

Generalità		Canestrato pugliese	
Presentazione	<p><b>Canestrato pugliese</b>            E' un formaggio di antiche origini, prodotto in Puglia con latte di pecora, da dicembre a maggio, legato alla transumanza delle greggi che scendevano dai pascoli delle montagne dell'Abruzzo alle pianure del Tavoliere Pugliese. Viene prodotto nelle tipologie "<b>Giovane</b>" (stag.~ 90 giorni) e "<b>Maturo</b>" (stag. fino a 1 anno))            Deve il suo nome ai canestri di giunco, tipici dell'artigianato locale, dentro i quali il prodotto subisce la prima parte della stagionatura. Il sale usato per la sua salatura è quello grosso, marino, delle saline di Margherita di Savoia.            Il caglio di agnello che ne determina gran parte del profilo olfatto-gustativo viene tradizionalmente essiccato e conservato in bucce secche di aranci, limoni e foglie di ortica.            Ha forma cilindrica, crosta di colore marrone tendente al giallo e pasta dura di colore paglierino, compatta, friabile, poco elastica, con un'occhiatura grassa appena visibile. Il sapore è deciso e fragrante nel prodotto stagionato, più delicato nel prodotto fresco.            Il Canestrato pugliese è utilizzato sia da tavola che da grattugia. Giovane viene abbinato, secondo la tradizione, a fave, pere o verdure crude in pinzimonio; maturo trova la sua massima espressione grattugiato su pasta al ragu di carne o negli involtini. I vini tradizionalmente usati in abbinamento sono <i>Cacc'e mmitte di Lucera</i>, <i>Squinzano</i> e <i>Salice Salentino</i>.</p>		
	<p><b>Riconoscimenti Denominazione d'Origine</b>  <b>DO 09/1985</b>  <b>DOP Reg. CE 1107/96</b></p>		
Produzione	<b>Nazione</b>	Italia	
	<b>Regione</b>	Puglia	
	<b>Province-Zona</b>	Provincia di <b>Foggia</b> : Intero territorio. Provincia di <b>Bari</b> : Comuni di : Altamura, Andria, Bitonto, Canosa, Cassano, Corato, Gravina di Puglia, Grumo Appula, Minervino Murge, Modugno, Poggiorsini, Puvì di Puglia, Santeramo, Spinazzola, Terlizzi, Toritto.	
	<b>Tipologie</b>	<b>Giovane</b> (stagionato per circa 90 giorni); <b>Maturo</b> (con stagionature fino ad un anno).	
Allevamento	<b>Tipo</b>	Allevamenti; ubicati nella zona di produzione. Pecore di Razza Merinos e Gentile di Puglia	
	<b>Alimentazione</b>	Foraggi verdi o affienati provenienti dai pascoli naturali della zona, con integrazione di fieno ed eccezionalmente di mangimi semplici concentrati;	
<b>Organismi di tutela</b>	<p><b>Coop. Caseificio Pugliese a r.l. (in attesa della costituzione del consorzio)</b>            Strada Statale 98 km 46+500            Loc. Camigliatello Silano - 70033 Corato (BA)            tel: (+39) 0808-721567 fax: (+39) 0808-98349            email: info@caseificiopugliese.it            web: http://caseificiopugliese.it</p>		
Storia	<p>Deve il suo nome alle "fiscelle", i contenitori in giunco impiegati per la sua stagionatura, che conferiscono la tipica rugosità alla crosta. La tradizione vuole che i canestri in cui viene riposto il formaggio siano confezionati con giunco pugliese, dall'aroma più dolce delle piante che crescono nel Nord del paese, tale da non intaccare il gusto del formaggio.            Omero nel libro IX dell'Odissea descrive la perizia nel governare gli ovini e la tecnica, applicata dal ciclope Polifemo, di far asciugare in canestri i formaggi di pecora "...le aggraticciate corbe / cedeano al peso de' formaggi, e piene / d'agnelli e di capretti eran le stalle...le agnelle, assiso, e le belanti / capre mugnea, tutto serbando il rito, / e a questa i parti metteva sotto, e a quella. / Mezzo il candido latte insieme strinse, / e su i canestri d'intrecciato vinco / collocollo ammontato...": la stessa tecnica che si usa ancora oggi per produrre questa eccellenza dell'arte casearia italiana, la cui prima stagionatura avviene in cesti di giunco intrecciato, dei quali la sua crosta conserva il segno.            Questo formaggio è legato alla transumanza, da dicembre a maggio, delle greggi che scendevano dai pascoli delle montagne dell'Abruzzo alle pianure del Tavoliere Pugliese - come ricordava il poeta Giustino Fortunato: "Se tu puoi pecora bella / in estate alla Maiella / e d'inverno a Pantanella", cioè nel Foggiano - seguendo il "Regio Tratturo L'Aquila-Foggia" che attraversava gli agri di San Paolo di Civitate. Oggi, benché si ricorra a mezzi meccanici per trasportare il bestiame, la produzione di questo formaggio rimane ancora legata alle tradizioni pastorizie della Puglia.</p>		

