

Generalità	Salignoùn	
Presentazione	<p>Salignoùn Detto anche <i>saulignoun</i> o <i>salignön</i>, è un latticino originario della tradizione germanica, in particolare della zona dei Walser (contrazione del tedesco <i>Walliser</i>, cioè <i>Vallesano</i>, abitante del canton Vallese). È una ricotta di consistenza cremosa, ottenuta dal siero di latte vaccino residuo della lavorazione casearia, arricchito con latte o panna. Di sapore piccante e speziato, viene impastato con olio, sale, pepe e peperoncino (da qui l'origine del suo eventuale colorito rosato) e ulteriormente insaporito con erbe aromatiche di montagna. Originario della valle di Gressoney, si produceva passando al setaccio della ricotta grassa, impastata con sale e peperoncino in polvere, che veniva compressa in palle di circa 300 grammi che venivano appese all'interno della cappa del camino per essere asciugate e quindi conservate, assumendo un profumo affumicato. Oggi il Salignoùn viene più spesso preparato senza affumicatura per essere consumato fresco e, come in passato, viene servito con le <i>miasse</i>, una specie di crespelle croccanti. Il Salignoùn è una vera prelibatezza, ma non è facilmente reperibile perché spesso si tratta di una produzione destinata prevalentemente al consumo familiare: lo si può acquistare solamente in pochi punti vendita e in alcuni caseifici. A differenza degli altri formaggi, consumati solitamente a fine pasto, viene servito in tavola soprattutto come antipasto, oppure utilizzato per farcire le tipiche "<i>miasse</i>". Nella tradizione valdostana si gusta insieme a patate di montagna lessate con la buccia, ma il suo sapore deciso lo rende perfetto anche semplicemente spalmato su un crostino di pane (preferibilmente nero). Tradizionalmente si abbina a una buona birra prodotta localmente.</p>	
Riconoscimenti	PAT Regione Valle d'Aosta	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Valle d'Aosta
	Province-Zona	Provincia di Aosta : territorio "Walser" dei comuni di Issime, Gressoney-Saint-Jean, Gressoney-La-Trinité, Gaby
	Tipologie	Conosciuto anche come Saulignoun , o Salignön
Allevamento	Tipo	Allevamento, Pascolo Vacche di razza Pezzata rossa
	Alimentazione	Essenze fresche, o affienate nel periodo invernale
Storia	<p>La Valle d'Aosta è terra di pascoli di alta montagna, dove le mucche si nutrono di erbe profumate dando al latte un sapore davvero unico. Si tratta di pascoli che godono di una invidiabile esposizione e dove, in libertà per tutta l'estate, pascolano le mucche nutrendosi di tenera erba e fiori profumati che conferiscono al latte e ai suoi derivati una ricchezza di profumi indimenticabile. Da questo latte così ricco e delicato si ottengono tanti apprezzati prodotti che si incontrano soprattutto nella semplice cucina familiare.</p> <p>Il Salignoùn è un prodotto della tradizione "Walser" (contrazione del tedesco <i>Walliser</i>, cioè <i>Vallesano</i>, abitante del canton Vallese) che in Valle d'Aosta si è sviluppata nell'alta valle del Lys (torrente che nasce dal massiccio del Monte Rosa) e comprende i Comuni di Issime (m 953 s.l.m.), Gressoney-Saint-Jean (m 1385 s.l.m.), Gressoney-La-Trinité (m 1637 s.l.m.) e quello di Gaby (m 1040 s.l.m.).</p> <p>La tecnica per la preparazione di questo formaggio non è codificata, ma le regole della sua preparazione sono ancora tramandate di generazione in generazione e pertanto risalgono ad un periodo ben anteriore ai 25 anni (limite minimo temporale per i prodotti PAT).</p>	

Descrizione	Salignoùn	
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Preparazione casearia
	Materia prima	Ricotta di Siero di latte vaccino con aggiunta di crema di latte, Latte intero e crudo
	Lattifera	Vacca
	Trattamento	
	Temperatura Cagliata	
	Umidità pasta	Molle, Cremoso
	Tecnologia	Ricotto, Aromatizzato, può essere Affumicato
	Stagionatura	Fresco
	Conten. Grasso	Magro

