



AREA PILOTA
VALLE DI RHÊMES
Regione Autonoma Valle d'Aosta

REBLEC (primosale)

Curiosità

Prodotto al femminile per eccellenza, un tempo il reblec era fatto dalle massaie quando avanzava un po' di latte destinato al consumo familiare.

Il suo nome deriva dal verbo "biêtsi" "blêtsi" che significa mungere in francoprovenzale.

Preparazione

Si scalda leggermente il latte intero crudo in un piccolo calderone in rame e poi si aggiunge il caglio.

Quando il latte è coagulato, si estrae la cagliata senza romperla e la si fa sgocciolare, appesa in un telo, prima di metterla nello stampo.

Conservazione

Può essere consumato già dodici ore dopo la sua lavorazione.

E' un prodotto dal gusto delicato che ricorda un po' quello del latte fresco e va consumato entro alcuni giorni. Non contenendo conservanti è molto indicato nell'alimentazione di bambini e anziani.

Consigli per la degustazione

Ottimo come dessert spolverato con zucchero e cannella.



BEURO DE CRAMA (burro di panna)

Curiosità

Il burro di panna è prodotto principalmente nel periodo autunno-inverno, quando la produzione di latte degli allevamenti valdostani è particolarmente ridotta e non giustifica la produzione di Fontina.

Preparazione

Il latte viene lasciato riposare in un ambiente fresco (generalmente antistante le cantine) per almeno 12 ore così che la panna affiori spontaneamente.

La panna viene separata dal latte con un mestolo piatto "potse". Essa viene versata in una zangola, con l'aggiunta di un po' d'acqua, e sbattuta energicamente fin quando i globuli di grasso si rompono e si raggruppano tra loro per formare il burro. Questo viene in seguito impastato e confezionato in panetti a volte decorati con stampi in legno.

Questo avviene in seguito impastato e confezionato in panetti a volte decorati con stampi in legno.