

Generalità		Saras del fèn
Presentazione	<p><b>Saras del fèn</b>            È una ricotta di breve-media stagionatura prodotta con siero di latte vaccino, o ovino, o caprino, oppure con una miscela dei tre in varia percentuale, con eventuale aggiunta (dal 5% al 15%) di latte intero, crudo, vaccino e/o ovino e/o caprino. Al momento della vendita, si presenta avvolta in fieno di montagna (dei generi <i>Festuca</i>) che, anche essiccato, mantiene un vivace colore verde. Ha forma approssimativamente tondeggiante, con schiacciate dovute alla stagionatura sugli assi o alla pressatura, con diametro da 10,0 a 20,0 cm, altezza da 10,0 a 15,0 cm e peso da 0,700 a 3,00 kg. Anche quando stagionata, trattandosi di una ricotta, non si può parlare di una vera e propria crosta, quanto piuttosto di un leggero strato di muffa che, nei diversi contesti di stagionatura, assume un colore dal giallo paglierino al verde-grigio. La pasta è compatta e finemente granulosa, di colore bianco-avorio con possibile imbrunimento a stagionatura avanzata. Nelle produzioni più giovani si manifestano delicate sensazioni dolci di latte e richiami al buon sentore di erbe di montagna, mentre in quelle più stagionate il gusto si fa più saporito e con aromi più intensi.</p>	
Riconoscimenti	<b>PAT Regione Piemonte</b>	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Piemonte
	Province-Zona	Provincia di <b>Torino</b> : nei comuni della Comunità Montana della Valli Pinerolesi: Angrogna, Bricherasio, Bibiana, Bobbio Pellice, Cantalupa, Fenestrelle, Inverso Pinasca, Luserna San Giovanni, Lusernetta, Massello, Perosa, Perrero, Pinasca, Pinerolo (limitatamente al territorio montano), Pomaretto, Porte, Pragelato, Prali, Pramollo, Rorà, Roure, Salza di Pinerolo, Torre Pellice, San Germano Chisone, Usseaux, Villar Pellice Argentina, Villar Perosa.
	Tipologie	Conosciuto anche come : <b>Seirass del fen</b>
Allevamento	Tipo	Stalla o Pascolo Generalmente non è utilizzato il latte proveniente da vacche di razza Frisone.
	Alimentazione	Fieno nel periodo invernale, o foraggio fresco in quello estivo
Storia	<p>La più antica attestazione del Saras del Fèn è quella contenuta nella <i>Miscellanea Valdostana</i> dello storico Ferdinando Gabotto, ove sono riportati i prodotti del feudo Chatel-Argent, a Villeneuve, relativi agli anni 1267-68, fra cui figura, appunto, un sottoprodotto del formaggio denominato "Saras".</p> <p>Le prime precise notizie sul prodotto risalgono invece al Quattrocento. Nella <i>Summa Laticinorum</i> del 1477 del medico Pantaleone da Confienza, si parla di "seracia", bianchi, magri e compatti, di forma quadrangolare.</p> <p>Nelle trattazioni di molti autori il Saras del Fèn viene spesso confuso con la ricotta per la grande affinità di lavorazione dei due prodotti. Tuttavia l'etimologia è diversa in quanto il termine "ricotta" deriva dall'aggettivo latino "<i>recoctus</i>". Al di là della forma e delle dimensioni sono in particolare le tecniche di produzione e di stagionatura che dimostrano che fin da allora si trattava di un prodotto diverso. Lo stesso Pantaleone individua una differenza importante tra la "ricotta" e il "saras" proprio nell'aggiunta del latte. Il termine "<i>seratium</i>" deriva da "<i>serum</i>" (in dialetto "seras"), cioè siero di latte con cui ancora oggi inizia la lavorazione del Saras.</p> <p>La consuetudine di avvolgere il Saras del Fèn in un fieno di tipo particolare accompagna la storia di questo prodotto fin dalle sue origini - e da questa tradizione valdese è derivato il nome "del Fèn".</p> <p>Sulle origini delle tecniche di produzione di questa ricotta ha influito anche l'apporto dei Saraceni. La loro presenza nelle Valli Valdesi è ampiamente attestata da una serie di toponimi ed è probabilmente all'origine delle leggende relative alla presenza di "<i>un uomo selvaggio</i>" che avrebbe introdotto in valle nuove pratiche casearie.</p> <p>Tuttavia la migliore testimonianza della storicità del Saras del Fèn è rappresentata dalla raccolta ufficiale di documenti e risultati effettuata dall'On. Avv. Francesco Meardi in occasione dell'<i>Inchiesta Agraria Ministeriale</i>, promossa dal deputato della Destra Storica Stefano Jacini. Tali risultati sono infatti stati pubblicati in "<i>Atti della Giunta per la Inchiesta Agraria sulle condizioni della classe agricola</i>", Vol. III, Roma, Forzani &amp; C., 1883, pp. 198, 202, che attualmente rappresenta il documento principale che attesta l'esistenza del Saras del Fèn da almeno 120 anni.</p> <p><b>Bibliografia:</b>            - Sandro Doglio, "<i>Le cose buone del Piemonte: I Formaggi</i>", Daumerie per Unioncamere Piemonte, 1996</p>	

Descrizione		Saras del fèn
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Preparazione casearia
	Materia prima	Siero, Latte, Sale

