

# **Alla scoperta della Valle d'Aosta**

Di Vilma Cianci

---

# Morfologia

---



- Forma rettangolare
- Altezza media 2000mt
- 4 massicci da 4000mt
- Grande differenza tra il versante soleggiato (*Adret*) e quello boschivo (*Envers*)
- Valichi chiusi in inverno: l'unico aperto verso il Piemonte scavato dalla Dora Baltea

# La Valle d'Aosta

---

Sino a metà 1900  
l'economia era  
basata su:

- Allevamento
- Agricoltura
- Gestione del territorio

**VERTICALITÀ**: ha influenzato lo stile di vita dei suoi abitanti.



La durata della stagione vegetativa obbligava a muoversi in altezza:

- Diverse colture
- Diversi tramuti



*Saint Christophe*

# **La Valle d'Aosta - Morfologia**

---

Nella cultura valdostana ogni membro della famiglia **contribuiva al bene comune** secondo le proprie possibilità.

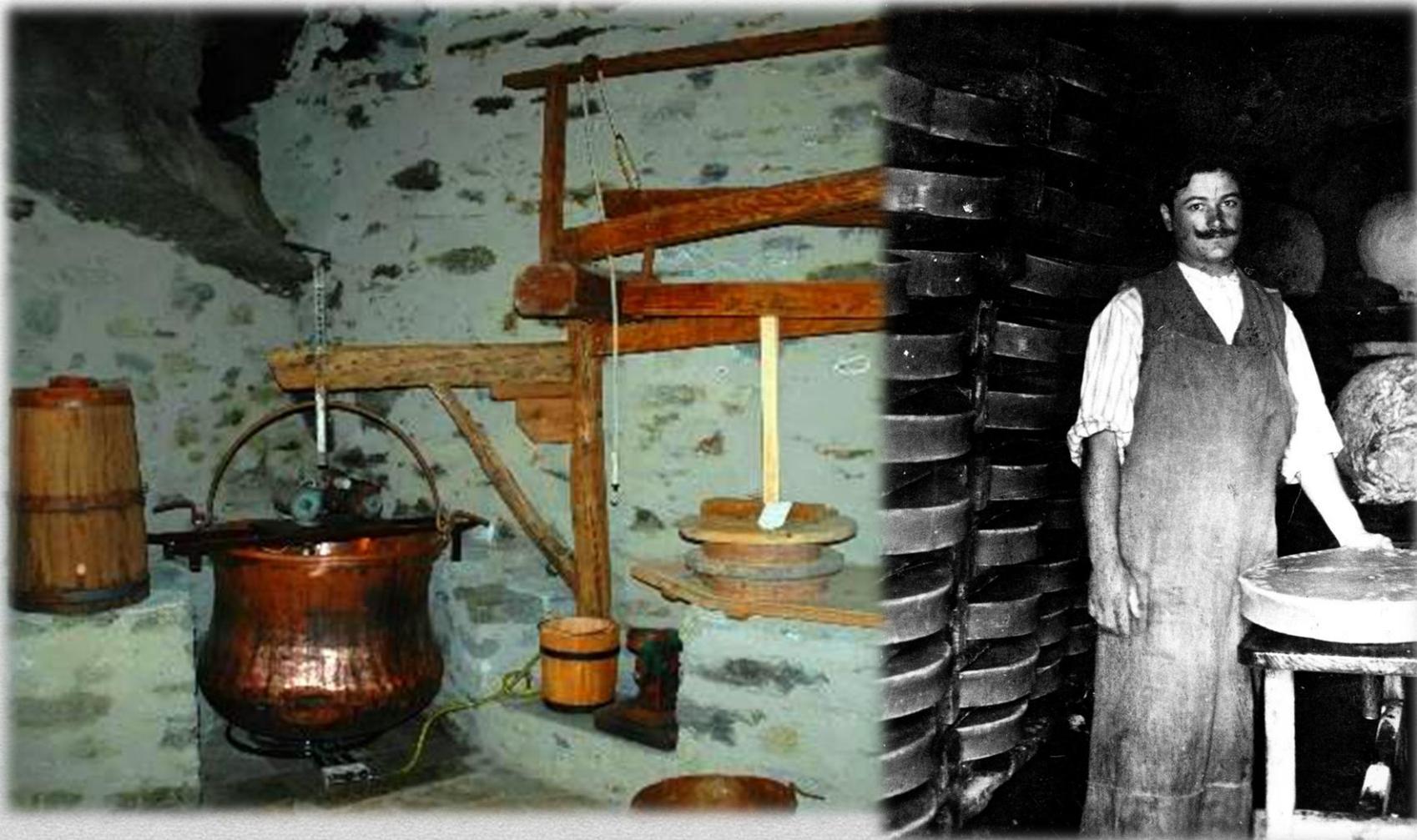
Le piccole comunità valdostane, per poter sopravvivere, hanno sempre vissuto **condividendo fatica e lavoro**.

