambave e Châtillon, si sta lentamente espandendo. Il sapore è pieno, asciutto, di buona tannicità. Si consigliano abbinamenti con salumi vari e carni. Il profumo è vinoso, intenso; il colore rosso con riflessi violacei.



## LA GRAPPA

Finita la vendemmia, si aprono due strade: una, assai lunga e delicata, che porterà al vino "d'annata"; l'altra, a breve termine, molto intensa, che dà origine alla grappa, acquavite ricavata dalla distillazione delle vinacce, ossia dalle bucce degli acini d'uva, una volta separate dal mosto o dal vino.

La produzione di grappa in Valle d'Aosta, come nelle altre zone alpine, è facilitata dal suo clima; a «monte», per la ricca e varia coltura vinicola che fornisce la materia prima, le vinacce; in secondo luogo, le temperature basse permettono un'ottimale conservazione di queste vinacce, in attesa di essere distillate... Ricordiamo inoltre che, essendo autorizzata in Valle d'Aosta la distillazione per uso familiare, è diffusa l'organizzazione dei vari *vegneron* che si sono muniti di alambicchi ad uso comune. Alla tradizione familiare si aggiunge oggi anche la produzione commerciale, che ha permesso l'ampliamento della gamma pur continuando a rispettare i metodi *d'antan* che conferiscono al distillato un sapore e una genuinità unici nel genere. La distillazione migliore avviene lentamente, delicatamente: il vapore attraversa la massa spugnosa delle vinacce per estrarne la parte più volatile e trasmettere al vapore le proprie sostanze aromatiche. Per la produzione di grappa in Valle d'Aosta sono utilizzati solo alambicchi discontinui che sono classificati in tre categorie a seconda del tipo di contatto con il calore:

- **fuoco diretto**, il metodo più antico e tradizionale, nonché il più diffuso. Si tratta anche del metodo più delicato, in quanto la caldaia è posta direttamente su una fornace (in genere a legna o a gas);
- **bagnomaria**: la caldaia ha un'intercapedine dove viene immessa acqua o vapore;
- **vapore**: questi alambicchi sono costituiti da una serie di caldaiette di piccole dimensioni e il vapore immesso è prodotto da una centrale indipendente.

La grappa è ottima dopo un buon pasto, a temperatura ambiente oppure calda; spesso viene aggiunta al caffè ed è utilizzata come ingrediente nella preparazione del caffè alla valdostana. Un ottimo abbinamento per i più golosi è quello con il cioccolato fondente.





## GENEPI

Il genepi è una pianta che cresce spontanea in montagna, al di sopra dei 2000 metri di altitudine, nelle fessure delle rocce, nelle morene e nei pascoli sassosi. Botanicamente appartiene al genere *Artemisia*, il quale conta oltre 200 specie di piante. Presenta proprietà aromatiche, ma tutti conoscono quelle digestive grazie alla fama dell'omonimo liquore!

La disponibilità dell'erba genepi risulta assai limitata per le zone in cui cresce e per le difficoltà nella raccolta; inoltre il genepi è oggi classificato come specie protetta il che limita e controlla la raccolta.

A partire dagli anni Sessanta del Novecento, a seguito delle difficoltà di reperire il genepi spontaneo e per far fronte ad una domanda sempre maggiore di erba da parte dei produttori di liquore, alcuni agricoltori di montagna hanno cominciato a coltivare il genepi, acquisendo col tempo una vera e propria specializzazione in una coltura difficile, che richiede tempo ed impegno pluriennale. Le coltivazioni si sviluppano a quote più basse, e sono concentrate in Valle d'Aosta ed in Piemonte.

Tra le tante specie di *Artemisia*, la più aromatica è la *spicata*, detta "genepi maschio", più piccola rispetto alla "femmina" (*Artemisia glacialis*). Con questa piantina si ottiene il famoso liquore genepi, fatto sia in versione domestica, con la raccolta limitata di piantine di alta montagna oppure a livello industriale, con le piantine delle coltivazioni.

Le infiorescenze raccolte devono essere essiccate tradizionalmente in locali arieggiati, per circa quindici giorni; le piante essiccate sono messe in infusione alcolica per circa un mese-quaranta giorni. Dopodiché si aggiunge una miscela di acqua e zucchero e si lascia riposare, per poi filtrare il tutto ed ottenere così un liquore dalle diverse sfumature, dal verdolino al giallo ambrato e una gradazione alcolica dai 30° ai 40°.

