



VALLE D'AOSTA

Area Pilota: Valle di Rhêmes

(Comuni di Introd, Rhêmes-Saint-Georges, Rhêmes-Notre-Dame)

PRODOTTI INDIVIDUATI

- Mocetta
- Saouseusse
- Boudin
- Reblec
- Beuro de crama





AREA PILOTA

VALLE DI RHÊMES

Regione Autonoma Valle d'Aosta

MOTSETTA (Mocetta)

Curiosità

Questo prodotto nasce dall'esigenza di conservare sotto sale la carne durante i lunghi inverni montani sia per garantirsi proteine nei lunghi periodi in cui la fattoria poteva restare isolata dalla neve sia per avere una pregiata merce di scambio.





AREA PILOTA

VALLE DI RHÊMES

Regione Autonoma Valle d'Aosta

MOTSETTA (Mocetta)

Preparazione

Dalla coscia si tagliano strisce di carne magra, che vengono ripulite dei nervi e del grasso eventuale e disposte a strati in un recipiente cilindrico di legno chiamato "goveille" o dentro un recipiente di terracotta.

Questi pezzi di carne vengono ricoperti di sale, spezie (aglio, salvia e rosmarino) ed erbe aromatiche di montagna (timo) che ne esaltano il sapore.





AREA PILOTA

VALLE DI RHÊMES

Regione Autonoma Valle d'Aosta

MOTSETTA (Mocetta)

Conservazione

Chiuso il recipiente si attendono due settimane per estrarre i pezzi di carne ed appenderli in un luogo fresco, secco e arieggiato.

Periodo di stagionatura

La motsetta è pronta dopo circa un mese e mezzo, ma la sua stagionatura può essere prolungata a seconda della dimensione. La stagionatura avviene in una stanza a temperatura costante in genere rivestita di legno, oscura e fresca.





AREA PILOTA

VALLE DI RHÊMES

Regione Autonoma Valle d'Aosta

MOTSETTA (Mocetta)

Produzione

Nell'area pilota ne vengono prodotti circa 150 Kg da 7 produttori con carne bovina e caprina aziendale.

Più del 70 % è utilizzata dalla famiglia, la restante quantità è commercializzata localmente o negli agriturismi.





AREA PILOTA

VALLE DI RHÊMES

Regione Autonoma Valle d'Aosta



SAOUSEUSSE (salsiccia)

Curiosità

Preparazione tipicamente invernale, le salsicce in passato rappresentavano una sorta di necessità per utilizzare e conservare le parti di carne meno pregiate.

Preparazione

E' preparata con carne tritata di bovino di razza valdostana e lardo di maiale, aromatizzata con spezie (pepe, aglio, chiodi di garofano, cannella e noce moscata) e insaccata in budella.

Conservazione

L'essiccazione avviene in locali freschi e ben aerati e può durare fino a due mesi.

Tradizionalmente conservata fino all'estate, in vasi con dello strutto.





AREA PILOTA

VALLE DI RHÊMES

Regione Autonoma Valle d'Aosta

SAOUSEUSSE (salsiccia)



Produzione

Prodotta in 16 aziende con materie prime proprie o provenienti dall'area pilota.

In un anno se ne producono circa 9 quintali, quasi il 90% per autoconsumo, il rimanente è venduto localmente o utilizzato negli agriturismi.





AREA PILOTA

VALLE DI RHÊMES

Regione Autonoma Valle d'Aosta



BOUDIN (sanguinaccio)

Curiosità

Chiamato budino o boudin in patois è preparato ancora oggi osservando le antiche ricette.

E' un insaccato che in origine si faceva mescolando ai vari ingredienti (carne bovina o suina, patate, barbabietole, lardo, pancetta) il sangue di maiale (talvolta anche di vitello). Le restrizioni sull'uso alimentare del sangue hanno determinato un progressivo aumento della barbabietola nell'impasto.





AREA PILOTA

VALLE DI RHÊMES

Regione Autonoma Valle d'Aosta



BOUDIN (sanguinaccio)

Preparazione

Il lardo di maiale viene tritato e mescolato con patate bollite e barbabietole rosse (ottimo conservante naturale).

L'impasto, aromatizzato con aglio, pepe, cannella, chiodi di garofano e noce moscata, è mescolato con sangue di maiale fresco e insaccato in budella.

Conservazione

L'essiccazione si effettua in un locale fresco e ben arieggiato e può durare da sette giorni ad un mese. Si consumano crudi, oppure bolliti, più raramente grigliati o fritti.