Si sono create perciò diverse "infrastrutture" utili all'intera comunità come:

- Latteria turnaria
- Il forno
- Il mulino
- Le fontane
- I consorzi per la gestione dei rû
- Le scuole
- I luoghi di culto

# **La Valle d'Aosta – La comunità**

---



# La Latteria Turnaria

---



# Il Forno

---



# Il Mulino

---



# Le Scuole

---



# I luoghi di culto

---

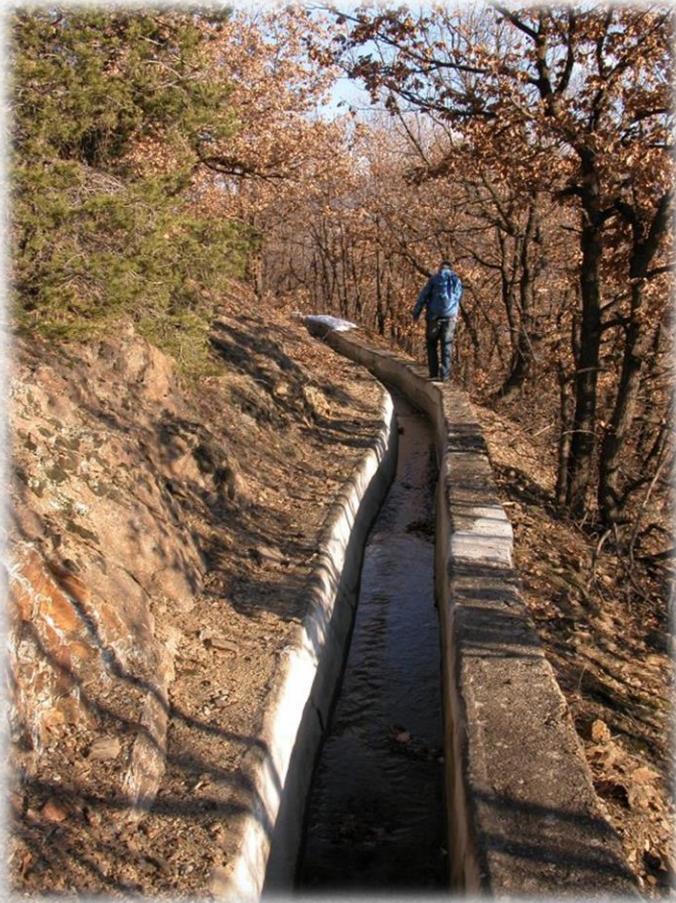
- L'Agricoltura si è adattata al territorio seguendo:
  - Le pendenze dei terreni
  - L'esposizione al sole
  - Le differenze climatiche
- Sono stati costruiti terrazzamenti con muri a secco per strappare alla montagna quanto più terreno possibile.



*Vigne de l'Enfer, Arvier*

# La Valle d'Aosta - Agricoltura

---



- Un'ulteriore problema era dato dall'approvvigionamento idrico: costruzione di una rete di canali irrigui capillare (*rû*).
- Era un'agricoltura di sussistenza vista la scarsità dei collegamenti
- Discreta varietà di piante: vite (fino 1200mt), cereali, mele, castagne, patate, porri, cavoli...

# La Valle d'Aosta - Agricoltura

---

- Prevalentemente bovino di razze autoctone:
  - Pezzata nera – castana (produzione di carne)
  - Pezzata rossa (produzione lattifera)
- 40.000 capi, di cui 19.000 da latte
- Un tempo ogni famiglia possedeva una mucca, una capra e qualche pecora.  
I benestanti 4-6 mucche, riuscivano a vendere alcuni prodotti.



# La Valle d'Aosta – Allevamento

---

- Ritmi legati alle stagioni:
  - Metà giugno *Inarpa*
  - 26 settembre *Desarpa*
- Si saliva in alpeggio per permettere la fienagione del fondovalle.
- Il conduttore dell'alpeggio non era il proprietario di tutte le mucche.
- Il numero di capi permetteva la produzione della *Fontina Dop*.
- Le Regine (*Reines*)

