

Generalità		Seirass di latte	
Presentazione	<p>Seirass di latte Il Seirass di Latte o Ricotta Piemontese viene considerato erroneamente un latticino della tipologia "ricotta", ma la sua tecnica di produzione lo colloca a pieno titolo tra i formaggi, essendo il risultato di una coagulazione acida e presamica del latte. Questo prodotto unisce le tecnologie del formaggio a quella ricotta perché, come per la ricotta si scalda la materia prima, in questo caso il latte, sino agli 80 °C circa ma aggiungendo caglio, come nel formaggio, a temperature inferiori; ne risulta un prodotto finito che non solo è formato dalle sieroproteine (come nella ricotta da siero) ma anche da una parte delle caseine, oltre al grasso, che il latte contiene in maggior quantità del siero. È prodotta a partire esclusivamente da latte vaccino, intero e crudo, ma in passato si usava principalmente latte ovino. La forma è tradizionalmente quella del caratteristico cono arrotondato che deriva, durante la formatura, dall'impiego di tele cucite a formare appunto un cono. Il peso va da 1,0 a 1,5 kg, anche se più recentemente sono comparse pezzature inferiori per esaudire le richieste dei consumatori. Come per le altre ricotte fresche, non è possibile parlare di crosta. La pasta è bianca, umida, morbida, a tessitura finissima e fondente in bocca. Ha sapore dolce di latte, delicato, molto gradevole e vellutato al palato, con struttura in bocca che per la morbidezza si distacca molto dalla classica ricotta. In preparazioni salate si abbina a vini bianchi di medio corpo, abbastanza caldi, con equilibrio tra componenti fresco-sapide e morbidezza (es. Roero Arneis, Sauvignon, Chardonnay). Con preparazioni dolci invece si privilegiano vini bianchi frizzanti e dolci (es. Moscato d'Asti).</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Piemonte	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Piemonte	
	Province-Zona	Province di Alessandria, Asti, Biella, Cuneo, Novara, Torino, Vercelli, Verbania-Cusio-Ossola : tutto il territorio montuoso regionale, ma prevalentemente nei territori della Valle Germanasca, Val Pellice e Val Chisone, in provincia di Torino.	
	Tipologie	Conosciuto anche come: Sairass di latte, o Ricotta piemontese.	
Allevamento	Tipo	Pascolo, Stalla Vacche di razze diverse a seconda della zona di produzione	
	Alimentazione	Essenze spontanee, variabili nel periodo della produzione, fresche e/o affienate	
Storia	<p>Relativamente al Seirass di latte o Ricotta Piemontese sono state reperite numerose testimonianze orali. E' probabile che il Seirass di latte o Ricotta Piemontese abbia visto la luce nella zona cuneese di Roaschia, molto conosciuta per la fervente attività di allevamento transumante di greggi ovini. In seguito si è diffuso anche in altri territori cuneesi e torinesi ma è più corretto definire, in mancanza di dati storici precisi, il territorio di tutto il Piemonte.</p> <p>La produzione di Seirass di latte è stata incrementata in epoca piuttosto recente data la notevole richiesta da parte del mercato e con il migliorare delle condizioni economiche del dopoguerra.</p> <p>Un tempo prevaleva la produzione di "Seirass" solamente con il siero ovino derivante dalla produzione del formaggio.</p>		

Descrizione		Seirass di latte	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Intero, Crudo	
	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Molle	
	Tecnologia	Cacioricotta	
	Stagionatura	Freschissimo	
	Conten. Grasso	Grasso	

Geometria forma	Aspetto	Cono
	Facce Dimensioni (cm)	n.a. Ø 10 ÷ 12
	Scalzo Lunghezza (cm)	n.a. 20÷25
Peso	Kg	1,0÷1,5
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Assente
	Aspetto	Abbastanza liscia e regolare, con eventuali segni lasciati dal telo usato per la formatura.
	Colore	Bianco latte
	Spessore	n.a.
Aspetto interno (Pasta)	Consistenza	Facilmente deformabile
	Colore	Bianco latte
	Struttura	Morbida, Deformabile, Fine
	Unghia/Sottocrosta	n.a.
	Occhiatura	n.a.
Odore / Aroma	Erborinatura	Assente
	Intensità, Persistenza,	Basso.
Sapore	Riconoscimenti, Retrogusto	Lattico fresco
	Dolce, Salato Acido, Amaro	Armonico, con il Dolce in evidenza
Sensazioni Trigeminale		n.a.
Struttura (in bocca)		Morbida, Umida, a Tessitura finissima, e Fondente in bocca
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	n.d. – Formaggio grasso

