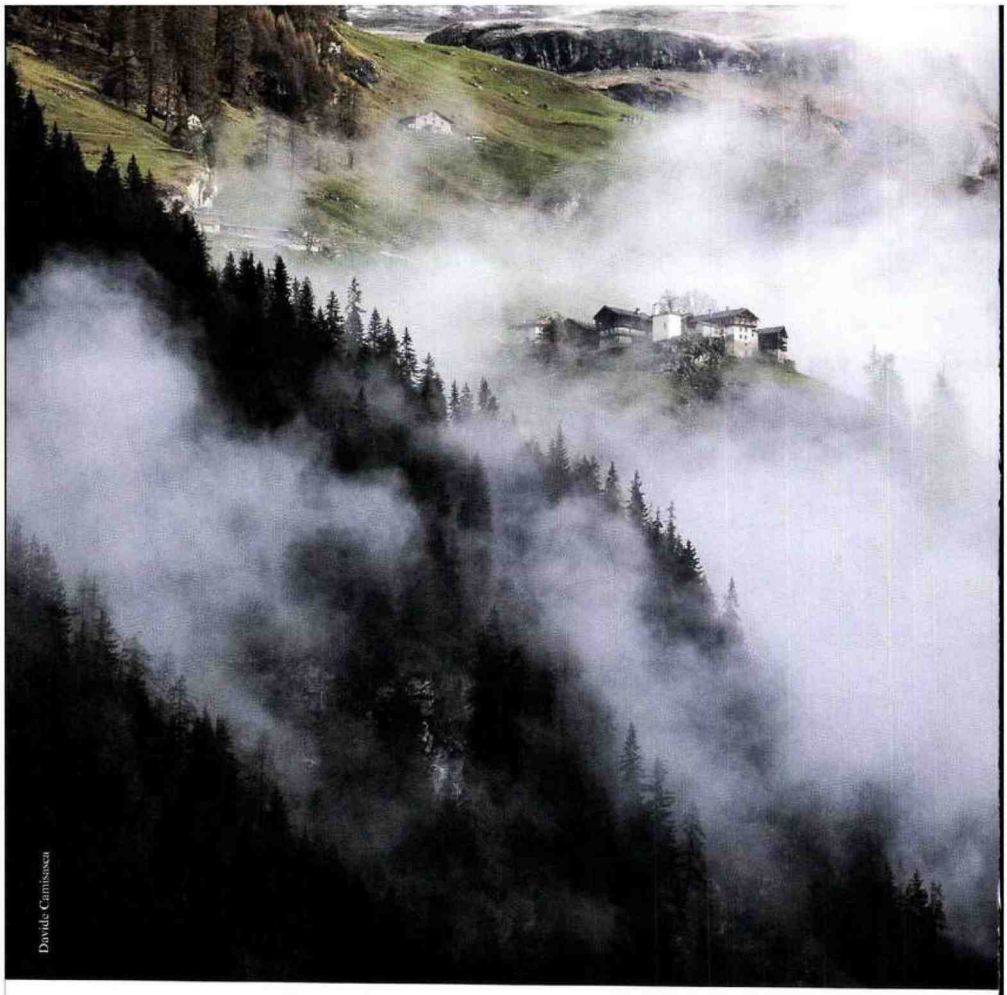
MERIDIANI Montagne

PAESE : Italia
PAGINE :18;19;20;21;22;23;24…
SUPERFICIE :1 342 %
PERIODICITÀ : Bimestrale□□

DIFFUSIONE :(41612)
AUTORE : Ettore Pettinaroli

► **1 maggio 2026**



Davide Camisasca

del costume locale, famoso per la sua bellezza ed eleganza. Abiti straordinari che sono però a rischio di estinzione: «In tutta Gressoney è rimasta soltanto una sarta walser, Carla Angster» confida Vicquery, «e non sembra che qualcun altro sia interessato a seguire le sue orme». Eppure il lavoro non mancherebbe, vista la frequente necessità di adattare gli antichi abiti di famiglia alla figura della persona che li indosserà e a una certa richiesta di nuovi abiti. Intanto, la signora Carla ha contribuito in modo importante alla stesura del Disciplinare del costume walser redatto dal Centro studi e cultura walser.