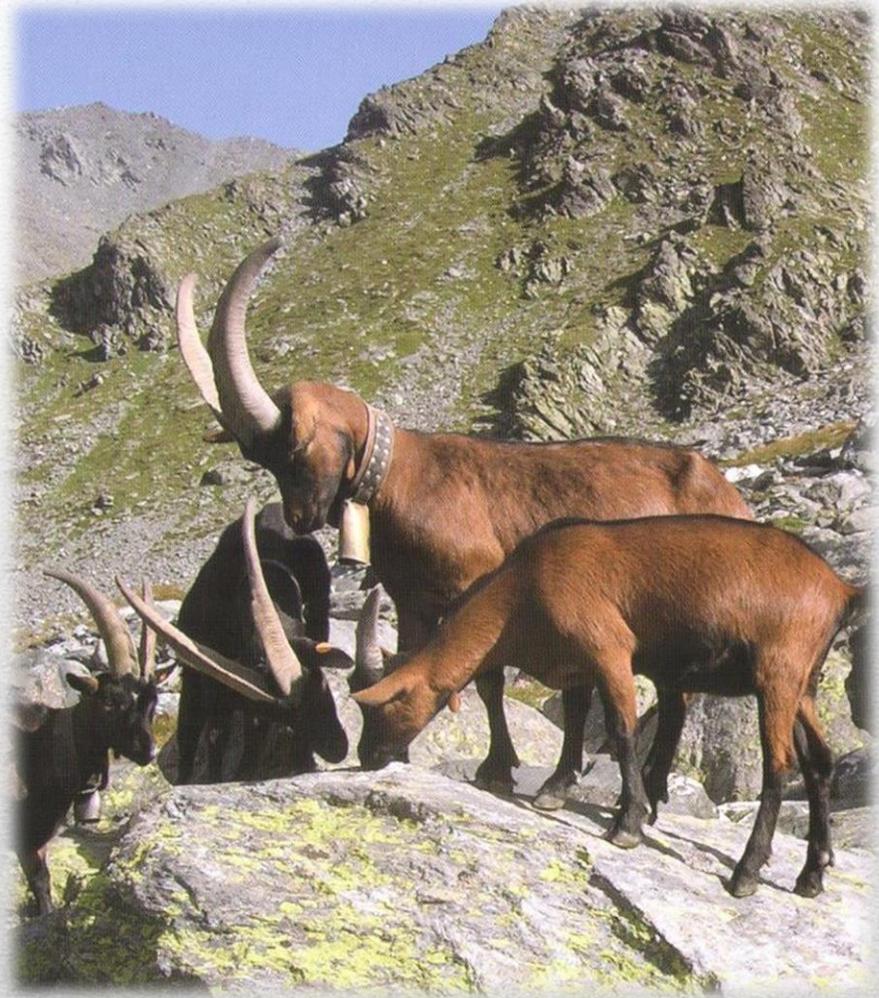


# La Valle d'Aosta- Allevamento

# Capre

---

- 5000 capi
- Razze:
  - Caprina Valdostana (autoctona)
  - Saanen
  - Camosciata delle alpi
- Pascoli poveri
- Carne essicata (*Motzette*) e latte
- Vendita capretti



## La Valle d'Aosta - Allevamento

---

## Pecore

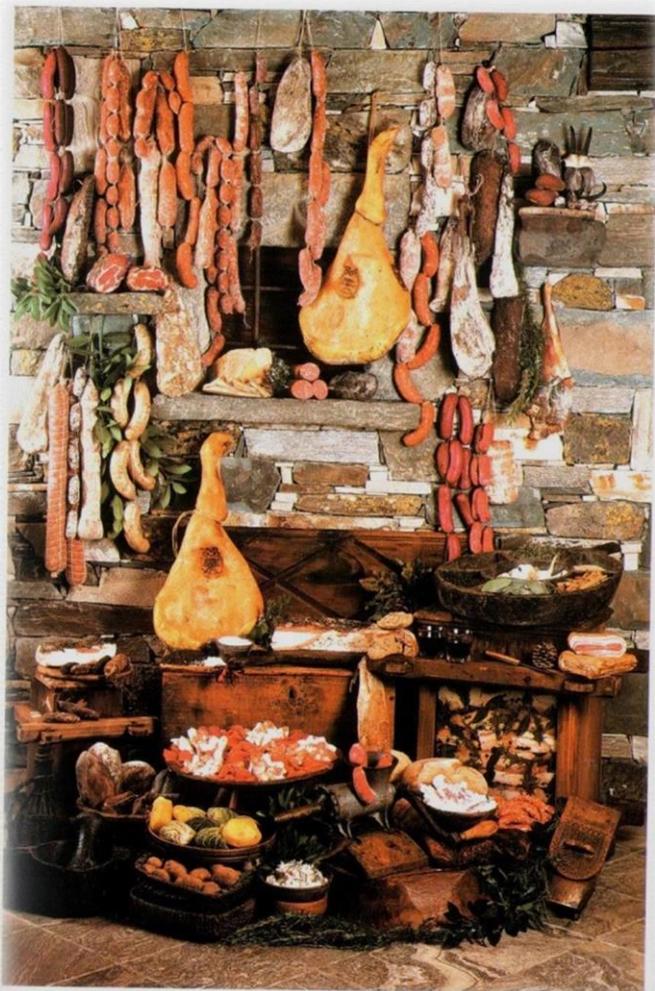
---

- 2600 capi di cui 1500 di razza Rosset (carne, lana)
- Pascoli poveri
- Vendita agnelli
- Tessitura del *Drap*



