

# Bard (Valle d'Aosta)

Il toponimo dovrebbe derivare dal celtico bar che designa una rocca, un luogo fortificato, e non dal vocabolo francese bar indicante il barbo, pesce d'acqua dolce che si ritrova sullo stemma dei signori del luogo e che per questo motivo ha tratto in inganno gli studiosi.



## Introduzione e la Storia ...

Il Comune di Bard, situato a 47 Km da Aosta e a 22 Km da Ivrea, a 400 m s.l.m., ha una superficie di poco più di 3 Km<sup>2</sup>. I suoi abitanti sono circa 160. Il suo nucleo principale è posto in una stretta gola tra lo sperone roccioso su cui sorge il Forte e la montagna incombente, mentre l'abitato Jacquemet occupa la parte inferiore del Borgo fino ad allinearsi lungo la Statale n. 26, costeggiante la sponda sinistra della Dora Baltea. Occorre invece inerparsi per una ripida mulattiera per raggiungere l'abitato di Nissert; altre due frazioni, la Crous e Albard, sono accessibili per carrozzabile da Donnas; ai confini con quest'ultimo comune si trova la località San Giovanni.

La storia di Bard appare strettamente intrecciata con quella del suo Forte a cui si accede dalla sommità del paese per una salita tortuosa. Esso venne costruito dai Signori di Bard nella prima metà del secolo XI, soprattutto per esigere diritti di pedaggio in un luogo dove già Salassi e Romani ebbero fortificazioni#.

Nel 1242 la ribellione di Ugo di Bard decretò la suddivisione della Signoria in due parti; una, tra cui Bard e il suo Forte, fu inglobata nei domini diretti dei Savoia e l'altra restò in mano ai Signori di Pont-Saint-Martin, eredi diretti dei Bard.

A partire da questa data il territorio di Bard venne affidato a successivi castellani, rappresentanti del potere dei Conti di Savoia.

Così il De Tillier ci descrive Bard nel secolo XVIII#: "Quoique situé dans une foudrière de montagne et cul de sac parmi d'afreux rochers, il avait autrefois quantité de noblesse, un hospital d'ancienne fondation et d'assez belles maisons, les quelles tombent à présent la plus part en ruine" e, qualche riga più avanti "le bourg n'est presque plus habité que par les officiers, soldats ou vivandiers de la garnison".

Alcuni documenti dell'Archivio comunale ci presentano nomi di procureurs e sindics dei secoli XVII e XVIII; del 1762 è il primo Livre des délibérations de la communauté de Bard, ma è solo dalla metà del XIX secolo che le informazioni sulla vita comunitaria si fanno più continuative.

Con Regio Decreto del 20 maggio 1928, n. 1204, al comune di Bard venne aggregato il comune di Hône, situato sulla sponda destra della Dora Baltea; si formò la nuova entità comunale di Hône-Bard, s'intrapresero lavori di bonifica, come il prosciugamento della regione acquitrinosa della Crous e l'arginatura della sponda destra della Dora Baltea.

Per decreto del Presidente del Consiglio della Valle d'Aosta del 30 marzo 1946, n. 1043/1, venne ricostituito il comune di Hône.

In questi ultimi anni la Regione Autonoma Valle d'Aosta ha acquisito dal Genio militare il Forte e ha predisposto un piano di recupero e di valorizzazione dell'intero paese.

## **Riepilogo ....**

31-25 a.C., lungo il sentiero lastricato che conduce da Bard a Donnas si notano ancora le rocce levigate e i muri di sostegno dell'antica via delle Gallie.

XI sec., Ottone di Bard costruisce un castello sul promontorio sfruttandone l'ottima posizione per imporre un pedaggio ai viandanti e alle merci. Il primo documento che rivela la presenza di un castello sullo sperone roccioso di appartenenza dei signori di Bard è del 1034.

1150 ca., lungo la strada di collegamento tra Bard e Donnas viene fondato l'Ospizio Saint Jean de la Pierre dai Cavalieri di San Giovanni di Gerusalemme, che per statuto avevano l'obbligo di fornire assistenza ai pellegrini e ai mercanti che percorrevano la via consolare.

1242, la rocca è espugnata da Amedeo IV di Savoia che trasforma l'originario castello in fortezza.

