

Generalità		Gioddu	
Presentazione	<p>Gioddu Latte fermentato di pecora o di capra: l'unica varietà di latte fermentato originaria del nostro paese, tradizionalmente preparato dai pastori con latte di pecora o capra. Ha una consistenza superiore a quella dello yogurt vaccino e risulta più cremoso. Il colore è bianco traslucido, il sapore acidulo, odore e aroma sono quelli del latte di capra o pecora e possono variare secondo il pascolo. Il prodotto artigianale tende ad assumere un sapore acido e frizzante dopo circa 2 giorni, può quindi essere considerato un latte acido o acido-alcolico. Oltre alla maggiore cremosità e compattezza, dovute principalmente all'uso di latte ovino o caprino, il Gioddu si contraddistingue per la presenza di fermenti 'autoctoni' (in un autorevole testo universitario del 1932 sono menzionati il <i>Saccaromices Sardus</i> ed il <i>Bacillus Sardus</i>, due varietà distinte da quelle più note di provenienza balcanica). Il Gioddu è ricco di fermenti lattici vivi e di principi nutritivi facilmente assimilabili pertanto è considerato un alimento dall'elevato valore dietetico. Di sapore più intenso e acidulo rispetto allo yogurt nazionale, è uno degli alimenti tipici del pastore sardo. Può essere consumato sia caldo che freddo. C'è chi lo consuma addolcendolo con un po' di miele.</p>		
	<p>Riconoscimenti PAT Regione Sardegna</p>		
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Sardegna	
	Province-Zona	Province di Cagliari, Nuoro, Oristano, Sassari, Sud Sardegna : l'intero territorio della Regione Sardegna	
	Tipologie	Conosciuto anche come: "Gioddu" nel Laguodoro, "Miciuratu" in Gallura, "Mezzoraddu" nel Sassarese, "Latte Ischitu" (latte frizzante) nella Baronia, "Junchetta" nel Nuorese.	
Allevamento	Tipo	Stalla, Pascolo Pecore o capre di razza Sarda allevate localmente.	
	Alimentazione	Pascolo naturale, o a erbaio polifita, talora integrato con concentrati.	
Storia	<p>È un prodotto di origine molto antiche e costituiva nel passato un alimento molto importante nella dieta del pastore sardo. Poiché veniva preparato in un recipiente di sughero ("<i>su manninzone</i>"), il riscaldamento del latte avveniva immergendovi delle pietre arroventate ("<i>su codulu</i>"). Il Gioddu si contraddistingue per la presenza di fermenti 'autoctoni': in un autorevole testo universitario del 1932 sono menzionati il <i>Saccaromices Sardus</i> ed il <i>Bacillus Sardus</i>, due varietà distinte da quelle più note di provenienza balcanica. In commercio oggi si trovano derivati del latte chiamati impropriamente Gioddu o Joddu: si tratta in realtà solo di yogurt ricavati dal latte caprino, paragonabili al prodotto "tradizionale" per cremosità e compattezza, ma che vengono preparati con gli stessi fermenti utilizzati nelle produzioni di tipo industriale.</p> <p>Riferimenti bibliografici: Sanna A., "<i>Annali Regia Scuola Enologica di Cagliari</i>", 1904. Bianco A., "<i>Il Cisalpino</i>", 1912. Arrizza S. - Ledda A. - Sarra P., G. - Dellaglio F., "<i>Scienza e Tecnica Lattiero Casearia</i>", 1983.</p>		

Descrizione		Gioddu	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Preparazione casearia	
	Materia prima	Latte	
	Lattifera	Pecora, o Capra	
	Trattamento latte	Intero, Crudo, Pastorizzato.	
	Temperatura Cagliata	n.a.	
	Umidità pasta	Molle	
	Tecnologia	Fermentato	
	Stagionatura	Freschissimo	
	Conten. Grasso	Grasso	

