

ETROUBLES (VALLE D'AOSTA)

Dal latino "Stipulae" (paglia) indica le stoppe di paglia rimaste sul terreno dopo la raccolta del grano. Il termine "Etroubles" può derivare dal termine in patois (dialetto francoprovenzale) "etrobla", ossia campi coperti di paglia.



La Storia

Il borgo di Etroubles, ubicato nella parte media della Valle del Gran San Bernardo, ha svolto sin dall'antichità la funzione di piccola capitale della valle, centro di guardia e di servizi. Nominato nei documenti romani del periodo imperiale con il nome di Restapolis, fu probabilmente residenza invernale della guarnigione del valico. Nel Medioevo rivestirono una grande importanza una torre in frazione Vachéry, di pianta quadrata, edificata nel sec. XII su probabili fondamenta di epoca romana, una chiesa di cui resta il campanile romanico del 1480 e un ospizio, fondato nel 1317 e ancora funzionante nel secolo scorso. Etroubles è situato sulla via Francigena, la strada che nel medioevo collegava le isole britanniche a Roma attraverso l'Europa e il passo del Gran San Bernardo. Qui i marroniers (guide e portatori locali) guidavano i viandanti lungo le vie del valico, in ogni condizione e stagione, facendo la gloria e la fortuna degli abitanti. Essi detenevano il monopolio del trasporto sulla strada, dell'accoglienza, si occupavano della manutenzione della strada, fissavano franchigie e stabilivano tasse fisse. Questa attività venne svolta a partire dal XIII° fino al XX° secolo. Nel corso dei secoli, lungo la via del Colle passarono papi, sovrani, imperatori, santi e grandi autorità, tra questi S. Ambrogio, Carlo Magno, papa Leone III, Giovanni Paolo II, il re di Francia Carlo il Calvo, Enrico V, Federico Barbarossa. Il più famoso e straordinario passaggio, in questi secoli, fu quello di Napoleone e il suo esercito, il 20 maggio del 1800, in discesa dal colle del Gran San Bernardo alla volta di Marengo. A partire del 1880, Etroubles comincia a diventare luogo di villeggiatura con la costruzione di tre nuovi alberghi. Nel periodo tra le due guerre, il comune ha registrato un grande slancio economico. Con l'apertura, nel 1964, del traforo del Gran San Bernardo, il traffico automobilistico sia di passaggio sia commerciale su mezzi pesanti aumenta notevolmente.

Percorso artistico nelle vie del borgo

Merita un'attenzione particolare il borgo medioevale di Etroubles. Una passeggiata tra le vecchie stradine in ciottolato, gli splendidi fontanili da cui zampilla l'acqua fresca proveniente dal monte Vélán, le antiche abitazioni recentemente ristrutturate in pietra locale con tetti in lose che creano un'atmosfera fiabesca, il campanile quattrocentesco da cui scoccano le ore, la chiesa ottocentesca con affreschi, è l'ideale per trascorrere alcune ore in libertà.

L'amministrazione comunale, ha realizzato, nel maggio 2005, un progetto unico in Valle d'Aosta: "un museo a cielo aperto" unendo così il suggestivo paesaggio di montagna a opere artistiche di grande qualità. Il borgo

ospita 21 opere d'arte firmate da artisti di fama mondiale che rimarranno esposte 365 giorni all'anno. Gli artisti francesi coinvolti sono: Albert Féraud, Guido Magnone, Evéline Otis Bacchi e Fabrizio Verzotti. Gli svizzeri sono: Hans Erni, Yves Dana et Michel Favre. Gli italiani sono: Salvatore Sebaste, Sergio Zanni, Alberto Gambale, Carlo Brenna e Italo Bolano. Presenti anche gli artisti valdostani: Giulio Schiavon, Siro Viérin, Chicco Margaroli, Franco Balan, Roberto Priod e l'artista del paese Enrichetta Jorrioz. Espone una sua opera anche l'artista Assaf Mekhtiev, originario dell'Azerbaidjan.



