

Generalità		Sarasso	
Presentazione	<p><b>Sarasso</b> Preparazione casearia dell'alta val d'Aveto (GE). È una ricotta prodotta dal siero di latte vaccino residuo della produzione del "Formaggio San Ste" di Santo Stefano d'Aveto, che viene salata e fatta stagionare. Ha forma cilindrica, con facce piane di diametro 10÷15 cm, scalzo diritto, alto, di 15÷20 cm e peso variabile di 1,0÷1,5 Kg in funzione delle dimensioni. Solitamente viene fatto asciugare per circa 1 mese formando una crosta sottile ma abbastanza rigida, di colore giallo paglierino chiaro con possibili macchie biancastre, residui di leggere formazioni di muffe. Dopo la stagionatura, la pasta, di colore bianco-giallino, è abbastanza dura, asciutta, leggermente friabile, cosa che ne favorisce la grattugiabilità, piuttosto saporita, con riconoscimenti di lattico cotto ed erbaceo. Le sue caratteristiche organolettiche ne fanno un ingrediente molto adatto per connotare svariate ricette tradizionali e non (es. per insaporire una pasta in bianco, un sugo di carne (<i>tocco</i>), nella preparazione del <i>pesto</i>, o della <i>Torta Baciocca</i>), ma si può consumare anche "da tavola" come un formaggio stagionato. L'abbinamento con il vino è possibile sia con vini bianchi che rossi, armonici, di discreto corpo ed è determinato dalla ricetta presentata all'ospite.</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Liguria	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Liguria	
	Province-Zona	Provincia di <b>Genova</b> : territorio dell'alta val d'Aveto, nel levante genovese	
	Tipologie	Viene anche chiamata col nome di <b>Sarazzu</b>	
Allevamento	Tipo	Pascolo estensivo, Stalla Vacche di razze diverse, con discreta presenza della razza <i>Cabannina</i> (autoctona della zona, dopo gli interventi di recupero genetico ad un passo dalla sua estinzione)	
	Alimentazione	Essenze vegetali fresche o affienate, tipiche del territorio	
Storia	<p>Il termine <i>Sarasso</i> o <i>Sarazzu</i>, diffuso nell'entroterra della Riviera Ligure di Levante, discende dalle espressioni tardo latine <i>seracium</i>, <i>seracius</i>, <i>seratium</i>, derivate a loro volta da <i>serum</i>, il siero di latte vaccino residuo della lavorazione casearia.</p> <p>In Valle Arroscia il <i>seirassu</i> è specificatamente il primo latte munto dopo il parto.</p> <p>Termini e prodotti analoghi si hanno nella Savoia e nella Svizzera francese dove si produce una ricotta vaccina o caprina chiamata <i>Sérac</i> e in Piemonte e Valle d'Aosta, con il <i>Seiras</i>, un latticino spesso confuso con la ricotta data la grande affinità di lavorazione dei due prodotti. Analoga origine ha l'italiano <i>Seracco</i>, un formaggio bianco e compatto a forma di alto parallelepipedo.</p> <p>La scelta tradizionale di salare e stagionare questo prodotto è stata fondamentale per poterlo utilizzare anche dopo parecchio tempo, visto che una volta non esistevano i frigoriferi. In passato si mangiava con la polenta.</p> <p>Non sono stati ritrovati documenti scritti essendo il processo produttivo tramandato di generazione in generazione. La tradizionalità è assicurata dalla costanza del metodo di produzione adottato da un tempo superiore a quello previsto dalla normativa (25 anni).</p> <p>Un altro prodotto caseario simile al <i>sarasso</i>, ma di più rara presenza è il <i>recheuto</i>, ottenuto nel Savonese con il latte intero che veniva lasciato inacidire. Quando il latte era rappreso, si insaccava in un tubo di tela per farlo essiccare e, una volta asciutto, veniva pressato in un piatto, aggiungendovi sale e pepe e consumato a fette, o grattugiato come una formaggetta.</p>		

Descrizione		Sarasso	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Preparazione Casearia	
	Materia prima	Siero di latte, Sale marino grosso	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	n.d.	
	Temperatura Cagliata	n.d.	
	Umidità pasta	Molle	
	Tecnologia	Ricotto	
	Stagionatura	Fresco	

