

AREA PILOTA  
**VALLE DI RHÊMES**  
Regione Autonoma Valle d'Aosta

## **MOTSETTA (Mocetta)**

### Curiosità

Questo prodotto nasce dall'esigenza di conservare sotto sale la carne durante i lunghi inverni montani sia per garantirsi proteine nei lunghi periodi in cui la fattoria poteva restare isolata dalla neve sia per avere una pregiata merce di scambio.

La tipica carne secca valdostana, la mocetta, originariamente era di stambecco, qualche volta di camoscio. Solo recentemente, in seguito alla protezione degli stambecchi, questo alimento viene prodotto utilizzando la carne di manzo, qualche volta anche di capra.

Quella di camoscio comunque si trova ancora, ma, se fatta bene e stagionata naturalmente, costa molto cara. Esiste anche la mocetta di cervo.



### Preparazione

Dalla coscia si tagliano strisce di carne magra, che vengono ripulite dei nervi e del grasso eventuale e vengono disposte a strati in un recipiente cilindrico di legno chiamato "goveille" o dentro un recipiente di terracotta.

Questi pezzi di carne vengono ricoperti di sale, spezie (aglio, salvia e rosmarino) ed erbe aromatiche di montagna (timo e timo selvatico), che ne esaltano il sapore.

### Conservazione

La carne viene conservata in luogo fresco, ricoperta interamente dalla salamoia e pressata da un peso messo sul coperchio. Chiuso il recipiente si attendono due settimane per estrarre i pezzi di carne ed appenderli in un luogo fresco, secco e arieggiato.

### Periodo di stagionatura

La motsetta è pronta dopo circa un mese, ma la sua stagionatura può essere prolungata a seconda della dimensione (generalmente in pezzature da 500 g ad un Kg). La stagionatura può durare tre mesi in una stanza a temperatura costante in genere rivestita di legno, oscura e fresca. ??? fino ad un anno.

### Consigli per la degustazione

Viene servita tagliata a fette sottili come antipasto, spesso accompagnata da fette di pane integrale tostato e imburato.

Oppure si consuma come antipasto, ma condita con olio e limone.