

Categoria I

1) CATEGORIA: PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE (MIELE, PRODOTTI LATTIERO-CASEARI DI VARIO TIPO ESCLUSO IL BURRO)

2) NOME DEL PRODOTTO: SEIRASS DEL FEN O SARAS DEL FÈN

3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.

Caratteristiche

Il *Saras del Fèn* è una ricotta di breve-media stagionatura, si presenta alla vendita avvolta in fieno di montagna (generi *Festuca*) che, anche essiccati, mantengono un vivace colore verde. La forma è genericamente tonda, può presentarsi con una parte più schiacciata per l'effetto della stagionatura sugli assi.

Dimensioni: peso da 0,700 a 3,00 kg, altezza da 10,0 a 15,0 cm, diametro da 10,0 a 20,0 cm.

Crosta: essendo una ricotta, non è possibile parlare di una vera e propria crosta, oltre alla presenza dell'erba di montagna, la porzione esterna, sottostante la festuca, risulta ricoperta da muffe, che nei diversi contesti di stagionatura, assume un colore che va dal giallo paglierino sino ad un colore verde grigio.

Pasta: è compatta e finemente granulosa, di colore bianco-avorio con possibile imbrunimento a stagionatura avanzata.

Sapore: si percepisce una delicata sensazione di dolce nelle produzioni più giovani con richiami al buon sentore di erbe di montagna, il gusto si fa più saporito con aromi più intensi nelle ricotte più stagionate.

Metodiche di lavorazione

Tecnica di produzione.

Il *Saras del Fèn* viene prodotto impiegando siero di latte vaccino e/o ovino e/o caprino, nonché una miscela dei tre in varia percentuale, con eventuali aggiunte che oscillano dal 5% al 15% di latte intero crudo vaccino e/o ovino e/o caprino. Generalmente non è utilizzato il latte proveniente da vacche di razza frisona.

Il siero, risultato dalla caseificazione appena conclusa, viene riscaldato gradualmente sino a raggiungere al massimo 70 °C. A queste temperature, viene aggiunto il latte vaccino e/o ovino e /o caprino nella misura dal 5% al 15% rispetto al siero impiegato e si prosegue il riscaldamento fino ad un massimo di 85 °C.

Raggiunta la temperatura, viene unita una sostanza acidificante, che può essere acido citrico, aceto o Bouna (miscela di erbe aromatiche tipiche della zona di produzione). In questa fase le sieroproteine, destabilizzate dalle alte temperature raggiunte e dall'aggiunta dell'agente acidificante, formano dei fiocchi che affiorano sulla superficie del siero dando origine alla ricotta.

Si prosegue nel riscaldamento anche a ricotta ottenuta, la "cottura" ha lo scopo di asciugarla ulteriormente, di norma si raggiungono i 90-95 °C.

Terminata la fase di cottura, la ricotta viene estratta, messa in una tela e successivamente appesa per permettere lo sgrondo dal siero. Trascorse 20-24 ore dall'estrazione, il *Saras del Fèn*, può essere sottoposto ad una pressatura che ne accentui lo spurgo.

La salatura può essere effettuata in pasta, durante l'estrazione dell'impasto dalla tela, ed essere integrata oppure interamente effettuata a secco, esternamente alla forma, a inizio stagionatura.

La stagionatura viene effettuata in cantine, grotte oppure in locali condizionati nei quali siano garantite le condizioni ottimali di temperatura e di umidità che garantiscano un'efficace asciugatura. Il *Saras del Fèn* al termine della stagionatura viene avvolto in un tipo di erba locale, la *Festuca* spp., che viene preparata nel periodo primaverile – estivo ossia dopo essere stata raccolta, viene fatta essiccare all'ombra. La stagionatura si deve protrarre per un periodo minimo di 21 giorni e può proseguire fino a oltre 3 mesi.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Provincia di Torino, zona del Pinerolese, nei seguenti comuni della Comunità Montana della Valli Pinerolesi: Angrogna, Bricherasio, Bibiana, Bobbio Pellice, Luserna San Giovanni, Lusernetta, Rorà, Torre Pellice, Villar Pellice, Cantalupa, Pinerolo (limitatamente al territorio montano), Fenestrelle, Inverso Pinasca, Massello, Perosa Argentina, Perrero, Pinasca, Pomaretto, Porte, Pragelato, Prali, Pramollo, Roure, Salza di Pinerolo, San Germano Chisone, Usseaux, Villar Perosa.

5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI

Caldaie di lavorazione in rame, tele casearie in materiali naturali, assi per la stagionatura di legno. Utilizzo di fieno di festuca per ricoprire la superficie del prodotto.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Locali di lavorazione come da normativa sanitaria. Locali di stagionatura: celle frigorifere o cantine/grotte con pareti, pavimenti e soffitti geologicamente naturali salvaguardando l'igiene di produzione.

