

Generalità		Gioda	
Presentazione	Gioda	<p>È un formaggio a latte vaccino intero, crudo, a pasta semicotta, di forma cilindrica, a facce piane, peso 1,8-2,5 kg, scalzo 6-8 cm, diametro 18-22 cm. Ha crosta sottile, elastica, di colore beige scuro; pasta elastica, di colore paglierino con occhiature sparse ed irregolari; il sapore è delicato e moderatamente saporito. Il formaggio prende il nome da Alessandro Gioda, agronomo di Padova, che nel 1901 viene nominato direttore della Cattedra Ambulante di Agricoltura a Mondovì e, nello stesso anno, segretario del Comizio Agrario di Mondovì. L'intuizione del professore fu di introdurre la semicottura delle tome, rendendole così simili alle fontine, pratica che prese larga diffusione tra gli allevatori dell'epoca finché, per le mutate condizioni socioeconomiche, divenne poco conveniente, con il rischio di andare perduta.</p>	
	Riconoscimenti	PAT Regione Piemonte	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Piemonte	
	Province-Zona	Provincia di Cuneo : zona sud della provincia ed in particolare nel monregalese (comprende il territorio del Comizio Agrario di Mondovì : tutto il circondario da Alto, in Alta Val Tanaro fino ai confini della Liguria, a Beinette, Fossano e Monchiero).	
	Tipologie		
Allevamento	Tipo	Stalla	
	Alimentazione	Essenze spontanee, variabili nel periodo della produzione, fresche e/o affienate	
Storia	<p>Il formaggio Gioda prende il nome da Alessandro Gioda, agronomo di Padova, che nel 1901 viene nominato direttore della Cattedra Ambulante di Agricoltura a Mondovì e, nello stesso anno, segretario del Comizio Agrario di Mondovì. Il direttore Gioda, durante la sua vita professionale, si occupò anche di insegnare una tecnica casearia agli agricoltori/allevatori che in quel tempo possedevano alcune vacche da latte. La tecnica produttiva soddisfò i discendenti che intrapresero la produzione casalinga. Testimonianze del lavoro del direttore Gioda sono presenti negli archivi del Comizio Agrario di Mondovì, compresa la ricetta originale elaborata dal prof. Gioda nel 1928.</p> <p>L'intuizione del professore fu di introdurre la semicottura delle tome, rendendole simili alle fontine. La "formula" del Gioda prese larga diffusione tra gli allevatori dell'epoca e la produzione sopravvisse fino a quando, per le mutate condizioni socioeconomiche, anch'essa divenne poco pratica e poco conveniente, con il rischio di andare perduta. Fortunatamente, il meticoloso direttore aveva lasciato numerose testimonianze scritte su come produrre quel formaggio (che ancora, ovviamente, non portava il suo nome) e fu grazie ad esse che, dopo la sua morte, fu possibile rintracciare gli ultimi produttori e tramandarne l'arte che, oggi, è detenuta dalla Cooperativa Valle Josina di Peveragno (CN), che ancora produce il Gioda alla maniera del suo inventore.</p>		

Descrizione		Gioda	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Intero, Crudo	
	Temperatura Cagliata	Semicotto	
	Umidità pasta	Semiduro	
	Tecnologia	Pressato	
	Stagionatura	Semistagionato	
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico	
	Facce	Piane	

	Dimensioni (cm)	ø 18 ÷ 22
	Scalzo Dimensioni (cm)	Diritto, o leggermente convesso, con spigoli arrotondati 6 ÷ 8
Peso	Kg	1,8 ÷ 2,5
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita
	Aspetto	Ruvida poiché la cagliata viene avvolta nella tela. Può presentare residui di colonie di muffe grigiastre.
	Colore	Da giallo chiaro a beige scuro-grigio
	Spessore	Abbastanza sottile
	Consistenza	Abbastanza elastica
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Paglierino
	Struttura	Abbastanza compatta, abbastanza elastica
	Unghia/Sottocrosta	Abbastanza sottile, visibilmente più scura della pasta
	Occhiatura	Sparsa, irregolare di dimensione e forma
	Erborinatura	n.a.
Odore / Aroma	Intensità, Persistenza,	Medie
	Riconoscimenti, Retrogusto	Lattico cotto, nocciola
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Delicato e moderatamente saporito
Sensazioni Trigeminale		
Struttura (in bocca)		Morbida, abbastanza solubile
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	n.d. – Formaggio grasso

Utilizzo		Giuda
Utilizzo	In tavola	Formaggio da tavola. Adatto ad ogni occasione, aperitivi compresi
	In cucina	Di media stagionatura, si presta discretamente ad essere fuso e adatto per condire risotti, piatti gratinati con verdure e la preparazione di fondute.
Abbinamenti	Vino	
	Miele / Confetture	
	Frutta	
	Verdure	
	Pane	

Produzione		Giuda			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100 %			

	Provenienza	Stalla
	Munte	Due o più munte
	Trattamenti Fisici	Intero
	Trattamenti Termici	Crudo
	Aggiunte	n.a.
Coagulazione	Temperatura	32 °C
	Tempo	~45 minuti
	Tipo di caglio	Di vitello
Rottura coagulo	Dimensione	In due tempi, sino a raggiungere un granulo a dimensione "chicco di mais".
Cottura	°C - Tempo - Azione	Semicottura. Terminata la rottura si alza la temperatura in caldaia sino a portare la miscela di cagliata e siero a 37 °C. Segue un riposo sotto siero di circa 10÷15 minuti.
Lavorazione "fuori caldaia"	Formatura, Pressatura, Salatura, ...	La cagliata viene estratta, posta in stampi in plastica alimentare e coperta con tele. Dopo un breve sgrondo si procede ad una stufatura di ~1 ora a ~30 °C Segue una leggera pressatura per ~2 ore. La salatura viene effettuata il giorno dopo della produzione, a secco, con sale disposto 12 ore per faccia del formaggio.
Stagionatura	Tempo minimo	≥ 60 giorni Nei primi 20 giorni le forme sono rigirate una volta al giorno
	°C - UR%	6÷8 °C
	Cura forma	
Commercializzazione		Il nome "Gioda" è impresso a caldo su una faccia di ogni forma