

## Giuncata vaccina abruzzese o sprisciocca

### Presentazione:



È un formaggio fresco a pasta morbida ottenuto da latte bovino. Ingredienti sono latte intero crudo di vacca, caglio di vitello, sale. Di colore bianco latte, ha un aroma di latte fresco, fragrante, legato alle essenze presenti nelle erbe e nei foraggi utilizzati per l'alimentazione delle vacche. Il sapore è dolce, delicato, tipico della cagliata fresca. Si prepara portando il latte precedentemente filtrato a una temperatura di 32-36°C, al quale si aggiunge siero o latte innesto per migliorare l'acidificazione con l'apporto di una flora microbica lattica termofila (starters). Raggiunta la temperatura di coagulazione si procede alla cagliatura con l'aggiunta di caglio di vitello, in quantità relativa al titolo di forza del medesimo e alla acidità del latte, tenendo la massa in agitazione per qualche minuto. Quindi si lascia sostare il tutto per 30-40 minuti, arco di tempo durante il quale si conclude la coagulazione.



Verificata la consistenza della cagliata così ottenuta, si procede a una rottura grossolana della stessa con lo spino; quindi, dopo una breve sosta, si procede a un ulteriore raffinamento della cagliata in frammenti della grandezza di una nocciola. La massa viene fatta sedimentare sul fondo della caldaia e la si scalda sotto siero alla temperatura di 40-45°C, a volte la si comprime leggermente sul fondo e sulle pareti del recipiente per favorire la sineresi. Infine si procede all'estrazione manuale e si pone la cagliata in canestrini (o fuscelle). Tali fuscelle vengono poggiate su un tavolo spersorio (tavolo inclinato) per favorire l'allontanamento del siero, che può essere recuperato come siero-innesto in un contenitore. Quindi si procede a una leggera pressatura manuale e dopo 30 minuti si capovolge una prima volta il formaggio, cui se ne fa seguire una seconda dopo ulteriori 30 minuti. Il formaggio pronto per il consumo si conserva a circa 4°C in vaschette contenenti acqua potabile, per evitarne la disidratazione. Se si prevede un consumo successivo alle 48 ore, si procede alla salatura a secco, cospargendo sale sulla faccia superiore del formaggio e sullo scalzo, rivoltando la forma nel canestrino dopo circa 30 minuti e procedendo alla salatura completa della forma. Il prodotto va consumato comunque entro 2-3 giorni dalla produzione. Un altro formaggio fresco di produzione locale è la Quajata, che come la giuncatella e la giuncata è prodotto sull'intero territorio regionale. Si presenta come un latte denso a superficie liscia e si ottiene versando in una pentola smaltata il latte. Quando è tiepido (circa 30°C) si aggiunge il caglio, rimestando poi con un cucchiaino di legno. Lasciato raffreddare a tegame coperto, il latte si rapprende per l'azione del caglio. È una tecnica antica, variazione per lo più casalinga della lavorazione del latte bovino.

## **Descrizione**

Formaggio fresco a pasta morbida ottenuto da latte ovino (a volte ovi-caprino). Durante alcune fasi della lavorazione si utilizza acqua potabile.

- Materiali utilizzati per il confezionamento: le fuscelle.
- Razze ovine: gentile di Puglia, Sopravissana, Comisana, Pagliarola, Sarda o incroci delle stesse, oggi si utilizzano anche altre razze ovine come, per esempio, la razza francese Lacaune. Razze caprine: varie razze autoctone e non.
- Forma: cilindrica o a tronco di cono, oggi esistono anche forme a parallelepipedo. Scalzo dritto o leggermente concavo.
- Peso: variabile tra 200 g e 800 g a seconda delle dimensioni.
- Diametro: variabile tra 7 e 20 cm.
- Altezza: variabile tra 7 e 12 cm.
- Tipo di pasta: compatta e tenera senza occhiature.
- Superficie esterna/crosta: senza crosta, con la tipica impronta delle tradizionali fuscelle di giunco utilizzate come contenitori.
- Colore: bianco latte; se si prevede di cedere il formaggio al consumatore oltre le 48 ore, esso viene salato e la superficie assume un colore bianco avorio o un debole giallo paglierino, mentre l'interno resta di colore bianco latte.
- Modalità di conservazione/stagionatura: può essere conservata a 4°C e consumata entro 2 giorni.
- Altre caratteristiche: elementi puramente indicativi (Umidità 75%, Percentuale di grassi sulla sostanza secca 36%). Non contiene additivi.

