



AREA PILOTA
VALLE DI RHÊMES
Regione Autonoma Valle d'Aosta

BOUDIN (sanguinaccio)

Curiosità

Chiamati budini o boudin in patois (la lingua locale d'origine franco-provenzale) sono fra i più grandi classici della tradizione valdostana, preparati ancora oggi osservando le antiche ricette. E' un insaccato che in origine si faceva mescolando ai vari ingredienti il sangue di maiale (talvolta anche di vitello). Le restrizioni sull'uso alimentare del sangue hanno determinato un progressivo aumento della barbabietola nell'impasto (in origine usanza tipica delle popolazioni dell'alta Valle).



Preparazione

Il lardo di maiale viene tritato e mescolato con patate bollite (pelate a mano) e barbabietole rosse (ottimo conservante naturale). L'impasto, aromatizzato con aglio, pepe, cannella, chiodi di garofano e noce moscata, è mescolato con sangue di maiale fresco e insaccato in budella.

Conservazione

L'essiccamento si effettua in un locale fresco e ben arieggiato e può durare da sette giorni ad un mese. Si consumano crudi, oppure bolliti, più raramente grigliati o fritti.

Consigli per la degustazione

Se più freschi, sono stupendi cotti al forno, meglio se in cartoccio perché tendono a scoppiare, e si servono accompagnati con una polentina fresca o le caratteristiche patate rosse della valle bollite o a vapore. Oppure cotte in acqua o vino bianco e servite con patate bollite, insalata e ricotta.



SAOUSEUSSE (salsiccia)

Curiosità

Preparazione tipicamente invernale, le salsicce in passato rappresentavano una sorta di necessità per utilizzare e conservare le parti di carne meno pregiate. Esse sono diventate una specialità ricercata dai buongustai.

Preparazione

E' preparata con carne tritata di bovino di razza valdostana e lardo di maiale, aromatizzata con spezie (pepe, aglio, chiodi di garofano, cannella e noce moscata) e insaccata in budella.

Conservazione

L'essiccamento avviene in locali freschi e ben areati e può durare fino ad un mese. Esse sono tradizionalmente conservate fino all'estate, sotto un mucchio di grano o in vasi con dello strutto.

Consigli per la degustazione

Si consumano crude.