

Il Têteun

La cucina della Valle d'Aosta è, soprattutto, una cucina di montagna. Il più tipico ed inimitabile prodotto valdostano, con una limitatissima produzione artigianale, è il "têteun" che fin dall'antichità rimane uno dei prediletti del suo popolo.

La cucina della Valle d'Aosta è, soprattutto, una cucina di montagna e, come le altre "montanare", predilige la tradizione più che la necessità. Ecco qui che i montanari grazie al loro carattere rispettoso delle tradizioni mantengono cibi di lunga conservazione, accumulati, una volta, nelle case di montagna come scorta per i giorni in cui sarebbe stato difficile scendere fino alle botteghe del paese. Il più tipico ed inimitabile prodotto valdostano, con una limitatissima produzione artigianale, è il "têteun" che fin dall'antichità rimane uno dei prediletti del suo popolo. È amato soprattutto per la facilità di conservazione, infatti, una volta cotto si mantiene integro per oltre un anno nonostante non vengano aggiunti conservanti. Questo antico sapore, che è testimone di una dura vita di montagna, ma sana, oggi è in via di estinzione per la difficoltà di reperire la materia prima.

Il "têteun" si ricava dalle mammelle fresche di, vacca, appese per qualche ora ed incise in più punti, al fine, di favorire la fuoriuscita del latte che ancora è al loro interno. A parte, in un contenitore si prepara uno strato di foglie di alloro, salvia, rosmarino a cui si aggiungono bacche di ginepro, spezie varie e sale; le mammelle vengono depositate in questo letto di aromi naturali procedendo a strati alterni, fino al riempimento del contenitore. Si lascia riposare il tutto per 15 giorni dopodiché viene messo in appositi stampi e cotto lentamente a vapore per circa 12 ore dove si verifica una notevole perdita di peso pari a circa il 70% del prodotto. Una volta lasciato raffreddare il "têteun" è pronto per essere affettato. Alla vista si presenta come una mousse molto compatta, ma al tatto è ben solido ed elastico; di colore avorio-beige è mazzato di parti più scure. All'olfatto è delicato, così pure al gusto. La tendenza dolce di questo salume viene però caricato di sensazioni aromatiche e succulente con punte di grassezza; in bocca il "têteun" rimane sodo con accenni di granuli alla

masticazione. La buona sapidità copre l'eventuale salinità. In tavola si presenta tagliato a fettine accompagnato da salse dolci o semidolci come le mostarde sia di uva che quelle piccanti di frutta.