

09 Settembre 2021

Giuncata pugliese da gustare in ogni portata

Delicata e cremosa è una delle specialità più antiche dell'arte casearia tradizionale della Puglia. Ottima come ingrediente dall'antipasto al dolce



DELIZIE CASEARIE

La **giuncata pugliese** è una morbida specialità da sperimentare in ogni portata. Questo formaggio fresco dalla **consistenza cremosa** e il carattere delicato è uno fra i più antichi doni dell'arte casearia pugliese. La sua tradizione risale infatti a quando mucche, capre e pecore erano libere di pascolare insieme e il loro latte, munto sul momento, veniva mescolato e utilizzato per preparare questo **formaggio freschissimo** da mangiare subito. Ancora oggi la giuncata pugliese che deve il suo nome ai cestini di giunco usati per estrarre la cagliata segue l'antica tradizione. Il formaggio, composto da **latte misto** ovino, caprino e vaccino, si presenta infatti con tutta la sua delicata morbidezza, nella tipica forma conica con una base rettangolare. Il peso è di circa 300-500 grammi e la pasta è morbida, priva di crosta e di colore bianco con striature dovute alla lavorazione. La giuncata pugliese resta inoltre profondamente legata ai territori della sua regione, tanto che è stata inserita nell'elenco dei **Prodotti agroalimentari tradizionali** (Pat).

La storia di questo formaggio pugliese è molto antica. Già nel **Medioevo** la giuncata era uno dei cibi consumati a colazione dalla famiglie di questa regione. Per prepararla si utilizzava un coagulante vegetale ricavato dal fico, oggi sostituito dal caglio animale. È proprio in tempi antichi che la giuncata pugliese acquista il suo tipico nome, dovuto allo stampo intrecciato di **giunco naturale** usato per pressare la cagliata e dividerla dal siero del latte. La **lavorazione** di questo formaggio ha conservato nei secoli la sua semplicità: al latte misto appena munto, portato ad una temperatura di circa 32-38 °C, viene aggiunto il caglio. Il tutto viene immediatamente riposto negli stampi (quelli che anticamente erano di giunco) e lasciato riposare per qualche ora. **Non è prevista salatura**, né stagionatura: la giuncata pugliese si consuma fresca, a pochi giorni dalla lavorazione in modo da gustarne in pieno le qualità organolettiche.

La giuncata pugliese si abbina perfettamente a sapori salati, ma anche dolci. Questo formaggio fresco è ottimo come **antipasto**, magari spalmato su crostini, oppure gustato così com'è con l'aggiunta di filo d'olio

extra vergine di oliva pugliese. Per chi ama invece gli **abbinamenti ricercati** è da provare accanto ai fichi o insieme al miele d'acacia. La giuncata pugliese sa dare il meglio di sé anche in **primi piatti**, ad esempio combinata con la zucca. Come **secondo piatto** si può gustare anche con un semplice contorno di verdura di stagione, fresca oppure saltata in padella. Il suo sapore delicato la rende ottima anche per la **preparazione di dolci**, tanto che, nella colazione dei contadini, questo formaggio molle si degusta mescolato a cannella, oppure a miele e confetture. Non è un caso se ancora oggi la giuncata pugliese si ritrova insieme a questi ingredienti come farcitura di torte o golose crostate.