1661, il duca Carlo Emanuele II fa smantellare le piazzeforti di Verrès e Montjovet e trasferire tutta l'artiglieria a Bard, che da questo momento diventa il presidio dei Savoia in Valle d'Aosta.

1800, all'alba del 14 maggio, 40 mila uomini dell'Armée de réserve di Napoleone varcano le Alpi attraverso il Gran San Bernardo per sorprendere l'esercito austro-piemontese che occupa la pianura padana. Le truppe napoleoniche arrivano speditamente sino a Bard, dove sono bloccate dalla guarnigione austriaca a presidio della fortezza. Il borgo cade nelle mani dei francesi il 21 maggio, sorpreso da un attacco notturno. Ma il comandante del forte, il capitano von Bernkopf, non si dà per vinto, finché, dopo un'intera giornata di bombardamenti, è costretto alla resa. Irritato dall'inattesa resistenza, Napoleone fa radere al suolo la fortezza.

1830-38, Carlo Felice fa ricostruire il forte, sempre in funzione anti-francese. Il progetto, dell'ingegnere militare Francesco Antonio Olivero, prevede che possa resistere anche a tre mesi d'assedio, con magazzini adatti a contenere le provviste, 50 bocche di fuoco e una guarnigione di 416 uomini (il doppio con sistemazione paglia a terra).

1975, il Forte non è più di alcuna utilità per il demanio militare, che lo cede alla Regione Valle d'Aosta.

## **Il “vilain castel de Bard” che indispettì Napoleone**

Fa impressione vedere in una stampa del 1829 la rocca di Bard nuda, dopo la distruzione della fortezza ad opera di Napoleone. Perché questo luogo - per la sua posizione strategica in cima a uno sperone roccioso che domina una gola attraversata da un fiume e da un'unica via transitabile - esiste per essere fortificato. E fu così che una trentina d'anni dopo il passaggio del Bonaparte, Carlo Felice di Savoia, timoroso di una nuova aggressione francese, ne promosse la ricostruzione.



Fa impressione vedere in una stampa del 1829 la rocca di Bard nuda, dopo la distruzione della fortezza ad opera di Napoleone. Perché questo luogo - per la sua posizione strategica in cima a uno sperone roccioso che domina una gola attraversata da un fiume e da un'unica via transitabile - esiste per essere fortificato. E fu così che una trentina d'anni dopo il passaggio del Bonaparte, Carlo Felice di Savoia, timoroso di una nuova aggressione francese, ne promosse la ricostruzione.

L'imponente Forte che domina la valle fu terminato nel 1838, dopo otto anni di lavori, e si presenta a noi con i suoi tre corpi di fabbrica disposti su diversi livelli: l'Opera Ferdinando in basso, l'Opera Vittorio nella zona mediana e l'Opera Carlo Alberto in alto. La nuova piazzaforte è considerata un capolavoro dell'architettura militare. Compatta e massiccia, composta da caserme, camminamenti coperti, imponenti mura e feritoie che occupano interamente i fianchi dello sperone roccioso, era dotata di 283 locali ed è arrivata ad ospitare fino a mille persone. Alla fine dell'800 la fortezza si avviò al declino, utilizzata prima come bagno penale e poi come deposito di munizioni. Il suggestivo borgo medievale, con i suoi tetti coperti di "lose", le lastre d'ardesia locale, si snoda ai piedi del forte lungo l'antica via consolare romana, di cui restano diverse tracce: un tratto di strada, archi, muri, il ponte sul torrente. Nel borgo sono conservate 25 case dichiarate monumenti storici, fra le quali la Casa Nicole (n° civico 41-45) risalente al XV secolo. L'edificio, costruito in parte su una delle porte d'ingresso al borgo, appartenne ai nobili De Jordanis e nel 1744 divenne la residenza dei nobili Nicole, ultimi conti di Bard. Sull'intonaco esterno sono ancora visibili i segni dei proiettili sparati, nel maggio 1800, dai difensori del Forte contro l'esercito napoleonico.

