



Boudin, mocette, salsicce e violini: coi Segor scopriamo i salumi della Val d'Aosta

di Riccardo Lagorio

In salumeria, ogni angolo d'Italia sa trasformare la quotidianità in scoperta. Non nella grassa Emilia-Romagna o nell'opulenta Lombardia, dove le estreme valli garantiscono continue rivelazioni. Ma anche in quei francobolli di

terra stretti tra monti e fiumi come la Valle d'Aosta.

A distinzione di quella tradizione gastronomica innanzitutto i *boudin*, che altrove potremmo definire sanguinacci, ma che sulle rive della Dora Baltea acquistano particolare

prestigio e assumono più varianti produttive. Quella più diffusa viene elaborata con patate e rape rosse bollite, sangue (nella percentuale che va dal 3 al 5%) e parti grasse del suino (pancetta, lardo e guanciale). Le patate possono rappresentare il



Boudin, mocette anche di selvaggina, salsicce, violini di capriolo, lardo, salame e coppa: i Segor hanno saputo conferire ai salumi valdostani un'aura di deterministica artigianalità pur mantenendosi paladini della tradizione e dell'autenticità.

50% della preparazione; le barbabietole il 20%. L'insacco avviene in baggetta suina (budello torto) o dritto bovino.

L'esautiva e coerente spiegazione viene fatta da DIEGO SEGOR, ultima generazione di una famiglia che dal 1959 ha aperto macelleria e spaccio nel centro del minuscolo villaggio di Villeneuve, ad una decina di chilometri dal capoluogo. «Per due giorni il salume perde parte del proprio liquido con temperatura abbastanza elevata. Il sangue serve da legante del salume, che può venire messo in vendita poche ore dopo la produzione e consumato preferibilmente entro 5 giorni se si vuole bollire, oppure si stagiona e si affetta come un salame trascorsi 40 giorni dalla preparazione. Ma oggi è possibile mettere il boudin sottovuoto e in questo caso può durare 50 giorni per il consumo fresco.

Il boudin viene utilizzato anche come ripieno di ravioli, la pasticce-

ria del paese lo sta sperimentando come condimento per i salatini e le pizzette», spiega.

Il sapore è ferroso, il sangue corroborante, la barbabietola dà colore e conservazione, la speziatura — calcolata a mano e fatta al momento di essere usata — è gradevole (un po' eccessiva forse la presenza d'aglio): come accade in altre esperienze, il cibo per secoli reietto diventa ghiottoneria.

Al pari di tutti i salumi, sino a qualche decennio fa la produzione si concentrava in inverno, ma le nuove tecnologie applicate alla produzione e conservazione dei salumi permettono la preparazione anche durante il periodo primaverile ed estivo.

Certo, non erano questi i sistemi di produzione dei salumi nel 1959 quando Arturo Segor rilevava una vecchia macelleria sull'acciottolato accanto al corso del fiume e tanti altri negozi.

Oggi le poche botteghe rimaste non danno certo sfoggio di contemporaneità e la macelleria aderisce alla regola, ma questa è la roccaforte della tradizione tramandata da Ernesto e realizzata da Corrado (dietro il bancone) e Diego (in laboratorio).

Pertanto accanto ai boudin ecco le *mocette*: tagli bovini di razza Valdostana, sottofesa e noce, sezionati in forma di parallelepipedo e messi in zangola insieme a sale, pepe, salvia, rosmarino e aglio per 3 o 4 giorni a seconda della dimensione. «Tolti dalla zangola, mettiamo i tagli a maturare appesi per 24 ore a temperatura intorno ai 22°C e poi in cella a temperatura che varia tra 2 e 4°C. Qui ci stanno per un periodo che va da 40 a 60 giorni, sempre in base alle dimensioni», racconta Diego Segor. Il peso finale di ciascun pezzo va dai 300 gr ai 3 kg e i pezzi di maggior volume vengono inseriti in tessuti a maglia elastica simili a collant.

“I boudin, sorta di sanguinacci, sulle rive della Dora Baltea acquistano particolare prestigio e assumono più varianti produttive. Quella più diffusa viene elaborata con patate e rape rosse bollite, sangue e parti grasse del suino. Il boudin entra anche come ripieno dei ravioli e la pasticceria del paese lo sta sperimentando come condimento per salatini e pizzette”

“La salsiccia, con mocetta e boudin, racchiude l'essenza della salumiera valligiana. «La valorizzazione della carne di vacche a fine carriera attraverso le mocette, trova nella salsiccia, dove la carne di bovino è pari al 40% dell'impasto, il suo perfezionamento ideale» dice Diego Segor”



Mocetta e coppa Villeneuve.

Non solo bovino. La tradizione vuole infatti che la mocetta originale sia di camoscio e si sia trasformata poi in base alla disponibilità di polpa: cervo, cinghiale, ma soprattutto, appunto bovino.

È anche così che i Segor hanno saputo conferire ai salumi valdostani un'aura di deterministica artigianalità pur mantenendosi paladini della tradizione e dell'autenticità. Hanno ottenuto una mocetta dalla speziatura esuberante, masticabile e ben marezzata; in complesso un salume in linea con i costumi locali d'un tempo eppure adatto all'oggi.

Le salsicce rappresentano il terzo lato della compiutezza salumiera valligiana. «La valorizzazione della carne di vacche a fine carriera attraverso la creazione di mocette, trova nella salsiccia, dove la carne di bovino è pari al 40% dell'impasto, il suo perfezionamento ideale», ricorda Segor. Infatti, per questo risultato della sapienza norcina si utilizzano la pancetta e le rifilature di muscoli suini e la copertina di fesa o l'anteriore bovino. La macinatura fine di 6 mm consente che la salsiccia possa essere consumata, oltre che affettata dopo un adeguato periodo di stagionatura, anche alla griglia. Le spezie aggiunte, che conferiscono un gusto assai caratteristico al risultato finale, sono pepe, cannella e noce moscata. Legatura a mano come per tutti gli altri salumi che

nascono nel piccolo laboratorio. La missione è proprio conciliare i gusti arcigni della carne locale con le usanze odierne, spesso abituate a un palato insipido e monotono. E la sfida è vinta anche per i *violini di capriolo*, odorosi di erbe al naso, selvatici e arcaici, delicati e moderni al contempo.

Malgrado la profonda aria di memorie che si respira nella bottega la produzione si è differenziata. Con il salame *campagnard* per esempio, di carne di sole cosce suine, sale, pepe e vino Torrette (frutto di vitigni autoctoni), o la coppa *Villeneuve* massaggiata manualmente e innaffiata da Petite Arvine.

O il lardo, altro protagonista della cultura valdostana, che i Segor preparano secondo ricetta ripetuta inalterata da metà Novecento tale come era giunta da epoche ancor più remote. Sarà solo il sottovuoto a marcare le differenze tra allora e oggi, una volta raggiunta la stagionatura ideale. Perché si possa allungare nel tempo la fragranza e trasformare la quotidianità in scoperta.

Riccardo Lagorio

Macelleria Salumificio Segor
Via Abbé Cerlogne 4
11018 Villeneuve (AO)
Telefono: 0165 95479
E-mail: segorsnc@gmail.com
Web: www.salumificiosegor.it