



# GROLLA E COPPA DELL'AMICIZIA: TRADIZIONE E CONVIVIALITA' VALDOSTANA

## La tradizione conviviale della coppa dell'amicizia e della grolla nella cultura valdostana.

Bere insieme è un rito di grande fascino e di forte valore simbolico: condividere una bevanda calda assieme agli amici in una serata invernale è una delle piccole cose belle della vita. Proprio per questo rito speciale sono nati degli oggetti simbolici, per perpetrare e tramandare queste tradizioni. Tra gli innumerevoli oggetti tipici della produzione artigianale valdostana, presenti alla millenaria fiera di Sant'Orsoi più conosciuti, vere e proprie icone della Valle d'Aosta, sono la famosa [“Grolla”](#) e la [Coppa dell'Amicizia](#). La Grolla valdostana, è un grande calice di forma verticale. La sua etimologia è incerta, ma probabilmente deriva dal Graal, il calice in cui bevve Gesù durante l'ultima cena. Da sempre presente nella tradizione della zona infatti faceva parte fin dall'alto medioevo degli oggetti in uso nei castelli della Valle d'Aosta. La Coppa dell'amicizia invece è panciuta, larga e presenta i



caratteristici beccucci, che servono per bere "à l'aronde", cioè passandosi il recipiente di mano in mano. Fatta rigorosamente in legno, ma spaziando tra diverse tipologie di legname, a seconda delle preferenze. Anche il numero di beccucci non è fisso, varia a seconda della grandezza. Sul suo coperchio, di forma circolare, è sempre presente un'incisione, raffigurante una pianta, un animale o un altro simbolo caro a chi intaglia il legno.



La sua origine risale a tempi antichi, quando era utilizzata quotidianamente come scodella di legno. Solo col passare degli anni ha assunto la forma odierna. La Coppa dell'amicizia è tradizionalmente usata per bere il caffè alla valdostana. Per utilizzarla al meglio, la tradizione vuole che la coppa abbia tanti beccucci quanti sono gli amici che intendono partecipare al rito. La Coppa deve essere passata in senso antiorario ed ognuno deve bere al proprio beccuccio. Essa non deve mai essere appoggiata, ma deve passare di mano in mano fino a quando il caffè non è terminato. In questo modo, la "Coupe" dispensa a ciascuno la propria razione di caffè, con un ampio margine per ripetere il giro più e più volte. Difficilmente, però, si beve sempre dallo stesso beccuccio, e questo conferisce al rito quella promiscuità e quel coinvolgimento tipico dell'amicizia. Tradizionalmente il caffè alla valdostana viene consumato nelle fredde giornate invernali, intorno al camino insieme agli amici. Ecco la ricetta per preparare un ottimo caffè alla valdostana.



**Difficoltà** :facile **Tempo di preparazione** :15'

---

## ***Ingredienti per 4 persone***

- 4 tazzine di caffè
- 3 tazzine di grappa valdostana
- 1 tazzina di Génepy
- 6 cucchiaini di zucchero
- 1 scorza di limone
- 1 scorza di arancio
- 1 stecca di cannella

## ***Preparazione***

Preparare il caffè con la classica moka e nel frattempo scaldare a bagnomaria la grappa e il Génepy. Appena è pronto il caffè, versarlo nella Coppa, aggiungere la grappa e il Génepy, quindi lo zucchero, la cannella e le scorze di limone ed arancio. Attenzione, versando lo zucchero, la grappa e il Génepy, bisogna cospargere anche i beccucci e l'orlo della coppa. Mescolare con cura il caffè e lasciar riposare tutto per alcuni minuti, quindi accendere il fuoco e servire: l'effetto scenico è assicurato. Il fuoco va spento quando lo zucchero diventa caramellato, semplicemente mettendo il coperchio alla coppa. Bevendo "à la ronde", dai beccucci, in senso antiorario, si creerà una complicità ed un'atmosfera per una serata davvero indimenticabile. Provare per credere.

