

BORGIATTINO



Lavorazione e caratteristiche

Tondo e chiaro, avvolto nell'intreccio sottile dei fili di festuca, il Saras del Fen è una ricotta stagionata tipica delle valli valdesi (Pellice, Chisone e Germanasca).

Durante la caseificazione, la cagliata si separa dalla sua parte liquida, il siero. In quest'ultimo, però, sono ancora presenti le proteine solubili che, con il calore e l'aggiunta di sostanze acidificanti, si aggregano a formare dei fiocchi biancastri. Questi ultimi, raccolti in fustelle e lasciati sgrodare, costituiscono la ricotta.

Il Saras è poi pressato, salato e messo a stagionare per un periodo di 25/30 giorni.

La stagionatura nel fieno è nata probabilmente dalla necessità di facilitare la conservazione, l'asciugatura e il trasporto a dorso d'animale da monte a valle.

Rispetto alla ricotta normale, il Saras del Fen è più grasso ed energetico. Questo a causa della stagionatura (che contribuisce a far perdere acqua al prodotto), della pratica di aggiungere al siero di latte vaccino una parte di siero di latte ovino (più ricco in materie grasse), dell'aggiunta di latte durante il riscaldamento per rendere il Saras più morbido e gustoso.

A tavola può essere degustato come particolare dessert accompagnato da marmellata di mirtilli, di sambuco o miele, oppure in cucina come ripieno o condimento di pasta fresca.

Storia e curiosità

La ricotta non è un formaggio ma un prodotto molto particolare ottenuto con il riscaldamento e l'eventuale acidificazione del siero di latte vaccino, ovino e caprino cui si aggiunge latte intero vaccino, ovino e/o caprino ottenuto dalla mungitura di animali allevati a una quota superiore ai 600 metri di altitudine.

Adottato da Slow Food come uno dei Presidi della provincia di Torino, il Saras del Fen fa parte del "Paniere dei prodotti tipici della provincia di Torino".

