

Generalità		Séras	
Presentazione	<p>Séras Pregiata ricotta di colore chiaro e dal sapore leggermente acidulo e sapido: un latticino magro, fresco o di breve/media stagionatura, con pasta da molle a dura (secondo stagionatura). È l'ultimo prodotto caseario che si ricava nella catena di caseificazione del latte intero di pecora, capra o vacca dopo la produzione del formaggio. Viene ottenuta dal siero di latte vaccino, ovino, caprino o misto, portato in caldaia a 80÷90 °C, in cui si provoca la flocculazione delle sieroproteine (albumine e globuline) che assumono una particolare forma "a fiocco" e affiorano sulla superficie. La Ricotta offre aromi estremamente gradevoli, dolci di latte, di fieno, talvolta di erba e la freschezza è il carattere che più emerge. Il sapore è dolce e delicato, soprattutto nelle ricotte di siero di latte ovino, caratterizzate da un più alto contenuto in grasso. Dal punto di vista nutrizionale la ricotta è un prodotto molto nobile, ricco in proteine. Il Séras ha forma parallelepipedica a base quadrata, con lato di 10÷20 cm e peso molto variabile da 0,2 a 3 kg. Il tipo "fresco" ha sentori dolci, di lattico fresco o leggermente acido, senza crosta, con superficie di colore bianco e pasta bianca e morbida; quello "affumicato", invece, ha una crosta abbastanza dura o dura, di colore marrone o rossiccio, con pasta abbastanza dura o dura, di colore marrone chiaro, con sentori di lattico cotto su cui spicca il riconoscimento del fumo. Si consuma subito dopo la preparazione, oppure, se affumicato, dopo stagionatura di qualche mese. Prevalentemente viene utilizzato il tipo "fresco", porzionato a fette e accompagnato con polenta o patate lesse, oppure condito con olio e pepe e abbinato al pane integrale, oppure come dessert, dolcificato con zucchero e miele. Il prodotto affumicato si presta ad essere grattugiato per insaporire ricette della tradizione locale (pasta con ricotta, pomodoro e basilico, agnolotti al ripieno di ricotta e verdure). Abbinamento con vini bianchi, secchi, giovani, di medio corpo (Roero Arneis, Langhe Favorita, Langhe Chardonnay, ...). Impastando il Séras con aglio, olio, sale, peperoncino, ginepro, finocchio e cumino si ottiene il Salignouñ.</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Valle d'Aosta	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Valle d'Aosta	
	Province-Zona	Provincia di Aosta : intero territorio della regione	
	Tipologie	Fresco	Affumicato
Allevamento	Tipo	Allevamento, Pascolo Vacche, Pecore, Capre, di varie razze, stanziate nel territorio	
	Alimentazione	Essenze fresche, o affienate nel periodo invernale	
Storia	<p>Il nome <i>Séras</i>, come anche quelli simili "<i>Seirass</i>", o "<i>seré</i>", utilizzati in Piemonte e Valle d'Aosta per indicare la "ricotta", derivano dal latino <i>Seracium</i>, e dal francese <i>Serai</i> o <i>Seret</i> (in Svizzera ed in Alta Savoia la Ricotta viene tuttora chiamata <i>Sérac</i>).</p> <p>Le sue origine sono antiche, tanto che il suo nome compare su manoscritti e documenti risalenti al 1268: pare, infatti, che i casari di allora la producessero per le nobili famiglie che dimoravano nei castelli valdostani.</p> <p>La ricotta, quale recupero di sottoprodotto della lavorazione del latte, fu di gran consumo nel Medioevo ed il medico vercellese Pantaleone da Confienza ne diede naturalmente notizia nella sua "<i>Summa Lacticiniorum</i>" (1477), indicando l'allora molto rinomato "<i>Seras di Nus</i>" valdostano quale tipologia di riferimento per questo tipo di lavorazione. Pantaleone scrisse di aver mangiato comunque ottimi "<i>Seras</i>" anche ad Avigliana, Chieri e Savigliano.</p> <p>Quando dagli alpeggi si doveva portare a valle la ricotta, per conservarla, bisognava essicarla e stagionarla. Durante il trasporto veniva posta in mezzo al fieno per essere protetta, ma allo stesso tempo assumeva aromi del tutto particolari. Così nacque il Séras.</p> <p>La tecnica per la preparazione di questo formaggio non è codificata, ma le regole della sua preparazione sono ancora tramandate di generazione in generazione e pertanto risalgono ad un periodo ben anteriore ai 25 anni (limite minimo temporale per i prodotti PAT).</p>		

