

Generalità		Canestrato	
Presentazione	<p><b>Canestrato</b> Formaggio grasso, semistagionato, a pasta cruda e semidura, prodotto con latte di pecora, di capra, o di vacca, ognuno in purezza, o misto (con percentuali variabili per ogni lattifera), intero e crudo, a coagulazione presamica con caglio in pasta di capretto o di agnello. Viene prodotto in tutto il territorio montano della Regione Calabria, ma la produzione di canestrati di eccellenza è circoscritta nella zona tirrenica del massiccio dell'Aspromonte, caratterizzata da pascoli ricchi di essenze, con abbondanza di presenza di leguminose e di graminacee, tipiche della macchia mediterranea, che conferiscono particolari qualità organolettiche a questo formaggio. Si presenta con forma cilindrica, a facce piane, o leggermente concave, di diametro di 10÷15 cm, scalzo diritto, o leggermente convesso di 7÷8 cm ed oltre, peso di 1÷2 Kg. Le caratteristiche organolettiche del formaggio variano con la stagionatura. La crosta, visibilmente segnata dalle striature causate dai canestri di giunco intrecciato che vengono utilizzati durante la formatura, è di colore giallo intenso (a volte più scuro e tendente al nocciola), compatta, abbastanza dura o dura; la pasta, di colore bianco o paglierino, è compatta, dura, con una discreta palatabilità; intensità e persistenza aromatica sono di livello medio-elevato, con sentori che, pur rimanendo fortemente legati al lattico cotto, sono caratterizzati dall'alimentazione dell'animale e dalla stagionatura, evidenziando note erbacee, di sottobosco, di fiori e di agrumi; il gusto è delicato, dolce, con evidente piccantezza al crescere della stagionatura. Viene grattugiato per insaporire ricette calabresi tipiche e per gratinare verdure. Si abbina a vini bianchi strutturati, o a rossi leggeri e fruttati.</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Puglia	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Calabria	
	Province-Zona	Province di <b>Reggio C, Catanzaro, Cosenza, Crotona, Vibo Valenzia</b> : tutto il territorio montano regionale	
	Tipologie	n.a.	
Allevamento	Tipo	Stabulazione semilibera, o pascolo brado Pecore, Capre, Vacche, di razze varie stanziate nel territorio	
	Alimentazione	Essenze vegetali fresche e/o affienate di origine aziendale, o da pascolo brado	
Storia	<p>Notizie documentabili sul pecorino si hanno a partire dal 1500, ma risale al 1759 il documento più interessante che testimonia l'arte antica di trasformare il latte. Quest'ultimo descrive in poche righe molte caratteristiche del particolare e gustoso formaggio a coagulazione presamica, rotto in piccoli grani con il bastone, semi-cotto e del peso poco inferiore ai 2 Kg: "... primo, che detto formaggio deve essere d'ogni bontà e qualità, non rotto, non buffato, non crepato, ma sano ed intero, e che il latte sia rotto tenerello, e di mescolo, e di quaglio, e colla solita vampata, e di uso di libbre 5,5 a pezza"</p> <p>È stato dichiarato prodotto PAT e iscritto nell' "Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Calabria"</p> <p><b>Riferimenti storici:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- AA.VV. - "Atlante dei prodotti tipici: i formaggi" - a cura dell'INSOR - Milano 1990 - Angeli ed.</li> <li>- CNR - "I prodotti caseari del Mezzogiorno, Progetto strategico" - Milano 1992 - ARSSA</li> </ul>		

Descrizione		Canestrato	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Pecora, Capra, Vacca, ognuna con latte in purezza, o Misto in percentuali variabili	
	Trattamento latte	Intero, Crudo	
	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Semiduro	
	Tecnologia	n.a.	
	Stagionatura	Semistagionato	
	Conten. Grasso	Grasso	

<b>Geometria forma</b>	<b>Aspetto</b>	Cilindrico
	<b>Facce</b> <b>Dimensioni (cm)</b>	Piane o leggermente concave 10÷15
	<b>Scalzo</b> <b>Dimensioni (cm)</b>	Diritto o leggermente convesso 7÷8 (ed oltre)
<b>Peso</b>	<b>Kg</b>	1,0÷2,0
<b>Aspetto esterno (Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	Pulita
	<b>Aspetto</b>	Rigata (con l'impronta dei canestri di giunco)
	<b>Colore</b>	Giallo intenso (a volte più scuro e tendente al nocciola con la stagionatura), con macchie brune dovute a residui di colonie di muffe asportate durante la stagionatura
	<b>Spessore</b>	Leggermente spessa
	<b>Consistenza</b>	Abbastanza dura÷Dura (secondo stagionatura)
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Bianco÷Giallo paglierino (secondo stagionatura)
	<b>Struttura</b>	Compatta, Dura, Discreta palatabilità
	<b>Occhiatura</b> <b>Forma, Dimensione, Distribuzione</b>	Assente o Rada
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Intensità e Persistenza</b>	Medio-elevate
	<b>Riconoscimenti</b>	Lattico cotto (latte bollito, burro fuso), Erbaceo (sottobosco), Floreale (fiori di campo), Fruttato (agrumi), Animale (ircino)
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato</b> <b>Acido, Amaro</b>	Armonico, Delicato, Dolce
<b>Sensazioni Trigeminali</b>		Piccante (al crescere della stagionatura)
<b>Struttura (in bocca)</b>		Discreta palabilità, Abbastanza duro, Grasso, Leggermente friabile, Abbastanza solubile
<b>Principali caratteristiche chimico-fisiche</b>	<b>Grasso (% s.s.)</b>	Formaggio Grasso
	<b>Acqua (%)</b>	n.d.