AREA PILOTA

VALLE DI RHÊMES

Regione Autonoma Valle d'Aosta



BOUDIN (sanguinaccio)

Produzione

Anch'esso è prodotto con materie prime aziendali o locali in quantità simile alle salsicce (circa 9 quintali all'anno).

Altissimo l'autoconsumo, prossimo al 90%, la quantità restante è soprattutto somministrata negli agriturismi.





AREA PILOTA

VALLE DI RHÊMES

Regione Autonoma Valle d'Aosta

REBLEC (primosale)

Curiosità

Prodotto al femminile per eccellenza, un tempo il reblec era fatto dalle massaie quando avanzava un po' di latte destinato al consumo familiare.

Il suo nome deriva dal verbo "biêtsi" "blêtsi" che significa mungere in francoprovenzale.

Preparazione

Si scalda leggermente il latte intero crudo in una piccola caldaia in rame e poi si aggiunge il caglio.

Quando il latte è coagulato, si estrae la cagliata senza romperla e la si fa sgocciolare, appesa in un telo, prima di metterla nello stampo.





AREA PILOTA

VALLE DI RHÊMES

Regione Autonoma Valle d'Aosta

REBLEC (primosale)

Conservazione

Può essere consumato già dodici ore dopo la sua lavorazione.

E' un prodotto dal gusto delicato che ricorda un po' quello del latte fresco e va consumato entro alcuni giorni. Non contenendo conservanti è molto indicato nell'alimentazione di bambini e anziani.

Produzione

Sono solo 3 i produttori dell'area pilota per un totale di 150 kg all'anno di reblec.

Il 70% è venduto localmente e di questo buona parte è impiegato negli agriturismi.





AREA PILOTA

VALLE DI RHÊMES

Regione Autonoma Valle d'Aosta

BEURO DE CRAMA (burro di panna)

Curiosità

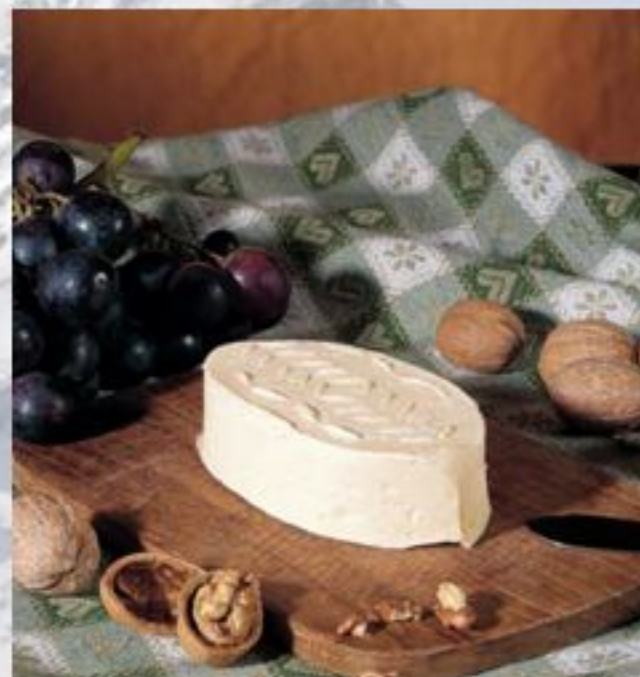
Il burro di panna è prodotto principalmente nel periodo autunno-inverno, quando la produzione di latte è particolarmente ridotta e non giustifica la produzione di Fontina.

Preparazione

Il latte viene lasciato riposare in un ambiente fresco per almeno 12 ore così che la panna affiori.

La panna viene separata dal latte con un mestolo piatto "potse". Viene versata in una zangola, con l'aggiunta di un po' d'acqua, e sbattuta energicamente per circa un'ora.

In seguito il burro viene impastato e confezionato in panetti a volte decorati con stampi in legno.





AREA PILOTA
VALLE DI RHÊMES
Regione Autonoma Valle d'Aosta

BEURO DE CRAMA (burro di panna)

Produzione

Sono 11 i produttori di burro dell'area per un totale di circa 3,5 quintali all'anno di prodotto di cui il 60% resta in azienda per autoconsumo.

La parte rimanente viene commercializzata direttamente o utilizzata negli agriturismi.





AREA PILOTA
VALLE DI RHÊMES
Regione Autonoma Valle d'Aosta

CONCLUSIONI

Nell'area pilota non esistono aziende di trasformazione dei prodotti primari.

Le produzioni qui considerate fanno parte del patrimonio culturale e tradizionale delle famiglie.

Sono quindi prodotti legati alle necessità alimentari delle famiglie e solo in parte vengono presentati ai visitatori negli agriturismi.

Molto limitata è la presenza di questi prodotti aziendali sul mercato, anche a livello locale.

