

Generalità		Giuncata vaccina abruzzese, Sprisciocca	
Presentazione	<p>Giuncata vaccina abruzzese, Sprisciocca</p> <p>Il nome del formaggio racchiude le fasi più importanti della sua produzione: il giunco, dove viene posta la pasta dopo l'estrazione dalla caldaia, e il modo di comprimere la pasta, definita dagli abruzzesi spremitura. È un formaggio fresco a pasta morbida ottenuto da latte intero, crudo, di vacca. Ha un aroma di latte fresco, fragrante, legato alle essenze presenti nelle erbe e nei foraggi utilizzati per l'alimentazione delle vacche. Il sapore è dolce, delicato, tipico della cagliata fresca. Ha forma cilindrica o a tronco di cono (oggi esistono anche forme a parallelepipedo); facce piane di diametro tra 7÷20 cm; scalzo dritto o leggermente concavo tra 7÷12 cm; peso variabile tra 200÷800 g a seconda delle dimensioni. È senza crosta, con la tipica impronta delle tradizionali fuscelle di giunco utilizzate come contenitori. La pasta è compatta e tenera, senza occhiature, di colore: bianco latte. Se si prevede di cedere il formaggio al consumatore oltre le 48 ore, esso viene salato e la superficie assume un colore bianco avorio o un debole giallo paglierino, mentre l'interno resta di colore bianco latte.</p> <p>Il termine "sprisciocca", collegabile al vocabolo dialettale che indica la spremitura, sembra comunque più appropriato per indicare la giuncata ottenuta con leggera pressatura e maturazione di 24 ore che le conferiscono maggiore consistenza. Soprattutto nella provincia di Pescara, sia nella collina interna che nella fascia pedemontana, si produce questo formaggio nel rispetto di tale tradizione ottenendo un prodotto finora molto apprezzato sui mercati locali.</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Abruzzo	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Abruzzo	
	Province-Zona	Province di Chieti, Pescara : la giuncata appena ottenuta Provincia di Teramo : il prodotto maturato per 24 ore e sottoposto a leggera pressatura	
	Tipologie	Conosciuto anche come: Spisciocca	
Allevamento	Tipo	Pascolo, Stalla	
	Alimentazione	Pascolo di erba fresca o fieno.	
Storia	<p>Numerose sono le recensioni riguardanti la produzione di questo formaggio. Tra queste alcune risalgono alla fine del XIX secolo, come ad esempio nelle pubblicazioni di Antonio di Pietrangelo, di Giuseppe Andrea Angeloni e di Raffaele Quaranta, di Teodoro Bonanni nelle quali si annoverano e si lodano le produzioni casearie del tempo fra le quali sono sempre presenti i formaggi vaccini freschi. In particolare proprio il Bonanni parla di "<i>l'abitudine che ogni famiglia ha di allevare vacche, e produrre ottimi latticini, Specialmente butirri, ricotte, scamorze, provole, cacticavalli e cacio fiore</i>". Quest'ultima espressione si può ritenere si riferisse all'epoca a quel formaggio fresco vaccino che oggi viene denominato "giuncata vaccina" o, in termini dialettali, "sprisciocca". Essa si identifica nelle provincie di Chieti e Pescara con la giuncata appena ottenuta e in quella di Teramo con il prodotto maturato per 24 ore e sottoposto a leggera pressatura. Gli anziani raccontano che, oltre che nelle classiche fuscelle di giunco, la "sprisciocca" veniva raccolta anche in recipienti oblungi di metallo, se era destinata al consumo immediato, o in larghe foglie di cucurbitacee selvatiche, nelle quali venivano racchiuse anche per essere portate al mercato. Il termine "<i>sprisciocca</i>", collegabile al vocabolo dialettale che indica la spremitura, sembra comunque più appropriato per indicare la giuncata ottenuta con leggera pressatura e maturazione di 24 ore che le conferiscono maggiore consistenza. Soprattutto nella provincia di Pescara, sia nella collina interna che nella fascia pedemontana, si produce questo formaggio nel rispetto di tale tradizione ottenendo un prodotto finora molto apprezzato sui mercati locali.</p> <p>Riferimenti bibliografici:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Antonio di Pietrangelo, "<i>Proposta al Municipio, di Stazione Climatica in Civitella del Tronto</i>", 1885 • Giuseppe Andrea Angeloni - Raffaele Quaranta, "<i>Relazione in atti dell'inchiesta Jacini</i>" • Teodoro Bonanni, "<i>Le industrie della provincia di Aquila</i>", 1888 		

