

Valorizzazione del patrimonio gastronomico della Valle d'Aosta (istituzione dell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali) Art. 8 del decreto legislativo 30 aprile 1998, n.173

## Scheda identificativa

Categoria: **Carni ( e frattaglie) fresche e loro preparazioni**

**Scheda 2.1**

Nome del prodotto, compresi sinonimi e termini dialettali: **Boudin**

Territorio interessato alla produzione: intero territorio della Regione Autonoma della Valle d'Aosta

Descrizione sintetica del prodotto:

Insaccati ottenuti unendo tra loro alimenti di natura animale e vegetale, dalla composizione diversificata a seconda della zona di produzione.

Possono essere consumati freschi o stagionati.

*La metodica di lavorazione non è mai stata codificata in maniera definitiva ed accettata da tutti i produttori ma è stata tramandata oralmente tra le diverse generazioni; se ne desume che il metodo descritto è una accettabile metodica di produzione che può subire modifiche in base alla tradizione tramandata di padre in figlio.*

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura:

Le patate e, a seconda dell'uso, le barbabietole, di produzione locale, vengono lessate e sbucciate per essere poi passate al tritacarne insieme con il lardo di maiale. Si aggiungono spezie e aromi quali sale, pepe, cannella, chiodi di garofano macinati, noce moscata e aglio precedentemente schiacciato e macerato per alcune ore nel vino rosso, nonché, a seconda dell'uso, sangue di maiale fresco sbattuto.

Il tutto viene amalgamato molto bene con le mani in contenitori in acciaio o a macchina, mentre una volta veniva usato un mastello di legno a bordi alti o nella tipica "conca" in legno.

Insaccare quindi in budello animale e legare con lo spago ogni 10-20 cm avendo cura di ben compattare l'impasto.

I boudin vengono quindi fatti asciugare, fino al grado desiderato, in appositi locali di stagionatura, ben aerati e molto freschi dove gli stessi restano per un periodo variabile tra 7 e 30 giorni.

Normalmente non vengono confezionati anche se è possibile metterli sottovuoto per arrestare il processo di essiccamento.

Materiali ed attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento :

Tritacarne, utensili da taglio, recipienti in acciaio per l'impasto

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e di stagionatura

I locali per la lavorazione devono essere dotati di autorizzazione sanitaria e la stagionatura avviene in locali specifici tenuti in maniera igienicamente corretta. Nel rispetto di quanto sopra la stagionatura può avvenire anche in locali con pareti rivestite di legno, freschi, ben aerati, ma isolati in modo tale che il prodotto non risenta di eventuali sbalzi della temperatura e dell'umidità esterne.

Elementi che comprovino che le metodiche siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni:

La produzione dei boudin fa parte della tradizione locale da diversi secoli ormai come diverse tra loro sono in parte le tecniche di produzione come riportato ed attestato negli allegati documenti del secolo 19° che ne citano il consumo e la produzione.