Cosa mangiavano i Walser?

Per visitare il terzo polo del Walser Ecomuseum bisogna camminare per una ventina di minuti fino in località Binò, dove in una baita costruita sotto una roccia, al riparo dalle valanghe,

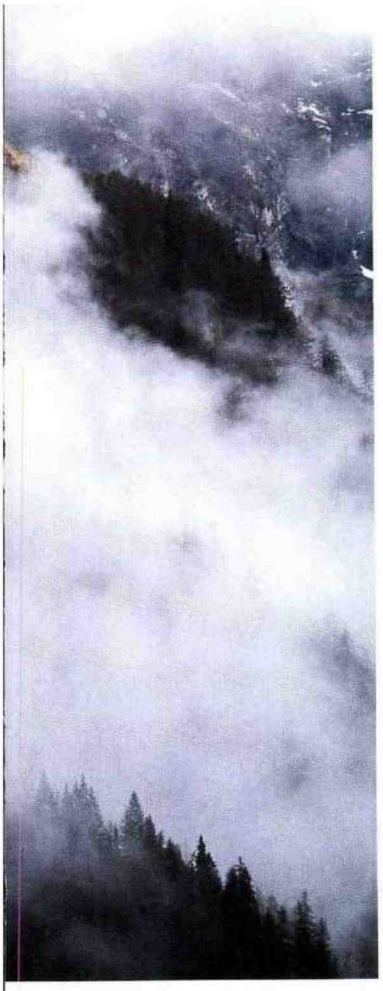
Tutti i diritti riservati

MERIDIANI Montagne

PAESE : Italia
PAGINE :18;19;20;21;22;23;24…
SUPERFICIE :1 342 %
PERIODICITÀ : Bimestrale□□

DIFFUSIONE :(41612)
AUTORE : Ettore Pettinaroli

► **1 maggio 2026**



si possono osservare i metodi di caseificazione utilizzati negli alpeggi. Il territorio non aveva molto da offrire, si potevano coltivare cereali, patate, zucche, cavoli, cipolle. Poi c'erano la carne degli allevamenti e della selvaggina, quindi il formaggio (oggi la Toma di Gressoney è un Presidio Slow Food) e i salumi ottenuti dalla macellazione degli animali. Tutto qui, o quasi. Dalla cucina dei Walser uscivano però piatti sfiziosi e ancora oggi presenti sulla carta dei ristoranti, come gli *chnéfflene*, bocconcini di pastella cotti in acqua bollente e conditi con fonduta, panna e speck, e gli *chnolle*, gnocchetti di farina di mais e di grano cotti in un brodo di carne di maiale. «Si può andare oltre, vogliamo svincolarci dalla solita polenta e spezzatino» dice però Leonardo Brunero, chef dell'hotel Lo Scoiattolo di Gressoney-La-Trinité, dove ripropone alcune ricette della tradizione walser, attualizzandole senza tradirle. Succede con il *muesbròchòto*, un piatto povero molto gustoso composto da pane vecchio integrale e di segale, brodo di carne e Toma di Gressoney. «Come da tradizione serviamo pane di segale integrale e Toma di Gressoney a cubetti all'interno di una scodella nella quale, al tavolo, viene versato un doppio consommé di manzo e gallina ancora bollente, in modo che, mescolandolo, si sciolga il formaggio e si ammorbidisca il pane fino a creare una sorta di gustosissima minestra» spiega lo chef. Qualche aggiornamento tocca anche il riso affumicato alla valdostana e gelato alla cipolla rossa: «Siamo partiti dalla ricetta della nonna Silvana, cioè da un classico risotto mantecato con la fontina e qualche altro ingrediente segreto, l'abbiamo rivisitata un pochino rispettando le consistenze attuali e abbinandolo a sapori che ne vanno a esaltare la cremosità e a stemperare l'acidità del formaggio con la pallina di sorbetto alla cipolla rossa che conferisce una nota di freschezza e addolcisce il palato» spiega Brunero. E gli *chnéfflene*? «Ogni famiglia ha la sua ricetta» dice ancora, «da noi cambiano a seconda della stagione, d'inverno mettiamo nell'impasto dell'aglio orsino, in primavera utilizziamo invece borraggine e fonduta».

