

I SALUMI COTTI IN VALLE D'AOSTA

ONAS terzo modulo

1



Le presentazioni

2



Dove siamo?

3

- JAMBON ALLA BRACE DI SAINT OYEN
- LO TETETUN
- LO BOC
- LA COPPA COTTA

I salumi cotti della Valle d'Aosta

4

Un po' di storia

- Si trova sulla via Francigena a 1372 m di altitudine
- ovvero la via che da Canterbury portava a Roma nel secondo millennio.
- 1800 Napoleone percorse la stessa via verso il Po con un esercito di:
 - 60.000 uomini
 - 3.000 cavalli

E si fermò a mangiare a Château Verdun il 20 maggio dello stesso anno*

- A suo seguito Stendhal dirà : « Finalmente... verso un villaggio di nome Saint Oyen, la natura comincia ad essere meno austera.»



Jambon cotto alla brace di Saint Oyen

5

Un po' di storia

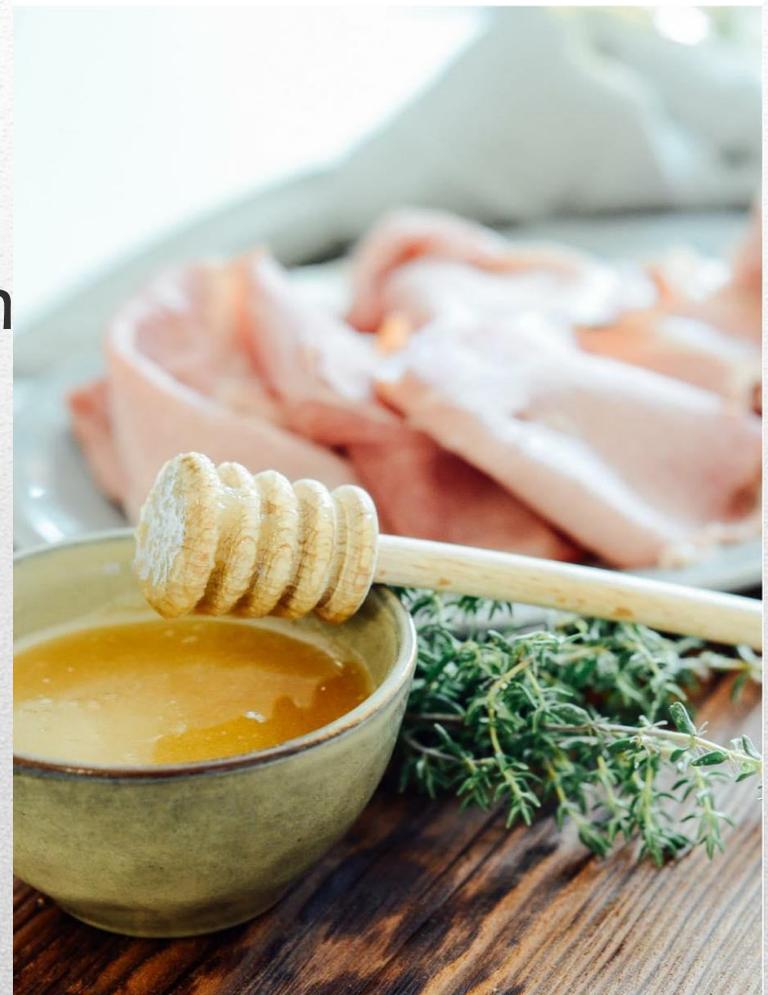
- Microclima asciutto
- Allevamento storico di suini a livello familiare
- Stalla in inverno
- Alpeggio d'estate
- Dicembre ☐ Macellazione



Jambon cotto alla brace di Saint Oyen 6

Materia prima

- Cosce fresche di suino italian pesante
- Miele biologico valdostano
- Erbe aromatiche autoctone
- Spezie
- Birra prodotta a Gignod



Jambon cotto alla brace di Saint Oyen

7

Tecnologia di produzione

- Arrivo delle cosce fresche
- Disosso a mano e rifilatura
- Preparazione della salamoia con l'aggiunta di miele BIO valdostano
- Siringatura con la 1000 aghi per 2 volte



Jambon cotto alla brace di Saint Oyen 8

Tecnologia di produzione

- Zangolatura sotto per circa 24 h. con erbe autoctone
- Legatura a mano e posizionamento in sacchi termoretraibili
- Cottura sottovuoto a bassa temperatura per 22/24 h.



