

Generalità	Zincarin		
Presentazione	<p>Zincarin Preparazione casearia a base di ricotta aromatizzata, ottenuta da siero di latte bovino intero e crudo, unito a latte intero e crudo caprino e/o vaccino, con aggiunta di sale e pepe. Si si consuma sia fresca che stagionata. Lo Zincarin è prodotto nel territorio dell'Alto Lario, in Val d'Intelvi e nelle Alpi Lepontine, in provincia di Como. È un formaggio antico, che proviene dai ricchi pascoli del monte Generoso, a confine tra la Val d'Intelvi e la Svizzera, o dalle valli poste più a nord, sempre lungo la sponda occidentale del Lario. Fa parte di una famiglia di "Zincarin <i>insubrici</i>" (dei territori fra Lombardia e Canton Ticino, l'<i>Insubria</i>) che, dal Varesotto, all'Ossola, al Comasco e al Canton Ticino, presentano - sotto la stessa denominazione - caratteri ben distinti. Nell'Ossola e nel Comasco il prodotto viene preparato a partire dalla <i>maschèrpa</i> (ricotta grassa), nel Varesotto si utilizzano formaggi caprini freschi, nel Ticino invece 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. Le forme dello <i>Zincarin</i> vengono accuratamente modellate a forma di <i>balòt</i> (palla), di consistenza morbida e cremosa, con dimensioni variabili e peso di 0,250÷3,0 Kg. Si può trovare nella tipologia Fresco, privo di crosta, con pasta biancastra e più digeribile di quello stagionato, oppure nella tipologia Stagionato, con una crosta sottile a volte ricoperta da lievi muffe, pasta di color bianco-grigio, di più difficile digestione. Ha un gusto saporito e stuzzicante e un delicato profumo di vaniglia. A tavola, nella tipologia Fresco, viene utilizzato come appetizer, condito con olio e prezzemolo e servito su fette di pane casereccio o di polenta di grano saraceno; nella tipologia Stagionato, invece, insaporisce ricette di "primi piatti" (specialmente risotti). Un possibile abbinamento di tipo "tradizionale" è con vini rossi <i>Terre Lariane</i> IGT, con la specificazione di uno dei vari vitigni ammessi dal disciplinare: Barbera, Cabernet sauvignon, Merlot, Marzemino, Croatina, Sangiovese, Schiava.</p>		
Riconoscimenti	PAT Regione Lombardia		
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Lombardia	
	Province-Zona	Provincia di Como : nel territorio dell'Alto Lario, in Val d'Intelvi e nelle Alpi Lepontine	
	Tipologie	Noto anche con il nome di " Cingherlino "	
Fresco		Stagionato	
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>Salagnun</i>, <i>Salagnun</i>, <i>Sargnon</i>, <i>Serniun</i> (Biellese), <i>Sancarlin</i> (Biellese), <i>Zingarlén</i>, <i>Zancarlin</i>, <i>Sancarlin</i>, <i>Zincarin</i>, <i>Masarèt</i> (Ossola), <i>Zincarlin</i>, <i>Sancarlin</i>, <i>Sancarlin</i>, <i>Zancarlin</i> (Canton Ticino), <i>Zigher</i>, <i>Zingher</i>, <i>Zincarlin</i>, <i>Sancarlin</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 fa parte di una "famiglia" di Zincarin "<i>insubrici</i>" (dei territori fra Lombardia e Canton Ticino, l'<i>Insubria</i>) che, dal Varesotto, all'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 Varesotto si utilizzano formaggi caprini freschi, nel Ticino invece 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.</p> <p>Nel Comasco, l'utilizzo esclusivo della ricotta per preparare lo Zincarin può essere legato alla presenza nel territorio del centro Lario e in Ossola di veri e propri alpeggi dove, nel periodo estivo, la disponibilità di importanti quantitativi di latte garantiva una grandi quantità di siero e imponeva l'adozione di metodi di conservazione della <i>maschèrpa</i> (ricotta grassa) per la successiva commercializzazione. Invece nel circondario di Varese, in assenza di alpeggi di "tipo alpino", 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 tale da giustificare il loro impiego (al posto della ricotta) nel processo di produzione seguito, per esempio, per lo <i>Zincarlin de Varées</i>.</p> <p>In origine, la ricotta era uno scarto della lavorazione del formaggio. L'idea di aromatizzarla e di arricchirla si deve all'estro dei maestri casari del Lario che, in questo modo, riuscivano a commercializzarla ricavando un maggior profitto dagli scambi commerciali dell'economia rivierasca.</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	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Preparazione Casearia	
	Materia prima	Siero di latte vaccino, Latte caprino e/o vaccino, Pepe nero macinato	
	Lattifera	Vacca, Capra	
	Trattamento latte	Intero, Crudo	
	Temperatura cagliata	n.a.	
	Umidità pasta	Molle	
	Tecnologia	Aromatizzato	Aromatizzato, Fermentato
	Stagionatura	Fresco	Semistagionato
	Conten. Grasso	Semigrasso	
Geometria forma	Aspetto	Tondeggiante (in dialetto "balòt")	
Peso	Kg	0,250÷3,0	
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Assente	Pulita, Muffettata (talvolta)
	Aspetto	Liscia	
	Colore	n.a.	Avorio-Marrone chiaro
	Spessore	n.a.	Sottile
	Consistenza	n.a.	Morbida, abbastanza Umida
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Biancastro	Bianco-grigio
	Struttura	Molle	Molle, Leggermente granulosa
Odore / Aroma	Intensità, Persistenza	Medio-basse	Medie
	Riconoscimenti, Retrogusto	Lattico fresco (latte fresco, burro fresco), Speziato leggero (pepe)	Lattico cotto (latte cotto, burro fuso), Speziato (vaniglia, pepe)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Tendenzialmente sapido, leggermente Acidulo	Tendenzialmente sapido, Stuzzicante
Sensazioni Trigeminali		n.d.	
Struttura (in bocca)		Cremosa, Leggermente adesiva	Tenera, leggermente Granulosa, Abbastanza solubile
Nota		Abbastanza digeribile	Meno digeribile
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.) Umidità (%)	n.d. – Prodotto Semigrasso	
Utilizzo		Zincarin	
Utilizzo	In tavola	Consumato al naturale come appetizer, spalmato su fette di pane casereccio, o su fette di polenta arrostita sulla stufa o sul grill	

