

Seirass di latte o Ricotta Piemontese

scritto da Rita Mighela | 17/02/2017



La Seirass di latte o Ricotta piemontese è un latticino che deve le sue origini ai valdesi del pinerolese. Viene prodotta, da ottobre a maggio, in tutto il Piemonte ma, prevalentemente, nei territori della Valle Germanasca, Val Pellice e Val Chisone.

Nonostante **Seirass e ricotta** siano simili sotto il profilo dell'aspetto e della consistenza, in realtà sono due prodotti diversi dal punto di vista del processo. La **Seirass di latte**, infatti, è a tutti gli effetti un formaggio. In particolare:

- la **ricotta** è ottenuta per semplice affioramento nel siero residuo della caseificazione,
- la **Seirass** si ottiene mediante fermentazione, aggiungendo al siero, latte di alpeggio e caglio. Tale procedimento la rende più simile al formaggio.

In passato, si è fatto ricorso ad entrambi i metodi di caseificazione e la Seirass, oltre alla metodologia tradizionale, veniva preparata con la sola bollitura del siero. Il latte utilizzato era prevalentemente di pecora o di capra mentre, oggi, se ne utilizza solo una piccola percentuale insieme al **latte vaccino**.

Seirass di latte, le caratteristiche

La Seirass contiene il **30% di materia grassa**; la sua consistenza vellutata e il sapore privo di acidità, la rendono un ingrediente particolarmente adatto per la preparazione di dolci, in sostituzione della ricotta.

In alternativa, si può gustare su golosi taglieri misti, accompagnata da miele o da composti di frutta. Inoltre, nelle preparazioni salate, la Seirass può essere aggiunta sia fresca che stagionata. Da provare anche per condire primi piatti o come ingrediente principale per gustosi sformati.

Le tre fasi di produzione della Seirass

La sua produzione avviene in 3 fasi:

1. il siero misto al latte, viene salato e portato ad una temperatura di 20°;
2. si aggiunge il caglio, al raggiungimento dei 35°;
3. scaldandolo ulteriormente fino agli 80°, iniziano ad affiorare delle parti coagulate simili ai fiocchi di ricotta. Questa sostanza viene sgrondata, fatta raffreddare e lavorata con la frusta fino a quando assume una consistenza cremosa e priva di grumi. Solitamente, dopo questo passaggio, si aggiunge una piccola percentuale di panna che contribuisce a rendere questa specialità casearia ancora più dolciastra.

La Seirass fresca arriva in commercio all'interno di **coni di tela** legati da **spago** o **rafia** e deve essere consumata entro pochi giorni.

Seirass del fen

La [Seirass del fen](#) è una versione stagionata, ottenuta mediante i procedimenti di sgrondatura, pressatura e messa a riposo per 4 mesi.

Il nome deriva dal fatto che, alla fine della preparazione, la ricotta ottenuta viene avvolta e fatta asciugare su fieno o paglia. La consistenza è solida, il gusto leggermente più deciso del prodotto fresco e la crosta ha un colore giallo avorio.

SEIRASS DI LATTE O RICOTTA PIEMONTESE

**Elenco aziende produzione e Vendita :
Contattaci se vuoi essere presente qui!**