# La Valle d'Aosta - Allevamento

---



- Uso domestico
- Razze: Large White e Landrance

# **La Valle d'Aosta - Allevamento**

---

# I salumi della Valle d'Aosta

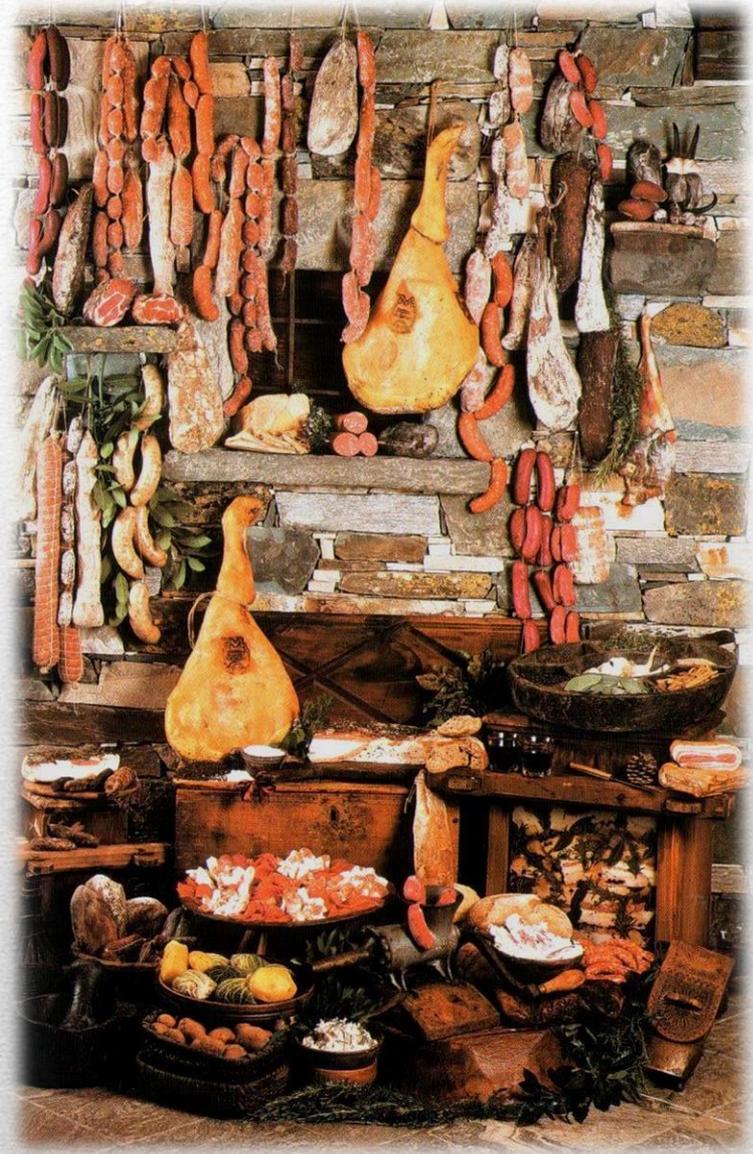
Storia, tecnologia e analisi sensoriale

Di Vilma Cianci

---

*La betseri*

# I salumi



## **Salumi DOP**

---

- Valle d'Aosta  
Jambon De  
Bosses DOP
- Valle d'Aosta  
Lard d'Arnad  
DOP

## **Salumi PAT**

---

- Motzetta
- La Tseur achétaye  
(Carne salata)
- Boudin/Boudeun  
(Sanguinacci)
- Saouseusse  
(Salsicce)
- Jambon à la braise  
Saint-Oyen

## **Salumi DE.CO.**

---

- Prosciutto  
Crudo di Saint  
Marcel

# **I Salumi DOP, PAT e DE.CO.**

---



# Valle d'Aosta Jambon de Bosses DOP

---

# Saint-Rhemy-en-Bosses

---

- 1600mt di altitudine
- Sin dal medioevo si trova su una delle vie di transito più praticate dell'Europa occidentale
- All'inizio del 1400 i monaci Agostiniani vi si stabilirono costruendo un ospizio e una chiesa.
- I signori più potenti e gli abitanti del luogo iniziarono a ricompensare i monaci per il loro operato con beni, tra cui già figura lo Jambon.



# Valle d'Aosta Jambon de Bosses DOP

---

# Tecnologia di produzione

---

- Unica zona di produzione, anche grazie alle particolarità climatiche (aria).
- Cosce Italiane di suino pesante
- Filiera del prosciutto di Parma
- **NO mangimi concentrati**
- Aromi e spezie:
  - Sale e pepe
  - Aglio
  - Salvia
  - Rosmarino
  - Bacche reperibili sul territorio
- NO additivi
- NO salnitro



*Salumificio De Bosses*

# Valle d'Aosta Jambon de Bosses DOP

---

Arrivo  
(A 24h dalla  
macellazione)

Rifilatura  
Pulitura e  
Spremitura

Salatura e  
Frizionatura  
(Entro 4gg)  
(Dura 20gg)

Lavatura e  
Asciugatura

1° Sugnatura  
Abbondante  
pepe  
(90gg)

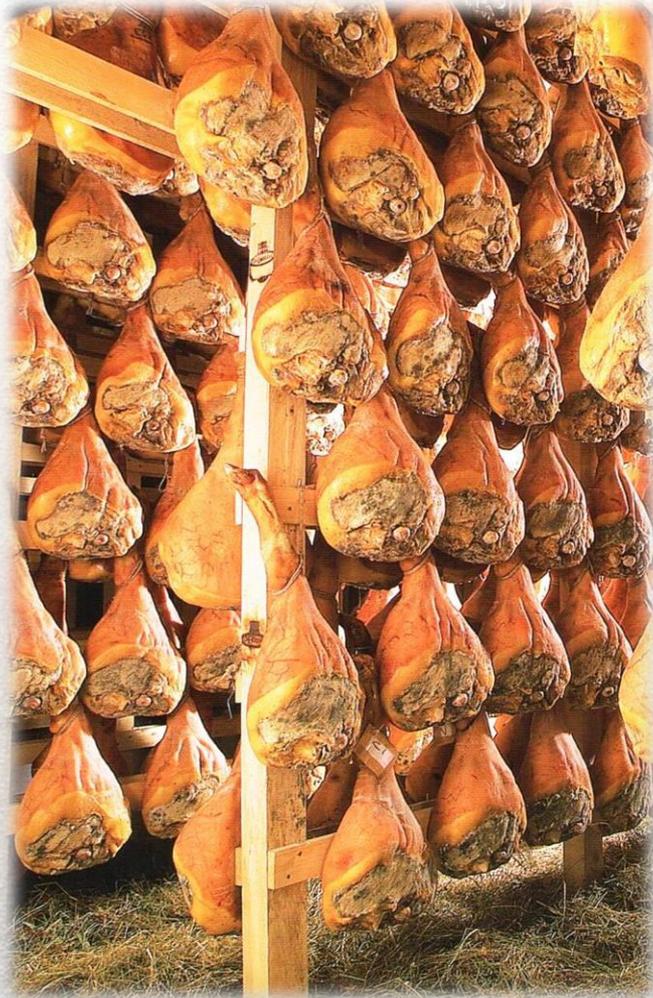
Stagionatura su  
scalere di legno  
con fieno  
(Min 12 mesi)

2° Sugnatura  
(12 mesi)

Marchiatura  
(12 mesi INEQ)