Utilizzo		Seirass di latte
Utilizzo	In tavola	Il Seirass di Latte può essere abbinato a confetture diventando così un dessert molto nutriente e facilmente digeribile.
	In cucina	E' un ottimo ingrediente per realizzare ripieni di ravioli di magro, per la realizzazione di farce per torte salate e anche per la tipica "Crostata di Seirass" e per la celebre "Coppa sabauda": Ricetta della Coppa sabauda <i>Lavorare il Seirass di latte con uvetta ammorbidente in poco Marsala secco, la scorza grattugiata di limone non trattato e dadini di canditi. Incorporare 3 tuorli sbattuti con zucchero e 3 albumi a neve. Mettere in frigo per alcune ore. Servire in coppe con chicchi d'uva e scioppo di amarene.</i>
Abbinamenti	Vino	In preparazioni salate si abbina a vini bianchi di medio corpo, abbastanza caldi, con equilibrio tra componenti fresco-sapide e morbidezza (es. Roero Arneis, Sauvignon, Chardonnay). Con preparazioni dolci si consigliano vini bianchi frizzanti e dolci (es. Moscato d'Asti)
	Miele / Confetture	Confetture varie
	Frutta	

	Verdure	
	Pane	

Produzione		Seirass di latte				
Periodo produzione		Da ottobre a maggio.				
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala	
	% q.tà	100 %				
	Provenienza	Pascolo, Stalla Da vacche di razze diverse				
	Munte	Si impiega latte vaccino appena munto o ben refrigerato, che non deve aver subito delle acidificazioni prima della lavorazione. Non si deve miscelare con siero.				
	Trattamenti Fisici	Intero				
	Trattamenti Termici	Crudo				
	Aggiunte	n.a.				
	Preparazione	<p>Si riscalda abbastanza rapidamente il latte mantenendolo in agitazione (tradizionalmente in caldaie di rame a fuoco diretto).</p> <p>Alla temperatura di circa 20 °C si aggiunga in caldaia il sale da cucina in ragione di circa 0,5 kg per 100 litri di latte, sempre proseguendo il riscaldamento.</p> <p>Alla temperatura di circa 35 °C si aggiunge il caglio, di tipo liquido di vitello, in ragione di circa 100 ml per 100 litri di latte. L'aggiunta del caglio non vuole avere l'obiettivo di far coagulare il latte ma solo di modificarne la composizione ed il comportamento al fine di predisporlo alla flocculazione, sia delle sieroproteine che di una parte delle caseine in forma di fiocchi umidi e serosi.</p>				
Coagulazione	Temperatura	<p>Dopo l'aggiunta del caglio, che avviene durante il riscaldamento, si aumenta la fiamma per portare velocemente il latte, sempre agitato, a circa 80 °C.</p> <p>Al raggiungimento di tale temperatura, inizieranno a formarsi in superficie i fiocchi di ricotta, formando una strato superficiale abbastanza spesso.</p> <p>Si interrompe il calore e l'agitazione.</p>				
	Tempo	n.d.				
	Tipo di caglio	Vitello liquido				
Rottura coagulo	Dimensione	Avviene mantenendo l'agitazione durante il riscaldamento della caldaia				
Cottura	°C - Tempo - Azione	n.a.				
Lavorazione "fuori caldaia"	Formatura, Pressatura, Salatura, ...	<p>Si lascia affiorare il prodotto per alcuni minuti e si procede alla sua estrazione sgocciolandolo parzialmente prima di deporlo su un tavolo spersoio in inox. Sul tavolo il Seirass di latte deve ancora perdere un poco di siero, ma senza diventare particolarmente asciutto.</p> <p>Si pone il tavolo spersoio in un locale freddo per permettere il raffreddamento veloce del prodotto.</p> <p>Passate circa 8÷12 ore, si procede al trasferimento della massa all'interno di un contenitore alimentare, dove viene sbattuta con un frustino da cucina per rendere l'insieme fine e vellutato.</p> <p>Terminata la sbattitura si pone la massa all'interno degli appositi sacchetti a forma di cono, normalmente in lino fine, oppure più modernamente in nylon alimentare a trama fine.</p> <p>I coni così preparati si appendono, o si appoggiano in un contenitore alimentare per permettere un ulteriore sgrondo del siero in eccesso, ma senza farli spurgare troppo.</p>				
Stagionatura	Tempo minimo	<p>Il Seirass di latte o Ricotta Piemontese è subito pronto per la vendita.</p> <p>Il consumo deve essere rapido, non oltre i 3÷4 giorni dalla produzione.</p>				
	°C - UR%	Il mantenimento della catena del freddo è obbligatorio essendo un prodotto caseario molto umido, ove eventuali microrganismi di reinquinamento potrebbero deteriorare				

		rapidamente il prodotto, oltre ad innescare possibili contaminazioni batteriche dannose alla salute del consumatore. Viene conservato in frigo-latte a 0÷4 °C.
	Cura forma	
Commercializzazione		<p>Nel tradizionale sacchetto in tessuto chiuso a mano con un nodo, o con un filo di rafia.</p> <p>Il prodotto, una volta aperto si presenta più asciutto laddove, a contatto con il tessuto, ha perso parte del suo siero ma con un cuore "pannoso" al suo interno.</p>

μπ


