



## GIUNCATA

Fresca, dolce e lievemente sapida, di antichissima origine e di sorprendente semplicità!

Prodotta a mano tutti i giorni con solo latte della Valle d'Itria!

*Formati da 400 g fino a 2 kg*

*Semplice - con noci, peperoncino, rucola o pepe*

[ORDINA QUI](#)

La *Giuncata "Masseria Fragnite"* è prodotta da generazioni, ricetta tramandata di padre in figlio e modificata negli anni per rispettare le norme igienico-sanitarie.

È un formaggio fresco a pasta molle prodotto da latte intero vaccino; non presenta nessuna aggiunta di sale.

### **Come utilizzare la Giuncata in cucina?**

L'utilizzo principe di questo formaggio è tra gli antipasti, servito tal quale o abbinato con miele e confetture; Può divenire arricchimento di insalate fredde oppure, tagliato grossolanamente e impanato, può essere fritto! Non fila come la mozzarella e non possiede la cremosità della ricotta, pertanto poco si presta a divenire ingrediente di preparazioni culinarie. Poco male, è buonissimo anche così com'è: semplice e delicato! Da bere con...: qualsiasi vino bianco poco alcolico, delicato e fresco. Una birra a bassa fermentazione con basso tenore il alcol, note maltate medie e leggera luppolatura;

## APPROFONDIMENTI

### SCHEDA TECNICA & CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Ingredienti: LATTE vaccino, sale;

Coadiuvanti: caglio;

Allergeni: Proteine del latte;

Conservanti: nessuno;

Tipologia di coagulazione: Presamica;

Trattamento del Latte: intero e pastorizzato;

Temperatura della cagliata: Cruda;

Umidità della pasta: Molle;

Stagionatura: formaggio fresco;

Pezzatura: 400g - 1000g - 1500g;

Confezionamento: fuscello in vaschetta in PLT riciclabile, senza liquido di governo;

Durata del prodotto confezionato: in frigo tra 0°C e +4°C; 4 giorni se confezionato;

consumare entro 2 giorni dopo l'apertura;

Disponibilità: tutto l'anno;

Marchi di tutela: PAT (Prodotto Agroalimentare Tradizionale).

Forma e aspetto esterno: Cilindrica o rettangolare, con facce e scalzi abbastanza regolari contraddistinti dalla presenza dei motivi dei fuscilli nei quali la cagliata appena formata viene raccolta e lasciata rapprendere; È senza crosta, umida e lucida, di colore che varia dal bianco calce al bianco perlaceo.

Aspetto interno: la pasta è uniforme, talvolta presenta piccole occhiature, distribuite in maniera non uniformi, dovute alla mancanza di pressatura della cagliata una volta inserita nei fuscilli. Il colore interno è del tutto simile a quello esterno; Al taglio si presenta lucida e sierosa;

Odore: fortemente lattico cotto appena prodotto, successivamente leggeri sentori di yogurt con il prolungarsi della conservazione;

Sapore: All'assaggio si percepisce immediatamente un spiccata morbidezza .

Caratterizzato da una leggerissima sapidità (dovuta esclusivamente ai sali disciolti nel latte), dalla grande solubilità al palato e dal timido sapore lattico.

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto:

Valore energetico 180,42 kcal

- Proteine 13,8 g
- Carboidrati 2,3 g  
*di cui zuccheri 0,98 g*
- Grassi 12,25 g  
*di cui saturi 8,29 g*  
*di cui monoinsaturi 2,96 g*  
*di cui Polinsaturi 0,32 g*
- Sale 0,1 g

***Perché si chiama Giuncata? Un po' di storia:***

*"Oh bianca Galatea, perché respingi chi t'ama, bianca più della giuncata a vedersi, più tenera di un agnello, più superba di una giovenca, più splendida dell'uva..."*

Decantata dal poeta Teocrito di Siracusa nel opera *"Il Ciclope"*, testimonia già la presenza della Giuncata nel III sec. a.C.

*"Cacio, latte, giuncata, fiorita, ricotta, capi di latte, burro: oh che dolce e soave provvista!"*

Genere di formaggio molto apprezzato anche durante Medioevo e Rinascimento.

Queste le parole usate, per descrivere una nobile tavola imbandita, dal canonico bellunese Giovanbattista Barpo nella sua opera *"Le delizie e i frutti dell'Agricoltura e della Villa"*, 1632.

Il nome trae origine dalla fascera di *giunco*, una pianta con la quale si costruivano cestini e altri utensili, nella quale veniva inserita la cagliata. È uno dei formaggi più antichi della Puglia. Nelle famiglie contadine era d'uso porre la cagliata appena formata in questi contenitori. Il formaggio conseguente non era mai salato e si mangiava subito. I pastori consumavano questo formaggio a colazione, ancora caldo, prima di iniziare il loro duro lavoro. Era un'iniezione d'energia!

Oggi, per motivi sanitari, non è più possibile utilizzare il giunco naturale, pertanto la fascera viene sostituita con materiale plastico per uso alimentare. Tuttavia, la *Giuncata*, in Masseria Fragnite ha conservato la consistenza e il sapore di una volta. La tecnica di produzione della Giuncata è quella tipica dei formaggi a coagulazione rapida. E' molto semplice ed è composta da pochi passaggi, rispettosi di un antichissima tradizione.