# Valle d'Aosta Jambon de Bosses DOP

---



*Seutta lé la  
recètta:  
lo bouque di  
noutre plante,  
lo fen di noutre  
pro é lo  
dzambón pèndu  
dessu sècci.*

**Valle d'Aosta Jambon de Bosses DOP**

---

# Caratteristiche fisiche

---

- **Forma:**

- Naturale semipressata
- Con legatura a mezzo di corda passante per un foro praticato nella parte superiore del gambo
- Conservazione del gambuccio, piegato

- **Peso:**

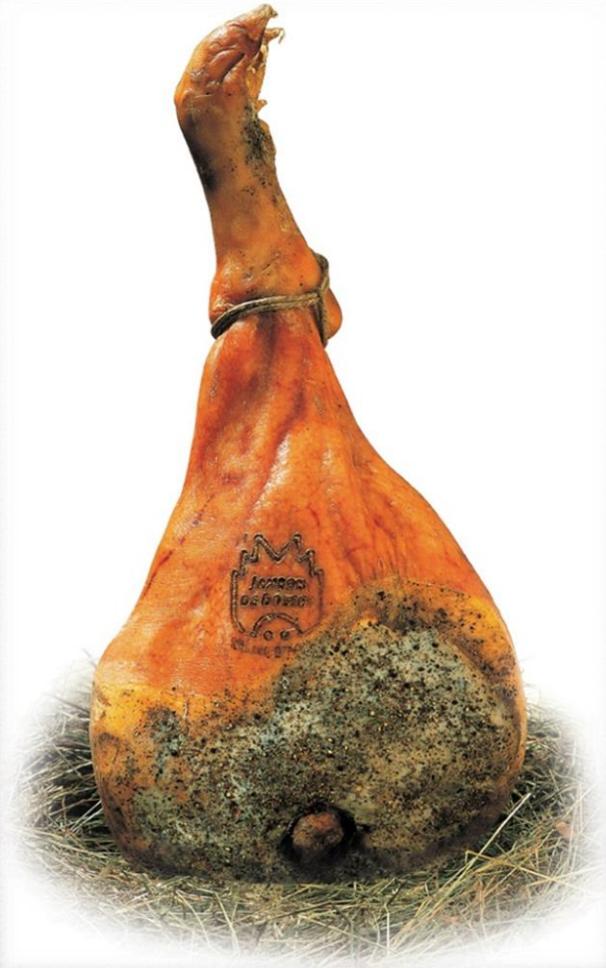
- Non inferiore ai 7kg

- **Aspetto esterno:**

- Colore giallo paglierino
- Superficie liscia della cute nella parte esterna
- Superficie leggermente pieghettata della parte interna

- **Aspetto al taglio:**

- Massa muscolare compatta, soda
- Colore rosso vinoso
- Fibra consistente
- Lardo sodo e brillante, talora rosato sulla parte esterna



# Valle d'Aosta Jambon de Bosses DOP

---

# Caratteristiche Organolettiche

---

- **Profumo:**
  - Delicato di carne stagionata
  - Aromatico
- **Sapore:**
  - Leggermente salato con punta di dolce e sottofondo aromatico, con una delicata venatura di selvatico



