

Generalità		Seirass stagionato	
Presentazione	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, oltre ad essere poco prodotto, la lavorazione è limitata al periodo estivo e di alpeggio. In passato il Seirass stagionato era la principale modalità di consumo della ricotta perché, attraverso l’asciugatura e la stagionatura, si potevano prolungare nel tempo le caratteristiche nutrizionali della ricotta. Si può presentare in diverse forme: tondeggiante, a panettone, o più schiacciata per effetto della pressatura, con peso variabile da 0,5 a 3,0 kg. La superficie può essere coperta da una leggera patina di muffa grigiastra, oppure si può presentare avvolta in erbe aromatiche di montagna (es. Timo Serpillo). Ha pasta bianca, compatta, leggermente asciutta e sapore abbastanza delicato, salato, con eventuali accenni al piccante. Seguendo la tradizione può essere leggermente affumicato.		
	Riconoscimenti	PAT Regione Piemonte	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Piemonte	
	Province-Zona	Regione Piemonte : tutto il territorio regionale	
	Tipologie		
Allevamento	Tipo	Pascolo, Alpeggio. Mandrie di vacche, pecore e capre di varie razze.	
	Alimentazione	Foraggio fresco degli alpeggi	
Storia	<p>In passato era la principale modalità di consumo della ricotta perché, attraverso l’asciugatura e la stagionatura, si potevano prolungare nel tempo le caratteristiche nutrizionali della ricotta fresca.</p> <p>Nella tradizione, specialmente del Piemonte nord-orientale, il Seirass stagionato poteva venire anche parzialmente affumicato disponendo le ricotte su un asse a fianco del camino, o addirittura al suo interno.</p> <p>Oggigiorno la produzione è limitata e avviene di preferenza nel periodo estivo e di alpeggio.</p> <p>Bibliografia:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Giovanni Del Forno, “<i>I Formaggi Tipici del Piemonte e della Valle d’Aosta</i>”, Edizioni EDA, 1981 – Sandro Doglio, “<i>Le cose buone del Piemonte: I Formaggi</i>”, Daumerie per Unioncamere Piemonte, 1996 – AA.VV., “<i>I formaggi della Provincia di Cuneo</i>”, ONAF, Delegazione di Cuneo, Stampa Provincia di Cuneo, 1997 		

Descrizione		Seirass stagionato	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Preparazione casearia	
	Materia prima	Siero di latte, Latte, Sale	
	Lattifera	Vacca, Pecora, Capra, Misto (Vacca, Pecora, Capra)	
	Trattamento latte	n.d.	
	Temperatura Cagliata	n.d.	
	Umidità pasta	Semiduro	
	Tecnologia	Ricotto, Affumicato	
	Stagionatura	Semistagionato	
	Conten. Grasso	Magro	
Geometria forma	Aspetto	Tradizionale è quella simile ad un panettone ricavato dalla disposizione della ricotta messa a scolare in una tela appesa. Può anche essere più tondeggiante, oppure più schiacciato per effetto della pressatura.	
Peso	Kg	0,500÷3,000	
Aspetto esterno	Tipo	Ammuffita	

(Crosta)	Aspetto	Superficie leggermente rugosa. Può avere una leggera patina di muffa grigiastra e si può presentare avvolta in erbe aromatiche di montagna come il <i>Timo Serpillo</i> .
	Colore	Grigiastra
	Spessore	n.a.
	Consistenza	n.a.
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianca
	Struttura	Compatta, Leggermente asciutta
Odore / Aroma	Intensità, Persistenza, Riconoscimenti, Retrogusto	Intensità e persistenza: Bassa o Medio-bassa Odore e aroma: Dolce, Lattico, Animale (se prodotto da siero ovino o caprino), Erbaceo (dalle erbe alpine in cui può essere avvolto prima della vendita), Affumicato (eventuale)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Salato.
Sensazioni Trigeminali		Eventuali accenni al piccante
Struttura (in bocca)		Abbastanza morbida, Leggermente adesiva, Abbastanza fondente in bocca
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	n.d. – Prodotto Magro

Utilizzo		Seirass stagionato
Utilizzo	In tavola	Può essere consumato come piatto unico accompagnato da marmellate, miele o frutti di bosco.
	In cucina	Ottimo in cucina come ripieno di paste, o condimento di altre pietanze.
Abbinamenti	Vino	Vini bianchi amabili
	Miele / Confetture	Marmellata di mirtilli, marmellata d'arancia, miele d'acacia
	Frutta	
	Verdure	
	Pane	

Produzione			Seirass stagionato			
Periodo produzione			Mesi di giugno-luglio-agosto-settembre			
Materia prima: • Siero di latte • Latte • Sale	Siero di latte	Lattifere % q.tà	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
			Vacca, capra o pecora, in purezza ,o misti			
	Latte aggiunto	5÷10 %				
Preparazione	<p>Il siero residuo della precedente lavorazione di formaggi presamici deve essere utilizzato al più presto per evitare che aumenti di acidità.</p> <p>Viene riscaldato fino a 60 °C e, a questo punto, è possibile aggiungere il 5÷10 % di latte per aumentarne la resa in ricotta.</p> <p>Al siero in caldaia può essere aggiunta una piccola percentuale di sale per dare maggior sapidità alla ricotta senza però dare gusto salato.</p> <p>Si porta il siero fino a ~90 °C per procurare la flocculazione delle sieroproteine che risalgono in superficie e, a differenza delle ricotte fresche, si prosegue il riscaldamento sino ad arrivare lentamente alla temperatura di 90÷95 °C per asciugare il più possibile la ricotta (nella tradizione si indicava come termine del riscaldamento</p>					

	<p>l'inizio della formazione di bolle di siero che "rompono" lo strato superficiale della ricotta).</p> <p>Quindi si estrae la ricotta - che si presenta già più asciutta della sua "parente" fresca – ripartendola in teli di tessuto naturale per farla sgrondare.</p> <p>Dopo alcune ore i "fagotti" si spostano in un ambiente più asciutto per eliminare più umidità (condizione essenziale per poter stagionare la ricotta)</p> <p>Il Seirass, ancora avvolto nel telo, può essere posto sotto una pressa per forzar ulteriormente la fuoriuscita del siero.</p> <p>La salatura avviene normalmente a partire dall'estrazione e formatura, ma può ancora proseguire "a secco" durante le prime fasi di stagionatura.</p> <p>Il Seirass stagionato può essere leggermente affumicato con fumo di essenze alpine.</p>
Stagionatura	<p>≥ 50 giorni (La durata di stagionatura è variabile)</p> <p>Avviene in ambienti abbastanza asciutti, con i fagotti ancora appesi nel telo, oppure posti su assi.</p> <p>Prima della vendita le forme di Seirass possono essere avvolte in erbe aromatiche di montagna (Timo serpillio).</p>