

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 2.2

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

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

Descrizione sintetica del prodotto:

Insaccati ottenuti unendo tra di loro alimenti di natura animale, suina e bovina. La carne bovina deve provenire da capi di razza valdostana

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:

La carne bovina e/o suina ed il lardo vengono passati al tritacarne; ad essi si aggiungono poi spezie ed aromi quali sale, pepe, cannella, chiodi di garofano macinati, noce moscata ed aglio. Il tutto viene amalgamato a mano o a macchina in un contenitore in acciaio, e lasciato riposare per qualche ora.

L'impasto viene quindi insaccato in budello animale e successivamente fissato e legato con spago: si ottengono salami della lunghezza di circa 10-20 cm che vengono immediatamente messi ad essiccare in un apposito locale. La stagionatura può variare dai 10 ai 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 manuale o elettrico utilizzato per sminuzzare gli ingredienti e, tramite opportuno adattamento, per insaccare i salumi;

Mastello in acciaio per lavorare la carne.

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 delle saouseusse 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.