	In cucina	n.d.	Ottimo insaporitore nelle ricette di "primi piatti" (specialmente risotti)
Abbinamenti	Vino	Un possibile abbinamento di tipo "tradizionale" è con vini rossi <i>Terre Lariane</i> IGT, con la specificazione di uno dei vari vitigni ammessi dal disciplinare: Barbera, Cabernet sauvignon, Merlot, Marzemino, Croatina, Sangiovese, Schiava.	
	Pane		

Produzione		Zincarin			
Periodo produzione	Tutto l'anno				
Materia prima: <ul style="list-style-type: none"> Ricotta vaccina Latte (vacca e/o capra) Pepe nero 	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	≤ 100 (siero e latte)		≤ 100 (latte)	
	Ricotta vaccina (<i>maschèrpa grassa</i>) con aggiunta di latte caprino crudo, intero e pepe macinato sulla superficie				
Tecnica di produzione	Preparazione ricotta	<p>Il siero di latte vaccino, ottenuto dalla lavorazione del formaggio grasso, cui a volte è aggiunto latte di capra e/o di mucca, è portato alla temperatura di 90 °C</p> <p>Vi si aggiunge il siero acido (siero acido dell'anno prima cui sono aggiunte foglie e spicchi di limone, prugne verdi per ottenere l'<i>agra</i> o <i>maistra</i>) e, tolto il composto dal fuoco, si lascia affiorare la ricotta</p> <p>Al termine della flocculazione si estrae la ricotta con una schiumarola e la si versa nei teli dove rimane a sgocciolare per qualche ora fino a quando non sarà asciutta. Per evitare che le mosche si depositino si usa coprire il telo in cui è racchiuso con steli di ortiche</p>			
	Formatura	<p>Quando la ricotta è pronta, viene impastata con sale</p> <p>Con l'impasto si formano manualmente tante palline della dimensione desiderata che vengono rese più o meno ovoidali e con superficie liscia</p> <p>Le forme vengono ricoperte di pepe nero macinato e poi avviate alla vendita o alla stagionatura</p>			
Maturazione, Stagionatura	Tempo	Viene venduta subito		≤ 1 anno Pressando le forme più a fondo	
	°C - UR%	In cella a 2÷4 °C		<p>In cantine semi interrato</p> <p>Durante l'inverno le forme venivano conservate in particolari mobili chiamati "<i>marne</i>"</p> <p>Per evitare le muffe, durante la stagionatura le forme vengono lavate quasi quotidianamente con vino bianco e sale</p>	
Nota	Il processo di produzione descritto e l'uso del latte crudo sono indispensabili per la caratterizzazione organolettica del prodotto. La sua sicurezza è garantita dalla temperatura a cui è sottoposto il siero e dalla fase di stagionatura.				