Casa Challant (n° civico 46), costruita nel XV secolo e residenza del conte Filiberto di Challant, si trova vicino a una caratteristica arcata ed esibisce sulla facciata belle finestre in pietra lavorata e resti di antichi affreschi. Interessante è anche Casa Valperga (n° civico 22) riconoscibile dalla bifora al centro della facciata e dalle due finestre a crociera. All'interno di molte abitazioni si vedono ancora scale in pietra, torchi, architravi, porte foggiate secondo i modelli medievali. L'esterno della chiesa parrocchiale non è di grande interesse, a differenza del campanile che risale al XIV secolo ed ha forma di torre quadrata con tre ordini di finestre. L'antica fontana al centro del borgo, realizzata nel 1598, è affiancata da una colonna in pietra alta 170 cm sormontata da una testa umana, di cui sfuggono le origini e il significato. Arricchiscono questo piccolo comune, che si estende su una superficie di soli tre km quadrati, due particolarità naturali come le marmitte dei giganti (cavità circolari incise nella roccia del letto fluviale) e i massi erratici (dovuti al movimento dei ghiacciai quaternari), entrambe visibili presso l'attuale cimitero. Altre testimonianze dell'azione dell'uomo nel corso dei secoli sono le incisioni rupestri dell'età neolitica sulle rocce levigate ai piedi del Forte e i ruderi dell'Ospizio di Saint Jean de la Pierre (XII-XIII sec.) lungo la strada per Donnas.



## **I prodotti tipici**

### **•Salumi e Carni**

La Motsetta è un prodotto tipico della Valle d'Aosta, legato alle sue tradizioni alimentari. E' una carne essicata di muscolo di vacca, o di camoscio o di stambecco, ormai sempre più rara. Nasce dall'antica esigenza di conservare a lungo la carne per il fabbisogno invernale della famiglia. Deve essere conservata in luogo fresco, interamente ricoperta dalla

salamoia e pressata da un peso messo sul coperchio del goveille. Dopo quindici giorni si estraggono i pezzi di carne dal recipiente, si lavano scrupolosamente e si appendono in un luogo fresco, secco e ben arieggiato. La motsetta è pronta dopo un mese, ma la sua stagionatura può essere prolungata. Il Valle d'Aosta Jambon de Bosses è un prosciutto dal gusto saporito, ma non salato, molto profumato nel retrogusto, con tendenze al selvatico. Affettato o tagliato a mano, va accompagnato con una fetta di pane nero e di burro di montagna; o magari con il miele e le noci. Si abbina aprefettamente con il vino valdostano Doc: un buon rosso soave, fresco e profumato.

#### •Formaggi e Latte

La Valle d'Aosta è una regione che vanta un'antica tradizione casearia e la sua regina indiscussa è la fontina, la cui preparazione si tramanda nei secoli. Viene utilizzato latte bovino intero di razza valdostana proveniente da una sola mungitura. Dallo stesso latte, ricco di vitamine e aromi naturali, a condizioni pedoclimatiche adeguate, e a una metodologia artigianale che evita la pastorizzazione e i lunghi trasporti, si ottiene un formaggio grasso a pasta semicotta unico al mondo: La toma di Gressoney, lavorata direttamente negli alpeggi dell'Alta Valle del Lys, valle laterale valdostana il cui centro principale è Gressoney.

#### •Ortaggi e Conserve

Grazie alla sua estrema varietà di boschi questa regione offre un'ampia gamma ortaggi e di conserve tipiche e tradizionali come: la confettura di pomodori rossi o verdi; le carline sott'olio, piante erbacee tipiche del territorio; i funghi essiccati.

#### •Funghi e Conserve

Nei boschi della Valle d'Aosta, nel periodo estivo e autunnale, si possono trovare molte varietà di funghi. Tante sono le specie di tipo commestibile, ma tra i più ricercati emergono i porcini e i prataioli. La Raccolta funghi in valle d'Aosta, viene regolamentata dalla legge regionale n. 16 del 31-03-1977.

#### •Liquori ed Infusi

Notissimo è il Génepy, un liquore ottenuto dall'infusione in alcol per 40 giorni dello genepi, piccola pianta pioniera che colonizza le morene ed i macereti di alta montagna. L'infuso viene poi diluito con una soluzione zuccherina per ottenere un liquore, più o meno dolce. Lo génepy, dal gusto molto aromatico e lievemente amarognolo, contiene un principio attivo con proprietà digestive.



