

Da Bard ad Arnad, un weekend tra storia e gusto

Sorge lungo il tratto valdostano della via Francigena e nella sua storia vanta, nel 1800, anche un assedio da parte delle truppe di Napoleone Bonaparte. Stiamo parlando di **Bard**, un borgo-fortezza che, con i suoi 150 abitanti, vanta anche il primato di "Comune più piccolo della Val d'Aosta. Ed è qui che arriviamo dopo aver percorso, da Aosta, la SS26. La strada procede a tornanti a mano a mano che ci si avvicina al borgo.



Lasciamo l'auto per proseguire a piedi verso la rocca, tra splendidi paesaggi e scorci suggestivi. La **Fortezza di Bard** è oggi uno spazio museale che ospita musei, eventi e mostre permanenti. Vi consigliamo di cominciare dalle **Prigioni** (intero € 4, ridotto € 3), all'interno dell'Opera Carlo Alberto, che raccontano, attraverso documenti, filmati e ricostruzioni in 3D, e attraverso 24 celle dove venivano tenuti i prigionieri, l'evoluzione storica del sito militare.



Presso il **Museo delle Alpi** (intero € 8, ridotto € 6, ragazzi 6-18 anni € 4), si può invece toccare con mano, grazie a un percorso multidisciplinare, multimediale e interattivo, l'ambiente alpino e la sua trasformazione per mano dell'uomo. Al museo si accede grazie ad avveniristici **ascensori esterni** di cristallo che dal borgo salgono fino alla rocca. Dal punto di arrivo, si prosegue poi lungo un'imponente scala di vetro e acciaio che porta nel cuore del museo.



Per i più piccoli, c'è invece **Le Alpi dei Ragazzi**, uno spazio ludico e interattivo per andare alla scoperta della montagna divertendosi. Per chi, invece, è curioso della storia bellica, consigliamo il **Ferdinando Museo delle Fortificazioni** e il **Ferdinando Museo delle Frontiere**.



Una visita a Bard non può non comprendere una sosta golosa. Le ricette tradizionali del borgo sono i **fiori di zucca ripieni al forno** e le **paste di meliga**, preparate con la farina di mais. Non mancano poi i piatti valdostani, come le crespelle, gli gnocchi di polenta con la fonduta, la polenta Concia, la Carbonade, e le tipiche zuppe. Tra i prodotti da non perdere, e da portare a casa, i salumi e i formaggi, primo tra tutti la Fontina, la toma d'alpeggio e il **Vino dei Rocchi di Bard**, un rosso brillante dal profumo di mandorle.

SECONDO GIORNO: Verso Arnad, capitale del lardo

Poco più di 5 km separano Bard da Arnad, che raggiungiamo percorrendo la SS26. La cittadina sorge in una vallata verde ed è nota per il **Lard d'Arnad**, una Dop un gustoso salume che si ottiene dalla schiena del maiale, che viene sgrassata e messa a stagionare in antichi recipienti di legno di castagno

o di rovere, detti *doils*, a strati e con una miscela di sale, spezie, aromi naturali, erbe aromatiche e acqua.



La stagionatura dura almeno tre mesi, durante il quale il lardo d'Arnad assume il suo profumo e il suo gusto inimitabile, le cui prime attestazioni risalgono all'inventario del castello di Arnad del 1763. Il paese celebra il suo prodotto principe l'ultima domenica di agosto con la "**Sagra del lardo**".



In paese valgono una visita la chiesa parrocchiale di San Martino, in stile romanico, risalente al XI secolo, con una facciata della fine del XV. Nascosta dai castagni nel Vallone di Machaby, a 3 km da Arnad, si trova il **Santuario della Madonna delle Nevi**. Risale al medioevo anche il ponte di Echallod. Chi ama andare per castelli, potrà scegliere tra il Castello Superiore, il Castello di Valleise e la Casaforte di Ville, tutti facilmente raggiungibili da Arnad.



