



VDA

PROSCIUTTIFICIO
GRAN SAN BERNARDO



JAMBON
ALLA **BRACE**
DI SAINT-OYEN

**IL PRIMO, UNICO
PROSCIUTTO COTTO
ARROSTITO IN UN VERO
FORNO A LEGNA**

**IL PRIMO, UNICO
PRODOTTO IN VALLE D'AOSTA
MATERIA PRIMA DI ALTISSIMA QUALITÀ
E RICETTA FEDELE ALLA TRADIZIONE**

PRESENTAZIONE AZIENDALE / itinerario



Prosciuttificio 2473

JAMBON alla BRACE

di Sain-Oyen

Eccellenza, tradizione, territorio

1

LAVORAZIONE

2

STORIA

di un prodotto d'autore

3

MARCHIO

visione e ricerca

4

**RICETTA
& CONFEZIONAMENTO**

5

MERCATO

dalle Alpi alle capitali del gusto



CONTATTI

Prosciuttificio 2473

JAMBON alla BRACE

di Sain-Oyen

Eccellenza, tradizione, territorio

Lavorazione



La nostra piccola azienda artigianale nasce in valle d’Aosta, terra di frontiera tra Italia, Francia e Svizzera.

Il nostro prodotto è strettamente legato alla tradizione e alla cultura locale, nel cuore delle alpi.

Il prosciuttificio 2473

Gran San Bernardo è una giovane realtà che ha come obiettivo la produzione e la valorizzazione di un prodotto gastronomico di eccellenza:

il JAMBON alla BRACE di Saint-Oyen

Il genepy, il miele biologico, la birra locale e la legna delle nostre montagne utilizzata per l’arrostitura sono gli ingredienti che fanno la differenza: con le loro caratteristiche conferiscono un gusto inimitabile.

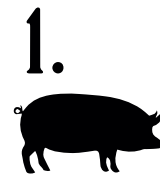
La Cottura avviene in un forno a legna costruito a posta per il nostro stabilimento, per questo il nostro prosciutto è “L’unico e Vero” fedele alla ricetta originale.



LA MATERIA PRIMA

Le cosce fresche vengono selezionate secondo rigorosi criteri e controlli igienico-sanitari e qualitativi.

SELEZIONIAMO SOLO MATERIA PRIMA DI ALTISSIMA QUALITÀ PERCHÉ INDICE DI UNA CARNE DALLE ELEVATE QUALITÀ NUTRIZIONALI DALLE QUALI RICAVARE UN PRODOTTO DI ECCELLENZA.



A TAVOLA

Il prosciutto viene raffreddato e marchiato, pronto per essere confezionato e distribuito.

Può essere gustato sia a fette sottili come antipasto che a fette spesse, servito come secondo piatto.

IL JAMBON ALLA BRACE DI SAINT-OYEN FA PARTE DEI PRODOTTI TIPICI PIÙ CONOSCIUTI E APPREZZATI DELLA CULTURA



IL DISOSSO

effettuato a mano da personale specializzato, secondo una particolare tecnica.

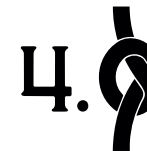
Rifiliamo la coscia in modo da affinarne il lato estetico, quando si tratta di **GUSTO** anche l'occhio vuole la sua parte



LA RICETTA 3.

Per calibrare attentamente il gusto e l'aroma,

SCEGLIAMO UNICAMENTE GENEPEY, MIELE BIOLOGICO E BIRRA ARTIGIANALE DELLE NOSTRE MONTAGNE CHE, CON LE LORO PECULIARITÀ, ACCENTUANO LE CARATTERISTICHE OLFATTIVE DI QUESTO PRODOTTO UNICO.



LA LEGATURA

anche questa fase avviene **manualmente** poiché ci consente di affinare **LA SUA FORMA TIPICA E ARTIGIANALE**



5. LA COTTURA

è il nostro forte, **il prosciutto cuoce a vapore per 25/26 ore con accorgimenti distintivi, successivamente è ARROSTITO ALLA BRACE IN UN FORNO A LEGNA COSTRUITO ARTIGIANALMENTE PER IL NOSTRO STABILIMENTO.**

La fase di cottura delle cosce è molto importante per ottenere la qualità che rispetti la storia di questo prodotto.

NELL' ARROSTITURA INFATTI CURIAMO OGNI DETTAGLIO: INAFFIAMO IL PROSCIUTTO CON LA BIRRA ARTIGIANALE LOCALE E SELEZIONIAMO IL LEGNO SUL TERRITORIO VALDOSTANO poiché anche da questa dipende la profumazione autentica del nostro Jambon.





2

STORIA

di un prodotto d'autore

Mathieu Cerisey,
fondatore del prosciuttificio Gran San Bernardo.

*“Sono nato e cresciuto a Saint-Oyen,
la mia storia si intreccia con il legame che ho con la tradizione del
mio paese, ma anche con una buona intuizione e un grande
sogno.”*

Nel 2020, nonostante il periodo di grande sfida globale decide di lavorare all'apertura del prosciuttificio per realizzare un grande progetto: **fare conoscere al mondo l'eccellenza gastronomica della sua terra. L'obiettivo è quello di arrivare alla certificazione IGP.**

Insieme al suo giovane staff cura ogni parte della produzione con grande attenzione, dalla richiesta di costruire un forno ad Oc per l'arrostitura a legna, sino al più piccolo dettaglio della ricetta, è solo in questo modo che si può dare forma a questo grande progetto:

**UN JAMBON ALLA BRACE D'AUTORE,
UN VERO GIOIELLO GASTRONOMICO ITALIANO
CHE SI DIFFERENZIA DA TUTTI GLI ALTRI PER
CARATTERISTICHE E PREPARAZIONE.**

La nostra comunità cucina da quasi 50 anni questo prosciutto locale e lo celebra nella sua sagra dedicata: la Sagra del Jambon Alla brace di Saint-Oyen.