A sinistra, **vapori e nuvole basse avvolgono i fianchi della montagna, donando a un piccolo villaggio della Valle del Lys un aspetto fiabesco.**

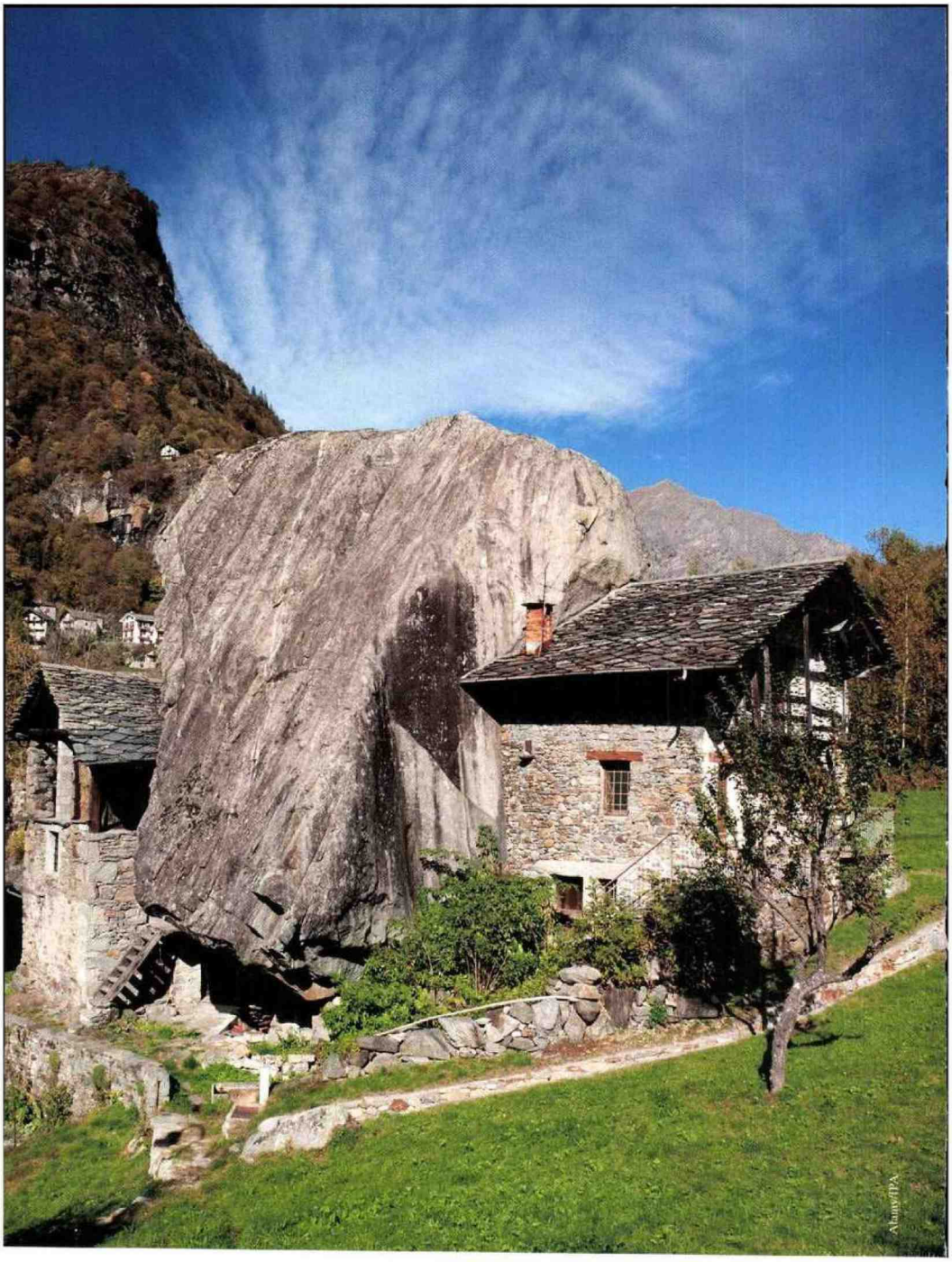
Tutti i diritti riservati

MERIDIANI Montagne

PAESE : Italia
PAGINE :18;19;20;21;22;23;24…
SUPERFICIE :1 342 %
PERIODICITÀ : Bimestrale□□

DIFFUSIONE :(41612)
AUTORE : Ettore Pettinaroli

► **1 maggio 2026**



Tutti i diritti riservati

MERIDIANI Montagne

PAESE : Italia
PAGINE : 104;105;106;107;108…
SUPERFICIE : 589 %
PERIODICITÀ : Bimestrale□□

DIFFUSIONE : (41612)
AUTORE : N.D.

► **1 maggio 2026**

Guida


Arch. Alpenrose

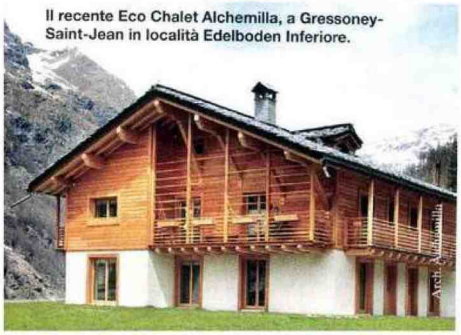
Una camera dell'Albergo Alpenrose, a Gressoney-Saint-Jean.

