

Generalità		Gioda	
Presentazione	<b>Gioda</b>	<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	<b>PAT Regione Piemonte</b>	
Produzione	<b>Nazione</b>	Italia	
	<b>Regione</b>	Piemonte	
	<b>Province-Zona</b>	Provincia di <b>Cuneo</b> : zona sud della provincia ed in particolare nel monregalese (comprende il territorio del <b>Comizio Agrario di Mondovì</b> : tutto il circondario da Alto, in Alta Val Tanaro fino ai confini della Liguria, a Beinette, Fossano e Monchiero).	
	<b>Tipologie</b>		
Allevamento	<b>Tipo</b>	Stalla	
	<b>Alimentazione</b>	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	<b>Categoria</b>	PAT	
	<b>Prodotto</b>	Formaggio	
	<b>Materia prima</b>	Latte, Sale	
	<b>Lattifera</b>	Vacca	
	<b>Trattamento latte</b>	Intero, Crudo	
	<b>Temperatura Cagliata</b>	Semicotto	
	<b>Umidità pasta</b>	Semiduro	
	<b>Tecnologia</b>	Pressato	
	<b>Stagionatura</b>	Semistagionato	
	<b>Conten. Grasso</b>	Grasso	
Geometria forma	<b>Aspetto</b>	Cilindrico	
	<b>Facce</b>	Piane	

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

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

<b>Produzione</b>		<b>Giuda</b>			
<b>Periodo produzione</b>		Tutto l'anno			
<b>Materia prima:</b> • Latte • Sale	<b>Lattifere</b>	<b>Vacca</b>	<b>Pecora</b>	<b>Capra</b>	<b>Bufala</b>
	<b>% q.tà</b>	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	<b>Semicottura.</b> 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