

Generalità		Giuncata	
Presentazione	<p>Giuncata Formaggio grasso, fresco, a pasta molle e cruda, ottenuto con coagulazione presamica di latte pastorizzato di vacca, pecora, capra, o misto. Per questo formaggio, uno dei più antichi della Puglia, quando nel passato vacche, capre e pecore non venivano impiegate per un vero e proprio allevamento, e nelle campagne pascolavano tutte assieme, libere, il latte che si mungeva veniva miscelato e coagulato con caglio vegetale ricavato dal fico. Nelle famiglie contadine era uso porre la cagliata appena estratta in cestini di giunco, dai quali ha preso il nome e il formaggio conseguente non veniva mai salato e si mangiava subito. La Giuncata ha forma cilindrica o fusiforme, conferita dalla <i>fascera</i> (una volta di giunco) in cui viene commercializzata ed essendo, di fatto, un semplice latte coagulato è privo di crosta. Ha consistenza molto morbida, con pasta di colore bianco, dal gusto delicato, essenzialmente di latte. È un formaggio “da tavola” che viene usato tal quale, o condito con pomodorini rossi maturi e olio EVO. L’abbinamento con i vini è di tipo territoriale, con prodotti giovani, bianchi, fruttati (es. Chardonnay, Minutolo).</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Puglia	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Puglia	
	Province-Zona	Province di Bari, Barletta-Andria-Trani, Brindisi, Foggia, Lecce, Taranto : tutto il territorio regionale	
	Tipologie	Conosciuto anche come “ Sciuncata ”	
Allevamento	Tipo	Bovino, ovino e caprino. Non vi è alcun riferimento alla razza allevata	
	Alimentazione	n.d.	
Storia	<p>La Giuncata è un prodotto caseario con origini molto antiche, diffuso in molte regioni d'Italia ed è uno dei primi formaggi prodotti dalla tradizione casearia meridionale. Già conosciuta nel Medioevo, era ottenuta mediante l'aggiunta di caglio vegetale "<i>u prufic</i>" (lattice di fico) al latte caldo, immesso direttamente nei canestri di giunco, in cui era commercializzata e da cui deriva il nome. In provincia di Bari era prodotta nelle "<i>masserie</i>" direttamente dai pastori, all'alba, prima di uscire con il gregge verso i pascoli dell'Alta Murgia. I pastori usavano consumarla, ancora calda, come colazione, prima di iniziare il loro duro lavoro: era “un’iniezione d’energia”.</p> <p>Già nel 1590, il letterato Roberto Titi in un suo commento a “Le Bucoliche”, cita: “<i>Lac autem vespertinum ad utrumque usum valet, nam vel sub lucem exportatur Calatis: hoc est summo mane intra vimina juncea, unde nos genus lactis Giuncato dicimus</i>”</p> <p>Girolamo Baruffaldi nel suo “<i>Volume terzo de Baccanali</i>” (1758) lo definisce “<i>Latte acquagliato senza sale, posto tra i giunchi da i quali ha preso il nome....</i>”</p> <p>Un riferimento alla Giuncata pugliese si trova anche in “<i>A handbook for travellers in southern Italy</i>” di J Murray del 1878: “<i>Among the numerous dishes made with milk may be mentioned the Giuncata, as favourite a dish in Apulia as the Ricotta of the Campagna of Rome, and little inferior to the Junket of Devonshire</i>”</p> <p>Della Giuncata pugliese è documentata la costanza del metodo di produzione maggiore dei 25 anni previsti dalla normativa</p>		

Descrizione		Giuncata	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte	
	Lattifera	Pecora, Capra, Vacca, Misto (Vacca-Pecora-Capra)	
	Trattamento latte	Intero, preferibilmente Pastorizzato (in passato era lavorato Crudo)	
	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Molle	
	Tecnologia		
	Stagionatura	Freschissimo	
	Conten. Grasso	Grasso	

Geometria forma	Aspetto	Tronco-conico o Fusiforme (solo dagli anni '80)
	Facce Dimensioni (cm)	Piane, di diametro diverso (nella forma tronco-conica) Superiore \varnothing 10÷13, Inferiore \varnothing 5÷8
	Scalzo Dimensioni (cm)	Obliquo 7÷9
Peso	Kg	0,5÷1,0
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Assente
	Aspetto	Superficie liscia con possibili irregolarità
	Colore	Bianco
	Spessore	n.a.
Aspetto interno (Pasta)	Consistenza	Molle
	Colore	Bianco
	Struttura	Molle, Umida, lievemente Fibrosa
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Assente n.a. n.a. n.a.
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Bassa
	Riconoscimenti	Latte fresco/cagliata fresca, Animale (se da latte di capra, o pecora)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce medio, Salato basso
Sensazioni Trigeminale		n.a.
Struttura (in bocca)		Lievemente adesiva, Umida, Grumosa, Non solubile
Principali caratteristiche chimico-fisiche	Grasso (% s.s.)	n.d. – Formaggio Grasso
	Acqua (%)	60÷70 %

Utilizzo		Giuncata
Utilizzo	In tavola	Tal quale, o condito con pomodorini rossi maturi e olio EVO
	In cucina	n.d.
Abbinamenti	Vino	Vini bianchi del territorio, fruttati (es. Chardonnay, Minutolo)
	Miele / Confetture	Miele di acacia
	Pane	

Produzione		Giuncata			
Periodo produzione		Gennaio ÷ Dicembre			
Materia prima: • Latte • Sale • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	≤ 100	≤ 100	≤ 100	

	Provenienza	n.d.
	Munte	n.d.
	Trattamenti Fisici	Intero
	Trattamenti Termici	Pastorizzato (per garanzia di rispetto dei criteri di sicurezza igienica) Il latte fresco deve provenire da allevamenti "indenni" da malattie infettive e, se la carica batterica totale dovesse essere molto alta, si può prevedere di bollire il latte ad una temperatura di circa 72 °C
	Aggiunte	Nessuna
Coagulazione	Preparazione	Il latte, appena munto, viene filtrato direttamente sulla caldaia inox di lavorazione con telo di cotone a trama fine o con colino a rete. Subito dopo viene preferibilmente pastorizzato, raffreddato fino alla temperatura di coagulazione e addizionato con il caglio
	Temperatura	32-38 °C
	Tempo	25÷30 minuti Seguito da una sosta di circa 15 minuti per il rassodamento del coagulo
	Tipo di caglio	Vitello o Agnello, liquidi
Rottura coagulo	Dimensione	Nessuna
Formatura e Trattamenti forma		La cagliata viene direttamente prelevata dalla caldaia, utilizzando un cucchiaio a forma circolare (<i>cazzeruola</i>), e viene trasferita nei canestri di plastica (in passato di giunco, per l'uso dei quali, oggi, va richiesta autorizzazione) Le forme vengono quindi lasciate raffreddare su tavoli di acciaio dove spurgano lievemente Il prodotto non viene sottoposto a salatura, ma talvolta si pratica una blanda salatura già nel latte in caldaia
Stagionatura	Tempo minimo	Nessuna stagionatura La commercializzazione avviene già dopo qualche ora
	°C - UR%	n.a.
	Cura forma	n.a.