	<b>Lattifera</b>	Vacca, o Pecora, o Capra, o una miscela dei tre in varia percentuale
	<b>Trattamento latte</b>	Intero e Crudo
	<b>Temperatura Cagliata</b>	n.d.
	<b>Umidità pasta</b>	Molle, Semiduro
	<b>Tecnologia</b>	Ricotto, Pressato
	<b>Stagionatura</b>	Fresco, Semistagionato
	<b>Conten. Grasso</b>	Magro
<b>Geometria forma</b>	<b>Aspetto</b>	Approssimativamente arrotondata, dovuta alla formatura in teli. Ø 10÷20 cm. Altezza 10÷15 cm.
<b>Peso</b>	<b>Kg</b>	0,700÷3,000
<b>Aspetto esterno (Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	Assente (nella versione "fresca") Dopo stagionatura, essendo una ricotta – quindi un prodotto molto umido -, non si può parlare di una vera e propria crosta, quanto piuttosto di una patina morbida, più o meno spessa.
	<b>Aspetto</b>	Superficie ricoperta da muffe, sottostante la ricopertura di erba di montagna.
	<b>Colore</b>	Da giallo paglierino a verde-grigio (a seconda delle modalità e durata della stagionatura)
	<b>Spessore</b>	Sottile
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Consistenza</b>	Quasi impalpabile
	<b>Colore</b>	Bianco-avorio con possibile imbrunimento a stagionatura avanzata.
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Struttura</b>	Morbida, Compatta, Finemente granulosa
	<b>Intensità, Persistenza, Riconoscimenti, Retrogusto</b>	<b>Intensità e persistenza:</b> Bassa, o Medio-bassa con il progredire della maturazione <b>Odore e aroma:</b> Lattico, Animale (se prodotta con latte ovino e/o caprino), Con richiami al buon sentore di erbe di montagna, più intensi nelle ricotte più stagionate.
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato Acido, Amaro</b>	Dolce nelle produzioni più giovani e comunque armonico.
<b>Sensazioni Trigeminali</b>		n.a.
<b>Struttura (in bocca)</b>		Leggermente granulosa, leggermente adesiva, poco solubile
<b>Principali caratteristiche fisico-chimiche</b>	<b>Grasso (% s.s.)</b>	n.d. – Prodotto Magro

<b>Utilizzo</b>		<b>Saras del fèn</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	Può essere consumato come piatto unico, o come dolce a fine pasto, accompagnato da marmellate, miele o frutti di bosco.
	<b>In cucina</b>	Ottimo in cucina come ripieno di paste, o condimento di altre pietanze.
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Vini bianchi amabili
	<b>Miele / Confetture</b>	Marmellata di mirtilli, marmellata d'arancia, miele d'acacia
	<b>Frutta</b>	
	<b>Verdure</b>	
	<b>Pane</b>	Grissini piemontesi, "lingue di suocera"

Produzione			Saras del fèn			
Periodo produzione			Tutto l'anno			
Materia prima: • Siero di latte • Latte • Sale	Siero di latte	Lattifere % q.tà	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
			≤ 100	≤ 100	≤ 100	
			5÷15 %	5÷15 %	5÷15 %	
Preparazione	<p>Il siero, risultato da caseificazioni appena concluse, viene riscaldato gradualmente fino a max 70 °C.</p> <p>A questa temperatura, viene aggiunto il latte (vaccino, o ovino, o caprino) in quantità pari al 5÷15% rispetto al siero impiegato e si prosegue il riscaldamento fino ad un massimo di 85 °C.</p> <p>Raggiunta la temperatura, si aggiunge una sostanza acidificante, che può essere acido citrico, aceto, o <i>Bouna</i> (miscela di erbe aromatiche tipiche della zona di produzione). Destabilizzate dall'alta temperatura raggiunta e dall'aggiunta dell'agente acidificante, le sieroproteine formano dei fiocchi che affiorano sulla superficie del siero dando origine alla ricotta.</p> <p>Si prosegue il riscaldamento del composto in caldaia fino a 90÷95 °C per asciugare il più possibile il prodotto.</p> <p>Terminata la fase di "cottura", la ricotta viene estratta, ripartita in teli che vengono appesi per facilitare lo sgrondo dal siero.</p> <p>Trascorse 20÷24 ore dall'estrazione, il prodotto può essere sottoposto a pressatura per accentuarne lo spurgo.</p> <p>La salatura può essere effettuata "in pasta" durante l'estrazione dell'impasto dalla tela, oppure integrata, o interamente effettuata "a secco", sulla superficie della forma, a inizio stagionatura.</p>					
Stagionatura	<p>≥ 21 giorni. Può proseguire fino a oltre 3 mesi.</p> <p>Viene effettuata in cantine, grotte, oppure in locali condizionati nei quali siano garantite le condizioni ottimali di temperatura e di umidità che garantiscano un'efficace asciugatura.</p> <p>Al termine della stagionatura il Saras del Fèn, viene avvolto in uno strato di fieno – ottenuto da erba locale, la <i>Festuca spp.</i> -, essiccato all'ombra, nel periodo primaverile-estivo.</p>					
Nota	<p>Qualcuno ancora oggi, come acidificante, usa la "<i>bouna</i>", una ricetta segreta per un "intruglio" di cui nessuno di coloro che conoscono gli ingredienti è disposto a fare confidenze dettagliate.</p> <p>Si dice che la ricetta sia stata importata dalla Svizzera, dalle Valli Valdesi con cui erano frequenti i contatti con la Confederazione Elvetica.</p> <p>Dai documenti raccolti in una ricerca specifica, promossa per ottenere il marchio DOP a tutela del "Seiras" – marchio che non è stato riconosciuto - , emerge che si tratta di una miscela di ben 25 erbe, gemme, bacche e radici differenti (larice, ortica, ginepro, timo, corniolo...), spezie, siero della caseificazione, etc.</p> <p>Chi ancora la usa non è disposto a rivelarne l'esatta composizione, conservandone gelosamente il segreto tramandato di generazione in generazione.</p>					