

Generalità		Seirass di siero di pecora	
<b>Presentazione</b>	<b>Seirass di siero di pecora</b> È una preparazione casearia della tipologia "ricotta", prodotto a partire da siero di lavorazione di formaggio presamico di pecora (Sola di Pecora, Murazzano, Testun di Pecora o altri formaggi piemontesi di latte ovino). Nella tradizione, le due principali razze ovine da latte allevate in Piemonte, sono quelle di razza <i>Pecora delle Langhe</i> e <i>Frabosana-Roaschina</i> . Si presenta in varie forme differenti, ma la tradizionale è quella simile a un panettone un poco schiacciato, ricavato dalla disposizione della ricotta messa a scolare in una tela appesa. Peso da 0,5 a 3,0 kg. Crosta assente, superficie leggermente rugosa e bianca. Pasta bianca, compatta, leggermente grumosa, fondente in bocca. Sapore dolce di latte, delicato con sentori di latte di pecora, ma non fastidioso. È rinomata la produzione estiva.		
<b>Riconoscimenti</b>	<b>PAT Regione Piemonte</b>		
<b>Produzione</b>	<b>Nazione</b>	Italia	
	<b>Regione</b>	Piemonte	
	<b>Province-Zona</b>	Regione <b>Piemonte</b> : tutto il territorio regionale	
	<b>Tipologie</b>		
<b>Allevamento</b>	<b>Tipo</b>	Stalla o Pascolo Pecore di razza <i>Pecora delle Langhe</i> e/o di razza <i>Frabosana-Roaschina</i>	
	<b>Alimentazione</b>	Fieno nel periodo invernale o foraggio fresco in quello estivo	
<b>Storia</b>	Tradizionale <b>Bibliografia:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Giovanni Del Forno, "I Formaggi Tipici del Piemonte e della Valle d'Aosta", Edizioni EDA, 1981</li> <li>- Sandro Doglio, "Le cose buone del Piemonte: I Formaggi", Daumerie per Unioncamere Piemonte, 1996</li> <li>- AA.VV., "I formaggi della Provincia di Cuneo", ONAF, Delegazione di Cuneo, Stampa Provincia di Cuneo, 1997</li> </ul>		

Descrizione		Seirass di siero di pecora	
<b>Classificazione</b>	<b>Categoria</b>	PAT	
	<b>Prodotto</b>	Preparazione casearia	
	<b>Materia prima</b>	Siero di latte, Latte, Sale	
	<b>Lattifera</b>	Pecora	
	<b>Trattamento latte</b>	n.d.	
	<b>Temperatura Cagliata</b>	n.d.	
	<b>Umidità pasta</b>	Molle	
	<b>Tecnologia</b>	Ricotto	
	<b>Stagionatura</b>	Fresco	
	<b>Conten. Grasso</b>	Magro	
<b>Geometria forma</b>	<b>Aspetto</b>	Si presenta in forme differenti. Tradizionale è quella simile ad un panettone un poco schiacciato, ricavato dalla disposizione della ricotta messa a scolare in una tela appesa.	
<b>Peso</b>	<b>Kg</b>	0,500÷3,000	
<b>Aspetto esterno (Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	Assente	
	<b>Aspetto</b>	Superficie leggermente rugosa	
	<b>Colore</b>	Bianca	

	<b>Spessore</b>	n.a.
	<b>Consistenza</b>	n.a.
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Bianca
	<b>Struttura</b>	Morbida, leggermente grumosa
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Intensità, Persistenza, Riconoscimenti, Retrogusto</b>	<b>Intensità e persistenza:</b> Bassa o Media <b>Odore e aroma:</b> Lattico, animale (latte di pecora, ma non fastidioso)
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato Acido, Amaro</b>	Dolce, comunque armonico.
<b>Sensazioni Trigeminale</b>		n.a.
<b>Struttura (in bocca)</b>		Morbida, finemente grumosa, fondente in bocca
<b>Principali caratteristiche fisico-chimiche</b>	<b>Grasso (% s.s.)</b>	n.d. – Prodotto Magro

<b>Utilizzo</b>		<b>Seirass di siero di pecora</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 di poco corpo
	<b>Miele / Confetture</b>	Marmellata di mirtili, marmellata d'arancia, miele d'acacia
	<b>Pane</b>	

<b>Produzione</b>			<b>Seirass di siero di pecora</b>			
<b>Periodo produzione</b>			È rinomata la produzione estiva			
<b>Materia prima:</b> • Siero di latte • Latte aggiunto • Sale	<b>Siero di latte ovino</b>	<b>Lattifere</b> % q.tà	<b>Vacca</b>	<b>Pecora</b>	<b>Capra</b>	<b>Bufala</b>
	<b>Latte ovino aggiunto</b>			100 %		
<b>Preparazione</b>	Il siero rimasto dalla precedente lavorazione del formaggio presamico di pecora (es. Sola di Pecora, Murazzano, Testun di Pecora ed altri formaggi a latte ovino) deve essere avviato al più presto alla lavorazione per evitare che aumenti di acidità.					
	Si riscalda il siero fino a 60°C e, a questo punto, è possibile aggiungere fino al 5÷10% di latte ovino (per aumentarne la resa in ricotta).					
Si aggiunge una piccola percentuale di sale per dare maggior sapidità alla ricotta senza però evidenziarne il gusto salato.						
Si porta il riscaldamento del siero fino circa 90°C per ottenere la flocculazione della ricotta che così risale in superficie.						
Dopo alcuni minuti si può estrarre la ricotta e ripartirla in tele di lino, che poi vengono appese per lo sgrondo.						
Dopo uno spurgo di 12÷24 ore a 20÷25 °C le ricotte si trasportano in frigorifero.						
<b>Stagionatura</b>	≤ 7 giorni (Il consumo deve essere fatto nella prima settimana di produzione). Viene conservata in celle frigorifere. In passato il Seirass di siero di pecora veniva stagionato anche oltre 4 mesi.					