

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: Bevande analcoliche, distillati, liquori	Scheda 4.2
Nome del prodotto, compresi sinonimi e termini dialettali: Ratafià	
Territorio interessato alla produzione: intero territorio della Regione Autonoma della Valle d'Aosta	

Descrizione sintetica del prodotto: Liquore ai sensi del reg. (CEE) n° 1576/89 del Consiglio del 29/05/1989.

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: Infusione prolungata in acquavite di succo di ciliegie nere selvatiche o amarene a pari volume, noccioli schiacciati, scorza di limone e sciroppo di zucchero.
--

Materiali ed attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento : Materiali ed attrezzature autorizzati nel settore liquoristico.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione: Locali di norma autorizzati nel settore liquoristico.
--

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 ratafià ha origini antichissime. Anche se troviamo una citazione riportata su una pubblicazione del 1898 nel giornale "Le Mont-Blanc" si pensa che la sua produzione sia comunque antecedente.
