

Area divulgativa

AGRITURISMO.FVG.IT

Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia

Cuincir

Si presenta come crema di colore bianco dal caratteristico odore pungente

Categoria: formaggi

Territorio interessato alla produzione: Canal del Ferro, Val Canale (Comuni di Moggio, Resia, Resiutta, Chiusaforte, Dogna, Malborghetto, Pontebba, Tarvisio). Normalmente preparato durante il periodo d'alpeggio per essere poi consumato durante il periodo autunno-inverno-primaverile (fino alla nuova stagione d'alpeggio).

Descrizione sintetica del prodotto

Si presenta come crema di colore bianco dall'odore pungente (dovuta all'acidificazione della ricotta che comunque determina un'ottima conservazione del prodotto).

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Materie prime utilizzate per la preparazione del cuncir sono la ricotta fresca, preferibilmente di malga, il sale, il pepe e il finocchio selvatico.

La ricotta fresca viene impastata con aggiunta di sale, pepe e aromatizzata lievemente con semi di finocchio selvatico (Kummel). Il periodo di stagionatura del prodotto è di circa 45-60 gg durante i quali il prodotto acidifica fino a valori che, pur non risultando sgradevoli al palato consentono la stabilizzazione microbiologica del prodotto stesso ed una conservazione priva di alterazioni.

Materiali, attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento

Bacinelle o contenitori cilindrici, normalmente in legno.

Mestoli in legno per le fasi di rimescolamento della massa.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

La preparazione avviene in genere nelle cucine della malga e il prodotto viene poi lasciato acidificare in locali freschi adatti ad una fermentazione lenta e costante della massa.

Elementi che comprovino che le metodiche siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni

La preparazione del Cuncir è una delle più consolidate tradizioni dell'attività di alpeggio e trasformazione dei prodotti dello stesso. Tutte le malghe e le aziende della montagna Friulana producevano e conservavano tale prodotto che, per sapore e gusto particolare risulta gradevole al consumo soprattutto nei periodi invernali.

Nel ricettario compilato nei primi dell'ottocento dalla co. Gemma di Caporiacco Nais è descritta la ricetta già da allora utilizzata per la preparazione del cuncir.

Argomenti associati



Trasformazione