Il progetto è stato realizzato grazie alla preziosa collaborazione della Fondation Pierre Gianadda e al suo presidente Léonard Gianadda e finanziato dal Fondo Sociale Europeo con il sostegno di: Studio Seghesio Grivon sas, Fondazione Cassa di Risparmio di Torino, Fonderia d'Arte Verrès spa, Associazione Culturale Parrell@rte. Etroubles è sede di altri due musei stanziali: la latteria e la centralina Bertin. Il 24 luglio 1853, infatti, fu fondata ad Etroubles la prima latteria turnaria della Valle d'Aosta. Qui gli agricoltori del capoluogo conferivano il latte per produrre la tipica fontina. All'interno del vecchio locale è allestito un museo che illustra le varie fasi di lavorazione del formaggio, del burro e del ceras con gli attrezzi originali dell'epoca. La centralina idroelettrica Bertin, costruita dalla Signora Josephine Bertin, portò l'elettricità nella Valle del Gran San Bernardo nel 1904.

Attualmente di proprietà comunale, il museo raccoglie documenti, oggetti e macchinari recuperati durante la ristrutturazione del fabbricato. Speriamo che il piccolo viaggio per le vie del borgo susciti in voi qualche emozione per un ricordo duraturo di Etroubles!!

I prodotti tipici



LA VEILLÀ D'ETROBLE E IL CARNEVALE

La VEILLÀ è una rappresentazione degli antichi mestieri. Per una sera, Etroubles e i suoi abitanti rievocano i tempi passati, fortunatamente non ancora completamente dimenticati. Nella strada principale del paese e nelle stradine laterali sono riproposti dal vivo vecchi mestieri, legati:

- all'agricoltura (il casaro e la lavorazione della fontina, la battitura del grano, l'allevamento delle pecore e il ciclo di lavorazione della lana...),

- all'artigianato (la battitura del ferro, i segantini, le sarte e la confezione di "landzette", ossia i costumi di carnevale ...).

- alla vita sociale (le lavandaie e il loro bucato alla fontana, i giocatori alla morra, i contrabbandieri, gli spazzacamini, la maestra e i suoi scolari...).

Non mancano poi i vari punti ristoro, con le varie specialità: le grigliate miste con verdure, il minestrone, la panna con i lamponi e le bugie, la seuppa freida, il caffè, i vini valdostani. E poi... ancora... tanta musica tradizionale dal vivo e la sfilata delle maschere tradizionali di carnevale che, con gli antichi e tipici costumi tradizionali "landzette", rievocano in modo ironico il passaggio di Napoleone. Durante il carnevale il corteo delle maschere al gran completo fa il giro del borgo e dei villaggi il giovedì e il venerdì grasso allietando con canti e balli le fredde giornate invernali.



I piatti tipici

LA FONTINA

La Fontina è un formaggio a Denominazione d'Origine Protetta (DOP). Formaggio grasso a pasta semicotta, ad acidità naturale di fermentazione, fabbricato con latte intero di mucca di razza valdostana, alimentate prevalentemente con foraggio verde nel periodo estivo e con fieno locale nel resto dell'anno. Le forme prodotte durante l'estate in alpeggio sono le più ricche di gusto e profumi. Etroubles vanta nel suo territorio una produzione di fontine d'alpeggio di ottima qualità, premiate nel 2009 come le migliori della Valle d'Aosta, grazie ai pascoli incontaminati e alla maestria del casaro.

PANE NERO

La preparazione e la cottura del pane rappresentano uno degli appuntamenti più importanti per tutta la comunità. Con la parola "pan ner" si definisce il pane di segala e frumento che era la base dell'alimentazione della famiglia. Questo pane si conserva a lungo sui ratèli (rastrelliere del pane). Il pane si cuoce nel forno a legna comunitario una sola volta durante l'anno nel mese di novembre ed è conservato essiccandolo.

PANNA E LAMPONI

Ad Etroubles, vi sono diverse piantagioni di lamponi. La produzione è molto alta e sono la specialità più apprezzata dai buongustai durante la Veillà. Sono serviti con la panna di montagna, montata.

Cucina ...

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

Riso e castagne con latte

Riso e fontina

Seupetta à la valpelleunèntse, (foto sotto) 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 Munej e il Layet.

Dolci

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

Brochat, (foto sotto) 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 ...

Festa Patronale - 15 Agosto - Étroubles (AO) - Pranzo e serata danzante

Ore 10.30: Santa Messa

Ore 11.30: aperitivo

Ore 12.30: apertura ristorante

Ore 15.00: giochi per tutti

Ore 16.00: visita guidata del Museo a cielo aperto "A Etroubles, avant toi sont passés..."