# Valle d'Aosta Jambon de Bosses DOP

---

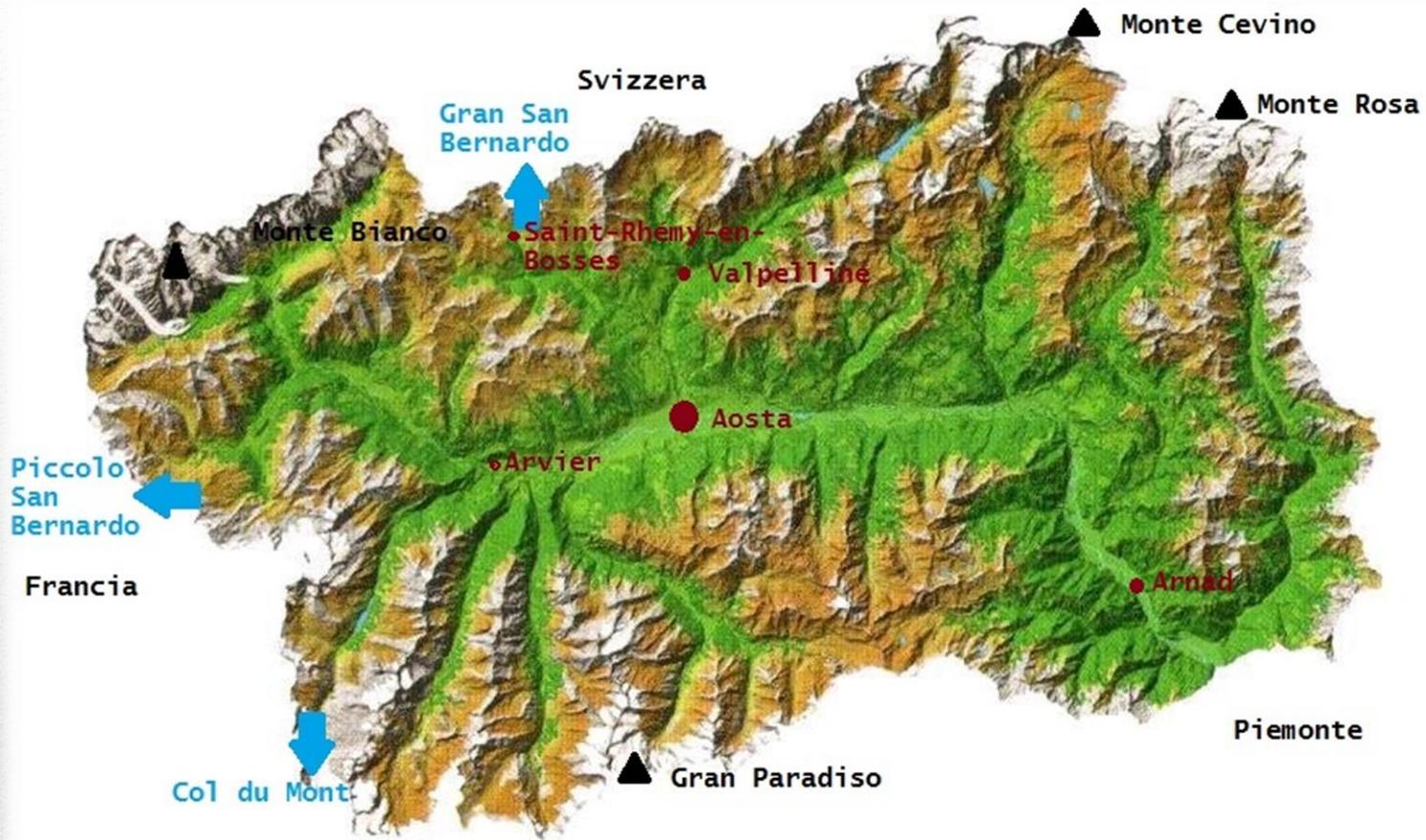
## Il marchio

---



# Valle d'Aosta Jambon de Bosses DOP

---



# Valle d'Aosta Lard d'Arnad DOP

---

## La Storia

---



- Le prime citazioni di questo salume risalgono al 1570 nel complesso monastico di Sant'Orso ad Aosta.
- In seguito nei registri del castello di Arnad si citano 4 *doils* di lardo (1763).

# Valle d'Aosta Lard d'Arnad DOP

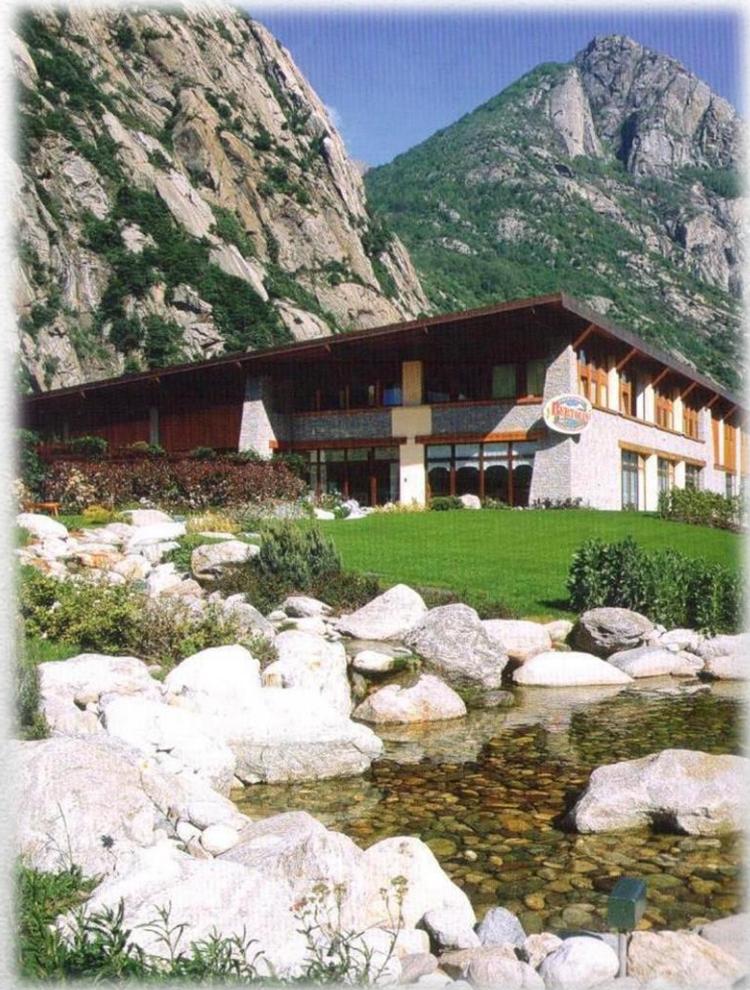
---

La DOP di questo prodotto è stata ottenuta grazie al duro lavoro di Rinaldo Bertolin nel 1996.

Grazie a loro a fine agosto è stata istituita la Festa del Valle d'Aosta Lard d'Arnad DOP.

I produttori sono 3:

- Maison Bertolin
- Arnad Le Vieux
- Fratelli Laurent



# Valle d'Aosta Lard d'Arnad DOP

---

# Tecnologia di produzione



- Unica zone di produzione
- **L'acqua** poco calcarea della zona è fondamentale per la sua produzione
- Suino italiano pesante
- Filiera del prosciutto di Parma
- Vengono utilizzati dorso e spalla del suino
- Spessore minimo di 3 cm.
- Ingredienti:
  - Sale
  - Aglio
  - Lauro, rosmarino e salvia
  - Spezie non macinate come noce moscata, chiodi di garofano e ginepro.

