

Generalità		Cevrin di Coazze	
Presentazione	<p><b>Cevrin di Coazze</b></p> <p>Il Cevrin di Coazze è un formaggio a latte misto vaccino e caprino che deve provenire prevalentemente da animali al pascolo, la produzione è quindi limitata al periodo che va generalmente da marzo a novembre. Il latte di capra non deve essere in percentuale inferiore al 40 % e la miscela dei due lattini può essere lavorata a crudo o con un trattamento termico di termizzazione. La pasta è semidura, non pressata, di media stagionatura. Ha forma cilindrica leggermente irregolare, con facce piane di diametro 15÷18 cm, scalzo diritto di 6÷9 cm e peso di 0,8÷1,5 kg. La crosta è lavata, leggermente irregolare, dura, di colore variabile dal rossiccio al marrone scuro, con qualche rada muffettatura; la pasta è leggermente più compatta al centro e, verso l'esterno, più morbida e fondente in bocca, di colore paglierino verso il sottocrosta e più biancastro nel centro. Odore e aroma sono leggermente ircini, piacevoli e il sapore è abbastanza armonico. Con il progredire della stagionatura l'odore diventa piuttosto penetrante e il sapore più o meno piccante. Il Cevrin, con la sua pasta untuosa e adesiva, richiede l'abbinamento con un vino rosso di buon corpo, ricco di tannini nobili (es. Carema, a base Nebbiolo).</p>		
	<p><b>Riconoscimenti</b></p> <p><b>PAT Regione Piemonte</b></p>		
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Piemonte	
	Province-Zona	Provincia di <b>Torino</b> : limitatamente ai comuni di Giaveno e Coazze, nella Val Sangone	
	Tipologie		
Allevamento	Tipo	Pascolo, Stalla	
	Alimentazione	Essenze spontanee, variabili nel periodo della produzione, fresche e/o affienate	
Storia	<p>"Cevrin" o "Ciavrin" in dialetto piemontese significa "caprino"; quelli di Coazze sono delle piccole tomette più o meno stagionate che venivano commercializzate sui mercati di Torino già nei secoli passati ed erano molto apprezzate. Tra gli anni Venti e Trenta del secolo scorso e nei primi anni del dopoguerra i torinesi partivano dalla città per recarsi a fare "merenda sinoira" (merenda che fa da cena) in Val Sangone e, tra frittate e carpioni, non mancavano mai i "Cevrin".</p> <p><b>Bibliografia:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vizzardi e Maffei, "Formaggi italiani - storia e tecniche di preparazione", Edizioni Agricole – 1990</li> <li>- Sandro Doglio, "Il Dizionario di Gastronomia del Piemonte", Daumerie Editrice, 1995</li> <li>- Giovanni Del Forno, "I Formaggi Tipici del Piemonte e della Valle d'Aosta", Edizioni EDA, 1981</li> <li>- Silvio Berger, Giovanni Visentin, "Itinerario gastronomico pinerolese", Tip. Alzani, Pinerolo, 1973</li> </ul>		

Descrizione		Cevrin di Coazze	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Misto (vacca-capra)	
	Trattamento latte	Intero, Crudo o Termizzato	
	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Semiduro	
	Tecnologia	n.a.	
	Stagionatura	Semistagionato	
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico leggermente irregolare	
	Facce Dimensioni (cm)	Piane ø 15 ÷ 18	

