

Generalità	Giuncata (Giuncà, Zuncà)	
Presentazione	<p><b>Giuncata (Giuncà, Zuncà)</b>            Formaggio grasso, cremoso, freschissimo, a pasta semicotta, prodotto con coagulazione presamica di latte ovino di una o più munte, intero e crudo (termizzato durante la lavorazione). La Giuncata (<i>Zuncà</i>, nella tradizione) veniva posta su uno stuoino di giunchi, dove avveniva la sgocciolatura del prodotto, il <i>gurettu</i>, che dopo ogni uso veniva lavato e fatto asciugare all'aria perché non ammuffisse. Oggi, con il ricorso a cestelli di materiale plastico, il <i>gurettu</i> è quasi scomparso, privandoci della forma tradizionalmente irregolare della <i>Zuncà</i>, allungata e segnata dai minuscoli solchi paralleli che le cannuce lasciavano sulla superficie. Le forme dell'odierna Giuncata sono parallelepipedo, con facce piane, rettangolari, di superficie variabile e scalzo di circa 2 cm; sono prive di crosta; la pasta è di colore bianco-lucido, con la consistenza tipica della cagliata fresca che si rompe facilmente alla pressione e non presenta occhiatura; il sapore ricorda quello del latte fresco, dolce (infatti non viene salata), con eventuali note leggermente acidule. Il formaggio, una volta raffreddato completamente, è già pronto per il consumo. La Giuncata si può gustare come formaggio da tavola, al naturale per degustarne la freschezza, anche se più sovente viene utilizzato come ingrediente di preparazioni culinarie per farcire verdure e paste ripiene, o per preparare gustose salse salate, creme dolci, o dessert accompagnata da salse calde di frutti di bosco (lamponi, mirtilli o fragoline), da caffè, da confetture, da sciroppo di Alchermes. Se consumata al naturale si abbina generalmente a vini bianchi giovani, profumati e morbidi; se invece si deve accostare a dessert dolci il vino <i>Colli Savonesi IGT Lumassina</i>, giallo paglierino intenso, fresco, fruttato, floreale e persistente può accompagnare il tutto, oppure <i>Brachetto d'Acqui DOCG</i>, rosso, frizzante o spumante, dolce, fruttato.</p> <p>Il vitigno <i>Lumassina</i> interessa un'area abbastanza circoscritta della provincia di Savona, tra l'entroterra di Noli e quello di Finale Ligure (particolarmente nei dintorni della frazione di Varigotti), dove viene chiamato anche <i>Mataòssu</i>. Il suo nome in lingua ligure significa <i>lumachina</i> perché, secondo la tradizione locale, il vino ottenuto dalle sue uve va bevuto accompagnato ad un piatto di lumache, nella zona chiamate <i>lumasse</i>.</p>	
Riconoscimenti	PAT Regione Liguria	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Liguria
	Province-Zona	Provincia di <b>Savona</b> : intero territorio della provincia, con sporadiche produzioni nelle altre provincie liguri
	Tipologie	Conosciuta anche come " <b>Zuncà</b> ", o " <b>Giuncà</b> "
Allevamento	Tipo	Allevamento a pascolo semi-estensivo Pecore di razza " <i>delle Langhe</i> ", o " <i>Brigasca</i> " stanziate nel territorio
	Alimentazione	Pascolo con erbe spontanee fresche con eventuale integrazione di fieni aziendali
Storia	<p>Tradizionalmente la Giuncata veniva posta su uno stuoino di giunchi, dove avveniva la sgocciolatura del prodotto. Il suo nome deriva dalla speciale reticella sulla quale si riponeva la cagliata (il <i>gurettu</i>) che dopo ogni uso veniva lavato e fatto asciugare all'aria perché non ammuffisse. Questa reticella era costituita da un tipo di giunco, <i>Juncus maritimus</i>, chiamata localmente "<i>erba da guretti</i>", che cresce nella macchia mediterranea, soprattutto in luoghi umidi. Si raccoglie in inverno, quando è ben secca e si presenta come una cannuccia del diametro di pochi millimetri e a sezione circolare.</p> <p>Per fare un <i>gurettu</i> si tagliavano da cento a centocinquanta steli, con lunghezza variabile da trenta a trentacinque centimetri, che venivano poi legati insieme da tre spaghi bianchi paralleli, assicurando ogni giunco con un nodo piano.</p> <p>Oggi, con la quasi scomparsa del <i>gurettu</i>, ci si è anche privati della forma tradizionale della <i>Zuncà</i>, approssimativa, segnata dai minuscoli solchi paralleli che le cannuce lasciavano sulla superficie, ma almeno questi segni superficiali sono stati mantenuti utilizzando fuscelle che ne riprendono il motivo.</p> <p>Un altro prodotto caseario di antica tradizione (oggi di più rara presenza) è il <i>Recheuto</i>, ottenuto con il latte ovino intero che veniva lasciato inacidire. Quando il latte era rappreso, si insaccava in un tubo di tela per farlo asciugare. Una volta asciutto, veniva pressato in un piatto, mescolando sale e pepe. Si consumava a fette o grattugiato come la formaggetta.</p>	

