

Generalità	Zincarin de Varées	
Presentazione	<p>Zincarin de Varées Preparazione casearia a base di formaggi caprini ottenuti da latte crudo, molli (con coagulazione lattica - in prevalenza), con eventuale aggiunta di caprini morbidi o duri (a coagulazione presamica), con possibile aggiunta di pepe e aglio e/o prezzemolo disidratati. Lo Zincarin de Varées fa parte di una "famiglia" di Zincarin "<i>insubrici</i>" (dei territori frontalieri fra Lombardia e Canton Ticino, l'<i>Insubria</i>) che, dall'Ossola, al Comasco e al Canton Ticino, presentano – pur avendo lo stesso nome - caratteri ben distinti. Nell'Ossola e nel Comasco lo Zincarin è preparato a partire dalla <i>maschèrpa</i> (ricotta grassa), nel Ticino è preparato partendo da una cagliata lattica di latte vaccino che, una volta spurgata in teli, viene messa in una forma simile a una tazza capovolta e sottoposta quotidianamente a spugnature con vino bianco. Lo Zincarin de Varées si distingue da queste specialità perché, invece, è ottenuto solo da formaggi da latte caprino, perché ha una consistenza spalmabile e perché la sua maturazione avviene in contenitori aperti e con ampia imboccatura (tradizionalmente di terraglia), senza fare assumere al prodotto una forma propria (viene infatti venduto in vaschette di plastica o in vasetti di vetro). Prodotto nelle valli montane varesine è un prodotto di un'epoca in cui si doveva conservare una scorta di proteine per l'inverno, anche recuperando prodotti caseari divenuti troppo duri o troppo molli.</p> <p>Caratteristiche principali: non ha forma propria; colore dal bianco candido al caffelatte chiaro; pasta omogenea e priva di grumi o crema densa e spalmabile; note speziate e piccanti (con la maturazione il gusto è più avvolgente, con evidenza di frutta secca e miele); maturazione in contenitori di terracotta ("<i>ule</i>"), per 20-60 giorni. A tavola viene utilizzato come appetizer, servito su fette di pane casereccio o di polenta di grano saraceno. Predilige vini rossi di buon corpo, morbidi, con buone caratteristiche olfatto-gustative (es. <i>Valtellina Superiore Valgella</i> DOCG)</p>	
Riconoscimenti	PAT Regione Lombardia	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Lombardia
	Province-Zona	Provincia di Varese : territori collinari e montani della provincia
	Tipologie	n.a.
Allevamento	Tipo	Stalla o Pascolo
	Alimentazione	Fieno nel periodo invernale, foraggio fresco in quello estivo
Storia	<p>Gli "<i>Zincarin</i>" fanno parte di una estesa categoria di preparazioni tradizionali, diffuse nell'Arco Alpino e nelle aree prealpine, ottenute da derivati del latte caprino e vaccino, con l'obiettivo di conservare, o recuperare formaggi e ricotte. L'elenco delle specialità alpine della categoria è lungo: <i>Brous</i>, <i>Cachat</i>, <i>Cachaille</i> (Provenza), <i>Bruss</i> (Langhe, Piemonte), <i>Salgnun</i> (Torinese), <i>Salignun</i>, <i>Salagnun</i>, <i>Sargnon</i>, <i>Serniun</i> (Biellese, Valsesia), <i>Sancarin</i> (Biellese), <i>Zingarlén</i>, <i>Zancarin</i>, <i>Sancarin</i>, <i>Zincarin</i>, <i>Masarèt</i> (Ossola), <i>Zincarin</i>, <i>Sancarin</i>, <i>Sancarlign</i>, <i>Zancarin</i> (Canton Ticino), <i>Zigher</i>, <i>Zingher</i>, <i>Zincarin</i>, <i>Sancarin</i>, <i>Zingherlin</i> (Comasco), <i>Zigher</i>, <i>Zigar</i> (Alta Valtellina), <i>Zieger</i> (Canton Grigioni), <i>Ziger</i> (Canton Glarona), <i>Zieger</i> (Alto Adige), <i>Zigher</i>, <i>Schiz</i> (Dolomiti bellunesi).</p> <p>Lo Zincarin de Varées fa parte di una "famiglia" di Zincarin "<i>insubrici</i>" (dei territori fra Lombardia e Canton Ticino) che, dall'Ossola al Comasco e al Canton Ticino, presentano - sotto la stessa denominazione - caratteri ben distinti. Nell'Ossola e nel Comasco lo Zincarin è preparato a partire dalla <i>maschèrpa</i> (ricotta grassa), nel Ticino è preparato partendo da una cagliata lattica di latte vaccino che, una volta spurgata in teli, viene messa in forma (tazza capovolta) e sottoposta quotidianamente a spugnature con vino bianco. Lo Zincarin de Varées si distingue da queste specialità perché, invece, è ottenuto solo da formaggi da latte caprino, perché ha una consistenza spalmabile e perché la sua maturazione avviene in contenitori aperti e con ampia imboccatura (tradizionalmente di terraglia), senza fare assumere al prodotto una forma propria (viene infatti venduto in vaschette di plastica o barattoli di vetro).</p> <p>Circa l'utilizzo di formaggi freschi a coagulazione lattica (quale è il caso dello <i>Zincarin de Varées</i>) è interessante osservare che l'utilizzo di questi ultimi, grazie alle caratteristiche della pasta (altrettanto plastica di una ricotta fresca) consente di realizzare preparazioni con la stessa forma e lo stesso nome di quelle ottenute a partire dalla ricotta. Ciò è evidente nel caso del basso Ticino (e in qualche caso delle confinanti aree comasche) dove le forme dello Zincarin, ottenute da pasta di formaggio fresco, sono accuratamente modellate a forma di <i>balòt</i> (palla) o di tazza rovesciata, in analogia ad alcuni tipi di Zincarin derivati dalla <i>maschèrpa</i>. Nomi e forme che tendono a restare fedeli ad un modello comune, verosimilmente arcaico, ma dietro a questa forma il contenuto si è evoluto e differenziato.</p> <p>A Varese non si è mai riscontrata una produzione di Zincarin a partire dalla ricotta. Ciò può essere legato all'assenza di veri e propri alpeggi dove, nel periodo estivo, la disponibilità di importanti quantitativi di latte metteva a disposizione una grandi quantità di siero e imponeva l'adozione di metodi di conservazione della <i>maschèrpa</i> (ricotta grassa) per la successiva commercializzazione. Nel circondario di Varese, in assenza di gestioni di alpeggio di tipo alpino (come si osservano nel centro Lario e in Ossola), la lavorazione casearia era legata anche in estate a una dimensione familiare, di sussistenza, nell'ambito della quale le limitate quantità di ricotta erano oggetto di autoconsumo. Vi era, però, una maggior disponibilità di formaggette e formaggini caprini e/o misti e questo giustifica la presenza di questo specifico prodotto.</p> <p>Riferimenti: - M. Corti, "<i>Tesori minori, la costellazione degli Zincarin</i>", (testo e foto); http://www.ruralpini.it/Commenti14.09.11-Zincarin-de-Var%C3%A9s.htm</p>	

