

Generalità		Vaciarin	
<b>Presentazione</b>	<b>Vaciarin</b> Formaggio fresco di latte vaccino, intero e crudo, a pasta cruda. Ha forma cilindrica irregolare, con facce abbastanza piatte di diametro 20÷25 cm, scalzo arrotondato di 2÷3 cm e peso di circa 1,0 kg. La crosta è assente e il formaggio è tutto edibile perché non c'è distinzione tra esterno e interno. La pasta è di colore bianco latte, di consistenza morbida, umida e di sapore dolce, di latte. Non viene salato e può essere aromatizzato cospargendone la superficie con spezie (solitamente pepe nero macinato). È un prodotto da tavola, apprezzato per la freschezza anche come antipasto o dessert. Si consuma condito con olio, sale e pepe, oppure abbinato a miele di acacia. Predilige vini bianchi, abbastanza freschi, di gradazione alcolica medio-bassa.		
<b>Riconoscimenti</b>	<b>PAT Regione Piemonte</b>		
<b>Produzione</b>	<b>Nazione</b>	Italia	
	<b>Regione</b>	Piemonte	
	<b>Province-Zona</b>	Provincia di <b>Vercelli</b> : territorio della Val Sesia, tutti i comuni	
	<b>Tipologie</b>		
<b>Allevamento</b>	<b>Tipo</b>	Stalla	
	<b>Alimentazione</b>	Essenze spontanee, variabili nel periodo della produzione, fresche e/o affienate	
<b>Storia</b>	Il Vaciarin è un formaggio la cui storia si perde nel tempo e la sua produzione si tramanda di generazione in generazione. Se nelle case delle famiglie contadine c'era anche una sola vacca, il Vaciarin era il risultato della lavorazione del poco latte munto. Rappresenta una delle più semplici preparazioni casearie infatti, per non consumare legna per il fuoco, non richiede neanche il riscaldamento in caldaia. La Valsesia, nel passato, era assai povera e con pochi contatti con il mondo esterno tanto che, dal momento che il sale veniva da lontano e costava caro, si è consolidata la consuetudine di non salare il prodotto. La tradizionalità del Vaciarin è documentata solo da testimonianze orali di anziani ed esperti.		

Descrizione		Vaciarin	
<b>Classificazione</b>	<b>Categoria</b>	PAT	
	<b>Prodotto</b>	Formaggio	
	<b>Materia prima</b>	Latte	
	<b>Lattifera</b>	Vacca	
	<b>Trattamento latte</b>	Intero, Crudo,	
	<b>Temperatura Cagliata</b>	Crudo	
	<b>Umidità pasta</b>	Molle	
	<b>Tecnologia</b>		
	<b>Stagionatura</b>	Freschissimo, Fresco	
	<b>Conten. Grasso</b>	Grasso	
<b>Geometria forma</b>	<b>Aspetto</b>	Cilindrico irregolare	
	<b>Facce</b> <b>Dimensioni (cm)</b>	Piane 20 ÷ 25	
	<b>Scalzo</b> <b>Dimensioni (cm)</b>	Convesso (molto arrotondato) 2÷3	
<b>Peso</b>	<b>Kg</b>	~ 1,0	
<b>Aspetto esterno</b>	<b>Tipo</b>	Assente; il formaggio è tutto edibile	

<b>(Crosta)</b>	<b>Aspetto</b>	n.a.
	<b>Colore</b>	n.a.
	<b>Spessore</b>	n.a.
	<b>Consistenza</b>	n.a.
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Bianco latte; non vi è distinzione tra esterno ed interno del formaggio
	<b>Struttura</b>	Morbida, Molto umida.
	<b>Unghia/Sottocrosta</b>	Assente
	<b>Occhiatura</b>	Assente
	<b>Erborinatura</b>	n.a.
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Intensità, Persistenza,</b>	Basse
	<b>Riconoscimenti, Retrogusto</b>	Lattico fresco, Delicato.
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato Acido, Amaro</b>	Dolce di latte, Poco armonico perché <b>Non viene salato.</b>
<b>Sensazioni Trigeminali</b>		n.a.
<b>Struttura (in bocca)</b>		Morbida, Umida, Quasi cremosa
<b>Principali caratteristiche fisico-chimiche</b>	<b>Grasso (% s.s.)</b>	n.d. – Formaggio grasso

<b>Utilizzo</b>		<b>Vaciarin</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	É un prodotto da tavola, apprezzato per la freschezza anche come antipasto o dessert. Si consuma condito con olio, sale e pepe, oppure con miele di acacia.
	<b>In cucina</b>	
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Si abbina a vini bianchi di bassa gradazione alcolica.

<b>Produzione</b>		<b>Vaciarin</b>			
<b>Periodo produzione</b>		Tutto l'anno			
<b>Materia prima:</b> • Latte	<b>Lattifere</b>	<b>Vacca</b>	<b>Pecora</b>	<b>Capra</b>	<b>Bufala</b>
	<b>% q.tà</b>	100			
	<b>Provenienza</b>	Stalla			
	<b>Munte</b>	Una			
	<b>Trattamenti Fisici</b>	Intero			
	<b>Trattamenti Termici</b>	Crudo			
	<b>Preparazione</b>	Appena munto, viene destinato alla lavorazione			
<b>Coagulazione</b>	<b>Temperatura</b>	A temperatura di mungitura.			
	<b>Tempo</b>	~ 60 minuti			

	<b>Tipo di taglio</b>	Vitello
<b>Rottura coagulo</b>	<b>Dimensione</b>	Rottura grossolana della cagliata per trattenere una buona quantità di acqua.
<b>Cottura</b>	<b>°C - Tempo - Azione</b>	n.a.
<b>Formatura</b>		La cagliata viene estratta e messa in stampi nei quali si inserisce una tela in materiale naturale per migliorare l'allontanamento del siero (nel passato gli stampi erano in legno, ora in plastica alimentare) Le forme si lasciano sgrondare per alcune ore, cambiando la tela. <b>Il Vaciarin non viene salato</b>
<b>Stagionatura</b>	<b>Tempo minimo</b>	Non viene stagionato.
	<b>°C - UR%</b>	Può essere conservato per max 4-5 giorni, in celle frigorifere a 2-4 °C, su griglie in inox e stuoie.
	<b>Cura forma</b>	<b>Anche se non si potrà più considerare un Vaciarin nel vero senso del termine,</b> le forme che si vogliono dedicare a una breve stagionatura possono essere poste in ambiente più asciutto, ma non freddo, su assi in legno. Per evitare gusti amari, sotto le forme verranno sempre interposte delle tele, sostituite ogni giorno per permettere l'assorbimento del siero e l'asciugatura del formaggio. L'eventuale stagionatura (peraltro rara) si può protrarre al massimo per 1-2 settimane. Per evitare il contatto con le mosche durante la stagionatura può essere di aiuto la sistemazione del formaggio in una "muschera": una sorta di contenitore costituito da pareti di rete antimosche.
<b>Commercializzazione</b>		

