

Giuncata

zuncà

- Formaggio di latte ovino, con pasta è di colore bianco-lucido. Il sapore ricorda quello di latte fresco, dolce, non salato, non acido o appena acido. Le forme sono rettangolari, lo scalzo alto circa 2 centimetri e la superficie variabile. La consistenza è quella tipica della cagliata fresca, quindi si rompe facilmente alla pressione; non presenta occhiatura e la crosta è assente. La resa è del 35-40%.
- **Zona di produzione:** Intero territorio della provincia di Savona e sporadiche produzioni nelle altre provincie liguri
- **Lavorazione:** Formaggio fresco a pasta cotta prodotto esclusivamente con latte ovino. Il latte, ottenuto da una o più mungiture, deve essere intero. La coagulazione è ottenuta con l'aggiunta di caglio liquido. Il latte, messo in caldaia e portato alla temperatura di ebollizione, viene fatto raffreddare naturalmente. Quindi si riporta ad una temperatura di 35-40°C e si aggiunge il caglio. Dopo circa 30 minuti, la cagliata raggiunge la giusta consistenza; si raccoglie con un grande cucchiaio e si pone in apposite *fascere* di forma rettangolare, dove perde parte del siero ed acquisisce una certa consistenza. Il formaggio, una volta raffreddato completamente, è già pronto per il consumo.
- **Curiosità:** Tradizionalmente la giuncata veniva posta su uno stuoino di giunchi, dove avveniva la sgocciolatura del prodotto. Il nome giuncata deriva infatti dalla speciale reticella (detta *gurettu*) sulla quale si riponeva la cagliata. Questa era costituita da un tipo di giunco, *Juncus maritimus*, chiamata localmente *erba da guretti*. Quest'erba cresce nella macchia mediterranea, soprattutto in luoghi umidi. Si raccoglie in inverno, quando è ben secca e si presenta come una cannuccia del diametro di pochi millimetri e a sezione circolare. Si tagliavano da cento a centocinquanta steli, con lunghezza variabile da trenta a trentacinque centimetri, che venivano poi legati insieme da tre spaghi bianchi paralleli, assicurando ogni giunco con un nodo piano. Con la quasi scomparsa del *gurettu* ci si è anche privati della forma tradizionale della *zuncà*, segnata da minuscoli solchi paralleli che le cannuccie lasciavano sulla superficie. Dopo ogni uso il *gurettu* veniva lavato e fatto asciugare all'aria perché non ammuffisse. Un altro prodotto caseario, di più rara presenza è il *recheuto*, ottenuto con il latte intero che veniva lasciato inacidire. Quando il latte era rappreso, si insaccava in un tubo di tela per farlo asciugare. Una volta asciutto, veniva pressato in un piatto, mescolando sale e pepe. Si consumava a fette o grattugiato come la formaggetta. Al gusto dolce e delicato della giuncata si possono associare salse calde di frutti di bosco (lamponi, mirtili o fragoline) per costituire un delizioso dessert. Il vino spumante Mataossu delle Colline savonesi può accompagnare il tutto.