

SCHEDA IDENTIFICATIVA

Categoria: “Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria”

Nome del prodotto: “MICÓOULA”

Territorio interessato alla produzione: Comune di Hône, Regione Autonoma Valle d’Aosta

Descrizione sintetica del prodotto:

Panificazione di farina di segale valdostana e di frumento con aggiunta di altri ingredienti tra i quali castagne valdostane, noci valdostane e uvetta. Le noci valdostane possono essere sostituite dai fichi.

Metodica di lavorazione:

La metodologia di preparazione è stata principalmente tramandata oralmente. Inoltre l’indicazione dell’omogeneità nella metodica di preparazione della Micóoula nel tempo è data dall’esistenza di alcune ricette scritte che descrivono il procedimento e presentano piccole modifiche nella sola fase dell’aggiunta degli ingredienti aggiuntivi (castagne valdostane, uvetta, noci valdostane, fichi) a seconda della disponibilità del momento.

Le fasi principali del processo di lavorazione della Micóoula sono essenzialmente tre: la preparazione dell’impasto, l’aggiunta degli altri ingredienti e la cottura.

Nei giorni antecedenti la preparazione del pane, se questa viene fatta in un forno tradizionale, si scalda il forno a legna fino a raggiungere una temperatura costante. Il giorno prima si immergono le castagne secche nell’acqua per farle ammorbidire.

Preparazione dell’impasto: si mescolano le farine di segale valdostana e di frumento con l’aggiunta di lievito disciolto in acqua tiepida e di sale disciolto anch’esso in acqua. Si continua ad impastare fino al raggiungimento di una pasta morbida e omogenea. Si lascia poi riposare l’impasto ottenuto in luogo riparato e temperato per circa un’ora. Trascorso il tempo necessario si verifica che la pasta sia lievitata. Per la verifica dell’avvenuta lievitazione della pasta si utilizzava un metodo tramandato da tempo, ma ancora oggi in auge: il metodo della fiammella. Tutto consiste nel fare un buco nella pasta lievitata e accendere subito un fiammifero al di sopra: se si spegne la pasta è lievitata, se resta acceso occorre aspettare ancora un po’.

Aggiunta degli ingredienti: una volta che la pasta è lievitata si aggiungono gli ingredienti. Le castagne scolate dall’acqua, l’uva passa, le noci sgusciate e/o i fichi secchi. Occorre mescolare bene il tutto per evitare di ottenere pani troppo “ricchi” o troppo “poveri” di ingredienti.

Cottura: dall’impasto ottenuto si formano dei panetti di circa 6-10 centimetri di altezza e 10-15 centimetri di diametro. Questi vengono infornati a una temperatura tra 180-250 °C a seconda dei tipi di forno e a discrezione del panettiere. Dopo circa 60-90 minuti di cottura si sfornano i pani per farli raffreddare, disponendoli su appositi scaffali di materiale idoneo.

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

Contenitore o vasca di materiale idoneo per l’impasto della farina e dei vari ingredienti, un tavolo per la preparazione dei pani e forno a legna o a temperatura controllata.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura:

Oggi la Micóoula viene preparata in locali che rispettano i requisiti delle normative vigenti per la produzione alimentare destinata al consumo umano. Il pane viene generalmente consumato dopo pochi giorni, ma si può anche conservare in maniera corretta posizionandolo su rastrelliere di materiale idoneo.

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

Essendo la Micóoula un prodotto legato alla famiglia contadina, non oggetto di registrazioni contabili notarili o epistolari, al fine di evidenziare elementi che comprovino la metodica di lavorazione occorre basarsi principalmente su fonti quali la trasmissione orale. Le testimonianze orali volontarie rese dagli anziani del paese fanno infatti risalire a inizio secolo, un periodo quindi ben superiore ai 25 anni, la lavorazione del prodotto. Tali testimonianze, raccolte nel 2008 dall’Associazione “Amis de la micóoula” sono state successivamente incluse in un DVD allo scopo di conservare le conoscenze tradizionali. L’Associazione “Amis de la micóoula” nata per la salvaguardia e la promozione del prodotto, in collaborazione con la Pro loco, si occupa inoltre dell’organizzazione dell’annuale festa dedicata alla Micóoula.

Oltre alle testimonianze orali è stato pubblicato su “Lou min país” (notiziario della Comunità di Hône) nell’ottobre del 1983 un articolo che tratta la preparazione delle “micóoule”, con riferimento ad un estratto dell’insegnante Savine Priod. Il periodo di riferimento anche in questo caso è superiore a 25 anni. Più in generale, l’uso dei cereali di coltivazione locale per i diversi processi di panificazione trova testimonianza in fonti scritte, quali ad esempio “Uomini e terre in una signoria alpina” di Joseph Gabriel Rivolin (2002).