

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 (o frattaglie) fresche e loro preparazioni	mar. 06
Nome del prodotto: “ PROSCIUTTO ALLA BRACE SAINT-OYEN ” “ JAMBON A LA BRAISE SAINT-OYEN ”	
Territorio interessato alla produzione: intero territorio del Comune di Saint-Oyen, Regione Valle d'Aosta.	

Descrizione sintetica del prodotto: Coscia suina italiana (proveniente dalle regioni Piemonte, Lombardia, Veneto, Emilia Romagna e Valle d'Aosta) aromatizzata, cotta al forno a secco ed in seguito, cotta superficialmente alla brace.
--

Metodica di lavorazione. <i>La metodica di lavorazione non è stata in passato codificata in maniera definitiva ed accettata da tutti i produttori, ma è stata tramandata oralmente tra le diverse generazioni; a partire però dagli anni settanta con l'evento della “sagra del prosciutto alla brace di Saint-Oyen” la ricetta si è sviluppata e codificata fino a raggiungere la sua versione attuale.</i> <i>Le fasi principali del processo di lavorazione del “PROSCIUTTO ALLA BRACE DI SAINT-OYEN” “JAMBON A LA BRAISE DE SAINT-OYEN” sono :</i>
<ul style="list-style-type: none">a) preparazione della salamoia mediante dispersione o dissoluzione degli ingredienti;b) salagione: addizione della salamoia alla carne, seguita dall' omogeneizzazione dei componenti della salamoia per via meccanica, tipo siringatura, (massaggio/ zangolatura) alternando fasi a pressione atmosferica a fasi sottovuoto.c) formatura: La superficie viene cosparsa con il battuto di erbe aromatiche e spezie. Il prodotto viene posizionato all'interno di un contenitore (gabbia di acciaio) in grado di mantenere unite le fese della coscia, senza conferire una forma specifica.d) cottura: il trattamento termico assicura la scomparsa delle caratteristiche di poca digeribilità della carne fresca, garantendo la salubrità igienico sanitaria del prodotto, viene eseguito in stufa a secco per 16 ore circa, fino al raggiungimento a cuore del prodotto della temperatura compresa tra 65,0 °C e 69,5 °C.e) arrostitura sulla griglia: al termine della cottura la superficie del prodotto viene cosparsa di una soluzione di acqua e miele e il prodotto viene arrostito su di una griglia alimentata da fuoco di legna (di abete, larice, pino silvestre, ontano o frassino provenienti dai comuni dell'alta valle del Gran San Bernardo), fino ad ottenere il caratteristico colore dorato delle cotenne.f) pastorizzazione: il prodotto raffreddato e confezionato viene sottoposto a pastorizzazione superficiale.

Materiali ed attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento: Taglieri in teflon o altro materiale idoneo per l'eventuale rifilatura, attrezzature a norma ed idonee protezioni per i lavoratori, eventuale macchina siringatrice o idonee siringhe manuali, mastelli in acciaio inox o eventuale zangola per la presa di sale, forno a temperatura controllata, gabbie in acciaio inox, stufa a legna per grigliatura, eventuale macchina pastorizzatrice e macchina per confezionamento sottovuoto.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e di stagionatura. I locali per la lavorazione devono essere dotati di autorizzazione sanitaria e tenuti in maniera igienicamente corretta, rispettando le normative vigenti per la produzione alimentare destinata al consumo umano con la relativa “catena del freddo” per la conservazione.

Elementi che comprovino che le metodiche siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: <i>Nel Comune di Saint-Oyen era consuetudine utilizzare in diversi modi le carni suine, le cosce venivano disossate, private delle setole, messe in salamoia, cotte al forno e grigliate ottenendo un prosciutto cotto, unico nel suo genere. La ricetta, negli anni, è stata utilizzata dalle famiglie di Saint-Oyen per i pranzi delle grandi occasioni.</i> <i>Dall'anno 1968 nel comune di Saint-Oyen, il primo fine settimana di agosto, viene organizzata una sagra gastronomica evento turistico principale del paese, in cui è stata ripresa e perfezionata l'antica ricetta. Per i primi anni il nome della festa era “comité</i>

des matoufie” (comitato di cittadini di Saint-Oyen) o sagra campestre poi, visto il successo riscontrato dal piatto tradizionale, ha preso il nome di “sagra del prosciutto alla brace di Saint-Oyen”(organizzato dai volontari della Pro Loco di Saint-Oyen). La manifestazione si ripete da allora con crescente e continuativo successo; negli ultimi anni, nel week-end della festa, il consumo medio a manifestazione è stato di 4.000 piatti di prosciutto alla brace di Saint-Oyen.

Rispetto a quanto sopra e relativamente al fatto dell’esistenza di questo prodotto da più di 25 anni si dispone di chiara evidenza dal 1978, quando insieme alla 4^a edizione della “Martze di s’Alpeun” si svolse anche la sagra del “Jambon alla Brace”. Di detto documento si allega copia.