

## Categoria I

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

**2) NOME DEL PRODOTTO: SEIRASS STAGIONATO**

**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 stagionato* è un latticino della tipologia “ricotta”, prodotto a partire da siero di lavorazione di formaggio presamico di vacca, capra o pecora in purezza o misti. Oggigiorno è poco prodotto, limitato particolarmente al periodo estivo e di alpeggio, il *Seirass stagionato* in passato era la principale modalità di consumo della ricotta perché, attraverso la asciugatura e stagionatura, si poteva portare nel tempo la caratteristiche nutrizionali della ricotta fresca. Si presenta in forme differenti, sia leggermente tonda o a panettone che più schiacciata per effetto della pressatura.

*Dimensioni:* peso da 0,5 a 3,0 kg.

*Crosta:* presente, può avere una leggera patina di muffa grigiastra oppure si può presentare avvolta in erbe aromatiche di montagna come il Timo Serpillo.

*Pasta:* bianca, compatta, leggermente asciutta e consistente.

*Sapore:* dolce e delicato, salato con eventuali accenni al piccante.

### **Metodiche di lavorazione**

Il *Seirass stagionato* fa parte delle tecnologie casearie riguardanti la ricotta.

*Tecnica di produzione.*

Recuperato il siero dalla precedente lavorazione del formaggio di pecora, si deve avere l'accortezza di avviare subito dopo la produzione della ricotta in modo da evitare che il siero aumenti di acidità. Si avvia quindi il riscaldamento del siero portando la temperatura sino a 60°C, a questo punto è possibile aggiungere una percentuale di latte (per aumentarne la resa) in ragione del 5–10%. Storicamente si aggiungeva in questa prima fase di riscaldamento anche una piccola percentuale di sale per dare maggior sapidità alla ricotta senza però dare gusto salato. Si procede quindi ad aumentare il riscaldamento del siero sino a temperature di circa 90°C. A questa temperatura avviene la flocculazione della ricotta che risale in superficie ma, a differenza delle ricotte fresche, in questo caso si prosegue ancora con il riscaldamento sino ad arrivare, lentamente alla temperatura di 90 – 95°C. Nella tradizione si indicava come termine del riscaldamento l'inizio della formazione di bolle di siero che “rompono” lo strato superficiale della ricotta. Si estrae quindi la ricotta, che si presenta già più asciutta della sua “parente” fresca e si riempie un telo di tessuto naturale, dopo alcune ore di dissierazione si sposta in un luogo più asciutto per permettere di perdere più umidità, condizione essenziale per poter stagionare la ricotta. In alcuni casi si pone il *Seirass stagionato* ancora avvolto nel telo sotto una pressa per aumentare a dissierazione.

La salatura avviene normalmente a partire dall'estrazione e formatura e può ancora proseguire nelle prime fasi di stagionatura. La stagionatura avviene in ambienti abbastanza asciutti, ancora appesi nel telo oppure posti su assi ed eventualmente avvolti in erbe di montagna. La durata minima di stagionatura è variabile, si può considerare una durata minimo ragionevole di 50–60 giorni. Nella tradizione, specialmente del Piemonte nord-orientale, il *Seirass stagionato* poteva venire anche parzialmente affumicato disponendo le ricotte su un asse o immediatamente a fianco del camino o addirittura al suo interno.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

Tutto il territorio piemontese.

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

Caldaie di lavorazione in rame, mestolo in rame, spazzolino di saggina per raschiare il fondo della pentola durante il riscaldamento del siero, tele in tessuto naturale. Erbe aromatizzanti.

**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:

Giovanni Del Forno, *I Formaggi Tipici del Piemonte e della Valle d'Aosta*, Edizioni EDA, 1981

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

AA.VV., *I formaggi della Provincia di Cuneo*, ONAF, Delegazione di Cuneo, Stampa Provincia di Cuneo, 1997

## DEROGHE

<b>1) NOME DEL PRODOTTO: SEIRASS STAGIONATO</b>
<b>2) OGGETTO DELLA RICHIESTA DI DEROGA (ART. 8, COMMA 2, DEL DECRETO LEGISLATIVO N. 173 DEL 1998) E MOTIVAZIONI DELLA STESSA</b>
Caldaie di lavorazione in rame, mestolo in rame, spazzolino di saggina per raschiare il fondo della pentola durante il riscaldamento del siero, tele in tessuto naturale.
<b>3) OSSERVAZIONI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE DEL PRODOTTO OTTENUTO CON METODICHE TRADIZIONALI</b>
<b>Possibili rischi e pericoli che possono verificarsi durante la lavorazione</b>
La produzione del <i>Seirass stagionato</i> è una produzione di ricotta di tipo stagionato. Attenzione alla fase di asciugatura prima della stagionatura per evitare difficoltà di spurgo.
<b>Procedure operative in grado di assicurare uno stato soddisfacente di igiene</b>
Non evidenziando rischi e pericoli particolari collegati a fasi di processo o attrezzature/superfici particolari, delle corrette buone prassi igieniche normalmente applicate in una produzione casearia sono sufficienti.
<b>4) RIFERIMENTI NORMATIVI</b>
Normativa sanitaria vigente, nessun riferimento normativo specifico relativo al prodotto in oggetto.
<b>5) EVENTUALI ANNOTAZIONI DEI SERVIZI SANITARI REGIONALI</b>
Non esistono specifiche annotazioni dei servizi sanitari regionali.
<b>6) RISPONDENZA DEL PRODOTTO FINALE AI REQUISITI DI SALUBRITA' E SICUREZZA PREVISTI DALLA VIGENTE NORMATIVA</b>
La tecnologia produttiva del <i>Seirass stagionato</i> di pecora non presenta passaggi tecnologici che possano creare particolari pericoli per la salubrità e sicurezza alimentare.