Categoria D

1) CATEGORIA: FORMAGGI

2) NOME DEL PRODOTTO: SPRESS

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

Caratteristiche

Si definisce *Spress* un formaggio a latte crudo vaccino-caprino a pasta semicotta e pressato. La forma è la classica cilindrica a scalzo diritto e facce piane.
Dimensioni: peso molto variabile da 5 a 8 kg, scalzo da 5,0 a 10,0 cm, diametro da 20,0 a 30,0 cm.
Crosta: di tonalità variabile a seconda del luogo di stagionatura.
Pasta: giallo paglierino, compatta, con occhiatura diffusa.
Sapore: aromatico e dolce nelle stagionature brevi, più intenso nei formaggi più stagionati, con sentori.
In gergo dialettale *Spress* significa formaggio, per alcuni indica anche il formaggio "giovane" appena prodotto oppure consumato non stagionato.

Metodiche di lavorazione

Preparazione del latte: il latte di vacca può essere impiegato intero o parzialmente scremato per affioramento, a questo si aggiunge il latte caprino in percentuali variabili, anche in percentuale superiore a quello di vacca.
Coagulazione: le temperature variano da 32 a 38 °C. Si impiega caglio di vitello liquido o in polvere per una durata di coagulazione da 30 a 60 minuti.
Lavorazione in caldaia: la rottura della cagliata, in almeno due tagli distinti, raggiunge la dimensione del granulo di mais o riso, di norma segue una semicottura sino a 40–42 °C per aumentare un poco la consistenza della pasta.
Lavorazione fuori caldaia: estratta la cagliata si dispone in forme di plastica alimentare o nelle classiche fascere in legno con tela. L'abitudine è quella di sottoporre il formaggio ad una pressatura per alcune ore. Il giorno successivo alla produzione si sala a secco oppure in salamoia.
Stagionatura: la stagionatura è variabile a seconda del luogo (cantine o celle frigorifere), la temperatura si aggira sugli 8–12 °C. Il tempo di stagionatura è di 2–3 mesi o superiore.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Valli Ossolane della provincia del Verbano-Cusio-Ossola.

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

Nessuna attrezzatura specifica, si impiegano le comuni attrezzature casearie.

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
AA.VV., *Atlante dei prodotti tipici: i formaggi* a cura dell'Insor, Edizioni Franco Angeli, 1991

AA.VV., *Informaggio*, pubblicazione a cura della Provincia del Verbano-Cusio-Ossola, 2007