

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 2.3
Nome del prodotto, compresi sinonimi e termini dialettali: Teteun	
Territorio interessato alla produzione: prodotto sull'intero territorio della Regione Autonoma della Valle d'Aosta	

Descrizione sintetica del prodotto:
Mammella di vacca di razza valdostana mantenuta in salamoia con spezie e aromi e successivamente cotta

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 mammelle di vacca appartenenti alla razza bovina Valdostana, tagliate in più parti, vengono dapprima strizzate per liberarle dai residui di latte e quindi poste in un mastello di legno a bordi alti o, in mancanza, in contenitori in acciaio. Le teteun sono quindi coperte su tutti i lati con sale e spezie o aromi quali lauro, rosmarino, aglio, salvia e pepe in grani anche a strati successivi.

Il tutto va lasciato riposare in luogo fresco, per 10 - 15 giorni, pigiando a mano e con cura le mammelle nella salamoia venutasi a creare in modo che le stesse restino coperte dal liquido; il tutto, ben pressato, viene chiuso da un coperchio che si carica con un peso sia esso di pietra o di altra natura. Il prodotto viene poi estratto dalla salamoia e pressato con cura, viene quindi fatto asciugare ed eventualmente appeso in appositi locali.

Cottura in acqua bollente per circa due ore

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

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.

La conservazione avviene in locali tali da assicurare, anche con accorgimenti tecnici, una temperatura inferiore o uguale a +4 °C.

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

Trattandosi di un prodotto molto particolare nessun documento scritto è stato trovato nella ricerca d'archivio relativamente alle metodiche di lavorazione. Il prodotto rientra comunque nell'uso e nella gastronomia locale da molti decenni e a questo prodotto è dedicata una festa che si tiene nel Comune di Gignod fin dal 1976.