Geometria forma	Aspetto	Liquido denso e cremoso
	Facce Dimensioni (cm)	n.a.
	Scalzo Dimensioni (cm)	n.a.
Peso	Kg	n.a.
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	n.a.
	Aspetto	n.a.
	Colore	n.a.
	Spessore	n.a.
	Consistenza	n.a.
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco traslucido.
	Struttura	Liquido denso e cremoso
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	n.a. n.a. n.a. n.a.
	Intensità e Persistenza	Bassa
Odore / Aroma	Riconoscimenti	Delicati, Lattico acido, Leggero animale (riconducibile a quelli del latte di capra o pecora, Leggero erbaceo (variabile secondo il pascolo).
	Dolce, Salato Acido, Amaro	Acidulo.
Sensazioni Trigeminale		Frizzante. Il prodotto artigianale tende ad assumere un sapore acidulo e frizzante dopo circa 2 giorni (può essere considerato un latte acido o acido-alcolico)
Struttura (in bocca)		Liquido denso
Grasso (% s.s.)		n.d.% - Grasso

Utilizzo		Gioddu
Utilizzo	In tavola	Oggi utilizzato nelle colazioni mattutine, o merende. Il Gioddu è ricco di fermenti lattici vivi e di principi nutritivi facilmente assimilabili pertanto è considerato un alimento dall'elevato valore dietetico. Può essere consumato sia caldo che freddo. C'è chi lo consuma addolcendolo con un po' di miele o aromatizzandolo con marmellate.
	In cucina	
Abbinamenti	Vino	
	Miele / Confetture	Miele, o marmellate
	Frutta	
	Verdure	
	Pane	

Produzione		Gioddu			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà		100	100	
	Provenienza	Allevamento, Pascolo			
	Munte	1 munta			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo, o Pastorizzato			
	Aggiunte	<p>Con Gioddu proveniente dalla lavorazione precedente (finché le caratteristiche del prodotto rimangono inalterate), altrimenti si ricorre nuovamente a "sa madrighe" (la coltura madre) preparata per questo scopo.</p> <p>"Sa madrighe" (preparazione): La coltura madre è preparata partendo da 1 litro di latte (di pecora o di capra) riscaldato a 40÷45 °C, addizionato di 2÷3 gocce di lattice di fico, o del 1% di lievito di pane (<i>fremmentarzu</i>), o ancora, in alternativa a quest'ultimo, possono essere impiegate briciole di pane in quantità pari allo 0,15% del latte. Il recipiente contenente il latte inoculato viene coperto con panni di lana e lasciato a temperatura ambiente per circa 8 ore fino ad ottenere un coagulo bianco e omogeneo, utilizzato nella proporzione dell' 1% per inoculare 1 altro litro di latte scaldato a 40÷45 °C. In totale si eseguono 3 passaggi, utilizzando ogni volta l' 1% di inoculo, prima che il fermentato possa costituire la "coltura madre".</p>			
Coagulazione	Preparazione	<p>Il latte, dopo essere stato filtrato su tela, può essere pastorizzato o, se crudo, portato all'ebollizione -fino alla formazione di una "pelle" che comincia a sollevarsi (90÷95 °C)- e, successivamente, lasciato raffreddare a ~40 °C.</p> <p>Viene quindi inoculato con circa il 2% di Gioddu, ottenuto dalla lavorazione precedente, e accuratamente mescolato per distribuire in maniera omogenea l'inoculo.</p>			
	Temperatura	~40 °C			
	Tempo	Il latte, fino a coagulazione, viene tenuto in incubazione a 40 °C per circa 8 ore, per consentire l'ottimale sviluppo dei fermenti lattici.			
	Tipo di caglio	Gioddu, ottenuto dalla lavorazione precedente, o da fermenti lattici provenienti dallo stesso prodotto ("sa madrighe", la coltura madre).			
Formatura e Trattamenti forma	Dopo la coagulazione il Gioddu viene versato in stampi, o in scodelle e lasciato raffreddare. Può essere consumato sia a coagulo intero che a coagulo rotto.				
Stagionatura	Tempo minimo	Nessuna stagionatura.			
	°C - UR%	Conservato in frigo a 2÷4 °C.			
	Cura forma				
Commercializzazione	In base alla Circolare del Ministero della Sanità dell'1.12.'97 n. 16, il riconoscimento di prodotto tradizionale consente di beneficiare delle deroghe previste dal D.P.R. 54/97 per gli stabilimenti aventi produzione limitata per la fabbricazione dei prodotti a base di latte e delle deroghe previste dalla Circolare stessa.				