scono alla perfezione, sono prodighi di informazioni e pronti a soddisfare ogni richiesta (su prenotazione, offrono servizio di cucina, con prodotti a km 0).
A Gaby, una buona soluzione è l'**agriturismo Naturalys** (€€, loc. Zuino 16, Gaby, tel. 3403432267, 3403434531, naturalys.it), nato nel 2008 con l'acquisto di quattro alveari, per riprendere la tradizione della nonna di Aldo, oggi diventati settanta, oltre a ortaggi e patate, frutti di bosco e galline. Nel 2015 apre l'agriturismo, che in estate offre gustose merende preparate con i prodotti dell'azienda, mentre a breve distanza, in un fienile di fine Ottocento ristrutturato, si trovano una camera doppia e un piccolo monolocale soppalcato, con spazio sufficiente per la colazione, in gran parte con prodotti propri.
Nel 1954 veniva inaugurato il primo impianto di risalita della valle, la seggiovia Weissmatten, a Gressoney-Saint-Jean. Di fronte, e negli stessi anni, nasceva l'**Albergo Alpenrose** (***/€€, loc. Bieltschòckе 25, Gressoney-Saint-Jean, tel. 0125355603, albergoalpenrose.it), inizialmente solo bar e ristorante per i nuovi turisti invernali, diventato poi albergo, il 24 dicembre 1984, grazie a Franco Bieler, reduce dall'esperienza della Valanga Azzurra. Ancora oggi è lui, insieme alla famiglia e dopo diversi interventi di ampliamento e ammodernamento, con grande attenzione alla sostenibilità ambientale, ad accogliere gli ospiti nelle camere e nelle suite, così come nel gustoso Bistrò, dove la moglie Silvia cura una preziosa cantina.
In posizione appena arretrata rispetto alla strada, riparato da alcuni alberi oltre Gressoney-Saint-Jean, l'**Hotel Villa Tedaldi** (**/€, loc. Tschemenoal 12, Gressoney-Saint-Jean, tel. 0125355616, 3662145602, villatedaldi.com) si trova nella villa, del 1929, che fu residenza estiva dall'avvocato romano Adolfo Tedaldi. Donata al Comune di Gressoney alla sua scomparsa, diventa albergo all'inizio degli anni Cinquanta, e ancora oggi, nelle sue nove camere essenziali ma confortevoli, si respira un'aria d'antan, tra arredamenti in parte originali e antichi pavimenti che scricchiolano. Da provare anche il ristorante, aperto agli ospiti esterni.
