

Valle D'Aosta: Regine, Fontine & Co

I salumi ValdoStrani

1

- Arvier 800 abitanti



I salumi ValdoStrani

2

Enfer d'Arvier



I salumi ValdoStrani

3

Videoconferenza 12 marzo 2021

di Vilma Maria Cianci



- La vegetazione valdostana vanta la presenza di **circa 2000 specie diverse**
- fino a 800 m. ospita, oltre ad alberi da frutto e vigneti, boschi di roverella e castagno.
- Lungo la Dora Baltea, oltre ai canneti, si trovano ontani, pioppi e salici.
- La vegetazione arborea di latifoglie evolve gradatamente, in popolazioni di aghifoglie;



I salumi ValdoStrani

- **LA MOTZETTA**
- **LO TETETUN**
- **LE BODEUN**

I salumi ValdoStrani

5

Foto Archivio BREL



I salumi ValdoStrani-La Motzetta

Videoconferenza 12 marzo 2021

di Vilma Maria Cianci



Formaggio e carne due alimenti indispensabili per la sopravvivenza dei popolo montano



I salumi ValdoStrani-La Motzetta

Nata per la necessità di
conservazione della
carne.



La materia prima poteva
essere diversa.

I salumi ValdoStrani-La Motzetta

- Motzetta o Motsetta PAT
- Tseur achétaye

Le differenze fondamentali sono i tagli diversi utilizzati e la stagionatura



I salumi ValdoStrani-La Motzetta



- Gli ingredienti



- La conservazione avviene grazie al sale

I salumi ValdoStrani-La Motzetta¹

Selezione della
materia prima

Posizionatura nei
Doils o Goeglie

Aggiunta di sale, pepe,
spezie, erbe
aromatiche, aglio
eventuale vino

Riposo per circa 20 gg.
rigirando i pezzi

Si appendono i pezzi per
la stagionatura in base alla
pezzatura (circa 60gg)

Selezione della
materia prima

Posizionatura
nella zangola

Aggiunta di sale, pepe,
spezie, erbe
aromatiche, aglio
eventuale vino

Riposo nella zangola
per 2/3 gg. circa

Stazionamento in cella
per circa 2 gg. Estrazione
e posizionatura nelle celle
di stagionatura

I salumi ValdoStrani-La Motzetta



I salumi ValdoStrani-La Motzetta

Videoconferenza 12 marzo 2021

di Vilma Maria Cianci



I salumi ValdoStrani-La Motzetta

Videoconferenza 12 marzo 2021

di Vilma Maria Cianci



I salumi ValdoStrani-La Motzetta

Videoconferenza 12 marzo 2021

di Vilma Maria Cianci

Caratteristiche	chimiche	
Carboidrati	3,76	100 gr.
Ceneri	9,39	100 gr.
Proteine	44,20	100 gr.
Grassi	2,81	100 gr.
Umidità	39,85	100 gr.
Valore energetico	217	Kcal/100
Valore energetico	918,5	Kjoule/100 gr.



I salumi ValdoStrani-La Motzetta



I salumi ValdoStrani-Lo Teteun¹⁷

Videoconferenza 12 marzo 2021

di Vilma Maria Cianci

Un po' di storia

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

I salumi ValdoStrani-Lo Teteun¹⁸



I salumi ValdoStrani-Lo Teteun¹⁹

Videoconferenza 12 marzo 2021

di Vilma Maria Cianci



I salumi ValdoStrani-Lo Teteun²⁰

Videoconferenza 12 marzo 2021

di Vilma Maria Cianci



Materie prime

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



I salumi ValdoStrani-Lo Teteun²¹

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 sotto vuoto

I salumi ValdoStrani-Lo Teteun²²

Tecnologia di produzione casalinga

- Selezione materia prima
- Mondatura
- Spremitura
- Sbattitura
- Lavaggio



I salumi ValdoStrani-Lo Teteun²³

Tecnologia di produzione casalinga

A SECCO	A SECCO	IN SALAMOIA
CONCIA	CONCIA	CONCIA
10 / 15 GG	30 GG.	AGGIUNTA VINO
COTTURA	ASCIUGATURA 8/10 GG	10 / 15 GG
PRESSATURA	COTTURA	COTTURA
CONFEZIONAMENTO SOTTOVUOTO	PRESSATURA	PRESSATURA
	CONFEZIONAMENTO SOTTO VUOTO	CONFEZIONAMENTO SOTTO VUOTO

