



Prodotti tradizionali

Juncata



La provincia di Avellino, nota per la produzione di formaggi e pasta filata e del caciocavallo, è la zona di derivazione di un prodotto antichissimo e molto particolare: la Juncata o Giuncata. Menzionata già dal poeta ellenistico Teocrito, è il prodotto del latte vaccino fresco della mungitura serale o mattutina, che, filtrato, riscaldato e addizionato di caglio, viene raccolto durante la prima fase della coagulazione. Dopo la raccolta si lascia asciugare in appositi contenitori e in seguito, si trasferisce in cestini di giunchi vegetali dai quali prende il nome, e si lascia riposare per qualche ora. Prodotta e commercializzata nello stesso giorno, va consumata freschissima per apprezzarne la particolare consistenza tenera, simile a quella di un budino, e il sapore dolce e delicato.

The Province of Avellino, famous for the production of chesses, spun pasta and caciocavallo, is the area of origin of a very ancient and very particular product: the Juncata or Giuncata. Mentioned already by Teocrito, a Hellenistic poet, it is a fresh cow's milk product of morning or evening milking. Filtered, heated and with added rennet, it is collected during the first phase of curdling. Afterwards it has to be dried in containers, put into rush baskets, after those it is named, and then it is left to rest for a couple of hours. It is produced and merchandised the same day, it should be eaten fresh in order to appreciate the particular tender consistency, similar to a pudding, and the sweet and delicate flavour.

□ ultimo aggiornamento 13 marzo 2015