Categoria D

1) CATEGORIA: FORMAGGI

2) NOME DEL PRODOTTO: GIODA

3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.

Caratteristiche

Il *Gioda* è un formaggio a latte vaccino intero, crudo a pasta semicotta, di forma cilindrica a facce piane.
Dimensioni: peso tra 1,8 e 2,5 kg., scalzo da 6,0 a 8,0 cm, diametro da 18,0 a 22,0 cm.
Crosta: sottile, elastica, di colore beige scuro.
Pasta: elastica, di colore paglierino con occhiature sparse ed irregolari.
Sapore: delicato e moderatamente saporito.

Metodiche di lavorazione

Preparazione del latte: si impiega latte vaccino intero crudo di due o più munte.
Coagulazione: temperatura del latte di 32 °C, la quantità di caglio deve essere sufficiente per ottenere un coagulo consistente in circa 45 minuti.
Lavorazione in caldaia: si rompe la cagliata in due tempi sino a raggiungere un granulo a dimensione mais. Terminata la rottura si avvia la cottura sino a portare la miscela di cagliata e siero a 37 °C. Segue un riposo sotto siero di circa 10–15 minuti.
Lavorazione fuori caldaia: la cagliata viene estratta e posta in stampi in plastica alimentare, dopo un breve sgrondo si procede ad un'ora di stufatura a circa 30 °C, segue una leggera pressatura per circa 2 ore. La salatura viene effettuata il giorno dopo della produzione, con sale secco disposto per 12 ore per faccia/parte del formaggio.
Stagionatura: si effettua in celle frigorifere a temperatura di 6–8 °C per almeno 60 giorni.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La zona sud della provincia di Cuneo ed in particolare nel monregalese.

5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI

Nessuna attrezzatura specifica, si impiegano le comuni attrezzature casearie.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Locali di lavorazione come da normativa sanitaria. Locali di stagionatura: celle frigorifere o cantine/grotte con pareti, pavimenti e soffitti geologicamente naturali salvaguardando l'igiene di produzione.

7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI

Il formaggio *Gioda* prende il nome da Alessandro Gioda, agronomo di Padova, che nel 1901 viene nominato direttore della Cattedra Ambulante di Agricoltura a Mondovì e, nello stesso anno, segretario del Comizio Agrario di Mondovì stesso. Il direttore Gioda, durante la sua vita professionale, si occupò anche di insegnare una tecnica casearia agli agricoltori/allevatori che in quel tempo possedevano alcune vacche da latte. La tecnica produttiva soddisfò i discenti che intrapresero la casalinga produzione. Testimonianze del lavoro del direttore Gioda sono presenti negli archivi del Comizio Agrario di Mondovì, compresa la ricetta originale elaborata dal prof. Gioda nel 1928.