

Scheda identificativa

Categoria: piatti composti

Nome del prodotto: "SEUPA A LA VAPELENENTSE"

Territorio interessato alla produzione: Comune di Valpelline, Regione Autonoma Valle d'Aosta

Descrizione sintetica del prodotto:

Elaborazione gastronomica a base di pane bianco "brutto e buono" rafferma, Fontina DOP, brodo di carne bovina di razza valdostana e spezie, a strati cotta al forno.

Metodica di lavorazione:

La metodologia di preparazione è stata tramandata prevalentemente in modo orale, vi sono poi alcune ricette scritte su fogli anonimi trasmessi da madre in figlia. Tale documentazione comprova come la "Seupa à la Vapelenentse" sia sempre stata prodotta nella stessa maniera da immemorabile periodo. La ricetta invariata nel tempo è stata indelebilmente messa per iscritto, conservata e proposta in occasione dell'annuale Sagra della Seupa à la Vapelenentse dalla locale Pro-Loco, che la produce da oltre 35 anni e che ne conserva gelosamente le prime trascrizioni cartacee. Le fasi principali del processo di lavorazione della "Seupa à la Vapelenentse" sono la preparazione della base e la preparazione del brodo.

Per la preparazione della base occorre: pane bianco tipo "brutto e buono" rafferma, Fontina DOP, Beuro (burro da affioramento) o burro centrifugato di siero ed infine cannella in polvere.

Per la preparazione del brodo invece: acqua, sale, carne e ossa di bovine di razza valdostana, spezie quali alloro, rosmarino, salvia, carote e cipolle, il cavolo verza bianco.

La preparazione consiste nell'affettare il pane del tipo 'Brutto e Buono', lasciato rafferma per 3 o 4 giorni, in fette di circa 1 cm di spessore. Affettare la Fontina in fettine di circa 2/3 mm di spessore, imburrare una teglia da forno, stendere uno strato di pane, disponendo le fette in modo da non lasciare spazi vuoti, poi stendere nello stesso modo uno strato di Fontina, badando che ricopra completamente lo strato di pane. Ripetere l'operazione per tre volte per formare tre strati.

Brodo: perché il brodo sia saporito occorre mettere carne e ossa in acqua fredda e lasciare cucinare per 1h30/2h. Quando il brodo è pronto occorre schiumarlo per renderlo limpido e setacciarlo. Versare sulla base così preparata il brodo bollente e punzecchiare con una forchetta per verificare che penetri in maniera uniforme. Far fondere il burro con il pizzico di cannella e versarlo sempre uniformemente sulla base. La cottura deve avvenire in due fasi separate: i primi 20 - 25 minuti a circa 200 - 220 °C. Trascorso un momento di riposo di circa 10 minuti, ultimare la cottura a 190 - 200° C per 20 minuti prestando attenzione a che la superficie diventi dorata. Spennellare la superficie con un pezzetto di burro. Togliere dal forno alcuni minuti prima di servire in tavola e lasciare riposare.

Materiali ed attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento:

Taglieri attrezzature a norma ed idonee protezioni per i lavoratori, forno a temperatura controllata, coltelli, teglie e pentole in acciaio inox e macchine affettatrici a norma di legge.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e di stagionatura.

I locali per la lavorazione devono rispettare i requisiti indicati nel Reg. CE 852/2004 e tenuti in maniera igienicamente corretta, rispettando le normative vigenti per la produzione alimentare destinata al consumo umano e mantenendo la "catena del freddo" per la conservazione.

Elementi che comprovino che le metodiche siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni:

La Pro Loco di Valpelline in occasione dei festeggiamenti del Santo Patrono produce e propone ai turisti ed alla popolazione, da oltre 35 anni, con la stessa ricetta, la "Seupa à la Vapelenentse" creando così un evento denominato Sagra della Seupa à la Vapelenentse di cui si ha traccia scritta a partire dagli anni '70.

Rispetto a quanto sopra e relativamente al fatto dell'esistenza di questo prodotto da più di 25 anni, si dispone di chiara evidenza sin dal 1971, quando il giornale locale "Gazzetta della Valle d'Aosta" riporta l'articolo "la vera Vapelenentse va preparata senza cavoli"; di un *Diplome d'Honneur* datato 29/7/1973 conferito alla Presidente della Pro-Loco di Valpelline in occasione della sagra; fotocopia di un manifesto della sagra organizzata nel 1975; copia di un foglio manoscritto riportante la ricetta e risalente presumibilmente alla fine degli anni 1960.

Di tutta la documentazione elencata si allega copia fotostatica.