Descrizione		Giuncata vaccina abruzzese, Sprisciocca	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Intero, Crudo	
	Temperatura Cagliata	Semicotto	
	Umidità pasta	Molle	

	Tecnologia	
	Stagionatura	Freschissimo
	Conten. Grasso	Semigrasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico o tronco di cono (oggi esistono anche forme a parallelepipedo)
	Facce Dimensioni (cm)	Piane Ø 7÷20
	Scalzo Dimensioni (cm)	Dritto o leggermente concavo 7÷12
Peso	Kg	0,200÷0,800
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Assente
	Aspetto	Rigata, con le tipiche impronte delle tradizionali fuscelle di giunco utilizzate come contenitori
	Colore	Bianco latte. Se si prevede di cedere il formaggio al consumatore oltre le 48 ore la superficie assume un colore bianco avorio o un debole giallo paglierino (per effetto della salatura).
	Spessore	n.a.
	Consistenza	n.a.
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco latte
	Struttura	Compatta e tenera
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Assente
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Basse
	Riconoscimenti	Lattico fresco, fragrante, legato alle essenze presenti nelle erbe e nei foraggi utilizzati per l'alimentazione delle vacche..
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce, delicato, tipico della cagliata fresca. Viene salato se si prevede di cedere il formaggio al consumatore oltre le 48 ore.
Sensazioni Trigeminale		
Struttura (in bocca)		Morbida, poco solubile
Grasso (% s.s.)		36
Umidità (%)		75
		Non contiene additivi

Utilizzo		Giuncata vaccina abruzzese, Sprisciocca
Utilizzo	In tavola	Formaggio da tavola
	In cucina	Utilizzato per numerose ricette, sia dolci, sia salate, soprattutto per arricchirne i ripieni.
Abbinamenti	Vino	Vini bianchi di medio corpo.
	Miele / Confetture	
	Frutta	

	Verdure	
	Pane	

Produzione		Giuncata vaccina abruzzese, Sprisciocca			
Periodo produzione		Tutto l'anno.			
Materia prima: • Latte • Sale (eventuale)	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Pascolo, Stalla			
	Munte				
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	Siero o latte-innesto per migliorare l'acidificazione con l'apporto di una flora microbica lattica termofila			
Coagulazione	Preparazione	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			
	Temperatura	32÷36 °C, tenendo la massa in agitazione per qualche minuto.			
	Tempo	30÷40 minuti			
	Tipo di caglio	Vitello			
Rottura coagulo	Dimensione	Quando la cagliata ha raggiunto la consistenza desiderata, la si rompe grossolanamente con lo spino quindi, dopo una breve pausa, si procede a un ulteriore affinamento della cagliata in frammenti della grandezza di una "nocciola".			
Cottura		40÷45 °C (semicottura) La massa viene fatta sedimentare sul fondo della caldaia e la si scalda sotto siero alla temperatura di cottura. A volte si comprime leggermente sul fondo e sulle pareti del recipiente per favorire la sineresi.			
Formatura e Trattamenti forma		L'estrazione è manuale e la cagliata si pone in canestrini (o fuscelle) che vengono poggiati su un tavolo spersorio (tavolo inclinato) per favorire l'allontanamento del siero, che può essere recuperato come siero-innesto in un contenitore.			
		Si procede a una leggera pressatura manuale delle fuscelle e, dopo 30 minuti, si capovolge una prima volta il formaggio, cui se ne fa seguire una seconda dopo ulteriori 30 minuti. Salatura a secco se si prevede il consumo successivo alle 48 ore. Si cosparge il sale sulla faccia superiore del formaggio e sullo scalzo, rivoltando la forma nel canestrino dopo circa 30 minuti e procedendo alla salatura completa della forma.			
Stagionatura	Tempo minimo	Il prodotto va consumato entro 2-3 giorni dalla produzione.			
	°C - UR%	Il formaggio pronto per il consumo si conserva a circa 4°C in vaschette contenenti acqua potabile, per evitarne la disidratazione.			
Note	Un altro formaggio fresco di produzione locale è la Quajata che, come la giuncatella e la giuncata, è prodotto sull'intero territorio regionale. Si presenta come un latte denso a superficie liscia e si ottiene versando in una pentola smaltata il latte. Quando è tiepido (circa 30°C) si aggiunge il caglio, rimestando poi con un cucchiaino di legno. Lasciato raffreddare a tegame coperto, il latte si rapprende per l'azione del caglio. È una tecnica antica, variazione per lo più casalinga della lavorazione del latte bovino.				