	<b>Conten. Grasso</b>	Magro
<b>Geometria forma</b>	<b>Aspetto</b>	Cilindrico
	<b>Facce Dimensioni (cm)</b>	Piane ø 10÷15 cm
	<b>Scalzo Dimensioni (cm)</b>	Diritto 15÷20
<b>Peso</b>	<b>Kg</b>	1,0÷1,5
<b>Aspetto esterno (Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	Pulita
	<b>Aspetto</b>	Rugoso
	<b>Colore</b>	Giallo paglierino chiaro, con possibile macchie biancastre dovute a leggeri residui di colonie di muffe
	<b>Spessore</b>	Sottile
	<b>Consistenza</b>	Abbastanza dura, Rigida
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Bianco giallognolo
	<b>Struttura</b>	Leggermente dura, Asciutta, Abbastanza friabile
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Intensità</b>	Medio-Bassa
	<b>Persistenza</b>	Medio-Bassa
	<b>Riconoscimenti</b>	Lattico cotto, Erbaceo
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato Acido, Amaro</b>	Poco armonico, Salato
<b>Sensazioni Trigeminale</b>		n.a.
<b>Struttura (in bocca)</b>		Abbastanza dura e asciutta, Granulosa, Abbastanza Friabile, Leggermente Adesiva
<b>Grasso (% s.s.)</b>		n.d. – Prodotto magro
<b>Acqua (%)</b>		n.d.

<b>Utilizzo</b>		<b>Sarasso</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	Si può consumare “da tavola” come un formaggio stagionato, ma ha un utilizzo poco diffuso per il suo sapore salato particolarmente marcato
	<b>In cucina</b>	<p>Le sue caratteristiche organolettiche ne fanno un ingrediente molto adatto nella preparazione di un veloce condimento di una pasta in bianco, o in aggiunta al sugo di carne (<i>tocco</i>), o nella preparazione del <i>pesto</i></p> <p>Può essere anche usato nella preparazione della <b>Baciocca</b>: tradizionale torta di patate e ricotta, caratteristica del levante ligure. Il suo ingrediente base è la patata (possibilmente di varietà <i>quarantina</i>), tagliata finemente e posta in strati su di una sfoglia di pasta a cui vengono aggiunti, come ripieno, un soffritto di lardo, cipolla e aglio, la ricotta (o latte e panna) e il <i>Sarasso</i>. La peculiarità della torta sta nel tipo di cottura che, in alcuni agriturismi della zona si effettua ancora nel <b>testo</b>, al di sotto della campana. Con questo tipo di cottura, il piatto riacquista il sapore della tradizione</p>
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	L'abbinamento con il vino è possibile sia con vini bianchi che rossi, armonici, di discreto corpo ed è determinato dal profilo olfatto-gustativo della ricetta presentata all'ospite
	<b>Miele / Confetture</b>	
	<b>Frutta</b>	

	Verdure	Verdure lessate o gratinate
	Pane	

Produzione		Sarasso			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Siero di latte, • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Allevamento, Stalla			
	Munte	n.d.			
	Trattamenti Fisici	n.a.			
	Trattamenti Termici	n.a.			
	Aggiunte	Eventuali aggiunte di sostanze acidificanti (siero acido, aceto, acido lattico, ...) come "coadiuvanti" la coagulazione delle siero-proteine			
	Preparazione	<p>La produzione della ricotta avviene successivamente a quella del <i>Formaggio de San Ste</i> di cui utilizza il siero residuo della produzione</p> <p>Il siero viene filtrato, mediante <i>colino a rete</i>, per eliminare eventuali residui di cagliata</p> <p>La lavorazione avviene in caldaie di rame stagnato o di acciaio inossidabile, con o senza intercapedine</p> <p>La massa liquida, tenuta in lenta agitazione per omogeneizzarne la temperatura con un attrezzo in legno chiamato <i>zubbo</i>, viene portata alla temperatura di coagulazione</p>			
Coagulazione	Temperatura	70-90 °C, per ottenere l'affioramento dei fiocchi di siero-proteine coagulate			
	Tempo	Fino al termine della flocculazione delle siero-proteine			
	Tipologia	Acido-termica Basandosi unicamente all'acidità del siero in caldaia			
Rottura coagulo	Dimensione	n.a.			
Cottura	°C – Tempo - Azione	n.a.			
Formatura e Trattamenti forma		<p>Quando il coagulo prende consistenza si procede alla sua raccolta con una <i>schiumarola</i>, sistemandolo in cestelli forati per far sgrondare il liquido in eccesso.</p> <p>La massa viene salata con sale marino grosso</p>			
Stagionatura/ Maturazione	Tempo	~30 giorni			
	°C - UR%	In cantina fresca (prodotto stagionato)			
Commercializzazione		Conservazione in cella frigo a + 4° C.			