

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

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

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

Descrizione sintetica del prodotto:

Masse muscolari di bovino adulto, pecora o capra, equino, camoscio, cinghiale, cervo, capriolo aromatizzate ed essiccate.

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 proveniente dalle masse muscolari utilizzate per la produzione è opportunamente rifilata con asportazione del grasso esterno e delle parti tendinose esterne, perché esse formano, integralmente e singolarmente, i pezzi da salare ed essiccare.

La salagione è effettuata con metodo detto "a secco". La carne con l'aggiunta di cloruro di sodio, erbe e aromi naturali, viene appositamente massaggiata manualmente o meccanicamente. Possono essere inoltre impiegati vino, zucchero con aggiunta di conservanti autorizzati e coadiuvanti tecnologici. La soluzione salina o salamoia si forma con il succo della carne.

La salagione ha una durata minima di 48 ore a seconda del peso dei pezzi e può essere svolta manualmente o con l'ausilio di appositi macchinari. Possono essere utilizzati materiali e contenitori in materiali idonei o tipici mastelli di legno.

Non è previsto l'insaccamento delle carni ma è autorizzato l'uso di "reti" o "calze" idonee.

L'asciugatura deve consentire un'adeguata disidratazione e prima dell'immissione al consumo i tagli devono aver subito un calo peso di almeno il 35% rispetto al peso fresco.

La stagionatura deve essere effettuata in appositi locali dove è assicurato un adeguato ricambio d'aria. I singoli pezzi asciugano appesi.

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

Utilizzo di appositi macchinari e materiali idonei per la lavorazione con possibile utilizzo di materiali tradizionali quali il legno.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e di stagionatura

I locali per la lavorazione devono essere inseriti in uno stabilimento riconosciuto o registrato ai sensi del Reg. CE 852/04 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:

A titolo di esempio si citano alcuni riferimenti bibliografici di epoca recente.

La cuisine du val de Cogne

Recherche sur la cuisine traditionnelle par Gemma Ouvrier - Edizione giugno 1990 phelina. A pag. 72

si ritrova la descrizione della ricetta della Mocetta preparata in forma artigianale seguendo antiche ricette della vallata di Cogne.

Altro riferimento lo fornisce Pier Andrea Chantel che nel suo articolo "Il cibo del pellegrino" stampato nell'anno 2000, ricordando come la Mocetta sia una tipologia di carne salata ottenuta secondo tecnica tradizionale risalente alle origini celtico-liguri dalla popolazione valdostana. In tal caso si fa esplicito riferimento alle carni di selvatico.