

Generalità		Formaggio Zigher	
Presentazione	<p><b>Formaggio Zigher</b> Formaggio raro, grasso, fresco, a pasta molle, aromatizzato, prodotto in pochissimi caseifici del Comelico e di Livinallongo (BL). Si ottiene con coagulazione lattica di latte intero, di vacca o di capra, condito con sale, pepe ed erba cipollina. Viene commercializzato subito dopo la produzione, oppure dopo stagionatura (1 settimana per uso "da tavola", più a lungo per uso "da grattugia"). È un prodotto che coniuga la tradizione dolomitica bellunese con quella altoatesina (vedi il <i>Zieger</i> – prodotto simile altoatesino). Ha forma di piccolo cono con peso di circa 150 g; non ha crosta ma, se è maturo, sulla superficie presenta una fioritura di muffa; la pasta è morbida o friabile, a volte spalmabile, lievemente granulosa, umida, di colore bianco, variegato dall'erba cipollina e dal pepe; il gusto è lievemente acidulo e salato e, con la maturazione, tende all'amarognolo; odore e aroma presentano note di lattico acido, un leggero erbaceo dovuto alle erbe aromatiche e lo speziato dato dal pepe macinato. È un formaggio da tavola che tradizionalmente si consuma con pane casereccio e con le pere, o come antipasto. Dopo congrua stagionatura può essere grattugiato per insaporire ricette locali. Per uso "da tavola" gli si abbina un vino bianco morbido, fruttato. È un prodotto idoneo per i vegetariani.</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Veneto	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Veneto	
	Province-Zona	Provincia di <b>Belluno</b> : territorio dei comuni di Livinallongo del Col di Lana, Colle S. Lucia, Selva di Cadore, Alleghe, Rocca Pietore, San Tomaso Agordino, Cencenighe Agordino, Falcade, Canale d'Agordo, Vallada Agordina	
	Tipologie	n.a.	
Allevamento	Tipo	Allevamento semi-libero, o semi brado Vacche di razze varie stanziate nel territorio	
	Alimentazione	Essenze vegetali fresche o affienate proveniente dai pascoli montani	
Storia	<p>Lo <i>Zigher</i> è un tipico formaggio dell'Agordino il cui nome potrebbe derivare dal celtico "tsigros" (formaggio). Appartiene alla locale tradizione che, storicamente, trova nei formaggi non solo uno dei pilastri dell'alimentazione, ma anche dell'economia della zona.</p> <p>Il prodotto è citato, tra gli altri, nel libro "<i>Dizionario dei dialetti ladini e ladino-veneti dell'Agordino</i>", di G. B. Rossi, 1992, edito dall'<i>Istituto Bellunese di ricerche sociali e culturali</i>.</p> <p>È stato dichiarato prodotto PAT e iscritto nell' "<i>Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Veneto</i>"</p> <p>In alcune produzioni vengono impiegati anche il latticello, il residuo liquido della produzione del burro, e una minima parte di caglio.</p>		

Descrizione		Formaggio Zigher	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale, Erbe aromatiche (prevalentemente erba cipollina), Pepe nero macinato	
	Lattifera	Vacca, o Capra	
	Trattamento latte	Fresco, Crudo, Intero	
	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Molle	
	Tecnologia	Aromatizzato	
	Stagionatura	Fresco (talvolta semistagionato per uso "da grattugia")	
	Conten. Grasso	Grasso	

<b>Geometria forma</b>	<b>Aspetto</b>	"A pera", formato manualmente
	<b>Facce</b> <b>Misure (cm)</b>	n.d ∅ n.d.
	<b>Scalzo</b> <b>Dimensioni (cm)</b>	Irregolare Variabile
<b>Peso</b>	<b>Kg</b>	0,150
<b>Aspetto esterno (Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	Assente, o leggero strato di muffa
	<b>Aspetto</b>	Abbastanza liscia
	<b>Colore</b>	Bianco (variegato dalla presenza di erba cipollina e pepe macinato)
	<b>Spessore</b>	n.d.
	<b>Consistenza</b>	Morbida
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Bianco(variegato dalla presenza di erba cipollina e pepe macinato)
	<b>Struttura</b>	Abbastanza Compatta, Lievemente granulosa, Umida, Morbida, Spalmabile o Friabile (dopo stagionatura)
	<b>Unghia/Sottocrosta</b>	n.d.
	<b>Occhiatura</b> <b>Forma,</b> <b>Dimensione,</b> <b>Distribuzione</b>	n.d.
	<b>Erborinatura</b>	n.a.
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Intensità, Persistenza</b>	Medie, Medie-elevate
	<b>Riconoscimenti, Retrogusto</b>	Lattico acido, Erbaceo (leggero, dovuto alle erbe aromatiche), Speziato (dato dal pepe macinato)
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato</b> <b>Acido, Amaro</b>	Acidulo, Salato; con la maturazione tende all'Amarognolo
<b>Sensazioni Trigeminali</b>		Leggermente piccante (dovuto al pepe macinato)
<b>Struttura (in bocca)</b>		Deformabile, Granulosa, Leggermente adesiva, Friabile (dopo congrua stagionatura)
<b>Principali caratteristiche fisico-chimiche</b>	<b>Grasso (% s.s.)</b>	n.d. – Formaggio Grasso
	<b>Umidità (%)</b>	n.d.

<b>Utilizzo</b>		<b>Formaggio Zigher</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	Si consuma con pane casereccio o come antipasto
	<b>In cucina</b>	Dopo stagionatura può essere grattugiato per insaporire ricette locali
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Gli si possono abbinare vini bianchi o rossi a seconda delle occasioni e dell'eventuale stagionatura

Produzione		Formaggio Zigher			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
<b>Materia prima:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Latte</li> <li>• Sale</li> <li>• Erbe aromatiche</li> <li>• Pepe macinato</li> </ul>	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100		100	
	Provenienza	Stalla, Allevamento semi-libero, o semi brado			
	Munte	n.d.			
	Trattamenti Fisici	Latte intero, lasciato acidificare naturalmente			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte				
Coagulazione	Tipologia	Lattica			
	Preparazione	n.a.			
	Temperatura	n.a.			
	Tempo	n.a.			
	Tipo di caglio	n.a.			
Rottura coagulo	Dimensione	n.a.			
Cottura	°C – Tempo - Azione	n.a.			
Lavorazione "fuori caldaia"	Preparazione, Formatura, Pressatura, Salatura, ...	<p>Il latte di vacca o di capra inacidito viene separato utilizzando un canovaccio in una parte coagulata (quella da utilizzare) ed una liquida (che viene eliminata)</p> <p><b>NOTA:</b> In alcune produzioni vengono impiegati anche il latticello (residuo liquido della produzione del burro) e una minima parte di caglio per facilitare la formazione del coagulo</p> <p>La parte rappresa viene impastata più volte aggiungendo all'impasto erba cipollina (o altre erbe aromatiche), sale e pepe, fino a raggiungere una certa consistenza</p> <p>Il prodotto così ottenuto viene esposto per un breve periodo all'aria in modo da essere asciugato</p>			
Maturazione/ Stagionatura	Tempo °C - UR%	<p><b>Nessuna stagionatura:</b> viene commercializzato immediatamente, oppure <b>1 settimana</b>, oppure</p> <p><b>Congruo periodo</b>, in "cantina" o magazzino di stagionatura, se utilizzato "da grattugia"</p>			