

*Per i soci che non sono potuti venire*

## raccontiamo la gita sociale in Valle d'Aosta

DC - Quando si partecipa ad una gita, si organizza un raduno o ci si trova, comunque, a dover fare i conti con il tempo meteorologico, si spera sempre che non piova. Quando poi ci viene riservata una giornata di sole viene facile la battuta "l'organizzazione ha previsto anche questo". Ma quando, mentre quasi tutta l'Italia è sottoposta a violenti nubifragi, quando appena il giorno prima nello stesso posto è piovuto a dirotto, quando si sono verificate tracimazioni di fiumi e interruzioni stradali, noi facciamo la nostra bella gita praticamente col sole, allora qui è proprio una questione di ...fondo schiena. Ebbene, nella gita in Valle d'Aosta del 1 ottobre 2000, le cose sono andate proprio così.

Partiti da Luvinate alle 7.30 siamo arrivati al Castello di Issogne alle 10. Qui siamo stati divisi in gruppi di 20 persone per ridurre le sollecitazioni in quanto il castello fu danneggiato, anni orsono, da un terremoto e bisogna stare cauti.

Il luogo dove sorge il castello risulta occupato fin dall'epoca romana. Nel XII secolo è documentata l'esistenza di una casaforte. Nel XV secolo la struttura viene trasformata in una elegante dimora signorile. Di proprietà della famiglia Challant il castello fu ristrutturato fino a diventare, all'inizio del 1500, una dimora degna del prestigio europeo raggiunto dalla famiglia. Gli edifici esistenti furono ampliati e uniti mediante la costruzione di nuovi corpi di collegamento, creando un unico palazzo a ferro di cavallo che include un ampio cortile aperto su un giardino all'italiana.

Numerosi ed in buona parte ben conservati gli affreschi che celebrano la grandezza della famiglia Challant o che raccontano le attività dell'epoca o evocano le virtù della tradizione antica. Al centro del cortile si trova una fontana con uno splendido albero di melograno in ferro battuto, simbolo di prosperità.

Nel corso del XIX secolo il Castello subì un periodo di abbandono e fu spoliato di buona parte degli arredi finché nel 1872 fu acquistato dal pittore torinese Vittorio Avondo, acuto conoscitore d'arte e raffinato collezionista. Egli curò personalmente il restauro del castello di Issogne e recuperò buona parte degli arredi, o ne fece realizzare delle copie, fino a riportare il maniero all'antico splendore. Nel 1907 Avondo donò il castello allo Stato.

La visita guidata parte dal cortile e porta a visitare le numerose stanze, disposte su tre piani e suggestivamente arredate. Fra queste la sala da pranzo, la sala di giustizia, la cappella, la sala d'armi, la camera di Giorgio di Challant con annesso l'oratorio.

Terminata la visita al Castello siamo partiti in pulmann per NUS. Spicchi sempre più ampi di cielo azzurro si facevano largo fra le nuvole che si trasformavano in batuffoli sfilacciati appoggiati alle montagne dai cui fianchi cadevano cascate a volte impetuose.

Ed eccoci arrivati al ristorante "Maison Rosset". Le tavole già imbandite e tutti i posti già assegnati grazie ai tradizionali "segnaposti" del Campeggio Club Varese.

Ci viene servita una serie di appetitosi antipasti: Tortine di pane nero fatto da mamma Esterina e cotto nel forno a legna), mocetta e lardo, reblec della casa, pomodori in salsa, frittelle di mele.

Ecco poi una polenta con fonduta, piatto simbolo per la Maison Rosset, ravioli alle erbe con pasta di frumento e una crema di verdure. Eccoci al secondo piatto: carne di vitello con ginepro, cotta nel forno a legna e servita con patate della casa.

Segue un "plateu de fromages" tra i quali spiccano la fontana e lo fromadzo. Il dessert "semifreddo al pane nero" specialità preparata con farina di pane nero, panna, uova e zucchero.

Il tutto abbondantemente annaffiato dal buon vino prodotto con uve della collina di Aosta dall'Azienda Agricola Maria Carla Quarello.

Quando usciamo dal ristorante il tempo è girato al bello. Suggestive le vette, imbiancate dalla prima neve, che si stagliano nell'azzurro del cielo, il tutto impreziosito dal contrasto delle nuvole, che ancora si aggirano in cielo, ed il verde delle colline.

Il programma prevede ora la visita alla distilleria "La Valdôtaine".

Veniamo accolti con grande cortesia e, davanti agli impianti dove spiccano i lucidi componenti in rame e in ottone, ci vengono illustrati i diversi sistemi di produzione della grappa che riassumiamo nel riquadro.



*Il castello di Issogne*

### **Distillazione a fuoco diretto**

La grappa nasce nel Nord Italia, ai piedi delle Alpi, circa 100 anni fa. Le prime distillazioni dei residui solidi della fermentazione del vino (vinacce), avvenivano in rudimentali bidoncini, chiusi da un coperchio dal quale spuntava un tubo che fungeva da becco d'oca, il tutto piazzato sopra una fornacella per il fuoco.

Si riempiva il bidoncino (chiamato Alambicco) con un poco di acqua e la vinaccia, lo si chiudeva ermeticamente con il coperchio, lo si poneva sulla fornacella e si accendeva il fuoco. Il calore faceva evaporare le parti alcoliche verso il cappello, che a volte veniva raffreddato semplicemente con stracci bagnati nell'acqua fredda, e dal tubo uscivano così le prime gocce di distillato.