Tegole valdostane

Creati negli anni Trenta dalla famiglia di pasticceri Boch dopo un viaggio in Normandia, sono biscotti a cialda dalla forma simile a quella delle tegole del tetto, da cui prendono il nome. Una variante recente è quella ricoperta al cioccolato. Qui riportiamo la ricetta classica.

Ingredienti

*100 gr di farina di mandorle

*100 gr di farina di nocciole

*100 gr di zucchero

*200 gr di albumi

Montate a neve l'albume, poi mescolatelo alle farine fino a ottenere un composto fluido. Disponete un foglio di carta da forno su una placca da forno, poi con il cucchiaino distribuite il composto formando dei dischi di circa 8 cm di diametro,

facendo attenzione che non si attacchino tra loro. L'ideale è fare delle infornate di 6 dischi alla volta. Preriscaldate il forno a 170°C e mettete le tegole a cuocere per 6/8 minuti. Sfornate e ripetete l'operazione fino a terminare l'impasto. Servite una volta raffreddate.



DOVE COMPRARE

***Maison Bertolin**, Loc. Champagnolaz 10, Arnad (AO), tel 0125/966144, www.bertolin.com Una vera e propria boutique di prodotti tipici valdostani, tra cui lardo di Arnad, salumi locali, olio di noci e prodotti bio. Degustazioni guidate su prenotazione, individuali e per gruppi con tagliere di formaggi e salumi e calice di vino locale. Individuale da € 9 a persona, per gruppi da € 4.

***Caves Cooperatives de Donnas**, via Roma 97, Donnas (AO),

www.donnasvini.it Per acquistare e degustare vini DOC di produzione locale, rossi, bianchi e rosati. Possibilità di visite guidate alla cantina: fino a 3 persone senza prenotazione negli orari di apertura, su prenotazione per gruppi di oltre 3 persone. Degustazioni; fast (4 vini con grissini) € 4 a persona, Slow (4 vini con tagliere di formaggi e salumi valdostani, pane nero e bianco e grissini) € 10 a persona.

COME ARRIVARE

In auto: Da Milano, A4 in direzione di Torino, imboccare il raccordo a Santhià in direzione di Aosta e uscire al casello di Pont-Saint-Martin, prendere la SS26 in direzione di Aosta e seguire le indicazioni per Bard. Da Torino, A5 in direzione di Aosta, uscire al casello di Pont-Saint-Martin, poi SS26 come sopra.

DOVE MANGIARE

***Casa Ciuca**, via Vittorio Emanuele II 24, Bard, www.casaciuca.it Enoteca stuzzicheria dove gustare i salumi e i formaggi tipici valdostani, ma anche zuppe, polenta concia, carbonada e molto altro. Prezzo medio a persona € 15.

***Antichi Sapori**, via M.Colliard 103, Hone (Ao), tel 0125/1892535, www.antichisaporihone.it Locale che offre ottimi piatti della cucina valdostana, formaggi e salumi tipici, tra cui il lardo di Arnad. Prezzo medio a persona € 30/35.

DOVE DORMIRE

Hotel Cavour et des Officiers**, via Vittorio Emanuele 85, Bard (AO), tel 0125/833886, www.hotelcavour.fortedibard.it Ricavato all'interno dell'Opera Carlo Alberto del Forte di Bard, consente di vivere l'esperienza indimenticabile di un soggiorno tra le mura di un castello. Doppia con colazione da € 110; Junior suite da € 130. Animali ammessi con supplemento di € 10/notte.

H&H Hotel Stendhal e Hosteria "La posa de Bertolin"**,
Piazza Cavour 1/3, Bard (AO), tel 347/1623055,
www.hotel-stendhal-bard.it Nel centro del borgo, offre camere
doppie, triple e quadruple per tutte le esigenze. La vicina
osteria offre piatti della cucina valdostana. Prezzi a persona
a notte da € 40.

INFO

www.fortedibard.it

www.comune.bard.ao.it