Lei, Giulia, è un'osteopata, lui, Hervé, guida alpina e maestro di sci, e insieme hanno costruito una casa con pareti di paglia e argilla, insieme a lavanda, madreperla e lolla di riso. È l'**Eco Chalet Alchemilla** (€€, loc. Edelboden Inferiore 24, Gressoney-Saint-Jean, tel. 0125366140, 3492582480, ecochaletalchemilla.it), un b&b che vuole andare oltre la semplice camera dove dormire, diventando un luogo dove rallentare e aprirsi all'ambiente naturale e alla montagna, una casa che respira, che accoglie, che protegge. Le camere hanno un design alpino essenziale e sono realizzate con materiali naturali, scelti per creare spazi sani, silenziosi e accoglienti. Una casa dove rigenerarsi, anche con un trattamento di Giulia, dopo una giornata sui monti con Hervé.
In principio furono Ferruccio Thedy e Silvana Bethaz, nel 1985, ad aprire il piccolo **Lo Scoiattolo Hotel** (****/€€, loc. Tache 6, Gressoney-La-Trinité, tel. 0125366313, htlscoiattolo.com), mentre oggi, dopo diversi interventi e ammodernamenti che hanno saputo conservare l'antico fascino, sono le figlie Laura e Azzurra, insieme al giovane Leonardo e a un nutrito e prezioso staff, a portare avanti l'eredità di famiglia in questo elegante e accogliente albergo a Gressoney-La-Trinité, dove da sempre si sperimenta concretamente la sostenibilità ambientale. Insieme alle camere e alle suite, arredate con una sobria eleganza alpina, a coccolare gli ospiti ci sono anche un'area benessere e un ottimo ristorante, curato di-

Legenda prezzi

DORMIRE
€ fino a 70
€€ da 70 a 150
€€€ oltre 150

MANGIARE
€ fino a 30
€€ da 30 a 60
€€€ oltre 60


Arch. Alchemilla

Il recente Eco Chalet Alchemilla, a Gressoney-Saint-Jean in località Edelboden Inferiore.

Tutti i diritti riservati

MERIDIANI Montagne

PAESE : Italia
PAGINE :104;105;106;107;108…
SUPERFICIE :589 %
PERIODICITÀ : Bimestrale□□

DIFFUSIONE :(41612)
AUTORE :N.D.

► **1 maggio 2026**


Una camera con balcone dell'Hotel Lo Scoiattolo, a Gressoney-La-Trinité.

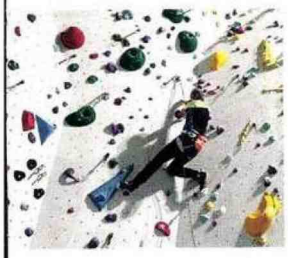
rettamente da Azzurra e dal nipote Leonardo, con un grande uso di verdure e aromi dal loro orto.
Infine, per gli amanti della vita all'aria aperta, nella Valle del Lys si trovano ben tre campeggi: a Lillianes c'è il **Camping Mongenet** (loc. They, tel. 3474862918, camping.mongenet@gmail.com), a Gaby il **Camping La Pineta** (loc. Tzendelabò, tel. 3492586322, 3479503102, ceresa.adriano@gmail.com) e a Gressoney-Saint-Jean il **Camping Margherita** (loc. Schnacke 15, tel. 0125355370, 3402684191, campingmargherita.com).