7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI

La più antica attestazione del *Saras del Fèn* è quella contenuta nella Miscellanea Valdostana dello storico Ferdinando Gabotto, ove sono riportati i prodotti del feudo Chatel-Argent a Villeneuve relativi agli anni 1267-68.: tra essi figura appunto un sottoprodotto del formaggio denominato Saras.

Le prime precise notizie sul *Saras del Fèn* risalgono invece al Quattrocento. Nella Summa Laticinorum del 1477 del medico Pantaleone da Confienza, si parla di "seracia", bianchi, magri e compatti, di forma quadrangolare. Nelle trattazioni di molti autori il *Saras del Fèn* viene spesso confuso con la ricotta: tale confusione è legittima, data la grande affinità di lavorazione dei due prodotti. Tuttavia l'etimologia è diversa in quanto il termine ricotta deriva dall'aggettivo latino "recoctus". Al di là della forma e delle dimensioni sono in particolare le tecniche di produzione e di stagionatura che dimostrano che fin da allora si trattava di un prodotto diverso. Da notare che lo stesso Pantaleone individua una differenza importante tra la ricotta e il saras proprio nell'aggiunta del latte.

La parola "seratium" deriva da "serum" (in dialetto "seras"), cioè siero di latte, residuo della lavorazione casearia, ovvero la parte acquosa-salina del latte, privata di buona parte del suo grasso, con la quale inizia ancora oggi la lavorazione del Saras.

La consuetudine di avvolgere il *Saras del Fèn* in un fieno particolare accompagna la storia di questo prodotto fin dalle sue origini e da questa tradizione valdese è derivato il nome "del Fèn".

Sulle origini delle tecniche di trasformazione di questa ricotta stagionata ha inoltre influito l'apporto Saraceno. La presenza dei Saraceni nelle Valli Valdesi è ampiamente attestata da una serie di toponimi ed è probabilmente all'origine delle leggende relative alla presenza di "un uomo selvaggio" che avrebbe introdotto in valle nuove pratiche casearie.

Tuttavia la migliore testimonianza della storicità del *Saras del Fèn* è rappresentata dalla raccolta ufficiale di documenti e risultati effettuata dall'On. Avv. Francesco Meardi in occasione dell'Inchiesta Agraria Ministeriale promossa dal deputato della Destra Storica Stefano Jacini. Tali risultati sono infatti stati pubblicati in "Atti della Giunta per la Inchiesta Agraria sulle condizioni della classe agricola, Vol. III, Roma, Forzani & C., 1883, pp.198, 202" che attualmente rappresenta il documento principale che attesta l'esistenza del Saras del Fèn da almeno 120 anni.

Bibliografia:

Sandro Doglio, *Le cose buone del Piemonte: I Formaggi*, Daumerie per Unioncamere Piemonte, 1996

DEROGHE

1) NOME DEL PRODOTTO: SARAS DEL FÈN
2) OGGETTO DELLA RICHIESTA DI DEROGA (ART. 8, COMMA 2, DEL DECRETO LEGISLATIVO N. 173 DEL 1998) E MOTIVAZIONI DELLA STESSA
Caldaie di lavorazione in rame, tele casearie in materiali naturali, assi per la stagionatura di legno, fieno di festuca.
3) OSSERVAZIONI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE DEL PRODOTTO OTTENUTO CON METODICHE TRADIZIONALI
Possibili rischi e pericoli che possono verificarsi durante la lavorazione
Trattandosi di produzione casearia a trattamento termico le difficoltà sono nel tempo di asciugatura e nella umidità del prodotto finito. Normalmente non si considera la ricotta un prodotto caseario con particolari rischi e pericoli. Attenzione alla corretta raccolta, pulizia ed essiccazione della Festuca.
Procedure operative in grado di assicurare uno stato soddisfacente di igiene
Cura nella fase di sgrondo dopo la formatura e passaggio controllato per la asciugatura/stagionatura.
4) RIFERIMENTI NORMATIVI
Normativa sanitaria vigente, nessun riferimento normativo specifico relativo al prodotto in oggetto.
5) EVENTUALI ANNOTAZIONI DEI SERVIZI SANITARI REGIONALI
Non esistono specifiche annotazioni dei servizi sanitari regionali.
6) RISPONDENZA DEL PRODOTTO FINALE AI REQUISITI DI SALUBRITA' E SICUREZZA PREVISTI DALLA VIGENTE NORMATIVA
La tecnologia, che prevede un considerevole trattamento termico, fa del Saras del Fèn un prodotto caseario da inserire in una fascia di prodotti a medio-alta rispondenza ai requisiti di salubrità e sicurezza.