

Zincarlin



Noto anche con il nome di *Cingherlino*, lo **Zincarlin** è una ricotta aromatizzata e stagionata. È un formaggio antico ancora presente in alcuni ristoranti del lago di Como e che proviene dai ricchi pascoli del Generoso, monte a confine tra la Val d'Intelvi e la Svizzera o dalle valli poste più a nord, sempre lungo la sponda occidentale del Lario in provincia di Como.

Caratteristiche

Lo Zincarlin è prodotto con siero di latte bovino e latte intero di capra, cui si aggiungono sale e pepe. Si consuma sia fresco che stagionato.

Di consistenza morbida e cremosa, il tipo fresco è privo di crosta e ha la pasta biancastra.

Le forme stagionate con pasta di color bianco-grigio, invece, hanno una crosta sottile a volte ricoperta da lievi muffe. Il peso oscilla dai 250 grammi sino a più di 3 chilogrammi.

Area di produzione

Lo Zincarlin è prodotto nel territorio dell'Alto Lario, in Val d'Intelvi e nelle Alpi Lepontine, sempre in Provincia di Como.

Modalità produttive

Per preparare lo Zincarlin il siero ottenuto dalla lavorazione del formaggio grasso, cui a volte è aggiunto il latte di capra oltre che di mucca, è portato alla temperatura di 90°C.

Vi si aggiunge poi il siero acido (siero dell'anno prima cui sono aggiunte foglie e spicchi di limone, prugne verdi per dare l'agra o maistra) e, tolto il composto dal fuoco, si lascia affiorare la ricotta.

In seguito, si estrae la ricotta con una schiumarola e la si versa nei teli dove rimane a sgocciolare per qualche ora fino a quando non sarà asciutta. Per evitare che le mosche si depositino, si usa coprire il telo in cui è racchiuso con steli di ortiche.

Quando la ricotta è pronta, viene impastata con sale, ricoperta di pepe nero macinato e infine messa a stagionare.

Il processo descritto e l'uso del latte crudo sono indispensabili per la caratterizzazione organolettica del prodotto. La sua sicurezza è garantita dalla temperatura a cui è sottoposto il siero e dalla fase di stagionatura.

Curiosità

In origine, la ricotta era uno scarto della lavorazione del formaggio.

L'idea di aromatizzarla e di arricchirla si deve all'estro dei maestri casari del Lario che, in questo modo, riuscivano a commercializzarla ricavando un maggior profitto dagli scambi commerciali dell'economia rivierasca.

Caratteristiche organolettiche

Lo Zincarlin ha un gusto saporito e stuzzicante, un delicato profumo di vaniglia.

Come si consuma

Lo Zincarlin può essere gustato fresco, condito con olio e prezzemolo.

In alternativa, è ottimo anche con la polenta.

Di solito, il tipo fresco è più digeribile di quello stagionato, mentre le produzioni di minor quota risultano essere più secche.