Descrizione		Séras	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Preparazione casearia	
	Materia prima	Siero di latte	
	Lattifera	Pecora, Capra, Vacca	
	Trattamento		
	Temperatura Cagliata	n.a.	
	Umidità pasta	Molle, Cremoso	Semiduro, Duro

	Tecnologia	Ricotto	Ricotto, Affumicato
	Stagionatura	Freschissimo	Fresco, o Semistagionato
	Conten. Grasso	Magro	
Geometria forma	Aspetto	Parallelepipedo a base quadrata	
	Facce Dimensioni (cm)	Piane Ø 10÷20	
	Scalzo Dimensioni (cm)	n.d. n.d.	
Peso	Kg	0,2÷3,0	
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Assente	Pulita
	Aspetto	Rugoso (per i segni delle fucelle), Umido, Fine o Granuloso	Rugoso (per i segni delle fucelle), Asciutto, Granuloso
	Colore	Bianco	Marrone o rossiccia
	Spessore	Assente	Sottile
	Consistenza	Morbida	Dura, Secca
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco	Marrone chiaro
	Struttura	Molle, Abbastanza fine o Leggermente Granulosa (più ruvida se prodotta con siero di latte di vacca)	Abbastanza dura o dura, Granulosa, Friabile
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Assente n.a. n.a. n.a.	
	Intensità, Persistenza, Riconoscimenti, Retrogusto	Bassa Lattico fresco, Erbaceo (possibile)	Media Fumo, Lattico cotto
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce (non viene aggiunto sale), Acido leggerissimo	Tendenzialmente Dolce, Poco Salato
Sensazioni Trigeminale	n.a.		
Struttura (in bocca)	Morbido, Adesivo	Granuloso, Leggermente	Leggermente Duro o Duro, Granuloso, Abbastanza Friabile
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	n.d. – Formaggio Magro	

Utilizzo		Séras
Utilizzo	In tavola	Si consuma soprattutto fresco, porzionato a fette e accompagnato con polenta o patate lesse, oppure condito con olio e pepe e abbinato al pane integrale, oppure come dessert, dolcificato con zucchero e miele
	In cucina	Il prodotto stagionato o affumicato si presta ad essere grattugiato per insaporire ricette della tradizione locale (pasta con ricotta, pomodoro e basilico, agnolotti al ripieno di ricotta e verdure)
Abbinamenti	Vino	Abbinamento con vini bianchi, secchi, giovani, di medio corpo (Roero Arneis, Langhe Favorita, Langhe Chardonnay, ...)

Produzione		Séras			
Periodo produzione		Tutto l'anno I prodotti migliori si ottengono nel periodo estivo, quando l'alimentazione del bestiame è a base di foraggio fresco			
Materia prima: • Siero di latte, • Latte, • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	≤ 100	≤ 100	≤ 100	
	Provenienza	Allevamento, Pascolo			
	Munte	n.d.			
	Trattamenti Fisici	n.a.			
	Trattamenti Termici	n.a.			
	Aggiunte	Al fine di attivare la coagulazione si aggiunge nella massa una modesta quantità di acido citrico Per aumentare la resa qualche trasformatore aggiunge al siero anche una piccola percentuale di latte (la ricotta più digeribile, però, è quella ottenuta da solo siero di latte)			
Preparazione	Il siero di latte, residuo della lavorazione dei formaggi (in genere da latte crudo), viene messo in caldaia e, dopo l'aggiunta di acido citrico e di eventuale latte, viene scaldato alla temperatura di 80÷90 °C				
Coagulazione	Tipologia, Temperatura, Tempo di presa, Tipo di caglio	Acido-Termica 80÷90 °C (Flocculazione: l'alta temperatura favorisce la coagulazione delle sieroproteine (albumine e globuline) che assumono una particolare forma "a fiocco" ed affiorano in superficie)			
Rottura coagulo	Dimensione	n.a.			
Cottura	°C – Tempo - Azione	n.a.			
Formatura e Trattamenti forma	Formatura	Completata la flocculazione, con la spannarola si procede alla schiumatura del siero ed alla relativa estrazione della ricotta che viene depositata in cestelli, o in tele di lino per scolare la scotta residua			
	Affumicatura			L'affumicatura è un metodo antico di mantenimento che si effettua in appositi locali esponendo il prodotto al fumo di legna. Prima dell'affumicatura alla ricotta viene aggiunta "a secco" una piccola quantità di sale	
Stagionatura	Tempo °C - UR%	Il prodotto viene refrigerato e, una volta raffreddato, è pronto per essere venduto e consumato nel giro di qualche giorno		Fino a qualche mese, in locali freschi e aerati	
	Trattamenti in maturazione	n.a.			