Dove mangiare

Non è solo una cucina di montagna, quella che si trova in Valle del Lys, tra influenze walser e patois, ricette della tradizione e contaminazioni extra regionali. Ne è un esempio l'**Osteria Mansio 1695** (€€, loc. Capoluogo 64, Perloz, tel. 3714131458, mansio1695.com), una realtà recente nata dalla volontà di Maria Caterina Tosetti, origini umbre e un grande amore per la Valle d'Aosta, che nel minuscolo borgo medievale di Perloz, all'ingresso della valle, ha trovato prima una casa dove vivere, poi, ormai da qualche anno, accogliendo gli ospiti nella sua osteria, in una *mansio* (stazione di sosta dell'antica Roma) del 1695, come si legge sull'iscrizione della porta d'ingresso, sapientemente restaurata. I piatti sono quelli della tradizione, rivisitati con cura utilizzando i prodotti di piccole aziende valdostane, dalle carni al pesce d'acqua dolce, dai formaggi ai salumi, dal miele alle castagne, alla farina di mais e di segale per produrre in casa, ogni giorno, pane e pasta fresca. L'olio è umbro, *ça va sans dire*, così come il prosciutto crudo, tagliato rigorosamente a coltello. Da poco sono disponibili anche alcune belle camere dove dormire.
Una tradizione prettamente valdostana si trova invece al ristorante **L'Etoile du Berger** (€€, loc. La Sassaz Dessous, Lillianes, tel. 3405206774, etoileduberger.it), a 1400 metri di quota in un tipico villaggio di montagna sopra Lillianes. Il ristorante propone un menu con prodotti stagionali e a km 0, legati alla tradizione valdostana, dall'immancabile polenta, rigorosamente cucinata nel paiolo su fuoco a legna, ai brasati di selvaggina, dalla carbonade ai taglieri di salumi e formaggi locali, fino ai dolci, tutti di produzione propria, da degustare nelle sale da pranzo interne o nel dehor estivo. Anche in questo caso si può pernottare, in camere semplici e accoglienti da 2 a 4 posti.
L'esperienza del **La Gruba Relais** (€€, loc. Gruba 8, Gaby, tel. 3408270110, lagrubarelais.com) nasce nel 2008 come *dortoir* per escursionisti, ma già nel 2011 apre il ristorante, fino all'inaugurazione della nuova struttura, nel 2021, con camere e area benessere. Il ristorante rappresenta il cuore dell'esperienza, con una proposta autentica legata al territorio. La cucina è curata direttamente dai proprietari, attenti alle materie prime locali, con lo chef che reinterpreta con sensibilità contemporanea i piatti della tradizione. Accanto a polenta concia e selvaggina, trovano spazio proposte stagionali più creative, con pane, pasta e dolci fatti in casa, mentre la ricca carta dei vini valorizza etichette italiane e piccoli produttori regionali.
Villa Fridau nasce nel XVII secolo, una tipica baita di montagna che nel corso dei secoli si è ingrandita e modificata, conservando le caratteristiche storiche e il legame con le tradizioni walser e il territorio della Valle del Lys. È in questo contesto

Con le mani sulle prese

Nel cuore della Valle del Lys, a Gaby, si trova il punto di riferimento per chi desidera vivere la montagna anche al chiuso e in ogni stagione. È Dimensione Verticale (loc. Palatz, Gaby, tel. 3428967297 3491764316, davide.frachey@gmail.com), uno spazio moderno e funzionale dedicato all'arrampicata sportiva indoor, capace di unire sport, tecnica e passione all'interno di un contesto di forte suggestione alpina. Le pareti, attrezzate su una superficie di 240 m², offrono 59 percorsi diversi, studiati per accompagnare sia i neofiti nei primi movimenti, sia gli arrampicatori più esperti nelle loro sessioni di allenamento (con difficoltà dal 4a e fino a un durissimo 8c!), e possibilità di lezioni collettive o individuali.



Tutti i diritti riservati