

# La Favò riconosciuta ufficialmente dall'Accademia Italiana della Cucina Il piatto tipico di Ozein è la nuova chicca della gastronomia valdostana

**AYMAVILLES** (pcy) La Favò, la zuppa tipica del villaggio di Ozein di Aymavilles, è entrata ufficialmente a far parte del novero delle ricette ufficiali dell'Accademia Italiana della Cucina, l'associazione fondata nel 1953 a Milano da Orio Vergani con l'obiettivo di tutelare le tradizioni culinarie del Belpaese e di promuovere e favorire il miglioramento in Italia e all'estero. Martedì scorso, 4 agosto, il piatto della tradizione locale è stato protagonista della serata conclusiva della "Trilogia dei Castelli" della 23esima edizione del Gran Paradiso Film Festival nel parco del castello di Aymavilles (altro servizio a pagina 42), un'occasione per illustrare il percorso di valorizzazione della Favò fortemente voluto dall'Amministrazione comunale e dalla Pro Loco di Aymavilles in collaborazione con la delegazione di Aosta dell'Accademia Italiana della Cucina e Fondation Grand Paradis.

"La delegazione di Aosta, con il parere positivo del Consiglio di Presidenza, circa un anno fa ha pensato di approfondire la storia della ricetta tradizionale de La Favò e di depositarla con un atto notarile al fine di definirla, per chi volesse prendere spunto, gli ingredienti e le modalità di realizzazione. - spiega Andrea Nicola, delegato di Aosta dell'Accademia Italiana della cucina - È stato svolto un approfondito lavoro di ricerca e raccolta di testimonianze scritte e orali attraverso lo studio di alcuni documenti e l'intervista ai cuochi, agli albergatori e alle persone che conservano tuttora i segreti per la migliore realizzazione di questo piatto non molto conosciuto e interpretato da famiglie e ristoratori con

una "certa libertà". Un percorso stimolante e divertente svolto in collaborazione con il Comune di Aymavilles, la Pro Loco ed in particolare Piera Belley, Faustina Glarey e Cassilda Jacquemod e diversi ristoratori, con il prezioso coinvolgimento di Vasco Marzini per la nostra associazione e il confronto con Piero e Paola Roulet."

Una scelta dettata dalle potenzialità di questo piatto che, all'interno dell'offerta gastronomica della nostra regione, rappresenta il connubio vincente tra la tradizione e la pasta, da sempre ritenuta il simbolo della cucina italiana, molto apprezzata sia dai turisti italiani che dagli stranieri in vacanza nel nostro Paese. "Abbiamo portato avanti questo discorso per ufficializzare la ricetta del nostro piatto tipico. - aggiunge Simon Tazzara, presidente della Pro Loco di Aymavilles - Credo sia una bella opportunità per pubblicizzare e legare il piatto al territorio poiché si tratta di una tradizione abbastanza lunga, tramandata di madre in figlia, che vale la pena valorizzare e promuovere anche al di fuori della nostra regione." L'intento è cominciato nel 1993 con la prima edizione della Sagra della Favò - nata dall'idea di un gruppo di amici di Ozein che hanno poi dato origine alla Pro Loco - un appuntamento imperdibile e di successo che alla fine del mese di luglio attira un gran numero di golosi (con quasi 2.000 piatti serviti), ma che purtroppo quest'anno è stato annullato a causa della pandemia.

"La ricetta originale della Favò è di mia mamma Vittoria Belley che, assieme a mio padre Venanzio Glarey proprietario

all'epoca dell'Hotel Col du Drink, preparava durante la mietitura del grano nel mese di luglio, quando maturavano le fave, per dare energia a chi lavorava nei campi che, a quei tempi, erano molto numerosi nei dintorni di Ozein. - afferma Faustina Glarey, storica cuoca della sagra assieme a Piera Belley e Cassilda Jacquemod - Ogni famiglia aveva la propria ricetta e gli ingredienti erano più poveri rispetto ad oggi, spesso mancava la salsiccia e al posto della fontina si metteva la toma. In sostanza si faceva cuocere la pasta nelle fave e abbrustolire il pane nero nel burro fuso e la Fontina, aggiungendo poi il basilico e la santoreggia che noi chiamiamo "parietta", adesso invece uniamo anche qualche carota, la cipolla e il sedano per dare più sapore... diciamo che è un piatto bello sostanzioso!"

"Mi fa piacere che dopo questa iniziativa anche il talento della cucina d'autore italiana Paolo Griffa abbia introdotto la sua interpretazione personale nel menu del ristorante stellato Petit Royal di Courmayeur.", prosegue Andrea Nicola: nel mese di luglio infatti, le 3 storiche cuoche, custodi dei tesori gastronomici locali, hanno insegnato i segreti della tipica zuppa al giovane chef che, motivato dalla nuova sfida, ha dato sfogo all'estro e alla sua innata creatività, rivisitando l'originale. "Le signore mi hanno mostrato la preparazione della ricetta tradizionale, ma siccome l'apporto di proteine e grassi era davvero elevato ho preferito rendere la "mia" Favò più leggera, con meno chilocalorie, atualizzando i passaggi e dandole più freschezza attraverso un'estrazione di olio essenziale di santoreggia. - spiega lo chef

stellato Paolo Griffa - Il brodo di cottura non cambia, ma la pasta è risottata e mantecata con la fontina d'alpeggio, il pane non è fritto e le fave sono solo sbollentate: il gusto è veritiero, ma il peso è decisamente minore. Ho inserito il piatto nel menu del Petit Royal dedicato alla tradizione valdostana e lo propongo sempre come jolly quando ho carta bianca poiché tengo molto a questi prodotti che raccontano il territorio valdostano e devo dire che è molto apprezzato dalla clientela."

Sicuramente le 3 cuoche storiche, Faustina Glarey, Piera Belley e Cassilda Jacquemod, avranno storto un po' il naso di fronte alla versione alleggerita proposta dal giovane chef poiché si sa che "La Favò senza burro fuso non è La Favò!", come hanno ammesso le donne, ma è pur sempre un' apprezzata reinterpretazione che conferisce valore e visibilità ad un piatto di per sé povero, rendendolo speciale. "Il lavoro si è poi concluso con il deposito della ricetta condivisa davanti ai notai Giampaolo Maroz e Marco Princivalle di Aosta e la consegna della stessa all'Amministrazione comunale di Aymavilles e alla Chambre Valdôtaine: un documento che non vuole limitare la fantasia, le abitudini familiari, le esigenze dietetiche o altre possibili interpretazione del piatto, ma solo "fermare" con una sintesi ufficiale scritta quanto tramandato oralmente fino ad oggi nella comunità di Ozein", conclude Andrea Nicola, sottolineando che non si tratta di un rigido disciplinare da seguire alla lettera, ma semplicemente di un punto di partenza per cimentarsi in cucina, anche per i meno esperti che desiderano provare questo prelibato piatto d'antan.



Da sinistra la direttrice della Fondation Grand Paradis Luisa Vuillermoz, le storiche cuoche della Pro Loco di Aymavilles Faustina Glarey, Piera Belley e Cassilda Jacquemod, il presidente della Delegazione di Aosta dell'Accademia Italiana della Cucina Andrea Nicola, Vasco Marzini e il sindaco di Aymavilles Loredana Petey durante la serata di martedì 4 agosto