I salumi ValdoStrani-Lo Teteun₂₄



I salumi ValdoStrani-Lo Teteun₂₅

Videoconferenza 12 marzo 2021

di Vilma Maria Cianci



I salumi ValdoStrani-Lo Teteun²⁶

Videoconferenza 12 marzo 2021

di Vilma Maria Cianci



I salumi ValdoStrani-Lo Teteun²⁷

Videoconferenza 12 marzo 2021

di Vilma Maria Cianci



I salumi ValdoStrani-Lo Teteun₂₈

Videoconferenza 12 marzo 2021

di Vilma Maria Cianci

Qualche curiosità

- Prodotto di nicchia
- Va degustato con una salsa verde o con una mostarda
- Sapore lattico
- Consistenza morbida leggermente gommosa assomiglia alla lingua cotta
- La Fita du Teteun avviene dopo il ferragosto

I salumi ValdoStrani-Lo Teteun²⁹



I salumi ValdoStrani-Lo Teteun₃₀

Videoconferenza 12 marzo 2021

di Vilma Maria Cianci



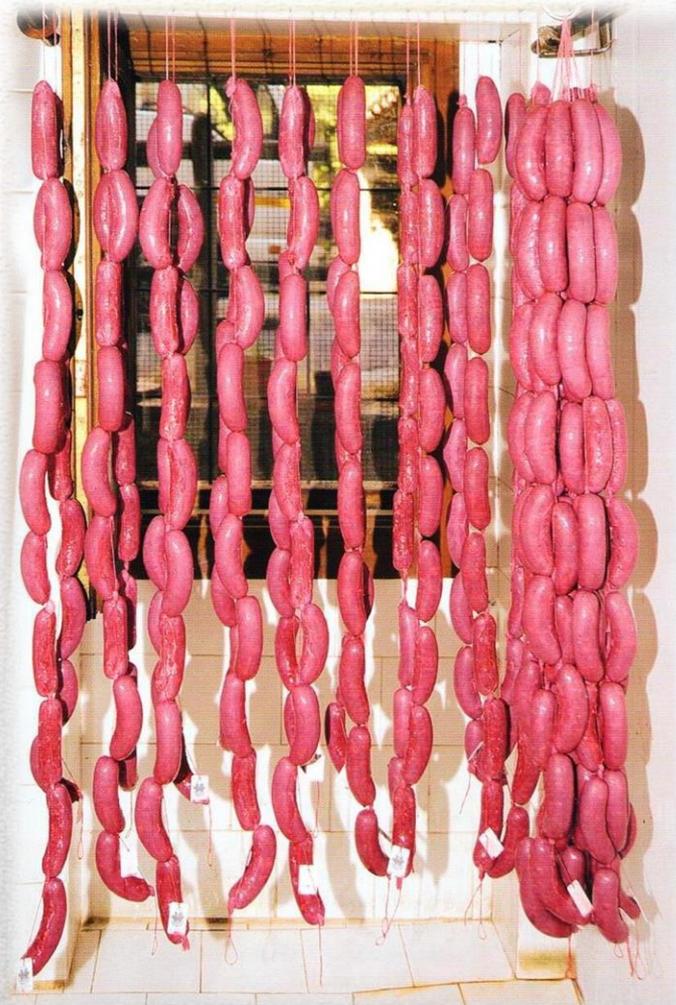
- Salume povero
- Salume «vegano?»
- Salume giovane
- Salume con nitrati o senza nitrati?



I salumi ValdoStrani-Lo Bodeup

- Ingredienti principali:

- Patate
- Barbabietole
- Lardo
- Pancetta
- Vino
- Sangue
- Aglio
- Sale, pepe e spezie



I salumi ValdoStrani-Lo Bodeugn



I salumi ValdoStrani-Lo Bodeun



I salumi ValdoStrani-Lo Bodeuḡ

Videoconferenza 12 marzo 2021

di Vilma Maria Cianci



Grazie Bianca

35

- Adamo C. Lale Murix Hervè, *Salumi in valle d'Aosta*. Le Château 2011
- www.bertolin.com
- www.comune.gignod.ao.it
- Foto:
 - Vilma Cianci
 - Denise Marcoz
 - Maison Bertolin
 - Brel

Bibliografia e sitografia

36