

Le produzioni agroalimentari tipiche nell'area alpina: aspetti storici e culturali

“Il territorio alpino per le sue peculiarità rappresenta un importante serbatoio di tradizioni , usi e spazi: un vero patrimonio di tutta la comunità dei popoli europei”





Il contesto storico in cui si sviluppano i prodotti tradizionali che ancor oggi rappresentano un interesse per la economia montana.

fase autarchica

(1718-1861 secondo B.Janin nel suo libro “une Région alpine originale: le Val d’Aoste - tradition et renouveau”)

“l’agriculture vivrière ,solidement épaulée par un élevage florissant constitue l’atout fondamental”

anni che vanno dal 1861 (sempre secondo B.Janin o.c.)

al 1911 caratterizzati da una **crisi profonda** del settore agricolo cui seguirà poi lo sviluppo della industrializzazione della Valle.



Razionale dell'impiego
di determinate tecnologie
di produzione ,
di trasformazione,
di conservazione



Scheda lavorazione dei BOUDIN

La patata e ,a seconda dell'uso , la barbabietola vengono lessate e sbucciate

Patate bietole lardo e pancetta vengono passati al tritacarne

Si aggiungono all'impasto spezie aromi vino SANGUE suino o bovino

Amalgamatura dell'impasto e insaccatura in budello con legatura

Asciugatura e stagionatura



Scheda lavorazione del LARD

la cute e sottocute del dorso e spalla del suino vengono mondate e tagliati a pezzi.

I pezzi vengono messi negli appositi recipienti (doils) e salati mediante una soluzione satura di cloruro di sodio con aggiunta di aromi e spezie

Dopo circa tre mesi il lardo ha acquisito il sapore delle spezie ed aromi e si conserverà ben più di un anno



Scheda lavorazione della MOTSETTA

1. Mondatura della materia prima rappresentata per lo più da tagli di coscia
2. Salatura e massaggiatura in mastelli dove viene cosparsa e massaggiata con sale ,aglio spezie e aromi.
3. Asciugatura per circa un mese e stagionatura per un altro mese



Cosa è possibile fare per sostenere la produzione dei prodotti tradizionali

- ◆ Capire e valorizzare il significato storico, sociale ed ambientale che il prodotto tipico riveste.
- ◆ Rendere i prodotti adatti alle esigenze della società contemporanea .
- ◆ Permettere la loro sopravvivenza in contesti particolari mediante una oculata gestione della normativa in particolare di quella sanitaria



i saperi antichi che ci permettono di gustare gli antichi sapori

Capire e valorizzare il
significato storico,
sociale ed ambientale
che il prodotto tipico
riveste.



Rendere i prodotti adatti alle esigenze
della società contemporanea .

1) tecnologia di produzione

2) rispetto delle regole

2) rispetto delle regole



**Permettere la loro sopravvivenza in
contesti particolari mediante una oculata
gestione della normativa in particolare di
quella sanitaria .**

Valutazione del rischio sanitario

adeguamento della normativa



adeguamento della normativa

regolamento n. 852/2004 CE

*“e’ inoltre opportuna una certa flessibilità
per permettere di continuare ad utilizzare metodi tradizionali
in ogni fase della produzione, trasformazione o distribuzione di alimenti
e in relazione ai requisiti strutturali degli stabilimenti...”*

Provvedimenti regionali

DGRn.1723 27-05-2000 Requisiti minimi strutturali ed igienico sanitari
per le casere d'alpeggio.

Regolamento regionale 14 aprile 1998n,1 interventi a
favore dell'agriturismo



passato

PRODOTTI TRADIZIONALI



presente

futuro

CHE VIVA!!!!!!.....