

Generalità		Spress
Presentazione	<p>Spress Lo Spress è un formaggio a latte crudo, misto vaccino-caprino, a pasta semicotta e pressata. La forma è la classica cilindrica, a scalzo diritto da 5,0 a 10,0 cm, facce piane di diametro da 20,0 a 30,0 cm e peso molto variabile da 5 a 8 kg. Ha crosta di colore con tonalità variabili a seconda del luogo di stagionatura; pasta giallo paglierino, compatta, con occhiatura diffusa. Il sapore è aromatico e dolce nelle stagionature brevi, più intenso e con sentori più evidenti nei formaggi più stagionati. In gergo dialettale Spress significa "formaggio", per alcuni indica anche il "formaggio giovane" appena prodotto, oppure quello consumato non ancora stagionato.</p>	
Riconoscimenti	PAT Regione Piemonte	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Piemonte
	Province-Zona	Provincia del Verbano-Cusio-Ossola : soprattutto nelle Valli Ossolane
	Tipologie	
Allevamento	Tipo	Stalla, Pascolo Vacche e capre di razze diverse
	Alimentazione	Essenze spontanee, variabili nel periodo della produzione, fresche e/o affienate
Storia	<p>Può considerarsi il capostipite delle tome di montagna che si producono nel territorio.</p> <p>Bibliografia:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Giovanni Del Forno, "I Formaggi Tipici del Piemonte e della Valle d'Aosta", Edizioni EDA, 1981 - AA.VV., "Atlante dei prodotti tipici: i formaggi", a cura dell'Insor, Edizioni Franco Angeli, 1991 - AA.VV., "Informaggio", pubblicazione a cura della Provincia del Verbano-Cusio-Ossola, 2007 	

Descrizione		Spress
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte, Sale
	Lattifera	Misto (Vacca-Capra)
	Trattamento latte	Crudo, Intero, Parzialmente scremato
	Temperatura Cagliata	Semicotto
	Umidità pasta	Semiduro, Duro
	Tecnologia	Pressato
	Stagionatura	Semistagionato
	Content. Grasso	Semigrasso, Grasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico
	Facce Dimensioni (cm)	Piane ø 20 ÷ 30
	Scalzo Dimensioni (cm)	Diritto 5 ÷ 10
Peso	Kg	5 ÷ 8
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita
	Aspetto	Liscia quando giovane, Rugosa e con presenza di muffe più o meno evidenti a

		stagionature più lunghe
	Colore	Paglierino. Con la stagionatura diventa rossiccio o grigiastro. Di tonalità variabile a seconda del luogo di stagionatura
	Spessore	Abbastanza sottile / più spessa aumentando la stagionatura
	Consistenza	Abbastanza dura / dura aumentando la stagionatura
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Giallo paglierino
	Struttura	Compatta, abbastanza morbida, o dura e friabile (nelle forme stagionate)
	Unghia/Sottocrosta	Abbastanza sottile, visibilmente più scura della pasta al protrarsi della stagionatura
	Occhiatura	Occhiatura minuta e diffusa
	Erborinatura	n.a.
Odore / Aroma	Intensità, Persistenza,	Da Medie a Medie-elevate, specialmente nel prodotto più stagionato.
	Riconoscimenti, Retrogusto	Lattico cotto, delicato
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Abbastanza armonico, dolce in evidenza
Sensazioni Trigeminale		n.a.
Struttura (in bocca)		Abbastanza morbida, Dura e friabile nelle forme stagionate, Abbastanza solubile
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	n.d. – Formaggio Grasso, o Semigrasso

Utilizzo		Spres
Utilizzo	In tavola	Molto usato come aperitivo. Nella zona di produzione ci sono gli <i>Spres Bar</i> , dove questo formaggio viene servito abbinato a vini locali.
	In cucina	Viene impiegato insieme ad altre tome per preparare la Fonduta piemontese . Dà il meglio di sé con i carciofi stufati all'aglio e prezzemolo, o abbinato a un piatto di polenta fumante.
Abbinamenti	Vino	Si abbina a vini rossi locali di medio corpo e media gradazione alcolica.

Produzione		Spres			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	% variabile		% variabile, anche ≥ a quello vaccino	
	Provenienza	Stalla, pascolo			
	Munte	n.d.			
	Trattamenti Fisici	Latte vaccino: Intero o parzialmente scremato (per affioramento) Latte caprino: Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			

	Aggiunte	Al latte vaccino si aggiunge il latte caprino
Coagulazione	Temperatura	32 ÷ 38 °C
	Tempo	30 ÷ 60 minuti
	Tipo di caglio	Di vitello liquido o in polvere
Rottura coagulo	Dimensione	Con almeno due tagli distinti, fino a raggiungere la dimensione del " <i>chicco di mais</i> " o " <i>di riso</i> "
Cottura	°C - Tempo - Azione	40 ÷ 42 °C (semicottura) per aumentare la consistenza della pasta.
Lavorazione "fuori caldaia"	Formatura, Pressatura, Salatura, ...	La cagliata, durante l'estrazione, si dispone con la tela in forme di plastica alimentare, oppure nelle classiche fascere in legno. Abitualmente si sottopone il formaggio a una pressatura per alcune ore. Le forme vengono salate "a secco", oppure in salamoia, il giorno successivo alla produzione.
Stagionatura	Tempo minimo	2÷3 mesi, o superiore, a seconda degli ambienti utilizzati (cantine o celle frigorifere)
	°C - UR%	8÷12 °C, su assi di legno, in cantine o celle frigorifere
	Cura forma	
Commercializzazione		