	<b>Scalzo Dimensioni (cm)</b>	Diritto 6 ÷ 9
<b>Peso</b>	<b>Kg</b>	0,8 ÷ 1,5
<b>Aspetto esterno (Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	Lavata, Fiorita
	<b>Aspetto</b>	Non uniforme, presenta evidenti muffettature
	<b>Colore</b>	Dal rossiccio al marrone scuro
	<b>Spessore</b>	Sottile
	<b>Consistenza</b>	Abbastanza elastica, con la stagionatura diventa più rigida.
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Paglierino nel sottocrosta e più biancastro al centro
	<b>Struttura</b>	Compatta al centro, più morbida e fondente verso la crosta
	<b>Unghia/Sottocrosta</b>	
	<b>Occhiatura</b>	Scarsa, irregolare di forma, dimensione e distribuzione
	<b>Erborinatura</b>	Assente
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Intensità, Persistenza,</b>	Abbastanza intenso e abbastanza persistente (in base alla stagionatura)
	<b>Riconoscimenti, Retrogusto</b>	Vegetali e animali molto intensi, dovuti alla crosta lavata. In bocca sensazioni burrose e di frutta secca molto equilibrate.
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato Acido, Amaro</b>	Equilibrato e abbastanza armonico,
<b>Sensazioni Trigeminale</b>		Se ben stagionato, tende a presentare note piccanti più o meno accentuate
<b>Struttura (in bocca)</b>		Abbastanza morbida, grassa, abbastanza adesiva, scarsamente solubile
<b>Principali caratteristiche fisico-chimiche</b>	<b>Grasso (% s.s.)</b>	n.d. – Formaggio grasso

<b>Utilizzo</b>		<b>Cevrin di Coazze</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	I "Cevrin" di media stagionatura sono eccellenti da assaporare al naturale mentre quelli più stagionati, avendo un sapore intenso e talvolta anche piccante, si prestano ad essere consumati con una punta di miele.
	<b>In cucina</b>	Il gratin di patate con questo formaggio è eccezionale come pure il risotto con la zucca. Utilizzato per preparare fondute in accompagnamento a flan di verdure Per condire gli gnocchi o per fare salse per sfornati si consiglia un "Cevrin" poco stagionato. Nel tagliere dei formaggi va come ultimo dei formaggi molli, prima di consumare le tome importanti.
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Con la sua pasta untuosa e abbastanza adesiva il Cevrin richiede un vino rosso di buon corpo, abbastanza caldo e con evidenti tannini nobili: un Carema, a base Nebbiolo, può essere un buon abbinamento, anche rispettoso della tradizione regionale.
	<b>Miele / Confetture</b>	
	<b>Frutta</b>	
	<b>Verdure</b>	
	<b>Pane</b>	

Produzione		Cevrin di Coazze			
Periodo produzione		Generalmente limitata da marzo a novembre			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	≤ 60 %		≥ 40 %	
	Provenienza	Prevalentemente da animali al pascolo			
	Munte	1 o 2 mungiture giornaliere			
	Trattamenti Fisici	Stoccaggio refrigerato della seconda munta			
	Trattamenti Termici	Crudo o Termizzato (applicati alla miscela dei latt)			
	Aggiunte				
Coagulazione	Temperatura	35 ÷ 38 °C			
	Tempo	~ 60 minuti			
	Tipo di caglio	Di vitello (è possibile impiegare anche caglio di capretto)			
Rottura coagulo	Dimensione	In una unica frazione oppure in due tempi, deve ottenere una dimensione del granulo di cagliata a " <i>chicco di riso</i> ". Di seguito può essere effettuata una agitazione e una breve sosta per far depositare la cagliata sul fondo della caldaia di lavorazione.			
Cottura	°C - Tempo - Azione	n.a.			
Lavorazione "fuori caldaia"	Formatura, Pressatura, Salatura, ...	La cagliata viene estratta e posta negli stampi. Mantenendola negli stampi, la forma viene tenuta in ambiente con temperatura non inferiore ai 20 °C per 24 ore, effettuando ripetuti rivoltamenti. Dopo aver tolto le forme dagli stampi se ne effettua la salatura che deve essere "a secco". Dopo averle pulite, le forme vengono avviate alla stagionatura.			
Stagionatura	Tempo minimo	80 ÷ 90 gg			
	°C - UR%	Avviene su assi di legno, come nel passato, in cantine/grotte con pareti, pavimenti e soffitti geologicamente naturali, o in celle frigorifere con temperatura e umidità controllate.			
	Cura forma	Richiede frequenti rivoltamenti e il lavaggio delle forme per favorire lo sviluppo delle muffe responsabili della maturazione centripeta.			