

Generalità		Juncata
Presentazione	<p>Juncata Formaggio grasso, freschissimo, a pasta cruda e molle, prodotto con latte vaccino fresco di una sola munta (serale o mattutina), intero e crudo, proveniente da allevamenti di piccole e medie dimensioni di bovine di razze varie, stanziate nel territorio della provincia di Avellino. Il formaggio viene prodotto tutto l'anno ed è uno dei "freschi" per eccellenza, dovendo essere consumato dopo una breve sosta per la sgrondatura. Ha forma variabile, determinata dai canestri di giunco in cui viene posto dopo lo sgrondo del siero al termine della produzione e da cui viene estratto direttamente per il consumo; il peso non supera 1,5 Kg; non ha crosta; la pasta è di colore bianco, molle o cremosa, molto umida, spesso della consistenza di un budino; il sapore è dolce, delicato, di media persistenza; l'odore/aroma, di bassa intensità e medio-bassa persistenza, evidenzia i riconoscimenti di lattico fresco (latte, panna), uniti a leggere sensazioni erbacee. Il suo utilizzo è "da tavola", consumato in purezza con pane casereccio e arricchito con verdure fresche in insalata, o accostato a miele di acacia. Freschissimo e molle si abbina particolarmente bene al <i>DOCG Greco di Tufo</i>, uno dei vini bianchi più rinomati e sicuramente uno dei più antichi della regione Campania, grazie al suo sapore secco e armonico.</p>	
Riconoscimenti	PAT Regione Campania	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Campania
	Province-Zona	Provincia di Avellino : intero territorio provinciale
	Tipologie	Conosciuto come " Juncata ", o " Giuncata "
Allevamento	Tipo	Allevamento semilibero, Stalla Vacche di razze varie stanziate nel territorio
	Alimentazione	Erbe fresche/fieni aziendali
Storia	<p>La provincia di Avellino, nota per la produzione di vari formaggi a pasta filata e del caciocavallo, è la zona di provenienza di un prodotto antichissimo e molto particolare: la Juncata o Giuncata, menzionata già dal poeta ellenistico Teocrito (Siracusa, 315+260 a.C. circa), inventore della poesia bucolica</p> <p>Questo formaggio è legato alla storia delle famiglie contadine avellinesi che tradizionalmente lo producevano per autoconsumo e, grazie alla sua alta resa, consentiva di non sprecare nulla</p> <p>Ancora oggi viene prodotto artigianalmente, rispettando le antiche metodologie</p> <p>La sua presenza e la sua tecnologia nel territorio di produzione non è datata ufficialmente, ma è riconosciuto che la sua produzione avviene da almeno 25 anni nel rispetto del periodo previsto dalla normativa per i prodotti PAT</p> <p>È stato dichiarato prodotto PAT e iscritto nell' "<i>Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Campania</i>"</p>	

Descrizione		Juncata
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte
	Lattifera	Vacca
	Trattamento latte	Intero, Crudo
	Temperatura Cagliata	Crudo
	Umidità pasta	Cremoso o Molle
	Tecnologia	n.a.
	Stagionatura	Freschissimo
	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Variabile e irregolare, determinato dal contenitore di giunco in cui si lascia sgrondare e consolidare
	Facce	n.a.

	Dimensioni (cm)	n.d.
	Scalzo Dimensioni (cm)	n.a. n.d.
Peso	Kg	≤ 1,5
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Assente
	Aspetto	Superficie segnata dal canestro di giunco
	Colore	n.a.
	Spessore	n.a.
Aspetto interno (Pasta)	Consistenza	n.a.
	Colore	Bianco
	Struttura	Abbastanza Compatta, Molto umida, Omogenea, Molle o Cremosa
Odore / Aroma	Occhiatura Forma, Dimensione, Distribuzione	n.d.
	Intensità Persistenza	Basse ÷ Medio-basse
	Riconoscimenti	Lattico fresco (latte, panna), Erbaceo leggero
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce, Delicato
Sensazioni Trigeminali		n.a.
Struttura (in bocca)		Omogeneo, Molto umido, Cremoso, o Molle, Abbastanza Solubile
Principali caratteristiche chimico-fisiche	Grasso (% s.s.)	Formaggio Grasso

Utilizzo		Juncata
Utilizzo	In tavola In cucina	Consumato in purezza con pane casereccio e arricchito con verdure fresche in insalata Può essere accostato a miele di acacia
Abbinamenti	Vino	Freschissimo e molle si abbina particolarmente bene al <i>DOCG Greco di Tufo</i> , uno dei vini bianchi più rinomati e sicuramente uno dei più antichi della regione Campania, grazie al suo sapore secco e armonico

Produzione		Juncata			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100	-	-	-
	Provenienza	Allevamento semilibero, Stalla			
	Munte	Una sola munta (serale o mattutina)			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			

	Aggiunte	n.d.
Coagulazione	Tipologia	Presamica
	Preparazione	Il latte appena munto, filtrato con un telo di cotone, a temperatura corporea o riscaldato alla temperatura di coagulazione, viene addizionato con il caglio
	Temperatura	32÷38 °C
	Tempo	n.d.
	Tipo di caglio	Vitello
Rottura cagliata	Dimensione	Terminata la coagulazione la cagliata non viene rotta e viene lasciata in sosta per consentire il compattamento sul fondo della caldaia
Formatura e Trattamenti forma	Estrazione, Formatura	Il coagulo viene estratto dalla caldaia e distribuito nei canestri di giunco dove si lascia sgrondare dal siero fino al raggiungimento della consistenza desiderata Solitamente non viene salato
Maturazione/ Stagionatura	Tempo	Qualche ora fino al consolidamento della forma, poi viene commercializzato direttamente dai canestri
	°C - UR%	In locali freschi, attigui a quelli di produzione, o in cella frigorifera
	Cura forma	n.d.

μπ