## Valle d'Aosta Lard d'Arnad DOP



# Valle d'Aosta Lard d'Arnad DOP

---

# Caratteristiche fisiche

- **Forma:**

- Quadrangolare di diversa dimensione
- Con cotenna

- **Aspetto esterno:**

- Bianco con presenza di un leggero strato di carne
- Il cuore è normalmente rosato chiaro

- **Odore:**

- Ricco di aromi

- **Gusto:**

- Piacevole, che ricorda le erbe usate nella miscela



# Valle d'Aosta Lard d'Arnad DOP

Nata per la necessità di  
conservazione della  
carne.



Adesso prevalentemente di carne  
bovina, ma un tempo si  
utilizzavano capra e stambecco.

# Salumi PAT - Motzetta

---

Selezione della  
materia prima

Posizionatura nei  
Doils o nella Zangola

Aggiunta di sale,  
pepe, spezie, salvia,  
rosmarino, ginepro e  
aglio

Riposo  
Nei doils ca. 20gg,  
nella zangola 2-3gg.

Riposo in cella  
ca. 2gg

Stufatura a 20-22  
gradi per 24h

Stagionatura in  
base alla pezzatura  
ca. 60gg

# Salumi PAT - Motzetta

---

Anche questo prodotto nasce dalla necessità di conservare la carne. Ora viene prodotta esclusivamente con carne bovina valdostana, ma un tempo si utilizzava anche la capra e la pecora.



# I Salumi PAT – La Tseur achétaye

---

Selezione e rifilatura  
della materia prima

Posizionatura negli  
appositi recipienti

Aggiunta di sale, erbe  
aromatiche come salvia,  
alloro e aglio.

**IMPORTANTE:** la  
salamoia deve ricoprire  
interamente la carne.

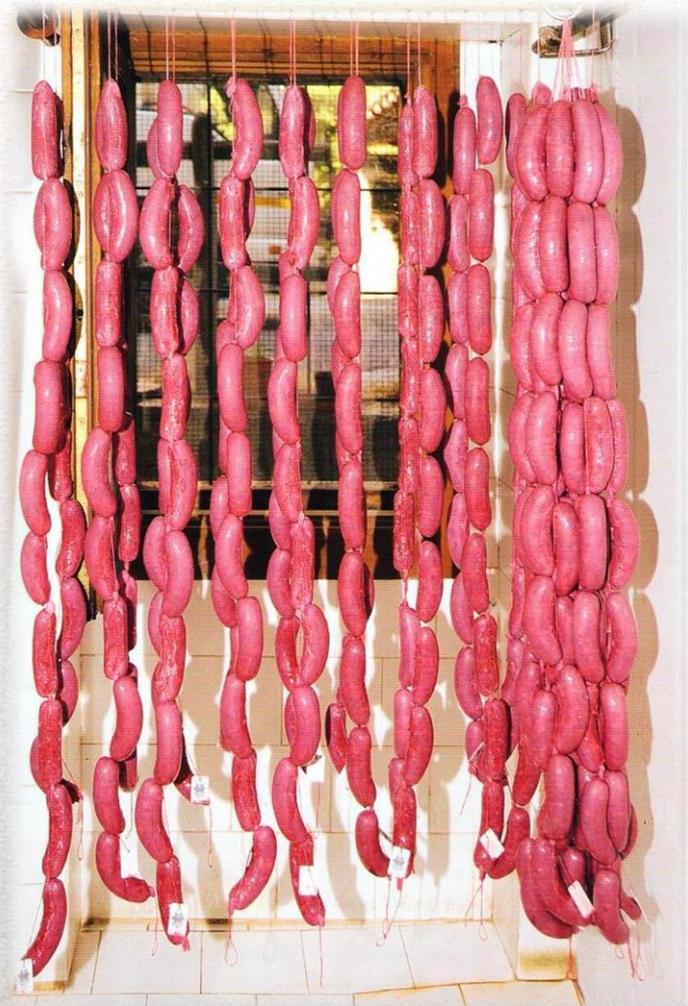


*Battuta di carne  
con olio di noci e porri fritti*

# I Salumi PAT – La Tseur achétaye

---

- Salume povero al 70% vegetale
- Ingredienti principali:
  - Patate
  - Barbabietole
  - Lardo
  - Pancetta
  - Vino
  - Sangue
  - Aglio
  - Sale, pepe e spezie



# I Salumi PAT - Boudeun

---

Cottura e pelatura  
di patate e  
barbabietole

Macinatura degli  
ingredienti

Aggiunta di sale,  
spezie e sangue

Insacco

Legatura

Stufatura 20 - 22  
gradi  
(24h)

Conservazione in  
cella a 2 - 4 gradi,  
appesi

**IMPORTANTE:**  
Arieggiatura e  
freddo

# I Salumi PAT - Boudeun

---



# I Salumi PAT - Boudeun

---

Prodotto molto antico,  
la prima testimonianza  
scritta risale al 1878 su  
un giornale locale  
*Montagnard Valdôtain*

Attualmente vengono  
prodotte due tipi di  
salsicce:

