

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: **Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazioni**

Scheda 2.5

Nome del prodotto, compresi sinonimi e termini dialettali: **Tseur achétaye**

Territorio interessato alla produzione: intero territorio della Regione Autonoma della Valle d'Aosta

Descrizione sintetica del prodotto:

Carne proveniente di capi bovini di razza valdostana, oppure capre o pecore allevate in Valle d'Aosta, aromatizzata e conservata in salamoia.

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:

Si utilizzano tagli della spalla o del costato di vacca di razza valdostana, pecora o capra. La carne, preparata in pezzi regolari del peso di circa mezzo Kg, viene collocata in strati successivi dentro un mastello in legno o, in mancanza, in un contenitore in acciaio. Ogni strato viene cosparso di sale ed erbe aromatiche (salvia, alloro, aglio). Una volta riempito, il mastello viene tappato con un coperchio di legno; la pressione sul tappo è operata con pietre o altro idoneo materiale. Il contenuto viene fatto riposare in luogo fresco, al riparo dalla luce. La salamoia deve coprire tutto il prodotto in modo da conservarlo idoneamente. La carne può essere consumata sia cruda tagliata in fette sottili o cucinata in diversi modi.

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

Contenitore in acciaio per la preparazione e conservazione della carne in salamoia.
Utensili da taglio

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e di stagionatura

I locali per la lavorazione devono essere dotati di autorizzazione sanitaria e la stagionatura avviene in locali specifici tenuti in maniera igienicamente corretta

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

Pur non disponendo di una metodica di lavorazione definita le citazioni circa la produzione di questo prodotto sono diverse tutte attestanti l'uso ed il consumo.

L'uso risale evidentemente ai tempi remoti quando ancora non era disponibile a tutti e per tutto l'anno il processo del freddo.