

Generalità		Cuincir	
Presentazione	<p><b>Cuincir</b></p> <p>Questa ricotta acida, aromatizzata e a lunga conservazione è uno di quei sapori antichi della montagna friulana, in particolare delle vallate orientali, che meglio abbinano le esigenze della sopravvivenza e il piacere del buon mangiare e che ancora oggi si riescono a gustare solo andando sul posto, nonostante la facile conservazione e trasportabilità. Si presenta come una crema spalmabile, aromatizzata, stagionata 45-60 giorni, con odore pungente, ottenuta lavorando la ricotta da siero vaccino prodotta in alpeggio nel periodo estivo (luglio-settembre). Assume la forma del contenitore in cui viene mantenuta, ha pasta bianca, struttura morbida e spalmabile, moderatamente adesiva. L'odore e l'aroma caratteristici sono dovuti all'acidificazione della ricotta e al suo trattamento con una concia a base di sale, pepe e semi o cime fiorite di kummel (<i>Carum carvi</i>, erroneamente chiamato <i>finocchio selvatico</i>). L'impasto viene lasciato lentamente fermentare in contenitori di legno e, dopo un paio di mesi o poco meno, è una gustosa crema, acida al punto giusto, dall'odore piacevolmente piccante, bianca e spalmabile. Normalmente viene preparato durante il periodo d'alpeggio per essere poi consumato durante il periodo dall'autunno alla primavera, fino alla successiva stagione d'alpeggio. Il sapore del Cuincir, pur gradevole, è poco armonico e caratterizzato da una evidente presenza di acidità che ne consiglia l'utilizzo con verdure cotte capaci di attutirne l'aggressività. L'abbinamento tradizionale è con vini rossi del territorio, morbidi, armonici, di corpo e con buona persistenza aromatica.</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Friuli-Venezia Giulia	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Friuli-Venezia Giulia	
	Province-Zona	Province di <b>Udine</b> : nei territori di Canal del Ferro e Val Canale (Comuni di Moggio, Resia, Resiutta, Chiusaforte, Dogna, Malborghetto, Pontebba, Tarvisio).	
	Tipologie		
Allevamento	Tipo	Alpeggio	
	Alimentazione	Essenze fresche dei pascoli	
Storia	<p>La preparazione del Cuincir 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.</p> <p>L'acidificazione della ricotta per conservarla, ottenendo impasti piccanti, è comune ad alcune comunità alpine e a comunità pastorali del sud.</p> <p>Nel ricettario compilato nei primi del '800 da Gemma di Caporiacco Nais è descritta la ricetta già da allora utilizzata per la preparazione del Cuincir.</p>		

Descrizione		Cuincir	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Preparazione Casearia	
	Materia prima	Ricotta	
	Lattifera	Vacca	
	Trattam. latte	n.d.	
	Temper.Cagliata	n.d.	
	Umidità pasta	Cremoso	
	Tecnologia	Fermentato, Aromatizzato	
	Stagionatura	Semistagionato	
	Conten. Grasso	Magro	
Forma	Aspetto	Del contenitore in cui viene conservato	
	Peso Kg	n.d.	
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Assente	
Aspetto interno	Colore	Bianco	

<b>(Pasta)</b>	<b>Struttura</b>	Cre moso, Spalmabile
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Intensità</b>	Abbastanza intenso
	<b>Persistenza</b>	Persistente
	<b>Riconoscimenti</b>	Pungente, Spezie (pepe, semi di kummel)
	<b>Retrogusto</b>	n.d.
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato Acido, Amaro</b>	Acido molto evidente, tendenza dolce, poco equilibrato
<b>Sensazioni Trigeminali</b>		
<b>Struttura (in bocca)</b>		Cre moso, poco solubile, moderatamente adesivo.
<b>Principali caratteristiche fisico- chimiche</b>	<b>Grasso (% s.s.)</b>	n.d. Formaggio magro

<b>Utilizzo</b>		<b>Cuincir</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	In accompagnamento a verdura cotta, o come dessert accostato a frutta fresca e dolce
	<b>In cucina</b>	
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Rossi del territorio, caldi, morbidi, armonici, di corpo e con buona persistenza aromatica
	<b>Miele/Confetture</b>	
	<b>Frutta</b>	Mele, pere, kiwi, ananas, ...
	<b>Verdure</b>	Verdure lessate
	<b>Pane</b>	Pane casereccio, integrale, d'avena, ...

<b>Produzione</b>		<b>Cuincir</b>			
<b>Periodo di produzione</b>		Luglio÷settembre			
<b>Materia prima:</b> • Ricotta • Sale • Pepe • Semi di kummel	<b>Lattifere</b>	<b>Vacca</b>	<b>Pecora</b>	<b>Capra</b>	<b>Bufala</b>
	<b>% q.tà</b>	100			
	<b>Provenienza</b>	Alpeggio			
<b>Preparazione</b>	<p>La ricotta fresca viene accuratamente impastata in bacinelle normalmente di legno, con mestoli di legno, aggiungendovi sale, pepe e semi di Kummel per aromatizzarla lievemente.</p> <p>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.</p> <p>La crema ottenuta viene fatta acidificare per 45÷60 gg fino a valori che, pur non risultando sgradevoli al palato, ne consentono la stabilizzazione microbiologica e la conservazione priva di alterazioni.</p>				
<b>Conservazione</b>	<b>Tempo</b>	Fino al successivo periodo di alpeggio			
	<b>°C - UR%</b>	Cella frigorifera			
	<b>Cura forma</b>				