#### •Grappe e Distillati

La produzione di grappa in questa regione è autorizzata, con una particolare regolamentazione per la distillazione delle vinacce per il consumo familiare. La distillazione avviene a novembre-dicembre, quando le vinacce sono ormai totalmente fermentate, con alambicchi tradizionali e secondo tecniche antiche e quasi rituali. Oltre alla produzione domestica, sono varie le distillerie che proseguono nella tradizione ma su scala industriale. Particolari sono le grappe monovitigno di uve autoctone. Numerose sono pure le grappe aromatizzate con erbe di montagna, piante officinali o frutti.



## •Vini

Tra i vitigni più caratteristici è presente il Prié Blanc, coltivato ai piedi del Monte Bianco, con questa uva si producono anche spumanti, sia con metodo classico che con metodo charmat. Il Muscat de Chambave, prodotto con uve moscato e vinificato per produrre un vino secco, aromatico e diverso dal moscato dolce piemontese. Diffuso, soprattutto nella media valle, è il Vien de Nus.

## •Miele

Il miele valdostano è un nettare zuccherino dalla purezza inconfondibile, che trae origine da diversi ambienti montani che caratterizzano le spettacolari fioriture dei prati e dei pascoli, delle radure e dei boschi. In questa regione nascono le diverse tipologie di miele valdostano: chiaro e delicato è quello di rododendro; più scuro e con retrogusto amarognolo quello di castagno; fruttato e floreale il conosciutissimo millefiori di montagna.

## Il piatto del borgo :

Bard non ha propriamente una ricetta o un piatto esclusivamente tipico, ma la sua gastronomia poggia sulle basi di quella dell'intera Regione. Pertanto, le prelibatezze che potrete gustare sono l'insieme delle tipicità del luogo, l'importante, a questo punto diventa la scelta del locale dove potersi far cullare dai sapori di questa terra.

La cucina valdostana è l'insieme di ricette tipiche della Valle d'Aosta. Paragonata al resto d'Italia, si evidenzia l'assenza del frumento, che ha portato al pane di segale. Un altro elemento che scarseggia nei piatti tradizionali è l'olio, sostituito da burro ed altri grassi sia di origine vegetale che animale. In pratica, vivendo di prodotti locali e limitando gli scambi con l'esterno al minimo, si può definire la tradizione culinaria della Val d'Aosta come l'unica cucina locale che si distacca fortemente dalla tradizione delle altre cucine regionali italiane, mostrando invece grandi affinità con le regioni transalpine limitrofe (la Savoia, l'Alta Savoia e il Vallese). I prodotti locali sono essenzialmente cereali di montagna, prodotti caseari bovini e caprini, carni e derivati di bovini, suini e di camoscio. Oltre ai Prodotti agroalimentari tradizionali locali, gli ingredienti principali sono rappresentati da verdura (rape, porri, cipolla), patate, castagne, mele e pere. La presenza del riso è localizzata nella zona dell'alta val di Cogne e si deve all'origine piemontese degli abitanti. Alcuni prodotti, piatti e bevande hanno superato i confini regionali, tipici il formaggio DOP Fontina, la Fonduta e la Polenta concia, oltre alla vasta gamma di vini DOC.

## Antipasti

Motsetta o Mocetta Lardo di Arnad;

Dzambon, che può indicare sia lo Jambon de Bosses o il prosciutto alla brace ("Jambon à la braise") di Saint-Oyen;

Motsetta (carne essiccata) di stambecco o di camoscio (foto sotto);



Saouceusses (salsicce);

Boudins, salsicce di maiale con varie spezie e barbabietola rossa

## Primi

Faveau Chneffléné, chiamati anche Chnolle, gnocchetti di farina di mais, piatto tipico walser dell'alta valle del Lys (Gressoney-Saint-Jean), da mangiare in un brodo di carne di maiale

La Pèilà, una minestra di farina di segale e di frumento, con pane, fontina e burro. Secondo il dottor César Grappein di Cogne, suo inventore, questa zuppa ha virtù curative

La Polenta normale e concia alla valdostana (foto sotto)



Riso e castagne con latte

Riso e fontina

Seupetta à la valpelleunèntse, conosciuta soprattutto con la denominazione francese Soupe à la valpelleneintse (che in italiano significa "Zuppa della Valpelline"), è uno dei piatti valdostani più famosi, a base di pane nero, cavoli e fontina;

Seuppa à la cognèntse, la zuppa alla cognèntse, originaria cioè di Cogne, variante della soupe à la valpelleneintse, con riso;

Seuppa de l'âno ("Zuppa dell'asino"), localmente chiamata anche Seuppa frèide ("Zuppa fredda"), con pane nero a fette e vino rosso zuccherato, molto facile da preparare, fortificante e inebriante al tempo stesso;

Soça, una minestra di fagioli con cipolla e spezie, patate, lardo affumicato e saouceusses rosolate;

La Poireau, minestra di porri;

La Faveau (in grafia BREL, Favò), minestra di fave originaria di Ozein, villaggio di Aymavilles.

