

**Nome prodotto :**

Canestrato Pugliese

Zona :

Italia

Marchio :

D.O.P

Organismi di controllo :

Consorzio di tutela del vino Bolgheri

Organismi di tutela :

Federazione Nazionale delle Cooperative agricole ed agro-alimentari

Categoria :

Formaggi

Sottocategoria :

Formaggio

Denominazione

Canestrato Pugliese

Come si conserva

Il Canestrato Pugliese si taglia a spicchi con il coltello caratteristico detto a "petto di piccione". Le parti tagliate vanno avvolte in un panno di cotone appena inumidito con vino bianco, in modo da mantenerne la freschezza, e riposte in un luogo fresco e asciutto.

Come si produce

La pasta, ottenuta da latte intero con aggiunta di caglio di agnello portato a temperatura compresa fra 38 e 45°C, è immessa in appositi stampi denominati "canestri", che determinano una caratteristica rugosità anche a causa della pressatura esercitata sulla forma, segue quindi la fase di salatura e di stagionatura di medio-lungo periodo. La lavorazione del Canestrato Pugliese avviene con una tecnologia caratteristica derivante dalla tradizione casearia meridionale. Si tratta piuttosto lunga e molto variabile, secondo le dimensioni delle forme che vanno dai 7 ai 14 chili. Nel periodo di lavorazione le forme, racchiuse nei tipici canestri, che assicurano quella caratteristica rugosità della crosta, vengono pressate per fare fuoriuscire l'umidità in eccesso. Le salature del Canestrato Pugliese, rappresentano un ulteriore passaggio fondamentale nella preparazione di questo formaggio, infatti sono fatte a secco, spargendo il sale grosso, tipico delle saline di Marghita di Savoia, attorno alla forma. Il prodotto così ottenuto trova il suo utilizzo sia giovane che maturo, il suo sapore più delicato nel fresco e più intenso nell'altro, deriva oltre che dal tipo di pascolo e dal latte, principalmente dal caglio di agnello essiccato e con molta cura conservato con bucce secche di aranci, limoni e foglie di ortica. Il Canestrato Pugliese giovane - stagionato mediamente 90 giorni - viene largamente utilizzato in abbinamento con bacche di fave, pera o verdure crude in pinzimonio tale abbinamento si sposa se servito con vini bianchi o rosati purché secchi e fermi, quali Locorotondo, San Severo bianco, fiano d'Avellino, Rosa del Golfo o Rosatello Antinori.

Descrizione Prodotto

Formaggio di latte di pecora a pasta dura, di forma cilindrica a facce piane con scalzo leggermente convesso.

Riferimenti Normativi

Registrazione europea con regolamento CE n. 1107/96 pubblicato sulla GUCE L148/96 del 21 giugno 1996; riconoscimento nazionale con DPR 10 settembre 1985 pubblicato sulla GURI n. 112 del 16 maggio 1986

Particolarità

L'utilizzo dei canestri è determinante per l'acquisizione delle caratteristiche proprie del formaggio.

Il Territorio di origine

L'area di produzione del Canestrato comprende l'intero territorio della provincia di Foggia e numerosi comuni della provincia di Bari

La Storia

La vocazione silvo-pastorale del territorio dell'Alta Murgia, nei dintorni di Bari, ha una storia millenaria che si intreccia indissolubilmente con quella del Canestrato Pugliese. Il nome di questo formaggio deriva dai canestri di giunco nei quali lo si fa stagionare. E proprio questi canestri di giunco, le cosiddette fiscelle, sono uno dei prodotti più tradizionali dell'artigianato pugliese. La produzione del Canestrato è legata alle pratiche della transumanza, a cui questo formaggio deve la diffusione. Nell'epoca moderna, il momento di svolta nella produzione del Canestrato Pugliese è stato il 1946, quando i lungimiranti allevatori locali intravidero nell'associazionismo la carta vincente per il futuro delle loro aziende e dell'ambiente nel quale operano.

Valori Nutrizionali

Acqua (g) 33,3 Proteine (g) 43,6 Lipidi (g) 44,2 Energia (kcal) 398

Come si consuma

Il Canestrato Pugliese giovane, stagionato per circa novanta giorni, viene utilizzato per accompagnare fave, pera o verdure crude in pinzimonio, abbinato a vini bianchi o rosati purché secchi e fermi. Il Canestrato Pugliese maturo, invece, viene usato principalmente grattugiato per insaporire primi piatti a base di carne, ma può essere consumato anche come secondo piatto servito a schegge assieme a ravanelli, olive, cicoria e sedano. In questo caso lo si abbina bene a vini rossi strutturati e invecchiati, come il Cabernet o il Chianti.