

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: **Formaggi**

Scheda 1.8

Nome del prodotto, compresi sinonimi e termini dialettali: **Séras**

Quando il prodotto è ottenuto in alpeggio, la menzione alpeggio segue il nome del prodotto

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

Descrizione sintetica del prodotto:

Prodotto caseario derivato dal siero della lavorazione dei formaggi ottenuti da latte di vacca di razza valdostana, capra e pecora.

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 porta il siero a una temperatura di 85-90 °C e si attende la formazione del coagulo che una volta affiorato viene raccolto con un mestolo forato (potse forete) e messo negli stampi o fuscelle per essere sgocciolato per alcune ore. E' ammessa l'eventuale aggiunta di un piccola percentuale di latte di capra o pecora intero (massimo 10%) nel séras ottenuto a partire dai medesimi latti

Qualora il séras venga prodotto in alpeggio vedasi specifica scheda di deroga nonché la delibera regionale n° 1723 del 27/05/2000.

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

Caldai in rame o acciaio

Fuscelle in plastica;

Tavole di legno , plastica o acciaio per la stagionatura.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e di stagionatura

Relativamente ai locali di lavorazione, il séras si produce in strutture di trasformazione per prodotti lattiero caseari o locali autorizzati all'uso.

La conservazione avviene in locali tali da assicurare, anche con accorgimenti tecnici, una temperatura inferiore o uguale a 6 °C.

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

Il termine séras ha origini antichissime e a suo tempo l'Amministrazione regionale svolse una ricerca a tal riguardo per la possibile richiesta di DOP.