La Sorsa una zuppa densa preparata con brodo, pane nero, patate, fagioli, fagiolini, carote, pere e mele.

La Tartiflette, piatto tipico dell'Alta Savoia che si è integrato nella cucina dell'area intorno al Monte Bianco.

## Verdure

Dent de lion, chiamata anche pissenlit o salade des prés (= "insalata dei prati"), è la prima cicoria che spunta a primavera;

Fiori di zucca, piatto tradizionale di Bard per la festa patronale di Maria Assunta, il 15 agosto

Patate

Il Plat de l'évêque (in italiano, "Piatto del vescovo"), tipico di Verrayes, preparato per la festa di San Martino (11 novembre), a base di pere Martin Sec (in dialetto valdostano Marteun Seque), rape, patate, burro, cipolle, toma o fontina stagionata

## **Secondi**

Bouilli à la saumure, un bollito di carne salata, che è possibile trovare dai macellai valdostani in autunno e in inverno, con salsicce e patate;

La Carbonade (foto sotto), antico piatto tipico delle Alpi occidentali, diffuso anche nel sud-est della Francia, a base di carne bovina salata per 12 giorni e cotta lentamente con aglio e lardo affumicato sotto sale. Si aggiunge quindi una salsa di vino bianco secco, un uovo, farina, cannella, chiodi di garofano, pepe e noce moscata. Oggi si prepara anche con il vino rosso;



Civet di selvaggina;

Cotoletta di vitello alla valdostana, con fontina e uova, fritta nel burro;

Fricandeau, una noce di vitello a pezzetti con cipolla, rosmarino, erbe aromatiche e vino bianco. Da mangiare con la polenta;

Trota al burro;

Truite au bleu, trota bollita, da servire con olio, limone e patate;

Crêpes alla valdostana, con fontina e prosciutto;

Omelette alle ortiche

## **Formaggi**

Fontina

Bleu d'Aoste, formaggio a pasta erborinata

Brossa, il burro che si ottiene dal grasso di scrematura del latte appena munto, delizioso con il pane di segale

Brus

Séràs, prodotto latticino derivato del latte intero, dopo l'estrazione della fontina, tipico della bassa Valle d'Aosta

## Fonduta

Réblec, formaggio fresco e grasso di latte intero, da mangiare con sale e pepe o con lo zucchero

Salignon, formaggio a pasta semi-cruda, prodotto nella bassa Valle d'Aosta, tra Hône e il Canavese, da mangiare con la Miasse, la crosta della polenta

Toma, in particolare quella di Gressoney

Tra i formaggi di una volta, lo storico Jean-Baptiste de Tillier ricorda anche il Cittrun, il Grisen, il Saint-Barthèlemy, il Muney e il Layet.

## Dolci

Blanc-manger, un budino di cioccolato di origine savoiarda;

Brochat, latte appena munto con vino rosso e molto zucchero;

Creinchein, tipico della Valdigne, dolce zuccherato al burro;

Fiandolein, dal verbo fian-é ("Scuotere leggermente", in patois valdostano), a base di uova, latte, zucchero, rum e scorza di limone;

Flantse, preparata in un forno comune una volta all'anno, con zucca e pane. Gioia per i più piccoli, la flantse è sempre fatta con disegni o simboli religiosi;

Il miele, molto saporito se di alpeggio, nella bassa Valle d'Aosta soprattutto di castagne;

Le Tegole aostane (foto sotto), gallette di pasta di mandorle;



I Torcetti, biscotti di pasta dolce al burro con zucchero o miele, tipici di Saint-Vincent;

Gâteau d'Arey;

Rhotia, a base di uova, zucchero, vino bianco, grappa, cannella e pane;

