Categoria I

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

2) NOME DEL PRODOTTO: MORTRETT o MURTRET

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

Caratteristiche

Il *Mortrett* o *Murtret* è una preparazione alimentare ottenuta dall'impasto di parti di tome (o cagliata sgocciolata derivante dalla preparazione della toma) locali con spezie, in una versione molto più moderna alcuni produttori utilizzano, al posto della Toma, della ricotta vaccina. Per la forma ne esistono due versioni, una di forma leggermente tondeggiante e piccola, l'altra di forma schiacciata e più pesante

Dimensioni: peso da 0,25 a 0,5 kg la versione tondeggiante, sino a 2 kg quella a forma schiacciata.

Crosta: assente quando il *Mortrett* o *Murtret* è appena formato, sempre più presente e scura nelle produzioni stagionate.

Pasta: dura, compatta, leggermente asciutta nelle produzioni giovani, secca in quelle essiccate e/o affumicate, sempre con la presenza delle spezie (peperoncino e cumino).

Sapore: deciso, con inserimenti di sapore dovuti alle spezie aggiunte.

Metodiche di lavorazione

Il *Mortrett* fa parte di quelle preparazioni casearie che partono, come processo produttivo, da un prodotto caseario precedente.

Tecnica di produzione.

Si utilizzano tome stagionate, un tempo si utilizzavano soprattutto quelle non riuscite o difettose o invendute. Si elimina la crosta e si taglia la pasta in dadini di 1-1,5 cm.

I dadini sono mescolati con ricotta ottenuta dal siero della toma (la miscela contiene circa il 30 % di ricotta), unendo anche in abbondante quantità sale, peperoncino ed eventualmente pepe, pestati finemente. Si inserisce l'impasto in un sacchetto di tela del diametro di circa 15 cm ed alto 15-20 cm, che viene chiuso.

Il tutto è pressato mediante pietre o panca di caricamento. Dopo circa 40 giorni, terminata la fase di pressatura, si ha un periodo di stagionatura (da 60 giorni a 6 mesi o 1 anno). In seguito alla stagionatura si ha la formazione di una crosta giallo-rosata.

Una variante nell'impiego della materia prima per la produzione del *Mortrett*, è l'utilizzo di sola ricotta vaccina oppure di cagliata di latte acido impastata con peperoncino e sale, successivamente formato in "palline" della dimensione di una mela e posto ad affumicare al di sopra di un camino per 10-15 giorni. Successivamente la parte esterna del *Mortrett* si presenterà molto scura a causa dell'affumicatura. Questa versione viene utilizzata prevalentemente grattugiata su primi piatti oppure in piccole scaglie con patate bollite.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Comuni dell'Alto Eporediese in provincia di Torino.

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

Contenitori in plastica alimentare per la miscelazione e mestoli in acciaio o legno per la preparazione. Tele in tessuto naturale. Assi di legno per la stagionatura.

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

Bibliografia:

Marco Parenti, *Alla ricerca del formaggio perduto*, Edizioni L'Arciere, 1997

DEROGHE

1) NOME DEL PRODOTTO: MORTRETT o MURTRET

2) OGGETTO DELLA RICHIESTA DI DEROGA (ART. 8, COMMA 2, DEL DECRETO LEGISLATIVO N. 173 DEL 1998) E MOTIVAZIONI DELLA STESSA
Tele casearie in materiali naturali, assi per la stagionatura di legno.
3) OSSERVAZIONI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE DEL PRODOTTO OTTENUTO CON METODICHE TRADIZIONALI
Possibili rischi e pericoli che possono verificarsi durante la lavorazione
Controllare il luogo e la temperatura dove viene posto il contenitore in plastica alimentare. Possibile inquinamento con insetti indesiderati se il contenitore non è coperto in modo apposito. Attenzione a non partire da formaggi con eccessiva umidità residua, con conseguente aumento dell'a_w (acqua libera). Attenzione all'impiego di spezie di origine nota.
Procedure operative in grado di assicurare uno stato soddisfacente di igiene
Solo una scrupolosa igiene delle attrezzature ed un elevato controllo degli insetti indesiderati, possono assicurare un prodotto con un soddisfacente stato di igiene.
4) RIFERIMENTI NORMATIVI
Normativa sanitaria vigente, nessun riferimento normativo specifico relativo al prodotto in oggetto.
5) EVENTUALI ANNOTAZIONI DEI SERVIZI SANITARI REGIONALI
Non esistono annotazioni dei servizi sanitari regionale.
6) RISPONDENZA DEL PRODOTTO FINALE AI REQUISITI DI SALUBRITA' E SICUREZZA PREVISTI DALLA VIGENTE NORMATIVA
Una ricerca "Analisi e prevenzione dei rischi sanitari per i Prodotti Agroalimentari Tradizionali Piemontesi", (Programma Regionale di ricerca, sperimentazione e dimostrazione agricola 2004) ha valutato, analizzando alcuni campioni di alcuni produttori, quanto segue: il prodotto pur considerato a rischio, per l'abitudine a farlo stagionare avvolto in pezze di tessuto, può comunque essere considerato di qualità igienico sanitaria medio alta, meglio se in relazione alla possibile pastorizzazione delle materie prime ed alla stagionatura piuttosto prolungata (aiutata dalla affumicatura).