“tutti gli anni, dal 1978, il primo week-end di agosto insieme alla Pro Loco, io, tutta la mia famiglia e tutti gli abitanti di St-Oyen, lavoriamo una settimana per la buona riuscita di questa sagra. E' sempre stato l'appuntamento piu importante dell'anno per il nostro piccolo paese di Montagna.”

spiega Mathieu Cerisey, “con il passare degli anni la sagra è diventata sempre piu grande e il prosciutto sempre piu conosciuto sia in Valle d'Aosta che fuori Valle, grazie alla partecipazione della Pro-loco a feste in altre località. Nel frattempo il prosciutto ha anche ottenuto la certificazione P.A.T.

“Ho sempre pensato: interessante, ma c'è qualcosa che non va: durante la sagra venivano cucinati e arrostiti sul momento e poi serviti alcuni prosciutti prodotti fuori dalla Valle d'Aosta”

Durante la sagra si è sempre solo eseguito l'ultimo passaggio di cottura, tralasciando tutti quelli precedenti.

*"vista questa interessante storia, dal 2008 fino all'apertura del mio prosciuttificio un'altra azienda ha commercializzato un prosciutto chiamato -cotto alla brace di Saint-Oyen- nonostante venisse prodotto totalmente fuori dalla nostra regione, mantenendo di valdostano soltanto il nome. Sono contrario a queste scelte dettate dal mero commercio e ingannevoli per il consumatore. Ho sempre pensato che il nostro prosciutto meritasse un futuro migliore. Così, **partendo dalle basi del jambon cucinato alla sagra, nel mio prosciuttificio, abbiamo progettato tutte le fasi di lavorazione, dalla coscia fresca al prodotto finito, per ottenere un prosciutto valdostano della più alta qualità possibile**"*

**IN QUESTO MODO OGNI GIORNO,
CONTINUIAMO A CELEBRARE
E MIGLIORARE QUELLO CHE CI UNISCE.**





3

MARCHIO

visione e ricerca

Il nostro marchio racconta la nostra storia: 2.473 è l'altezza del colle del Gran San Bernardo, in Valle d'Aosta, il punto di partenza del nostro viaggio.

Le linee decise celebrano l'unione e il legame con la terra, in particolare con i boschi dai quali provengono le erbe aromatiche e la legna per l'arrostitura del nostro prosciutto: ingredienti che conferiscono caratteristiche olfattive e gustative eccezionali.

Grande importanza è data ai packaging e alla cura della estetica in generale, un buon prodotto secondo noi deve essere anche bello, da gustare anche con gli occhi.

**IL NOSTRO MARCHIO PARLA
DI UN TEMPO LENTO, RISPETTOSO
E INSIEME POTENTE E VIVO,
PROPRIO COME LA NOSTRA VISIONE
DI RICERCA E QUALITÀ.**





4



LA RICETTA e IL CONFEZIONAMENTO

Antipasto e secondo piatto

La peculiarità del nostro Prosciutto Gourmet è che può essere **gustato come antipasto**, tagliato a fette sottili, oppure **come secondo piatto**: tagliato a fette spesse servito caldo. Entrambe le versioni ne esaltano le diverse ed eccezionali peculiarità di profumi e sapore.

GLI ORDINI SONO POSSIBILI
NEI SEGUENTI FORMATI:

PROSCIUTTO INTERO

10/12 Kg

MEZZO PROSCIUTTO

5/6 Kg

UN QUARTO

2,5/3 Kg

TRANCIO

0,5/1,5 Kg

5



MERCATO

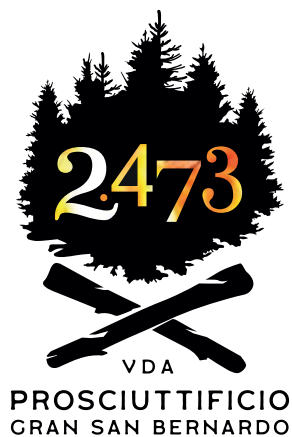
dalle Alpi alle capitali del gusto

Il nostro Jambon Alla brace, è classificato come un prosciutto di fascia alta per le sue caratteristiche, le sue materie prime e la preziosità della sua produzione limitata.

Molte realtà italiane ed Europee hanno già scelto di proporlo nei propri locali, ristoranti, gastronomie e botteghe alimentari.

**IL NOSTRO GIOVANE PROSCIUTTIFICIO
NON HA UN LUNGO PASSATO,
MA GUARDA AD UN GRANDE FUTURO.**

**GRAZIE A CHI VORRÀ INTRAPRENDERE
QUESTO VIAGGIO NEL GUSTO INSIEME A
NOI.**



CONTATTI

PROSCIUTTIFICIO GRAN SAN BERNARDO 2473 srls

LOC. Flassin 2 11010 Saint-Rhémy-en-Bosses (AO)
Valle d'Aosta, Italia

MATHIEU CERISEY +39 333 2884420

prosciuttificiogsb@gmail.com

prosciuttificio2473.it





VDA

PROSCIUTTIFICIO
GRAN SAN BERNARDO