La Marronade de Verrayes

## Frutta

Pere Martin sec, una varietà di piccola taglia, da mangiare sciroppate dopo averle cotte nel vino;

Renette;



Castagne

## Liquori

Coppa dell'amicizia, spesso usata per bere il Caffè alla valdostana (foto sotto). Grappa, ottenuta per distillazione di vinaccia tra novembre e dicembre;



Café à la cogneintse, chiamato anche "Café à la valdôtaine" (Caffè alla valdostana), preparato per infusione diretta con acquavite, zucchero, scorza di limone, poi avvicinato a una fiamma, l'alcool brucia e caramella lo zucchero sul bordo della coppa. Da bere a turno ("À la ronde") nella coppa dell'amicizia;

Una vecchissima leggenda racconta che una volta sollevata la coppa dell'amicizia dalla tavola per consumarne, a turno, il contenuto, non dovesse essere più posata sulla tavola fino al suo completo "svuotamento", poiché se la coppa veniva "posata" sul tavolo prima che risultasse vuota, il commensale con tale gesto palesava "il mancato gradimento della compagnia". Leggende che possono far sorridere ma che ci hanno lasciato le vive tracce di tradizioni che dovranno sempre essere custodite gelosamente per evitarne la totale scomparsa ... il passato è lo specchio del nostro presente, di ciò che noi siamo e, soprattutto, saremo in futuro.

## Sagre e Manifestazioni da non perdere ...

**MARCHE' AU FORT** - 14 Ottobre - Bard (Ao) Valle D'Aosta

**NOËL AU BOURG** - Dal 07 Dicembre Al 06 Gennaio - Bard (Ao) Valle D'Aosta

## Dove mangiamo?

**"Ad Gallias"** - Bard (AO) - Via Vittorio Emanuele II n. 5 - tel: 0125 809878

**Cotti Piccinelli Simona** - Bard (AO) - Via Umberto I n. 13 - tel: 0125 345176

## Dove sostare ...

**Aree Attrezzate – Punti Sosta – Camping Service :**

PS – **BARD** - Punto sosta gratuito nel parcheggio lungo la SS 26 prima del paese sulla destra scendendo in direzione di Torino. Servizi igienici.

## **Camping/Agricampeggi/Agriturismi nel Borgo e dintorni :**

**Camping MONGENET** - LILLIANES (AO) - Loc. They, 4 - Tel. 0125 832391 - dista 8.63 Km da Forte di Bard

**Camping NOSY** - SETTIMO VITTORE (TO) - LOCALITA' NOSY TROVINASSE - Tel. 0125 659970 - dista 9.40 Km da Forte di Bard

**Agriturismo LE MOINEAU** - DONNAS (AO) - via Clapey 182 103 - Cell: 329 2104036 - dista 1.66 Km da BARD - Azienda situata in posizione tranquilla, confinante con un'area verde (attrezzata con barbecues per picnic) e con le cascate del Fer. E' il luogo ideale per una vacanza a contatto con la natura e, data la sua posizione nella valle centrale, è senz'altro un ottimo punto di partenza per visite ed escursioni nelle vicine valli laterali di Gressoney, Champoluc, Cervinia e Champorcher. Località di particolare interesse turistico facilmente raggiungibili:

2 km Forte di BARD

15 Km Parco Regionale del Mont Avic (offre numerose escursioni);

25 Km Saint Vincent con il "Casino de la Vallée" e il centro termale;

10 Km Castello di Verrés (XIV sec.) e Castello di Issogne (dimora rinascimentale);

18 Km Champorcher impianti di sci ed escursioni estive;

25 Km Gressoney impianti di sci e Castello Savoia.

## **Informazioni turistiche**

**Forte di Bard** - Polo Museale e Culturale - tel. 0125 833811 - info@fortedibard.it - www.fortedibard.it - per prenotazioni visite e laboratori tel. 0125 833817

**A.I.A.T.** – La Porta della Vallée Azienda Informazione Accoglienza Turistica – Syndacat d'Initiative - tel. 0125 80 48 43. www.laportadellavallee.com

**Comune** : Piazza Cavour, 4 - tel. 0125 80 31 34 - www.comune.bard.ao.it

## **Fonti :**

Borghi d'Italia – Regione Valle d'Aosta – Forte di Bard – Azienda promozione Turistica.



