

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: **Grassi (burro, margarina, oli)**

Nome del prodotto, compresi sinonimi e termini dialettali: **Olio di noci, Huile de noix**

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

Descrizione sintetica del prodotto:

Olio estratto dalla spremitura di noci raccolte da noceti presenti sul territorio della Valle d'Aosta. Noceti rappresentati principalmente da diversi ecotipi locali selezionatisi nel tempo.

*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:

Si tratta di un olio di estrazione delle noci.

Tradizionalmente ottenuto per il riscaldamento della macinazione dei gherigli e successiva estrazione, oggi è sempre più ottenuto tramite spremitura a freddo mantenendo caratteristiche gustative ed olfattive tipiche della materia prima.

Dopo l'estrazione, il prodotto posto in vendita segue i classici processi di imbottigliamento nel rispetto della normativa dei prodotti agroalimentari.

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

Le attrezzature utilizzate sono il torchio, il frantoio ed altri macchinari azionati dall'uomo o dalle macchine capaci di estrarre l'olio, nonché altri macchinari adatti all'uso capaci di ridurre tempi di lavorazione assicurando le tipicità finali del prodotto.

I materiali utilizzati sono ancora il legno, la pietra, ed i più recenti materiali per prodotti alimentari quali ad esempio l'acciaio e la plastica.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e di stagionatura:

Locali conformi alle normative igienico-sanitarie.

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

Sono state rilevate diverse citazioni che provano l'utilizzo e la produzione di olio di noci:

Una delle prime citazioni raccolte che provano l'utilizzo dell'olio di noci si trova sul libro "Al di là della Dora" di Mario Ansaldo (edizione del 1985). Questa citazione risale ai primi anni del 1800, ma si pensa che le origini di questo prodotto siano antecedenti.

Ricca descrizione etnologica e su usi e consumi viene magistralmente raccolta nel libro "L'huile de noix" pubblicato nel luglio 2005. Da mettere in risalto sono le foto del Fond Bérard risalenti al 1963 ambientate a Villeneuve che descrivono il processo di estrazione a suo tempo adottato.

Nel libro “Alimentation traditionnelle en montagne” pubblicato nel 2004, sono presi in considerazione degli inventari alimentari risalenti agli anni 1683, 1707, 1709, 1732, 1743, 1772, 1773 e 1796, dove risulta il possesso e l’uso dell’olio di noci, seguito da sporadiche citazioni di frutti interi, gherigli e “troillet”(prodotto della spremitura).

Nei secoli passati l’olio di noce era prodotto per essere utilizzato come condimento dei cibi, come combustibile per le lanterne ed infine era ritenuto una sostanza curativa in grado di poter prevenire e curare alcuni dei malanni più comuni.

Allora il processo di estrazione dell’olio dalla materia prima prevedeva la sminuzzatura dei gherigli tramite delle macine, dopodiché, lo sminuzzato veniva scaldato sul fuoco in un paiolo. Infine il tutto era pressato con l’ausilio di un torchio, dal quale sgorgava la parte liquida, l’olio. Alla fine della pressatura, nel torchio rimaneva la parte solida dei gherigli, chiamata in dialetto valdostano “troillet”. L’olio era poi conservato in damigiane al fresco e periodicamente travasato in modo da eliminare i possibili sedimenti.

Questo processo si è tramandato di generazione in generazione fino ad arrivare ai nostri giorni.

Col passare dei decenni la tecnologia applicata nel campo dell’ estrazione dell’olio e della produzione di noci si sono evolute, tanto che è nata la lavorazione a freddo della materia prima, processo in grado di mantenere a pieno le caratteristiche organolettiche dell’olio di noci, nonché la quantità di omega 3 e di aromi tipici del frutto appena raccolto.