Jambon cotto alla brace di Saint Oyen 9

Tecnologia di produzione

- Docciatura e raffreddamento repentino per circa 48 h in cella
- Seconda cottura nel forno a legna con l'aggiunta di birra senza glutine per 3,5 h circa
- Posizionamento su carrelli e raffreddamento
- Confezionamento
- Pastorizzazione



Jambon cotto alla brace di Saint Oyen 10

Qualche curiosità

- Lo stabilimento di produzione si trova nel foyer de fond di proprietà del comune
- 200 cosce a settimana
- La salina immessa è pari al 18% circa
- Il processo produttivo dura circa 5 giorni
- Produttore posta su facebook in dialetto
- E' stata iniziata la procedura per l'ottenimento dell'IGP
- Dal 1968 a Saint Oyen ogni prima domenica di agosto si svolge la sagra dello Jambon



Jambon cotto alla brace di Saint Oyen

11

PRODOTTO FINITO



Jambon cotto alla brace di Saint Oyen 12



Lo Teteun

13



Un po' di storia

- Fonte di proteine
- Salume recente*
- 1957 la famiglia Cerise idea «La fita du Teteun»
- PAT
- Unico produttore

Lo Teteun

14

Materie prime

- Mammella di bovina
- Erbe aromatiche
- Spezie sale
- No additivi



Lo Teteun

15

Tecnologia di produzione

- Selezione materia prima
- Mondatura
- Spremitura
- Posizionamento in vasche con salamoia , erbe aromatiche e spezie per qualche giorno
- Posizionamento negli stampi per la cottura
- Pressatura
- Cottura a vapore per 6/7 h circa arrivando a 70° al cuore
- Porzionatura
- Condizionamento sottovuoto

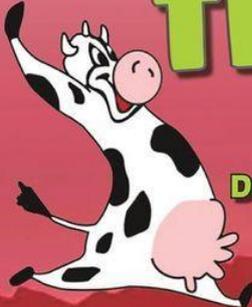
Lo Teteun

16

LA PROLOCO IN COLLABORAZIONE CON L'AMMINISTRAZIONE COMUNALE ORGANIZZA LA

Fêta di
TETEUN
Gignod

Dal 21 al 23 Agosto 2015



VENERDI' 21 AGOSTO	DOMENICA 23 AGOSTO
19.30 APERTURA RISTORANTE Specialit' tipiche, grigliata di carne e specialit' di TETEUN	10.00 6° EDIZIONE MEMORIAL MARINO DIEMOZ Gara di PETANQUE a coppie fisse con poule iniziale
22.00 DISCOTECA MOBILE ONE NIGHT E SCHIUMA PARTY a seguire panini con carni VALDOBURGER	12.30 APERTURA RISTORANTE Specialit' tipiche e specialit' di TETEUN
24.00 ELEZIONE MISS TETEUN 2015	Nel corso della giornata GARA AUTOMOBILISTICA "RACE CAR HURDLES" Buthier
SABATO 22 AGOSTO	14.30 POMERIGGIO DANZANTE CON MARCO E SIMON BAND
14.30 GARA DI P' TANQUE: 3 PARTITE A BARAONDA	19.30 APERTURA RISTORANTE
19.30 APERTURA RISTORANTE Specialit' tipiche, grigliata di carne e specialit' di TETEUN	21.00 SERATA DANZANTE CON MARCO E SIMON BAND
20.30 GARA DI MORRA Coppie fisse - valida per il campionato valdostano	LA MANIFESTAZIONE SI SVOLGE NEL PADIGLIONE COPERTO, PRESSO L'AREA RICREATIVA DEL CAPOLUOGO DI GIGNOD PER INFORMAZIONI: TEL. 3465448014
21.30 SERATA LATINO AMERICANA DJ Set Michel Blanc, animazione Simone Seklati	

Qualche curiosità

- Prodotto di nicchia
- Va degustato con una salsa verde o con una mostarda
- Sapore lattico
- Consistenza morbida assomiglia alla lingua cotta
- Difficile da proporre anche per la ristorazione
- La Fita du Teteun avviene dopo il ferragosto

Lo Teteun

Un po' di storia

- Nasce negli anni 2000
- Nasce dall'esigenza di utilizzare e valorizzare la carne di capra
- Matzon di Courmayeur



