

Categoria D

1) CATEGORIA: FORMAGGI

2) NOME DEL PRODOTTO: SEIRASS (SAIRASS) DI LATTE o RICOTTA PIEMONTESE

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

Caratteristiche

Il *Seirass di Latte* o *Ricotta Piemontese* viene ricondotto erroneamente ad un latticino della tipologia “ricotta”. In effetti la sua tecnica di produzione lo fa rientrare a pieno titolo tra i formaggi, essendo il risultato di una coagulazione acida e presamica del latte. A differenza delle altre ricotte, questa è prodotta a partire da puro latte, in passato principalmente di pecora, adesso solo di latte vaccino. La forma del *Seirass di Latte* o *Ricotta Piemontese* è tradizionalmente quella del caratteristico cono arrotondato che deriva dall’impiego di tele cucite a formare appunto un cono.

Dimensioni: peso da 1,0 a 1,5 kg, anche se più recentemente sono comparse pezzature inferiori per esaudire le richieste dei piccoli consumatori.

Crosta: come per le altre ricotte fresche, non è possibile parlare di crosta.

Pasta: bianca, umida, morbida, a tessitura finissima e fusibile in bocca.

Sapore: dolce di latte, delicato, molto gradevole e vellutato al palato, il gusto si distacca molto dalla classica ricotta per morbidezza e dolcezza.

Metodiche di lavorazione

Il *Seirass di latte* o *Ricotta Piemontese* unisce le tecnologie del formaggio a quella ricotta, perché come per la ricotta si scalda la materia prima, in questo caso il latte, sino agli 80 °C circa ma aggiungendo caglio, come nel formaggio, a temperature inferiori; ne risulta un prodotto finito che non solo è formato dalle sieroproteine (come nella ricotta da siero) ma anche da una parte delle caseine, oltre al grasso, che il latte contiene in maggior quantità del siero.

Tecnica di produzione.

Si impiega latte vaccino (un tempo anche ovino ma sempre in purezza), appena munto o ben refrigerato. Il latte non deve aver subito delle acidificazioni prima della lavorazione. Non si deve miscelare con siero.

Si avvia il riscaldamento del latte (tradizionalmente con caldaie di rame a fuoco diretto) con una velocità di riscaldamento abbastanza rapida e mantenendo il latte sempre in agitazione. Alla temperatura di circa 20 °C si procede all’aggiunta di sale da cucina in ragione di circa 0,5 kg per 100 litri di latte, sempre proseguendo il riscaldamento. Alla temperatura di circa 35 °C si aggiunge il caglio, di tipo liquido di vitello, in ragione di circa 100 ml per 100 litri di latte. L’aggiunta del caglio non vuole avere l’obiettivo di far coagulare il latte ma solo di modificarne la composizione ed il comportamento al fine di predisporlo alla flocculazione, sia delle sieroproteine che di una parte delle caseine in forma di fiocchi umidi e sieri.

Dopo l’aggiunta del caglio, che avviene durante il riscaldamento, si aumenta la fiamma per portare velocemente il latte, sempre agitato, a temperature di circa 80 °C. Al raggiungimento di tale temperatura, inizieranno a formarsi in superficie i fiocchi di ricotta, formando una strato superficiale abbastanza spesso. Si interrompe il calore e l’agitazione. Si lascia affiorare per alcuni minuti e si procede all’estrazione del *Seirass di latte*, sgocciolandolo parzialmente prima di deporlo su un tavolo spersoio in inox. Sul tavolo il *Seirass di latte* deve ancora perdere un poco di siero, ma senza diventare particolarmente asciutto. Si pone il tavolo spersoio in un locale freddo per permettere il raffreddamento veloce del prodotto.

Passate alcune ore, circa 8–12, si procede al trasferimento della massa estratta all’interno di un contenitore alimentare, dove viene sbattuta con un frustino da cucina per rendere l’insieme fine e vellutato.

Terminata la sbattitura si pone la massa all’interno degli appositi sacchetti a forma di cono, normalmente in lino fine oppure, più modernamente in nylon alimentare a trama fine. Si appendono o si appoggiano i coni così preparati ancora in un contenitore alimentare per permettere un ulteriore sgrondo del siero in eccesso ma

senza farli spurgare troppo.

Il *Seirass di latte* o *Ricotta Piemontese* è quindi pronto per la vendita. Il mantenimento della catena del freddo è obbligatorio essendo un prodotto caseario molto umido, ove eventuali microrganismi di re-inquinamento potrebbero deteriorare rapidamente il prodotto, oltre ad innescare possibili contaminazioni batteriche dannose alla salute del consumatore.

Il consumo deve essere rapido, non oltre i 3-4 giorni.

4) ZONA DI PRODUZIONE

E' probabile che il *Seirass di latte* o *Ricotta Piemontese* abbia visto la luce nella zona cuneese di Roaschia, molto conosciuta per la fervente attività di allevamento transumante di greggi ovini. In seguito si è diffuso anche in altri territori cuneesi e torinesi ma è più corretto definire, in mancanza di dati storici precisi, il territorio in tutto il Piemonte.

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

Caldaie di rame, fuoco diretto con gas, teli di lino per l'estrazione.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Locali di lavorazione come da normativa sanitaria. Locali di stagionatura o meglio di conservazione: celle frigorifere o luoghi freschi ad uso alimentare.

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

Relativamente al *Seirass di latte* o *Ricotta Piemontese* sono state reperite numerose testimonianze orali.

DEROGHE

1) NOME DEL PRODOTTO: SEIRASS (SAIRASS) DI LATTE o RICOTTA PIEMONTESE
2) OGGETTO DELLA RICHIESTA DI DEROGA (ART. 8, COMMA 2, DEL DECRETO LEGISLATIVO N. 173 DEL 1998) E MOTIVAZIONI DELLA STESSA
Caldaie di rame, fuoco diretto con gas, teli di lino per l'estrazione.
3) OSSERVAZIONI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE DEL PRODOTTO OTTENUTO CON METODICHE TRADIZIONALI
Possibili rischi e pericoli che possono verificarsi durante la lavorazione
La tecnica di produzione prevede un riscaldamento del latte sin oltre gli 80°C quindi la “bonifica termica” della materia prima è assicurata, occorre invece fare attenzione a successivi re-inquinamenti nelle fasi di raffreddamento e confezionamento.
Procedure operative in grado di assicurare uno stato soddisfacente di igiene
Rispetto delle temperature di raffreddamento della massa caseosa ottenuta, mantenimento della catena del freddo sino alla consegna nei punti vendita.
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
Dal punto di vista merceologico il <i>Seirass di Latte o Ricotta Piemontese</i> è un formaggio ma dal punto di vista tecnologico è riconducibile ad una ricotta. I trattamenti termici previsti sono una buona assicurazione sui requisiti di salubrità e sicurezza previsti dalla vigente normativa. Occorre aggiungere che bisogna prestare una ferrea attenzione alla catena del freddo.