Ore 18.00: serata musicale

Ore 19.00: apertura ristorante

Ufficio del turismo – Etroubles - Strada Nazionale G.S. Bernardo, 13 - 11014 ETROUBLES (AO) - Telefono:(+39) 0165.78559 - Fax:(+39) 0165.78568 - E-mail: etroubles@turismo.vda.it

Bancarella vendita libri usati - La Biblioteca e Proloco di Etroubles organizzano la bancarella dei libri usati - dal 3 gennaio al 31 gennaio

Foire marché Noël du Grand Combin - Presso la palestra adiacente il Bar tennis di Etroubles, si svolge il mercatino natalizio del Grand-Combin, con esposizione di prodotti artigianali e natalizi.

VEN 23 dicembre - SAB 24 dicembre

Dove mangiamo ?

Albergo Ristorante Bar Beau Sejour *** - Route Nationale G.s.B., 3 - www.beausejour.it - info@beausejour.it - (+39)0165.78210 – 789907

Albergo Col Serena *** - Ristorante Bar "de l'amitié" - Rue des Vergers, 5 - www.hotelcolserena.com - info@hotelcolserena.com - (+39)0165.78218 – 78420

Trattoria Pizzeria Bar "Le Vieux Bourg" - Rue Albert Deffeyes, 22 - (+39)0165.789642

Ristorante Croix Blance - Route Nationale G.s.B., 10 - www.croixblanche.it - info@croixblanche.it - (+39)0165.78328

Ristorante Bar du Centre - Rue Albert Deffeyes, 18

Trattoria Bar Edelweiss - Ham. de Vachery, 17 (+39)0165.78255

Trattoria Bar Marietty - Ham. de Echevennoz, 3 - ruffierdidier@libero.it - (+39)0165.78225

Agriturismo La Grandze - Ham. de Prailles dessous, 11 - (+39)0165.78216

Bar Ristorante del Camping Tunnel - Rue de Chevrières, 4 - www.campingtunnel.it - info@campingtunnel.it - (+39)0165.78292

Bar Tennis - di Desandr  Davide Virgilio - Rue des Vergers, 14 - (+39) 0165.78337

Ristorante Camping del Vecchio Mulino - Localit  Flassin - 11014 St. Oyen Etroubles - (Aosta) Tel. 016578119



Dove sostare ...

Aree Attrezzate – Punti Sosta – Camping Service :

Camping Tunnel - Strada Chevrieres 4; tel. 0165 78292 - www.campingtunnel.it, info@campingtunnel.it - Acqua, Pozzetto, Illuminazione, Elettricit 

Area Camper Campeggio del Vecchio Mulino - Località Flassin - 11014 St. Oyen Etroubles - (Aosta) Tel. 016578119 –www.campingdelvecchiomulino.it - Acqua – Pozzetto – Illuminazione – Elettricità - Equipaggio 4 persone - tutto a euro 13,00 – esclusi gettoni doccia.

Camping/Agricampeggi/Agriturismi nel Borgo e dintorni :

Camping Tunnel - Strada Chevrieres 4; tel. 0165 78292 - www.campingtunnel.it, info@campingtunnel.it

Campeggio del Vecchio Mulino - Località Flassin - 11014 St. Oyen Etroubles - (Aosta) Tel. 016578119 – www.campingdelvecchiomulino.it

Agriturismo LA GRANDZE IN TSI INCONNU di Nives & C. S.S. Feltrinelli Società agricola Le quale - Fraz. Prailles - 11014 Etroubles (AO), Valle D'aosta - 0165.78216 - L'azienda è situata nel verde della Valle del Gran San Bernardo, valle di importanza internazionale in quanto da qui si può raggiungere la vicina Svizzera tramite il Colle del Gran San Bernardo nel periodo estivo e il tunnel per tutto l'anno.



Informazioni turistiche

Comune: tel. 0165 789101, fax 0165 789102 lun.- ven. 8.30-12,30, lun. - gio. 14-16,30.

Bernardo: tel. 0165 78559

Biblioteca comunale: tel. e fax. 0165 78308 mar.- sab. 14-17

Associazione ArtEtroubles: cell. 3341327468

www.expoetroubles.eu.

info@comune.etroubles.ao.it

biblioteca@comune.etroubles.ao.it

Fonti ...

Borghi d'Italia - Comune di Etroubles – Valle d'Aosta - Camper On The Road