Il genepi, oltre ad essere consumato come liquore, è utilizzato per aromatizzare alcuni prodotti dolciari, come caramelle o cioccolatini.

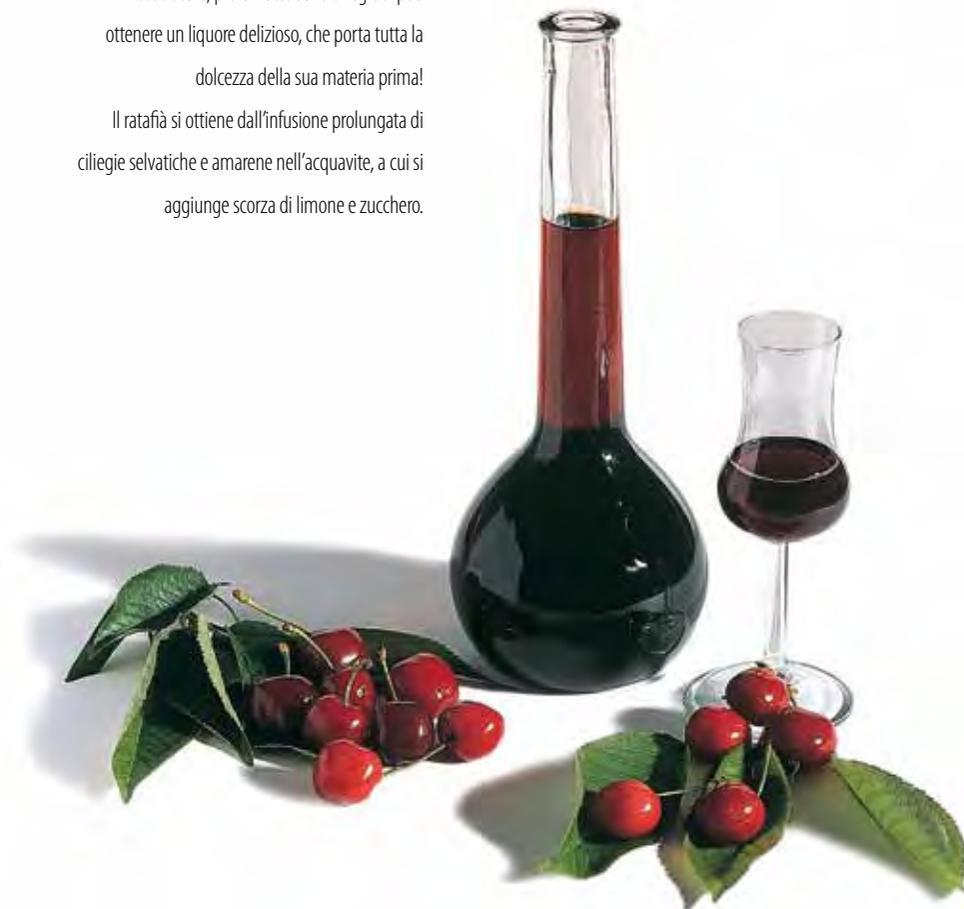


## RATAFIÀ

Rosso scuro, profumato: dalle ciliegie si può ottenere un liquore delizioso, che porta tutta la dolcezza della sua materia prima!

Il ratafià si ottiene dall'infusione prolungata di ciliegie selvatiche e amarene nell'acquavite, a cui si aggiunge scorza di limone e zucchero.

Esistono tanti tipi di ratafià, di cotogne, di albicocche, di rose! Ma la versione più diffusa e conosciuta ha come principale materia prima le ciliegie o le amarene. L'origine del suo nome è alquanto controversa: si sa però che questa bevanda era conosciuta ed apprezzata nell'Ottocento. Erano soprattutto le donne a preparare il ratafià, e forse proprio per questo è considerato un liquore da donne, visto il suo sapore dolce e delicato.



**Assessorato Agricoltura e Risorse naturali**

**Assessorato Attività produttive**

**Camera Valdostana delle imprese e delle professioni**

**Istituto nazionale per il Commercio Estero**

**Foto**

Regione Autonoma Valle d'Aosta Archivi dell'Assessorato Istruzione e Cultura, Fonds Willien, Fonds Bérard, Fonds Brocherel-Broggi, Archivio fotografico Assessorato Agricoltura e Risorse naturali, Paolo Rey

**Testi**

Marie Claire Chaberge , Assessorato Agricoltura e Risorse naturali

**Realizzazione grafica**

SeghesioGrivon

**Stampa**

S.p.A. Musumeci