

Generalità		Salagnùn
Presentazione	<p>Salagnùn Il Salagnùn nasce nei secoli passati come preparazione casearia a base di formaggi e/o di ricotta e faceva parte di quelle produzioni utili a recuperare formaggi poco commerciabili, o difettosi. Da tempo ormai si ottiene partendo solo da un formaggio fresco (tipo "toma") prodotto appositamente per questo scopo, sbriciolato e impastato con sale e spezie (pepe e semi di cumino). È di forma parallelepipedica, a base rettangolare, del peso variabile da 8,0 a 15,0 kg, con crosta sottile di leggero colore ocra scuro, pasta compatta priva di occhiature, di colore giallo-bruno, molto sapido, con riconoscimenti aromatici legati alle aromatizzazioni applicate. La forma parallelepipedica del Salagnùn, pensata forse per consentire di "affettarlo" più agevolmente, viene ottenuta pressando l'impasto all'interno di una cassa/contenitore parallelepipedica. Il nome del prodotto deriva chiaramente da "sale" in quanto è un formaggio piuttosto salato. Viene solitamente abbinato con un vino rosso, fermo, di buon corpo, abbastanza morbido, caldo, giustamente tannico, con un ricco profilo olfatto-gustativo e, soprattutto, con una buona persistenza aromatica.</p>	
Riconoscimenti	PAT Regione Piemonte	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Piemonte
	Province-Zona	Provincia di Vercelli : territorio di tutti i comuni della Valsesia (VC).
	Tipologie	
Allevamento	Tipo	Stalla
	Alimentazione	Fieno nel periodo invernale o foraggio fresco in quello estivo
Storia	<p>Il Salagnùn nasce nei secoli passati come preparazione casearia a base di formaggi e/o ricotta, cioè faceva parte di quelle produzioni utili per recuperare formaggi poco commerciabili o difettosi.</p> <p>Veniva prodotto solo a fine estate, o a inizio autunno, quando il latte scarseggiava e, per incrementare la riserva alimentare, si aggiungevano formaggi già stagionati fatti a pezzettini. Il nome deriva chiaramente da "sale" in quanto è un formaggio piuttosto salato.</p> <p>Nonostante questo prodotto sia nato tradizionalmente per recuperare gli scarti e i pezzi di formaggio, con l'attuale tecnologia produttiva, dalle analisi effettuate sui campioni, il prodotto risulta avere qualità igienico sanitaria medio alta, anche grazie all'elevata quantità di sale e spezie che vengono aggiunti.</p> <p>Bibliografia:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Giovanni Del Forno, "I Formaggi Tipici del Piemonte e della Valle d'Aosta", Edizioni EDA, 1981 - Sandro Doglio, "Le cose buone del Piemonte: I Formaggi", Daumerie per Unioncamere Piemonte, 1996 	

Descrizione		Salagnùn
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Preparazione casearia
	Materia prima	Formaggio, Sale, Spezie, Erbe aromatiche
	Lattifera	Vacca
	Trattamento latte	Crudo (solo per la produzione dei formaggi di base)
	Temperatura Cagliata	n.a.
	Umidità pasta	n.a.
	Tecnologia	Aromatizzato
	Stagionatura	Semistagionato
	Contenuto di grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Parallelepipedo a base rettangolare
Peso	Kg	8 ÷ 15
Aspetto esterno	Tipo	Pulita

(Crosta)	Aspetto	Leggermente rugosa, con possibili residui di formazioni di muffe.
	Colore	Crosta: leggera colorazione esterna di colore ocra scuro.
	Spessore	Sottile
	Consistenza	Abbastanza dura, Secca
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Avorio-bruno, diventa più scuro con la stagionatura
	Struttura	Abbastanza morbida, senza occhiatura. Con la stagionatura diventa più duro, friabile e granuloso.
Odore / Aroma	Intensità, Persistenza, Riconoscimenti, Retrogusto	Intensità e persistenza: Abbastanza elevata Odore e aroma: Deciso, con riconoscimenti dovuti alle spezie aggiunte.
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Molto salato
Sensazioni Trigeminale		n.a.
Struttura (in bocca)		Molle quando è fresco, con la stagionatura diventa friabile, granuloso.
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	n.d. – Prodotto Grasso

Utilizzo		Salagnùn
Utilizzo	In tavola	Come appetizer viene associato alle “ <i>Miasse</i> ”: una specie di cialda di farina di mais cotta sul fuoco con appositi attrezzi. Si consuma anche a scaglie, per insaporire piatti a base di polenta.
	In cucina	
Abbinamenti	Vino	Abbinato con un vino rosso, fermo, di buon corpo, abbastanza morbido, caldo, giustamente tannico, con un ricco profilo olfatto-gustativo e, soprattutto, con una buona persistenza aromatica per sostenere la speziatura del prodotto.
	Verdure	
	Pane	“ <i>Miasse</i> ” Ingredienti: farina di polenta macinata a pietra, acqua, pepe nero, sale. Mescolare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una pastella di consistenza adeguata per essere spolverata sugli appositi “ferri” che, in Piemonte, si ereditano da padre in figlio. I ferri hanno una forma “a paletta”, di dimensione 10x15 cm, e sono dotati di un lungo doppio manico per poterli avvicinare alla fiamma su cui viene cotta la pastella.

Produzione	Salagnùn
Periodo produzione	Si produce tutto l'anno.
Materia prima: <ul style="list-style-type: none"> • Formaggio • Sale • Pepe • Semi di cumino 	Il Salagnùn fa parte di quelle preparazioni casearie che partono, come processo produttivo, da un prodotto caseario precedente: in questo caso il formaggio. Il formaggio di partenza, al giorno d'oggi, è una “toma” fresca (con una coagulazione presamica a 37 °C, una semicottura a 42 °C, una stufatura di 4/5 ore a 35 °C e una permanenza in fascera di 3 giorni).
Tecniche di produzione	Il formaggio, viene sbriciolato e gli vengono aggiunti sale, pepe e semi di cumino. Dopo una adeguata miscelazione delle materie prime, l'impasto viene pressato all'interno di un contenitore di legno (<i>salò</i>) che, da forma ovale come da tradizione, si è trasformato in cassa/contenitore di forma parallelepipeda. Senza toglierle dalle casse in cui sono state formate, le forme vengono avviate alla stagionatura.
Stagionatura	Almeno 90 giorni, a temperatura di 10 °C, con UR ~85 %.