

Generalità		Giuncatella abruzzese
Presentazione	<p>Giuncatella abruzzese 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>	
Riconoscimenti	PAT Regione Abruzzo	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Abruzzo
	Province-Zona	Province di L'Aquila, Chieti, Pescara, Teramo : tutto il territorio regionale ma, in particolare, nella provincia di Pescara.
	Tipologie	
Allevamento	Tipo	Pascolo
	Alimentazione	Pascolo estensivo naturale, integrato da mangimi.
Storia	<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
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte
	Lattifera	Pecora, Misto (Pecora-Capra)
	Trattamento latte	Intero, Crudo
	Temperatura Cagliata	Crudo
	Umidità pasta	Molle
	Tecnologia	
	Stagionatura	Freschissimo
	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico o tronco di cono (per l'alto contenuto di acqua si presenta "a focaccia")
	Facce Dimensioni (cm)	Piane ø 13÷18
	Scalzo Dimensioni (cm)	n.d. 4÷8
Peso	Kg	0,500÷0,800
Aspetto esterno	Tipo	Assente

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

Utilizzo		Giuncatella abruzzese
Utilizzo	In tavola	Formaggio da tavola per completare insalate di verdura fresca
	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		Giuncatella abruzzese			
Periodo produzione		Tutto l'anno.			
Materia prima: • Latte • Spezie • Erbe aromatiche	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà		60	40	
	Provenienza	Pascolo			
	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	36÷37 °C, tenendo la massa in agitazione per qualche minuto.
	Tempo	30÷60 minuti
	Tipo di caglio	Animale, meglio se di ovino o caprino. Vegetale (latte di fico), può essere utilizzato localmente.
Rottura coagulo	Dimensione	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".
Formatura e Trattamenti forma	L'estrazione è manuale e la cagliata si pone in canestrini (o fuscelle) 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 fuscelle 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.	
Stagionatura	Tempo minimo	Il prodotto va consumato entro 2 giorni dalla produzione.
	°C - UR%	Il formaggio pronto per il consumo si conserva a circa 4°C evitandone la disidratazione.

