

Generalità		Salignun	
Presentazione	<p><b>Salignun</b>            Il Salignun fa parte di quelle preparazioni casearie che partono, come processo produttivo, da un prodotto caseario precedente. Ha forma vagamente tondeggianti del peso di 0,250-0,500 kg, ottenuta dall'impasto con spezie di un altro formaggio, il Tometto. In una versione più moderna, alcuni produttori utilizzano, al posto del Tometto, la ricotta vaccina. La crosta, assente quando il Salignun è appena formato, è sempre più presente e scura nelle produzioni stagionate, considerando anche la storica abitudine di farlo asciugare con il fumo del camino. La pasta è bianca, compatta, leggermente asciutta nelle produzioni giovani, secca in quelle essiccate e/o affumicate, sempre con la presenza delle spezie. Ha sapore deciso, con riconoscimenti speziati dovuti a peperoncino e cumino. Nel passato, con gli avanzi di salignun si faceva una forma che veniva affumicata sopra alla cappa del camino, e poi grattugiata, oppure stagionata per alcuni mesi: il mörtrett.</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Piemonte	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Piemonte	
	Province-Zona	Provincia di <b>Torino</b> : Comuni dell'Alto Eporediese	
	Tipologie	Conosciuta anche col nome di <b>Salignun</b>	
Allevamento	Tipo	Stalla	
	Alimentazione	Fieno nel periodo invernale o foraggio fresco in quello estivo	
Storia	<p>La produzione del Salignun è di carattere familiare e molto artigianale, secondo ricette che si tramandano di generazione in generazione. Nel biellese veniva prodotto anche il "<i>sargnon an bala</i>": piccole palline da asciugare vicino al camino e da stagionare. La <i>bala dél sargnon</i> era anche utilizzata come formaggio da raspa, cioè da grattugiare, quando era molto stagionato. Nel passato, con gli avanzi di salignun si faceva una forma, il <i>mörtrett</i>, che veniva affumicata sopra alla cappa del camino, e poi grattugiata, oppure stagionata per alcuni mesi.</p> <p><b>Bibliografia:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Antonino Bertolotti, "<i>Passeggiate nel Canavese</i>", Ivrea, 1873</li> <li>- Piero Venesia, "<i>Il Medioevo in Canavese</i>", Ivrea, 1985</li> <li>- Chiara Abrardi, "<i>El nòstr mangé</i>", Grafica Santhiense, Santhià, 1994</li> <li>- AA.VV. "<i>Itinerari in Piemonte, Fantasia di Saperi, Artigianato gastronomico nel Canavese e nelle Valli di Lanzo</i>", Supplemento al n. 27, Aprile/Maggio 1999</li> <li>- Stanislao Porzio, "<i>Cibi di strada, Nord Italia</i>", Guido Tommasi Editore, 2008</li> </ul>		

Descrizione		Salignun	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Preparazione casearia	
	Materia prima	Formaggio, Ricotta, Erbe aromatiche	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	n.a.	
	Temperatura Cagliata	n.a.	
	Umidità pasta	Molle, Semiduro	
	Tecnologia	Aromatizzato, Affumicato	
	Stagionatura	Fresco	
	Contenuto di grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Sferoidale	
Peso	Kg	0,250 ÷ 0,500	
Aspetto esterno	Tipo	Assente (quando è appena formato)	

<b>(Crosta)</b>		Pulita (nelle produzioni stagionate)
	<b>Aspetto</b>	n.d.
	<b>Colore</b>	Ocra-bruno (se fatto asciugare al fumo del camino).
	<b>Spessore</b>	Sottile
	<b>Consistenza</b>	Morbida
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Bianco-giallino, sempre variegata di rosso, verde, a seconda delle spezie contenute.
	<b>Struttura</b>	Molle, Compatta, Senza occhiatura; Leggermente dura (se stagionata).
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Intensità, Persistenza, Riconoscimenti, Retrogusto</b>	<b>Intensità e persistenza:</b> Abbastanza elevata <b>Odore e aroma:</b> Deciso, con riconoscimenti legati all'aggiunta di peperoncino e cumino.
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato Acido, Amaro</b>	Abbastanza salato
<b>Sensazioni Trigeminale</b>		Piccante
<b>Struttura (in bocca)</b>		Molle e leggermente asciutta quando fresco; Secca (se essiccato e/o affumicato).
<b>Principali caratteristiche fisico-chimiche</b>	<b>Grasso (% s.s.)</b>	n.d. – Prodotto Grasso

<b>Utilizzo</b>		<b>Salignun</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	La popolazione locale è solita gustare il Salignun fresco spalmandolo sulle <i>miasse</i> (sottili e croccanti cialde rettangolari delle dimensioni di un foglio di carta da lettera, a base di farina di granoturco, che vengono cotte su piastre di ferro arroventate dal fuoco del camino. La miassa viene spalmata quando la cialda è ancora calda e poi piegata due volte).
	<b>In cucina</b>	
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Rosso fermo, morbido, di corpo, abbastanza caldo, giustamente tannico
	<b>Miele / Confetture</b>	
	<b>Frutta</b>	
	<b>Verdure</b>	
	<b>Pane</b>	

<b>Produzione</b>	<b>Salignun</b>				
<b>Periodo produzione</b>	Si produce tutto l'anno.				
<b>Materia prima:</b> • Formaggio o Ricotta • Peperoncino, • Semi di cumino	<b>Lattifere</b>	<b>Vacca</b>	<b>Pecora</b>	<b>Capra</b>	<b>Bufala</b>
	<b>% q.tà</b>	100			
<b>Tecniche di produzione</b>	<p>Il prodotto caseario di partenza è il formaggio <i>Tometto</i> (ottenuto da latte intero crudo di una o due mungiture a cui possono essere aggiunta i fermenti; coagulazione a ~36 °C, con coagulo compatto e sodo)</p> <p>Dopo circa una settimana dalla produzione, il formaggio viene finemente sbriciolato e impastato aggiungendo sale, peperoncino e semi di cumino.</p> <p>L'impasto viene ricomposto in forma di piccola palla che viene posta a stagionare su assi di legno, oppure, come avveniva in passato, appeso all'interno della cappa del camino per asciugarlo più rapidamente e permetterne una maggiore conservazione.</p> <p>Come materia prima, alcuni produttori hanno sostituito il Tometto con la ricotta vaccina.</p>				
<b>Stagionatura</b>	3÷15 giorni				

onaf

onaf