

Caffè alla valdostana

È il classico caffè alla valdostana che va bevuto nella altrettanto classica grolla, simbolo del calore con cui il turista viene accolto in Valle d'Aosta. Bassa, larga e munita dei caratteristici beccucci che servono per bere *à la ronde*, passandosi il recipiente. Un'antichissima leggenda vuole che la grolla provenga nientemeno che dal mitico [Santo Graal](#), ma questo è ovviamente impossibile da appurare.

La grolla:

La grolla è il più famoso e ricercato oggetto dell'artigianato tipico della Valle d'Aosta. Simbolo di amicizia e fraternità, viene usata durante le bevute conviviali, rito che risale ai tempi remoti e che viene ancor oggi praticato in varie occasioni.

Prevalentemente viene prodotta in legno di Acero o Noce perché molto resistente e non si rischia di spaccarsi, è una coppa in legno con coperchio. Si narra che in passato veniva usata solo in occasioni speciali e conservata come reliquia, da tramandare di padre in figlio.

Un po' di storia:

Al giorno d'oggi ha un valore perlopiù ornamentale e simbolico, mentre una volta veniva usata per bere il vino "à la ronde". Veniva passata infatti di mano in mano allo scopo di consolidare o istituire un legame di amicizia tra i presenti che si dissetavano con lo stesso calice.

La tradizione popolare valdostana ha designato la Grolla come la discendente del Sacro Graal. Secondo Brocherel la coppa sarebbe arrivata in Valle grazie ai "pellegrini provenienti dalla Borgogna, probabile origine della Grolla". Egli ha scoperto, consultando un vecchio scritto, che alcuni nobili come il duca di Orléans o Amedeo VIII di Savoia, hanno tutti posseduto almeno una grolla che presentava caratteristiche analoghe a quelle descritte nelle vicende del Graal; era infatti un calice in oro munito di coperchio, adornato di perle e zaffiri. I rapporti intercorsi tra questi personaggi con i valdostani conti di Challant e la presenza ad Aosta di diverse botteghe orafe, fanno presumere che le Grolle d'oro dovessero essere presenti in Valle d'Aosta nelle chiese, ma anche nei castelli.

In seguito con il passare del tempo, la grolla da raro suppellettile d'oro dell'aristocrazia è diventato un oggetto in legno del popolo; una coppa per il vino che ha raggiunto una grandissima diffusione e che rappresenta una delle più belle forme d'arte del nostro artigianato.

La preparazione della nostra bevanda corroborante è semplice.

Il caffè va mescolato con gli aromi e i liquori e **versato bollente nella grolla** e avvicinate a ognuna un fiammifero acceso: si sprigionerà una fiamma azzurrognola. Spegnetela e sorseggiate avendo cura di non ustionarvi la lingua.

Meno semplice è invece trovare una grolla.

In mancanza della grolla versate gli stessi ingredienti in un paiolino, mettetelo su un fornello acceso al centro della tavola e iniziate a rimescolare con un mestolino. Quando il tutto sarà bollente, infiammate, riempite il mestolino di liquido che lascerete cadere nel paiolino dall'alto, così che il liquido stesso, scendendo, sarà avvolto dalle fiamme. Servite in tazze calde con l'orlo zuccherato.

Tempo: 10 minuti

Difficoltà: Facilissimo

Ingredienti:

4 tazzine di caffè

2 tazzine di grappa

1 tazzina di genepi

4 cucchiari di zucchero

1 arancia

2-3 chiodi di garofano

1 bacca di ginepro

Ciao a tutti