- *A medjé creuvve*
- *A fère couére*



# I Salumi PAT - Saouseusse

---

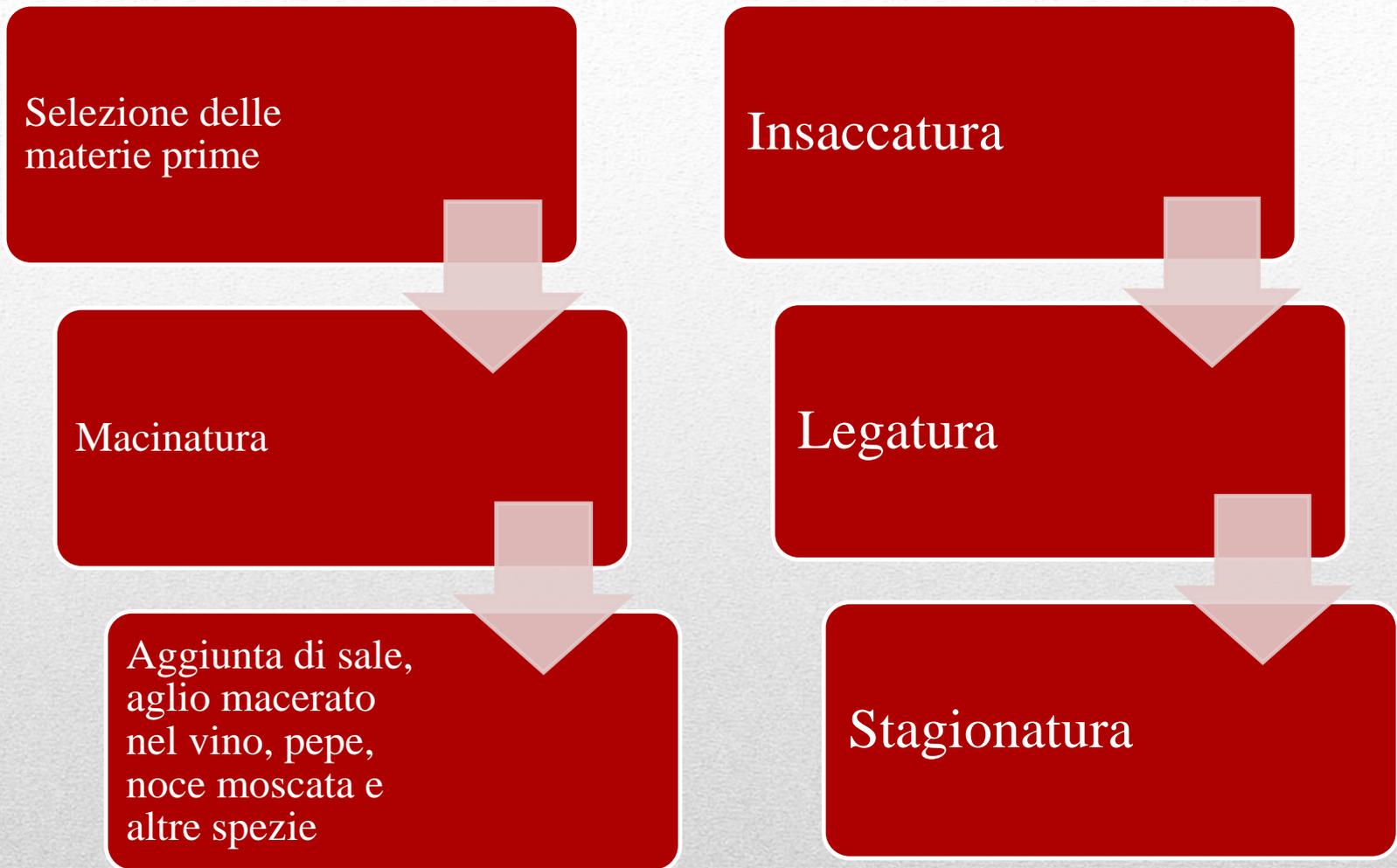
## Tecnologia di produzione

- Utilizzo di carni suine e bovine
- *A medjé creuvve:*
  - 20% suino
  - 50% bovino
  - 30% lardo
- *A fére couére:*
  - 70% cotiche
  - Aggiunta parti tendinose della carne



# I Salumi PAT - Saouseusse

---



# I Salumi PAT - Saouseusse

---



**I Salumi PAT**

**Jambon à la braise Saint - Oyen**

---



# Saint – Oyen?

---

# Un po' di storia

---

- Si trova sulla via Francigena, 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 cavalliE si fermò a mangiare a Chateau 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.»

## I Salumi PAT

# Jambon à la braise Saint - Oyen

---

# Un po' di storia

---

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



## I Salumi PAT

## Jambon à la braise Saint - Oyen

---



# I Salumi PAT

## Jambon à la braise Saint - Oyen

---

## All'esterno

---

- Assenza o presenza trascurabile di liquidi
- Sufficiente resistenza alla compressione
- Colore sora, eventualmente tendente al rosso – rosa
- Colore grigliato sulla cotenna con evidenti segni di grigliatura

## Al taglio

---

- La fetta di 2 mm di spessore minimo che presenta una sufficiente tenuta tra i muscoli
- Profumo e gusto unico del prosciutto cotto sulla griglia di fuoco a legna con sentore di erbe alpine, miele della VdA e VdA Petite Arvine doc
- Colore rosa eventualmente tendente al rosso in muscoli o porzioni di muscolo contenenti naturalmente elevate concentrazioni di pigmenti

# Jambon

# Proprietà organolettiche

---



**I Salumi PAT**

**Jambon à la braise Saint - Oyen**

---



# I Salumi DE.CO.

# Prosciutto Crudo di Saint Marcel

---

Arrivo  
c.a 9 mesi

Sugnatura con  
erbe aromatiche

Stagionatura  
14,18 e 24 mesi

Disossatura

Confezionamento

Ricondizionamento

# I Salumi DE.CO.

## Prosciutto Crudo di Saint Marcel

---



**GRAZIE PER L'ATTENZIONE!**

---