Descrizione	Giuncata (Giuncà, Zuncà)	
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte
	Lattifera	Pecora
	Trattamento latte	Intero, Crudo

	<b>Temperatura Cagliata</b>	Semicotto
	<b>Umidità pasta</b>	Cre moso
	<b>Tecnologia</b>	n.a.
	<b>Stagionatura</b>	Freschissimo
	<b>Conten. Grasso</b>	Grasso
<b>Geometria forma</b>	<b>Aspetto</b>	Parallelepipedo, a base rettangolare o quadrata (molto irregolare, nella tradizione)
	<b>Facce Dimensioni (cm)</b>	Piane Ø variabili
	<b>Scalzo Dimensioni (cm)</b>	Dritto 2
<b>Peso</b>	<b>Kg</b>	~ 0,2÷0,5 (indicativo)
<b>Aspetto esterno (Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	Assente
	<b>Aspetto</b>	Umida, Abbastanza liscia su una faccia e Rigata sull'altra, per i segni delle fuscelle o dei giunchi, nella tradizione
	<b>Colore</b>	Bianco latte
	<b>Spessore</b>	n.a.
	<b>Consistenza</b>	n.a.
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Bianco latte
	<b>Struttura</b>	Umida, Cremosa (consistenza tipica della cagliata fresca)
	<b>Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione</b>	Assente
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Intensità, Persistenza</b>	Basse
	<b>Riconoscimenti</b>	Lattico (latte fresco, yogurt)
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato Acido, Amaro</b>	Dolce, Leggero acidulo
<b>Sensazioni Trigeminali</b>		n.a.
<b>Struttura (in bocca)</b>		Umido, Gelatinoso, Non adesivo
<b>Grasso (% s.s.)</b>		n.d. Formaggio Grasso

<b>Utilizzo</b>		<b>Giuncata (Giuncà, Zuncà)</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	Si può gustare come formaggio da tavola, al naturale, per degustarne la freschezza
	<b>In cucina</b>	Più spesso viene utilizzato come ingrediente di preparazioni culinarie per farcire verdure e paste ripiene, o per preparare gustose salse salate, creme dolci, o dessert accompagnata da salse calde di frutti di bosco (lamponi, mirtilli o fragoline), da caffè, da confetture, da sciropo di Alchermes.
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Consumata al naturale si abbina generalmente a vini bianchi giovani, profumati e morbidi; Accostata a dessert dolci il vino <i>Colli Savonesi IGT Lumassina</i> , giallo paglierino intenso, fresco, fruttato, floreale e persistente può accompagnare il tutto, oppure <i>Brachetto d'Acqui</i>

		<p><i>DOCG</i>, rosso, frizzante o spumante, dolce, fruttato.</p> <p>Il vitigno <i>Lumassina</i> interessa un'area abbastanza circoscritta della provincia di Savona, tra l'entroterra di Noli e quello di Finale Ligure (particolarmente nei dintorni della frazione di Varigotti), dove viene chiamato anche <i>Mataòssu</i>. Il suo nome in lingua ligure significa <i>lumachina</i> perché, secondo la tradizione locale, il vino ottenuto dalle sue uve va bevuto accompagnato ad un piatto di lumache, nella zona chiamate <i>lumasse</i>.</p>
	Pane	

Produzione		Giuncata (Giuncà, Zuncà)			
Periodo produzione		Febbraio ÷ Novembre			
Materia prima: • Latte, • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà		100		
	Provenienza	Allevamento a pascolo semi-estensivo			
	Munte	Una o più mungiture			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	n.d.			
Coagulazione	Preparazione	Il latte viene messo in caldaia, portato all'ebollizione e lasciato raffreddare naturalmente (una specie di Termizzazione), fino alla temperatura di coagulazione e addizionato del caglio			
	Tipologia	Presamica			
	Temperatura	35÷40 °C			
	Tempo	~ 30 minuti			
	Tipo di caglio	Vitello, liquido			
Rottura coagulo	Dimensione	Non effettuata			
Cottura	°C – Tempo - Azione	Il mantenimento di una temperatura piuttosto elevata per tutto il tempo di coagulazione ha l'effetto di una <b>semicottura</b>			
Formatura e Trattamenti forma		<p>Il coagulo viene raccolto manualmente dalla caldaia con un grande cucchiaino e messo in apposite fascere di forma rettangolare con il fondo sagomato in modo da imprimere su una faccia del formaggio il "motivo del giunco", dove perde il siero in eccesso fino ad acquisire la consistenza desiderata</p> <p>Alcuni produttori, dopo un primo sgrondo della cagliata in fucelle bucate, ne ribaltano il contenuto ancora sugli stuoini di giunco</p> <p>La pasta non viene salata</p> <p>Il formaggio, una volta raffreddato completamente, è già pronto per il consumo</p>			
Stagionatura	Tempo minimo	Nessuna stagionatura			
	°C - UR%	Viene conservato per non più di 3 giorni in cella frigorifera a 2÷4 °C La commercializzazione avviene in vaschette di plastica			