## **Metodiche**

### **Materiali e attrezzature:**

tutto il materiale, l'apparecchiatura e le attrezzature che vengono a contatto degli alimenti durante il processo produttivo sono a norma di legge, mantenuti puliti, progettati e costruiti in materiale tale da rendere minimi i rischi di contaminazione degli alimenti, mantenuti in buono stato, sottoposti a regolare manutenzione, se necessario sufficientemente disinfettati in funzione degli scopi previsti (eccetto i contenitori e gli imballaggi a perdere).

- Contenitori latte: secchi di plastica o bidoncini di alluminio o acciaio o altro materiale a norma di legge.
- Frigorifero.
- Filtri: setacci con bordo di plastica e rete metallica fitta con sopra canovaccio di tessuto; oggi si utilizzano anche filtri di acciaio o altro materiale a norma di legge e garze filtro a perdere.
- Caldaia di rame semplice o con interno stagnato, oppure oggi si utilizzano anche caldaie di acciaio o altro materiale a norma di legge; per piccole produzioni si utilizzano anche caldarelle di alluminio.
- Fuoco a legna, oggi più spesso a gas.
- Bastone per rompere la cagliata o spino di legno, oggi anche di acciaio o di altro materiale a norma.
- Contenitore di plastica o acciaio per raccogliere il siero da utilizzare nella successiva lavorazione come siero-innesto.
- Schiumarola (mestolo forato di metallo o altro materiale a norma) o altro attrezzo idoneo.
  - Canestrini o fuscelle di giunco, oggi di plastica o altro materiale idoneo.
- Tavolo spersorio (tavolo inclinato) di appoggio in legno, oggi anche in acciaio o altro materiale a norma.
- Recipiente di plastica, oggi anche in acciaio o altro materiale a norma, per mettere le fuscelle con dentro il formaggio in acqua, pronte per essere cedute al consumatore.
- Termometro da casaro.

## **Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura**

LOCALE DI LAVORAZIONE. Per la maggior parte le attività di lavorazione si svolgono in locali ricavati nelle case di abitazione o in annessi rustici, oggi anche in locali di recente o nuova costruzione. Tutti i locali devono ottenere l'autorizzazione sanitaria richiesta dalla L. 283/62 e dal suo regolamento applicativo D.P.R. 327/80; ove possibile l'Autorità Sanitaria, per non stravolgere la struttura dei luoghi tradizionali di produzione, potrà concedere le deroghe previste dall'art. 28 del D.P.R. 327/80 (deroghe per locali polifunzionali). Tali deroghe non inficiano le condizioni igienico sanitarie dei locali per la semplicità organizzativa della produzione) per le basse quantità prodotte e per i brevi periodi di lavorazione.

LOCALE DI CONSERVAZIONE. Spesso coincide con quello di lavorazione. Vale quanto detto per il locale di lavorazione.

## **Tradizione**

Numerose sono le recensioni riguardanti la produzione di questo formaggio. Tra queste alcune risalgono alla fine del XIX secolo, come ad esempio nelle pubblicazioni di Antonio di Pietrangelo in *Proposta al Municipio, di Stazione Climatica in Civitella del Tronto* (1885), di Giuseppe Andrea Angeloni e di Raffaele Quaranta in *Relazione in atti dell'inchiesta Jacini*, di Teodoro Bonanni in *Le industrie della provincia di Aquila* (1888) nelle quali si annoverano e si lodano le produzioni casearie del tempo fra le quali sono sempre presenti i formaggi vaccini freschi. In particolare proprio il Bonanni parla di "l'abitudine che ogni famiglia ha di allevare vacche, e produrre ottimi latticini, Specialmente butirri, ricotte, scamorze, provole, cacicavalli e cacio fiore". Quest'ultima espressione si può ritenere si riferisse all'epoca a quel formaggio fresco vaccino che oggi viene denominato "giuncata vaccina" o, in termini dialettali, "sprisciotta". Essa si identifica nelle provincie di Chieti e Pescara con la giuncata appena ottenuta e in quella di Teramo con il prodotto maturato per 24 ore e sottoposto a leggera pressatura. Gli anziani raccontano che, oltre che nelle classiche fuscelle di giunco, la "sprisciotta" veniva raccolta anche in recipienti oblungi di metallo, se era destinata al consumo immediato, o in larghe foglie di cucurbitacee selvatiche, nelle quali venivano racchiuse anche per essere portate al mercato. Il termine "sprisciotta", collegabile al vocabolo dialettale che indica la spremitura, sembra comunque più appropriato per indicare la giuncata ottenuta con leggera pressatura e maturazione di 24 ore che le conferiscono maggiore consistenza. Soprattutto nella provincia di Pescara, sia nella collina interna che nella fascia pedemontana, si produce questo formaggio nel rispetto di tale tradizione ottenendo un prodotto finora molto apprezzato sui mercati locali.