Geometria forma	Aspetto	Sfuso in ciotole, o Sferoidale
	Facce Dimensioni (cm)	n.d. ø n.d.
	Scalzo Dimensioni (cm)	n.d. n.d.
Peso	Kg	~ 0,300 (quello in forma di sfere, destinato all'affumicatura)
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Assente
	Aspetto	Granuloso, Umido
	Colore	Bianco (Giallo-bruno chiaro, se affumicato), variegato dalle diverse aromatizzazioni: peperoncino, paprika, cumino o erbe aromatiche di montagna
	Spessore	n.a.
	Consistenza	Morbido
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco variegato (dalle diverse aromatizzazioni: peperoncino, paprika, cumino o erbe aromatiche di montagna)
	Struttura	Morbido, Cremoso, Compatto
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Assente n.a. n.a. n.a.
	Intensità, Persistenza, Riconoscimenti, Retrogusto	Intensità e persistenza: Medio bassa, Media Odore e aroma: Spesso Affumicato, Speziato, Erbaceo (delle varie erbe o fiori) aggiunti; Aglio (aggiunto nel prodotto non affumicato), Lattico fresco
Odore / Aroma		
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Abbastanza armonico nella componente Dolce-Salato
Sensazioni Trigeminali		Piccante (per la presenza di pepe, peperoncino o paprika)
Struttura (in bocca)		Morbido, Granuloso, Leggermente Adesivo
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	n.d. – Formaggio Magro

Utilizzo		Salignoùn
Utilizzo	In tavola	A differenza degli altri formaggi, consumati solitamente a fine pasto, viene servito in tavola soprattutto come antipasto, ma il suo sapore deciso lo rende perfetto anche semplicemente spalmato su un crostino di pane (preferibilmente nero).
	In cucina	Viene utilizzato per farcire le tipiche "miasse" <i>Cialde fatte mescolando farina di polenta macinata a pietra, acqua o siero, pepe nero e sale, cotte direttamente sulla fiamma sugli appositi "ferri" che nel territorio si ereditano da padre in figlio (hanno una dimensione di cm 10x15 e sono dotati di un lungo doppio manico per poterli avvicinare alla fiamma). Quando le piastre raggiungono la temperatura desiderata vi si stende velocemente la pastella, che non deve essere troppo densa, servendosi di un'apposita spatola e cercando di ottenere uno spessore il più sottile possibile. Le piastre vengono "abilmente" maneggiate tenendole in posizione inclinata per consentire una cottura uniforme. Il tempo di cottura è di circa 2-3 minuti. Ultimata la cottura, le miasse si staccano dai ferri e si ripongono in un cestino di vimini in cui è stato steso un tovagliolo.</i>
	Vari	Nella tradizione valdostana si gusta insieme a patate di montagna lessate con la buccia
Abbinamenti	Vino/Birra	Si abbina a una buona birra, prodotta localmente

Produzione		Salignoùn			
Periodo produzione		Tutto l'anno I prodotti migliori si ottengono nel periodo estivo, quando l'alimentazione del bestiame è a base di foraggio fresco			
Materia prima: <ul style="list-style-type: none"> • Ricotta vaccina, • Sale • Aromatizzanti (Olio, Pepe, Paprica, Cumino, Finocchio, Ginepro, bacche, Aglio, Erbe aromatiche, ...) 	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Allevamento, Pascolo			
	Munte	n.d.			
	Trattamenti Fisici	n.a.			
	Trattamenti Termici	n.a.			
	Aggiunte	Aromatizzanti inseriti "in pasta"			
	Preparazione	<p>Ottenuta la ricotta utilizzando il siero di latte vaccino con l'aggiunta di crema di latte e di latte, si provvede ad eliminare la maggior parte del siero in essa contenuto anche pressandola con le mani</p> <p>La pasta viene quindi salata con sale fino e aromatizzata aggiungendo una o più sostanze a seconda della tradizione o della disponibilità locale: olio, pepe, paprika, semi di cumino o di finocchio, bacche di ginepro, erbe aromatiche o fiori, aglio. In particolare, qualora si voglia ottenere un prodotto affumicato, la tradizione esclude l'aglio come agente aromatizzante.</p> <p>Per renderla omogenea la pasta viene accuratamente mescolata</p>			
Coagulazione	Tipologia, Temperatura, Tempo di presa, Tipo di caglio	n.a.			
Rottura coagulo	Dimensione	n.a.			
Cottura	°C – Tempo - Azione	n.a.			
Formatura e Trattamenti forma	Formatura	Il prodotto viene messo in contenitori idonei (fuscelle o ciotole di vari materiali) Quello destinato ad essere affumicato viene storicamente modellato in forma sferica del peso di circa 0,300 Kg			
	Affumicatura	Si effettua in appositi locali o, tradizionalmente, vicino alla bocca del camino			
Stagionatura	Tempo °C - UR%	Stagionatura brevissima che, nel prodotto affumicato, coincide con il tempo di affumicatura Il prodotto viene refrigerato e, una volta raffreddato, è pronto per essere venduto e consumato nel giro di qualche giorno			
	Trattamenti in maturazione	n.a.			