

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 1.9

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

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:

Séras fresco ottenuto da latte di vacca di razza valdostana, di pecora o di capra insaporito con spezie. (vedi scheda specifica)

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:

Al séras fresco si aggiungono sale, olio, un goccio d'aceto e spezie varie a piacimento (pepe, cannella ecc.). Prodotto piccante, il séras viene impastato con sale, olio e polvere di peperoncino, aglio, ginepro, finocchio, cumino o erbe e fiori essiccati per dare più risalto all'aroma, fino ad ottenere una pasta omogenea. La pasta ottenuta assume quindi il colore delle spezie ed erbe aggiunte che tende al rosa.

Qualora il salignoùn 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 :

Ciotola o terrina in cui mescolare il séras con i condimenti e le spezie. Si usano anche recipienti in vetro, acciaio e ceramica

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e di stagionatura

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

La conservazione avviene in locali con temperature idonee alla conservazione di latticini freschi.

Non avviene la stagionatura del prodotto.

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

Anche in questo caso il metodo di lavorazione pur seguendo una traccia comune lascia spazio a modifiche. Si tratta comunque di un prodotto presente sulle tavole dei valdostani sicuramente dal 1800 anche se è evidente e lecito pensare che la trasformazione del séras in salignoùn sia di molto precedente.

Sempre sul libro il "Casaro Valdostano" di G.A. Negri del 1957 viene fatta una prima descrizione.