LO BOC

18

Tecnologia di produzione

- Selezione della materia prima: 50% carne di capra 50% spalla di suino e lardelli
- Mondatura
- Macinatura
- Aggiunta della concia e del nitrito
- Insacco nel budello naturale
- Legatura a mano
- Cottura a vapore per 4 / 7 h. arrivando a 70° al cuore
- Shock termico con una doccia per compattare il prodotto



LO BOC

19

Un po' di storia

- Nasce nel 2014
- Va a completare la proposta del salumificio più grande della Valle d'Aosta



LA COPPA COTTA

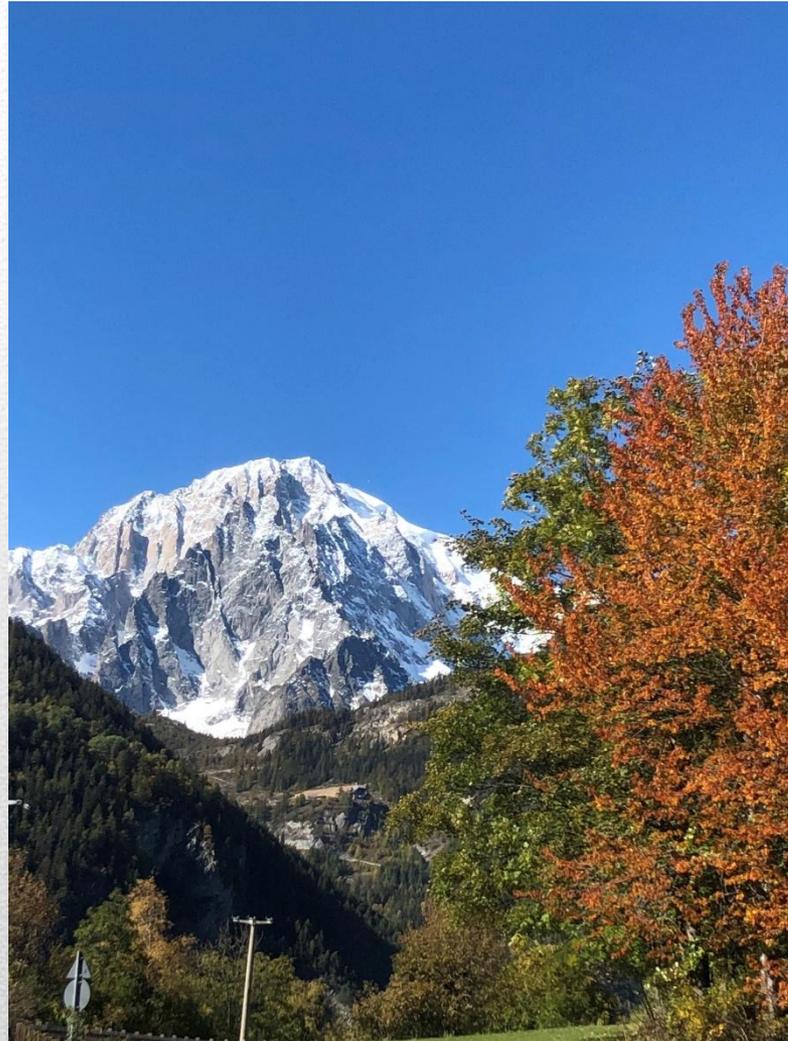
20

Tecnologia di produzione

- Selezione della materia prima il capocollo
- Mondatura e rifilatura
- Siringatura con al salamoia
- Zangolatura sotto vuoto per 12 h. circa
- Inserimento in appositi sacchi
- Cottura a vapore per 6/8 h. 70° al cuore
- Sgrondatura
- Docciatura e raffreddamento
- Riposo in cella
- Arrostitura

LA COPPA COTTA

21



Grazie per l'attenzione

22

- Adamo C. Lale Murix Hervè,. *Salumi in valle d'Aosta*. Le Château 2011
- www.bertolin.com
- www.lesbieres.it
- www.comune.gignod.ao.it
- Pagina Facebook di @prosciuttificiogransanbernardo
- Foto:
 - Vilma Cianci pag. 5, 6, 8, 9, 11, 18, 22
 - Maison Bertolin pag. 13, 19, 21
 - Mathieu Cerisey pag. 7, 12
 - Comune di Gignod 14, 17

Bibliografia e sitografia

23