

Generalità		Mortrett	
Presentazione	<p>Mortrett È una preparazione casearia che si ottiene da un prodotto caseario precedente, impastando con spezie parti di tome locali, o di cagliate sgocciolate derivanti dalla preparazione della toma. In una versione più attuale alcuni produttori utilizzano la ricotta vaccina al posto delle Tome. Ne esistono due versioni, una di forma leggermente tondeggiante e piccola del peso di 0,25÷0,5 kg, l'altra di forma schiacciata e più pesante del peso fino a 2 kg. Quando il Mortrett è fresco la crosta è assente, ma compare nelle produzioni stagionate, assumendo un colore bruno, non omogeneo. Ha pasta dura, compatta, leggermente asciutta nelle produzioni "giovani", secca in quelle essiccate e/o affumicate, sempre con l'evidente presenza delle spezie (peperoncino e cumino). Il sapore è deciso, con evidenti riconoscimenti aromatici dovuti alle spezie aggiunte.</p>		
Riconoscimenti	PAT Regione Piemonte		
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Piemonte	
	Province-Zona	Provincia di Torino : Comuni dell'Alto Eporediese.	
	Tipologie	Conosciuto anche come: Murtrett	
Allevamento	Tipo	Stalla	
	Alimentazione	Fieno nel periodo invernale, o foraggio fresco in quello estivo	
Storia	<p>Le origini del Mortrett sono secolari e legate al fine di non sprecare nulla, utilizzando materie prime che diversamente non si sarebbero potute conservare e/o vendere. Attualmente il Mortrett viene prodotto appositamente e quindi sicuramente la qualità è migliore rispetto a quello di un tempo.</p> <p>Bibliografia: – Marco Parenti, "Alla ricerca del formaggio perduto", Edizioni L'Arciere, 1997</p>		

Descrizione		Mortrett	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Preparazione Casearia	
	Materia prima	Formaggio, Cagliata fresca, Ricotta, Spezie	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Intero, Pastorizzato (solo per la produzione di formaggi o cagliate)	
	Temperatura Cagliata	Semicotto (solo per la produzione di formaggi o cagliate).	
	Umidità pasta	Semiduro	
	Tecnologia	Pressato, Aromatizzato, Affumicato	
	Stagionatura	Semistagionato, Stagionato	
	Conten. grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Tondeggiante, o Schiacciata	
Peso	Kg	0,250÷0,500 (versione piccola e tondeggiante) ≤ 2,000 (versione schiacciata)	
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Assente (nelle forme appena prodotte), Pulita, o Leggermente ammuffita (nelle forme stagionate)	
	Aspetto	Leggermente rugosa, può presentare residui di muffe	
	Colore	Da Giallo-rosato a Bruno (dopo affumicatura)	
	Spessore	Abbastanza sottile	

	Consistenza	Da Abbastanza dura a Dura (protraendo la stagionatura)
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Biancastra, o di colore più intenso quando stagionata, sempre con evidente presenza delle spezie (peperoncino e cumino)
	Struttura	Dura, Compatta, Leggermente asciutta nelle produzioni fresche, Secca in quelle essiccate e/o affumicate.
Odore / Aroma	Intensità, Persistenza, Riconoscimenti, Retrogusto	Intensità e persistenza: Media-elevata Odore e aroma: Deciso, con riconoscimenti speziati dovuti alle spezie aggiunte, o all'affumicatura.
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Piuttosto sapido, con maggiori intensità di gusto nelle preparazioni più stagionate.
Sensazioni Trigeminale		Piccante
Struttura (in bocca)		Abbastanza dura o Dura, Asciutta, Poco solubile, Abbastanza adesiva
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	n.d. – Prodotto Grasso

Utilizzo		Mortrett
Utilizzo	In tavola	
	In cucina	Tradizionalmente il Mortrett viene consumato prevalentemente in piccole scaglie con patate bollite, o con la polenta. Le versioni a pasta più stagionata e dura possono anche essere grattugiate e impiegate per insaporire piatti a base di pasta, o di riso.
Abbinamenti	Vino	Vini rossi corposi e invecchiati, Grappe, Acquaviti.
	Pane	

Produzione		Mortrett				
Periodo produzione	Si produce tutto l'anno.					
Materia prima: • Formaggio, Ricotta o Cagliata fresca • Spezie	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala	
	% q.tà	100				
Tecnica di produzione	Nel passato l'ingrediente di base più utilizzato era il formaggio: soprattutto le Tome non riuscite, o difettose, o invendute. Spezie (pepe, peperoncino e cumino)					
	<p>Si elimina la crosta delle tome e si taglia la pasta in dadini di 1÷1,5 cm.</p> <p>I dadi di formaggio vengono mescolati con ricotta ottenuta dal siero della toma (la miscela contiene circa il 30 % di ricotta), unendo in abbondante quantità sale, peperoncino ed eventualmente pepe pestati finemente.</p> <p>Si inserisce l'impasto in un sacchetto di tela del diametro di circa 15 cm ed alto 15÷20 cm, che viene chiuso e pressato per ~40 giorni mediante pietre, o panca di caricamento.</p> <p>Successivamente viene avviato alla stagionatura.</p> <p>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, impastate con peperoncino e sale.</p> <p>L'impasto viene formato in "palline" della dimensione di una mela.</p> <p>Può essere posto ad affumicare al di sopra di un camino per 10÷15 giorni (al termine dell'affumicatura la parte esterna del Mortrett si presenterà molto scura).</p>					
Stagionatura	≥ 60 giorni fino a 6÷12 mesi.					