

Allegato alla deliberazione della Giunta regionale n.

Valorizzazione del patrimonio gastronomico della Valle d'Aosta (istituzione dell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali) Art. 8 del decreto legislativo 30 aprile 1998, n.173

Scheda identificativa

Categoria: **Paste fresche e prodotti di panetteria, pasticceria, biscotteria e confetteria**

Nome del prodotto, compresi sinonimi e termini dialettali: **Mécoulén, Mécoula e Pan de Cogne**

Territorio interessato alla produzione: territorio del comune di Cogne.

Descrizione sintetica del prodotto:

Pane dolce ottenuto dall'impasto di farina di frumento, zucchero (o miele), latte (o panna), uova, burro o olio di oliva, lievito, sale e uvetta, aromatizzato con limone, arancia e vaniglia e a discrezione, secondo l'uso antico, anice selvatico. In passato, il latte era in tutto o in parte sostituito dalla panna e le uova venivano usate intere o più tuorli, per "colorare" la pasta.

La metodica di lavorazione non è mai stata codificata in maniera definitiva ed accettata da tutti i produttori ma è stata tramandata oralmente tra le diverse generazioni; se ne desume che il metodo descritto è una accettabile metodica di produzione che può subire modifiche in base alla tradizione tramandata di padre in figlio.

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura:

Il Mécoulén è un prodotto della tradizione valdostana.

Si presenta di forma arrotondata, con una specie di "cappello" risultante da un taglio circolare effettuato prima della cottura, in pezzatura di circa 700 g (Mécoulén) o di circa 350 g (Mécoula). In famiglia, per i bambini venivano fatti dei Mécoulén più piccoli, detti "mécoule" a cui a volte si dava la forma di galli o galline.

Un tempo, l'uvetta era aggiunta solo da coloro che potevano permettersi di acquistarla e gli aromi variavano a seconda della disponibilità. Da alcune testimonianze orali locali è emerso che qualcuno aromatizzava il Mécoulén con anice selvatico. La preparazione si svolge in diverse fasi: impasto, lievitazione, lavorazione e cottura. La prima fase consiste nell'impastare il lievito con un po' di farina ed il latte tiepido necessario ad ottenere un composto morbido, che dovrà riposare mentre si procede all'impasto degli altri ingredienti. I grassi, lo zucchero ed il sale vengono mescolati fino ad ottenere un composto omogeneo al quale si aggiungono le uova e gli aromi. Tale composto viene lavorato a lungo fino ad ottenere una pasta soffice ed elastica, alla quale viene infine aggiunta l'uvetta. Nel corso degli anni tale lavorazione ha subito delle modifiche relative all'ordine con cui gli ingredienti vengono inseriti nella lavorazione. L'impasto così ottenuto deve riposare, coperto, per tutta la notte. Al mattino seguente, si divide l'impasto nelle pezzature desiderate, che dovranno lievitare una seconda volta. Dopo aver inciso la parte superiore di ogni Mécoulén per ottenere il caratteristico "cappello", lo si inforna per circa 1 ora e, una volta sfornato, lo si lucida con sciroppo di zucchero.

La farina di frumento da usare deve prioritariamente essere di produzione locale e solo in mancanza di queste ultime può essere reperita sul restante mercato.

Il tipo di forno utilizzato può essere a fuoco diretto, legato alla tradizione ancestrale, all'architettura rurale della montagna e alla vita di comunità della popolazione alpina valdostana, o forni moderni a fuoco indiretto.

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

Le attrezzature sono quelle tradizionalmente utilizzate: tavoli, madie, pale, il tutto in legno, che si sono evolute nelle preparazioni più artigianali e nei materiali, nei moderni panifici, pur rimanendo, a tutti gli effetti ancora utilizzate nei forni rionali.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e di stagionatura:

La produzione avviene in locali idonei all'uso sia che producano prodotti da forno per la vendita sia nei forni rionali della comunità o di proprietà privata.

Tradizionalmente, il Mécoulén veniva essiccato in fienile su dei *ratelé*, apposite rastrelliere atte allo scopo, oppure conservato in cassapanche di legno in mezzo al grano, per essere consumato durante il periodo natalizio e anche oltre. Oggi la vendita del prodotto fresco al banco rappresenta il normale canale commerciale.

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 produzione del Mécoulén fa parte della tradizione *cognentse* da almeno un secolo. In base a testimonianze orali raccolte, si è riusciti a risalire almeno agli inizi del 1900, ma sicuramente la tradizione del Mécoulén ha origini più lontane nel tempo. Elda Perret, classe 1927, del capoluogo, ricorda che già da bambina, quando con la famiglia si faceva il pane nel forno rionale (Metanéire), si cuocevano i Mécoulén. La ricetta dell'epoca prevedeva più panna che latte al punto che, dopo la cottura, sulle pareti del forno rimanevano gli aloni. L'uvetta si poteva acquistare negli empori del paese.

Marcello Guichardaz, classe 1930, di Gimillan, ricorda che già da bambino, con i pani neri, cuocevano anche alcuni Mécoulén (pochi, solo per le feste e le occasioni speciali come la visita di un parente lontano).

François Jeantet, classe 1935, di Montroz, ricorda che già da bambino cuocevano anche i Mécoulén (prima di Natale) senza uvetta. Il forno di Montroz non esiste più da parecchi anni, ma la famiglia Jeantet aveva un forno di famiglia che poteva contenere circa 35 pani.

Elisa Jeantet, classe 1960, di Lillaz, ricorda dai racconti di sua nonna che si facevano pochi Mécoulén, essenzialmente da consumare nel periodo natalizio e che, per conservarli meglio, venivano messi dentro delle cassapanche in mezzo al grano. Nella ricetta non c'era l'uvetta né la scorza di limone e il Mécoulén veniva aromatizzato con anice selvatico. I primi a produrre i Mécoulén per la vendita furono, nel 1958, Teofilo Gérard e suo figlio Luigi e dal 1971 Elda Perret, nella sua pasticceria. Attualmente si possono trovare, oltre che alla pasticceria Perret, anche alla Maison du goût e al Paradiso dei Golosi; quindi sono tre i produttori ufficiali del Mécoulén oltre ai privati (pochi per la verità) che continuano a cuocerlo nei forni rionali, soprattutto nelle frazioni di Gimillan, Epinel, Cretaz e Molina, in occasione del Natale o della festa patronale.

I forni rionali presenti sul territorio del comune di Cogne sono tre nel capoluogo (Sonveulla, Metanéire e Desoveulla) e uno in ogni frazione (Gimillan, Lillaz, Epinel, Cretaz e Molina). Quelli attualmente in funzione sono a Gimillan, Epinel, Cretaz e Molina.

Il forno veniva risvegliato da una famiglia e poi usato a rotazione dalle famiglie del rione o della frazione per uno o due giorni (a seconda della quantità di pane da cuocere), dalla sera del primo giorno alla sera del giorno successivo, per impastare, far lievitare ed infine cuocere il pane.

Alla luce di tutte queste considerazioni, delle testimonianze raccolte e anche dal fatto che per gran parte dei valdostani il è conosciuto come Pan de Cogne, si può tranquillamente affermare che il Mécoulén, così come descritto, è un prodotto dolce da forno tipico esclusivamente del territorio del comune di Cogne.

Varie sono le pubblicazioni specifiche o generali che trattano questo tipo di produzione tra le quali si cita, a titolo di esempio non esaustivo, la pubblicazione "Cuisine de la Vallée de Cogne" di Ouvrier (1990), che riporta la ricetta del Mécoulén.