Descrizione		Canestrato pugliese
<b>Classificazione</b>	<b>Categoria</b>	DOP

	<b>Prodotto</b>	Formaggio
	<b>Materia prima</b>	Latte
	<b>Lattifera</b>	Pecora
	<b>Trattamento latte</b>	Intero, Crudo
	<b>Temperatura Cagliata</b>	Cruda
	<b>Umidità pasta</b>	Semiduro, duro
	<b>Tecnologia</b>	n.a.
	<b>Stagionatura</b>	Semistagionato, Stagionato
	<b>Conten. Grasso</b>	Grasso
<b>Geometria forma</b>	<b>Aspetto</b>	Cilindrica
	<b>Facce Dimensioni (cm)</b>	Piane Ø 25÷34
	<b>Scalzo Dimensioni (cm)</b>	Leggermente Convesso 10÷14
<b>Peso</b>	<b>Kg</b>	7,0 ÷ 14,0
<b>Aspetto esterno (Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	Pulita.
	<b>Aspetto</b>	Marcati segni del "canestro" in cui è stato formato
	<b>Colore</b>	Marrone tendente al Giallo.
	<b>Spessore</b>	Spessa
	<b>Consistenza</b>	Dura
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Giallo paglierino più o meno intenso in relazione alla stagionatura.
	<b>Struttura</b>	Compatta, poco elastica.
	<b>Unghia/Sottocrosta</b>	Presente nelle forme con stagionatura avanzata
	<b>Colore</b>	Avorio
	<b>Spessore</b>	Sottile-Media
	<b>Occhiatura</b>	"Grassa"
	<b>Forma</b>	Tondeggiante
	<b>Dimensione</b>	Appena visibile
	<b>Distribuzione</b>	Abbastanza uniforme
<b>Odore-/ Aroma</b>	<b>Intensità</b>	Medio-bassa, o Media (a seconda della stagionatura).
	<b>Persistenza</b>	Media
	<b>Riconoscimenti</b>	Lattico cotto (burro), Fruttato (mela matura - dovuto principalmente alla scelta dei pascoli e ai processi microbiologici innescati dall'utilizzo di latte crudo e dalla maturazione nei canestri di giunco), Animale (vello di pecora)
	<b>Retrogusto</b>	
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato</b> <b>Acido, Amaro</b>	Sapido caratteristico;
<b>Sensazioni Trigeminale</b>		Piccante con il protrarsi della stagionatura
<b>Struttura (in bocca)</b>		Alquanto friabile, discretamente fondente, poco elastica.

Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	> 38%
--------------------------------------------	-----------------	-------

Utilizzo		Canestrato pugliese
Utilizzo	In tavola	<b>Giovane</b> (stagionato mediamente 90 giorni): da tavola. <b>Maturo:</b> Servito scheggiato dalla forma può essere considerato come secondo piatto se accompagnato da verdure.
	In cucina	<b>Maturo:</b> grattugiato direttamente sul piatto di zuppe o di minestra con le fave, di paste condite con ragù di carne, di involtini di carne.
Abbinamenti	Vino	<b>Giovane</b> (stagionato mediamente 90 giorni): vini bianchi o rosati purché secchi e fermi (es. Locorotondo, San Severo bianco, Fiano d'Avellino, Rosa del Golfo, ...). <b>Maturo:</b> vini rossi strutturati ed invecchiati, mai però troppo tannici (Cacc'e mmitte di Lucera, Squinzano e Salice Salentino, ...).
	Miele / Confetture	Ottimo abbinamento con Miele millefiori
	Frutta	Pera
	Verdure	<b>Giovane</b> (stagionato mediamente 90 giorni): bacche di fave, verdure crude in pinzimonio. <b>Maturo:</b> sedano, cicoria, olive nere, ravanelli, ....
	Pane	

Produzione		Canestrato pugliese			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà		100		
	Provenienza	Allevamento			
	Munte	Una o due mungiture;			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte				
Coagulazione	Tipologia	Presamica			
	Temperatura	38 ÷ 45°C			
	Tempo	15÷25 minuti			
	Tipo di caglio	Di agnello, in pasta; essiccato e, con molta cura, conservato con bucce secche di arance, di limoni e foglie di ortica.			
Rottura coagulo	Dimensione	In piccoli granuli.			
Formatura		In contenitori di giunco denominati "fiscelle" per assicurare alla crosta la caratteristica rugosità.			
Trattamenti forma	Pressatura	Le forme vengono pressate per favorire la fuoruscita del siero			
	Salatura	La salatura può essere effettuata a secco (con sale grosso su facce e scalzo), o in salamoia. L'operazione inizia 2÷4 giorni dopo la formatura, viene effettuata in più riprese e si protrae			

		per tutto il periodo di lavorazione (circa 30-60 giorni in relazione alle dimensioni e peso della forma), durante il quale il formaggio rimane sempre nel canestro.
<b>Stagionatura</b>	<b>Tempo minimo</b>	~ 90 giorni <b>Giovane;</b> fino ad un anno <b>Maturo.</b>
	<b>°C – UR %</b>	In locali freschi e debolmente ventilati.
	<b>Cura forma</b>	Crosta trattata con olio di oliva, eventualmente in miscela con aceto di vino.
<b>Marchiatura</b>	L'autentico Canestrato pugliese DOP si riconosce dalle caratteristiche e inconfondibili rigature della forma, impresse con particolari stampi che si rifanno ai vecchi canestri di giunco, intrecciati, e dalla "pelure" che riporta il nome del prodotto, apposta su una faccia.	

μπ