Chiaramente, nel tempo, anche questi rudimentali alambicchi vennero tecnicamente migliorati, ma si stabilì così il principio della "Distillazione a fuoco diretto".

Questo sistema esigeva però un'altissima preparazione dell'uomo che seguiva la "Cotta". Nacque così il "Mastro distillatore" vero genio dell'alambicco.

Questo sistema cominciò a diminuire verso la fine dell'800 per essere quasi definitivamente abbandonato dopo gli anni '60.

A partire dalla fine dell'800 cominciò ad affermarsi la

### **Distillazione a vapore in caldaie**

Si tratta di un sistema rivoluzionario e totalmente innovativo, in quanto pur non variando molto gli alambicchi, il calore che andava a scaldare la vinaccia, appunto nell'alambicco, non era più direttamente il fuoco, ma il vapore. Il vapore viene prodotto in una caldaia a parte che si collega all'alambicco carico di sola vinaccia. Il vapore riscalda la massa portando le parti alcoliche contenute nella vinaccia ad evaporazione e, così come nel fuoco diretto, si susseguono le operazioni di distillazione portando questi vapori alcolici direttamente al condensatore, oppure nelle colonne di distillazione. Si è così, in parte, eliminato il possibile errore umano di distrazione che comportava il cattivo sapore di bruciato della grappa. Questa tecnologia, che è quella impiegata dalla Valdôtaine, consente di produrre la grappa migliore. E' comunque fondamentale il ruolo del Mastro distillatore che deve seguire con grande abilità l'intero processo.

Attualmente l'industria moderna fa ricorso ai

### **Disalcolatori o la distillazione in continuo**

Questi sistemi consentono di accelerare i tempi di produzione ed eliminare quasi completamente l'intervento dell'uomo. La vinaccia, trainata da una coclea, passa attraverso un cilindro distillatore dove si scontra con il vapore che entra dalla parte opposta. Si estrae così una flemma a bassa gradazione alcolica (18/20°) che, inviata in grandi colonne di ridistillazione, consente di produrre grappa ad alta gradazione (80/86°). Il sistema è certamente più economico ma può sacrificare gli aromi e i profumi delle materie prime che dovranno essere ricostituiti con aromatizzanti.

Per ottenere un prodotto di qualità il Mastro distillatore deve tagliare a regola d'arte la testa e la coda.

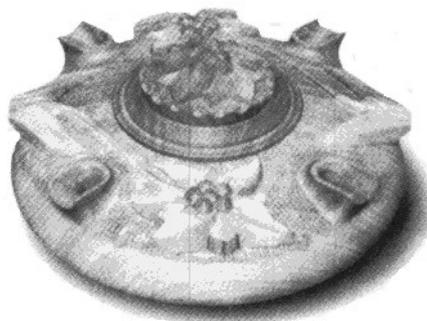
Per gustare la grappa procedere con una veloce annusata e poi non buttare la grappa sulla lingua ma oltre, quindi aspirare profondamente e gustare il vero sapore della grappa.



Il termine grolla deriva da "graal" che in lingua d'oïl significava appunto calice. In passato era riservata alle occasioni speciali e conservata come una preziosa reliquia, da tramandare di padre in figlio.

Simbolo della famiglia era infatti tanto più sfarzosa e decorata quanto maggiori erano le possibilità del proprietario. Per l'uso quotidiano si ricorreva a ciotole di legno che vennero via via modificate fino ad assumere la tipica forma attuale, con più beccucci e con coperchio, usata oggi per il caffè alla valdostana.

Dopo assaggi di grappa e acquisti presso il fornitissimo spaccio de "La Valdôtaine", siamo partiti per la tappa successiva: la visita a "Les Amis du Bois", nella frazione Villes Dessus di Introd. Si tratta di un'azienda di piccole dimensioni dove vengono lavorati oggetti tipici in legno secondo le tradizioni locali. La sua produzione è principalmente di grolle e coppe dell'amicizia, due tra gli oggetti più tipici dell'artigianato valdostano, ma anche di piatti, mortai, ciotole, taglieri, bassorilievi e oggetti scolpiti, tutti rigorosamente in legno. Ma il più famoso e ricercato oggetto dell'artigianato tipico della Valle d'Aosta è la Grolla. Simbolo di amicizia e fraternità, viene usata durante le bevute conviviali, rito che risale a tempi remoti e che viene ancor oggi praticato in varie occasioni.



Questo viaggio è stato pubblicato sul Notiziario del Campeggio Club Varese  
n. 4 - anno XXV Trimestre: Novembre-dicembre 2000 - Gennaio 2001

I Soci del Campeggio Club Varese, e i lettori del Notiziario, sono invitati a mandare i loro racconti di viaggio alla Redazione del Notiziario - [info@campeggioclubvarese.it](mailto:info@campeggioclubvarese.it)

I Notiziario del Campeggio Club Varese sono scaricabili dal sito [www.campeggioclubvarese.it](http://www.campeggioclubvarese.it)

All'interno del Campeggio Club Varese opera il gruppo "Camper insieme" per l'organizzazione di viaggi in compagnia.

Il Campeggio Club Varese è membro della Confedercampeggiatori.