Descrizione		Zincarin de Varées
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Preparazione Casearia
	Materia prima	Formaggio, Pepe nero macinato, Erbe aromatiche (aglio e/o prezzemolo disidratati)
	Lattifera	Capra
	Trattamento latte	n.a.
	Temperatura cagliata	n.a.
	Umidità pasta	Cremoso, Molle
	Tecnologia	Aromatizzato, Fermentato
	Stagionatura	Fresco o Semistagionato
	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Senza forma propria: si trova confezionato in vaschette di plastica, o in vasetti in vetro
Peso	Kg	n.d.
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco candido=Caffelatte chiaro
	Struttura	Omogenea e priva di grumi, o crema densa e spalmabile
Odore / Aroma	Intensità, Persistenza, Riconoscimenti, Retrogusto	Intensità e persistenza: Medie, Medio-elevate Odore e aroma: Intenso, con Note della rifermentazione, Speziato. Avanzando con la maturazione il gusto è più avvolgente, con evidenza di frutta secca e miele
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Tendenzialmente sapido, con maggiori intensità di gusto nelle preparazioni più stagionate. Da evitare le produzioni con retrogusto amaro
Sensazioni Trigeminale		Piccante
Struttura (in bocca)		Cremosa
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.) Umidità (%) Proteine (%) pH	62 – Prodotto Grasso 56 13 5,2

Utilizzo		Zincarin de Varées
Utilizzo	In tavola	Da consumare al naturale come appetizer, spalmato su fette di pane casereccio, o su fette di polenta arrostita sulla stufa o al grill
	In cucina	n.d.
Abbinamenti	Vino	Predilige vini rossi di buon corpo, morbidi, con buone caratteristiche olfatto-gustative (es. <i>Valtellina Superiore Valgella</i> DOCG)
	Pane	

Produzione		Zincarlin de Varées				
Periodo produzione	Tutto l'anno					
Materia prima: • Formaggio • Pepe nero • Erbe aromatiche	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala	
	% q.tà			100		
	Formaggi caprini molli (ottenuti da latte crudo con coagulazione lattica - in prevalenza), con eventuale aggiunta di caprini morbidi o duri (a coagulazione presamica) e con possibile aggiunta di pepe, aglio e/o prezzemolo disidratati					
Tecnica di produzione	<p>Il concetto fondamentale, è quello di permettere ai formaggi di avere una "seconda" fermentazione, che permetta di "ammorbidire" la pasta del formaggio fino a portarla ad una consistenza di crema densa</p> <p>I formaggi molli (a coagulazione lattica) vengono tagliati o rotti in piccole porzioni; quelli più duri (a coagulazione presamica), dopo l'eliminazione della crosta vengono invece grattugiati</p> <p>I formaggi così preparati vengono mescolati insieme al pepe nero macinato, all'aglio o al prezzemolo disidratati e accuratamente impastati fino ad ottenere un amalgama abbastanza uniforme (non essendo prevista l'aggiunta di alcun liquido è fondamentale che i formaggi molli siano in quantità decisamente elevata rispetto a quelli più duri)</p> <p>L'impasto viene introdotto nelle "ule" (contenitori di terraglia, aperti, con ampia imboccatura protetta da una garza per impedire l'ingresso a insetti) e si lascia fermentare</p> <p>Durante la fermentazione l'impasto viene frequentemente rimescolato diventando sempre più morbido e cremoso; è importante rimuovere il liquido eventualmente spurgato</p>					
Maturazione	20÷60 giorni, in ambiente a 12÷16 °C					
Commercializzazione	<p>Il prodotto viene confezionato in vaschette termosaldate di plastica per alimenti, o in piccoli vasetti di vetro con chiusura a vite</p> <p>La conservazione, a contenitore sigillato, è a temperatura ambiente. Dopo la sua apertura si consiglia la conservazione in frigorifero</p>					

