

Generalità		Giuncatella abruzzese
<b>Presentazione</b>	<p><b>Giuncatella abruzzese</b>            È un gustosissimo prodotto legato alla transumanza, un alimento fresco che si accompagnava a quelli a lunga conservazione volto a ristorare il pastore che spostava le greggi dall'Abruzzo alla Puglia e viceversa. Realizzato con latte intero crudo di pecora (si può aggiungere quello di capra), caglio animale o lattice di fico diluito in acqua che testimonia un'antica tradizione dell'uso delle sostanze vegetali per la coagulazione del latte. Il risultato è un candido formaggio fresco a pasta molle, dall'aroma estremamente delicato proprio del latte appena munto e dal dolce sapore tipico della cagliata fresca, utilizzabile anche come farcitura per ricette dolci o salate. Volendo può essere speziato con rucola e pepe rosa o con peperoncino.            Oggi viene prodotta per lo più da famiglie diretto-coltivatrici di tutta la regione e in particolare da quelle residenti nella provincia di Pescara ed è reperibile anche in alcuni mercati locali. Prima degli attuali canestrini di plastica, la specialità veniva confezionata nelle fuscelle di giunco (da cui deriva il nome), sostituite all'occorrenza da larghe foglie di cucurbitacee selvatiche.</p>	
<b>Riconoscimenti</b>	<b>PAT Regione Abruzzo</b>	
<b>Produzione</b>	<b>Nazione</b>	Italia
	<b>Regione</b>	Abruzzo
	<b>Province-Zona</b>	Province di <b>L'Aquila, Chieti, Pescara, Teramo</b> : tutto il territorio regionale ma, in particolare, nella provincia di Pescara.
	<b>Tipologie</b>	
<b>Allevamento</b>	<b>Tipo</b>	Pascolo
	<b>Alimentazione</b>	Pascolo estensivo naturale, integrato da mangimi.
<b>Storia</b>	<p>Nell'evoluzione individuale e collettiva dell'Abruzzo la transumanza ha avuto un ruolo primario. È memoria collettiva, un fenomeno che va letto a tutto tondo e non solo per gli aspetti di tipo folkloristico, poetico ed agro-economico. È un mondo culturale vasto che racchiude tradizioni, mentalità, comportamenti, religiosità, storia, arte e gastronomia e, per comprenderlo e renderlo "utilizzabile", occorre farlo uscire dall'oblio e dai luoghi comuni, anche perché l'Abruzzo è un luogo straordinario, non certo un luogo comune.</p>	

Descrizione		Giuncatella abruzzese
<b>Classificazione</b>	<b>Categoria</b>	PAT
	<b>Prodotto</b>	Formaggio
	<b>Materia prima</b>	Latte
	<b>Lattifera</b>	Pecora, Misto (Pecora-Capra)
	<b>Trattamento latte</b>	Intero, Crudo
	<b>Temperatura Cagliata</b>	Crudo
	<b>Umidità pasta</b>	Molle
	<b>Tecnologia</b>	
	<b>Stagionatura</b>	Freschissimo
	<b>Conten. Grasso</b>	Grasso
<b>Geometria forma</b>	<b>Aspetto</b>	Cilindrico o tronco di cono (per l'alto contenuto di acqua si presenta "a focaccia")
	<b>Facce</b> <b>Dimensioni (cm)</b>	Piane ø 13÷18
	<b>Scalzo</b> <b>Dimensioni (cm)</b>	n.d. 4÷8
<b>Peso</b>	<b>Kg</b>	0,500÷0,800
<b>Aspetto esterno</b>	<b>Tipo</b>	Assente

<b>(Crosta)</b>	<b>Aspetto</b>	Con le impronte delle fucelle utilizzate come contenitori (di giunco o di plastica)
	<b>Colore</b>	Bianco.
	<b>Spessore</b>	n.a.
	<b>Consistenza</b>	n.a.
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Bianco
	<b>Struttura</b>	Cre moso, molto umido
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione</b>	Assente
	<b>Intensità e Persistenza</b>	Basse
<b>Sapore</b>	<b>Riconoscimenti</b>	Lattico fresco ircino (latte appena munto di pecora e capra)
	<b>Dolce, Salato Acido, Amaro</b>	Dolce acidulo, delicato, tipico della cagliata fresca. Non viene salato
<b>Sensazioni Trigeminale</b>		Eventuali (se nella pasta viene aggiunto pepe rosa o peperoncino).
<b>Struttura (in bocca)</b>		Gelatinoso, molto umido
<b>Grasso (% s.s.)</b>		n.d.
<b>Umidità (%)</b>		n.d.

<b>Utilizzo</b>		<b>Giuncatella abruzzese</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	Formaggio da tavola per completare insalate di verdura fresca
	<b>In cucina</b>	Utilizzato per numerose ricette, sia dolci, sia salate, soprattutto per arricchirne i ripieni.
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Vini bianchi di medio corpo.
	<b>Miele / Confetture</b>	
	<b>Frutta</b>	
	<b>Verdure</b>	
	<b>Pane</b>	

<b>Produzione</b>		<b>Giuncatella abruzzese</b>			
<b>Periodo produzione</b>		Tutto l'anno.			
<b>Materia prima:</b> • Latte • Spezie • Erbe aromatiche	<b>Lattifere</b>	<b>Vacca</b>	<b>Pecora</b>	<b>Capra</b>	<b>Bufala</b>
	<b>% q.tà</b>		60	40	
	<b>Provenienza</b>	Pascolo			
	<b>Munte</b>				
	<b>Trattamenti Fisici</b>	Intero			
	<b>Trattamenti Termici</b>	Crudo			
	<b>Aggiunte</b>	Siero o latte-innesto per migliorare l'acidificazione con l'apporto di una flora microbica			

		lattica termofila
<b>Coagulazione</b>	<b>Preparazione</b>	Si ottiene filtrando il latte nella caldaia per allontanare le eventuali impurità ed, eventualmente, si aggiunge il siero o il latte-innesto. Si porta il liquido in caldaia alla temperatura di coagulazione
	<b>Temperatura</b>	36÷37 °C, tenendo la massa in agitazione per qualche minuto.
	<b>Tempo</b>	30÷60 minuti
	<b>Tipo di caglio</b>	Animale, meglio se di ovino o caprino. Vegetale (latte di fico), può essere utilizzato localmente.
<b>Rottura coagulo</b>	<b>Dimensione</b>	Quando la cagliata presenta la giusta consistenza viene rotta con lo spino, inizialmente in modo grossolano per arrivare successivamente a ottenere frammenti grandi quanto un "chicco di mais".
<b>Formatura e Trattamenti forma</b>	L'estrazione è manuale e la cagliata si pone in canestrini (o fucelle) che vengono posti su un tavolo spersorio (tavolo inclinato) per favorire l'allontanamento del siero, (che può essere recuperato in un contenitore come siero-innesto). Si procede a una leggera pressatura manuale delle fucelle e a un loro doppio rivoltamento (dopo 30 minuti e dopo altri 30 minuti). Può essere aromatizzato con rucola o speziato con pepe rosa o peperoncino.	
<b>Stagionatura</b>	<b>Tempo minimo</b>	Il prodotto va consumato entro 2 giorni dalla produzione.
	<b>°C - UR%</b>	Il formaggio pronto per il consumo si conserva a circa 4°C evitandone la disidratazione.