<b>Utilizzo</b>		<b>Canestrato</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	Formaggio "da tavola" (a stagionatura abbastanza breve), accostato a verdure di stagione
	<b>In cucina</b>	Grattugiato, per insaporire piatti tradizionali (a stagionatura avanzata)
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Si abbina a vini bianchi strutturati, o a rossi leggeri e fruttati

<b>Produzione</b>		<b>Canestrato</b>			
<b>Periodo produzione</b>		Ottobre÷Luglio			
<b>Materia prima:</b> • Latte • Sale	<b>Lattifere</b>	<b>Vacca</b>	<b>Pecora</b>	<b>Capra</b>	<b>Bufala</b>
	<b>% q.tà</b>	≤ 100	≤ 100	≤ 100	-
	<b>Provenienza</b>	Stabulazione libera, o semilibera, o pascolo brado			

	<b>Munte</b>	n.d.
	<b>Trattamenti Fisici</b>	Intero
	<b>Trattamenti Termici</b>	Crudo
	<b>Aggiunte</b>	Nessuna
<b>Coagulazione</b>	<b>Tipologia</b>	Presamica
	<b>Preparazione</b>	Al latte filtrato e riscaldato in caldaia alla temperatura di coagulazione viene aggiunto il caglio
	<b>Temperatura</b>	30÷38 °C
	<b>Tempo</b>	n.d. Con una sosta di alcuni minuti per consentire il rassodamento della cagliata
	<b>Tipo di caglio</b>	Capretto o Agnello, in pasta In una particolare area di produzione, sul versante tirrenico dell'Aspromonte, si utilizza un caglio liquido di capretto ricavato dalla manipolazione dei <i>caglioli</i> tenuti in salamoia
<b>Rottura coagulo</b>	<b>Dimensione</b>	Una volta ottenuto il coagulo della giusta consistenza se ne effettua la rottura con un frangicagliata di legno fino ad ottenere granuli della dimensione di un <i>chicco di riso</i> All'inizio dell'estate, il sale viene aggiunto in caldaia già al momento della rottura della cagliata
<b>Formatura e Trattamenti forma</b>	<p>Si estrae la cagliata dalla caldaia e la si ripone nei canestri di giunco applicando una <i>frugatura</i> con le mani e una pressatura manuale spinta per facilitare la fuoriuscita dalle forme del siero residuo</p> <p>Le forme vengono quindi poste a spurgare su tavoli di legno, per un tempo utile variabile</p> <p>La salatura delle forme avviene a secco, cospargendole di sale grosso su ambo le facce, rivoltandole durante la sosta di qualche giorno (all'inizio dell'estate, il sale viene aggiunto in caldaia già al momento della rottura della cagliata)</p> <p>Dopo 24÷48 ore dalla salatura, le forme vengono tolte dai canestri, riposte su ripiani di legno e lasciate stagionare</p>	
<b>Maturazione/ Stagionatura</b>	<b>Tempo minimo</b>	Generalmente molto breve (qualche settimana), che può essere portata fino a qualche mese
	<b>°C - UR%</b>	In magazzini e cantine non condizionate, adatti alla stagionatura, freschi e asciutti
	<b>Cura forma</b>	Durante la stagionatura le forme vengono spostate frequentemente per ottenere una asciugatura omogenea, rivoltate e, all'occorrenza, pulite per eliminare eventuali formazione di muffe
<b>NOTE</b>	<p style="text-align: center;"><b>REGIONE CALABRIA</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Prodotti agro-alimentari tradizionali</b></p> <p><b>Riferimenti normativi</b> L. 283/62 - D.P.R. 327/80 - D.L.G.S. 155/97 - Circ. Min. Sanità n° 11/98 - D.L.G.S. 173/98 - D.M. 350/99 - D.L. 537/92 - D.M del 21/03/73 - D.L. 108 del 25/01/92</p> <p><b>Osservazione sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive</b></p> <p>Il prodotto deve la sua tradizionalità:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- alle produzioni che si effettuano nei caseifici annessi agli allevamenti in cui viene trasformato esclusivamente latte proveniente dalla stessa azienda di produzione;</li> <li>- alla produzione che avviene secondo metodi e tradizioni (familiari)</li> <li>- alle caratteristiche qualitative e particolarità del gusto.</li> </ul> <p><b>Osservazioni sulla sicurezza del processo con metodiche tradizionali</b></p> <p>I problemi che potrebbero derivare dall'utilizzo della metodica tradizionale di produzione del formaggio sono da addurre a:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- utilizzo di latte crudo;</li> <li>- utilizzo di caldaie in rame stagnato;</li> <li>- contatto della materia prima e del prodotto con superficie ed attrezzature in legno (tavoli spersori, ripiani, strumenti per rottura cagliata, fiscelle in giunco);</li> <li>- il confezionamento;</li> <li>- assenza di servizi igienici adiacenti al locale di caseificazione;</li> <li>- locali di stagionatura.</li> </ul> <p><b>Aspetti relativi alla sicurezza alimentare</b></p> <p>L'utilizzo di latte crudo non pastorizzato può provocare problemi per la carica batterica totale, cellule somatiche e stafilococco aureo</p>	

Questi problemi possono essere superati:

- effettuando il controllo iniziale sul latte per non utilizzare quello che risulta al di fuori dei parametri indicati dal D.P.R. 54/97 (in alternativa si potrebbe prevedere di termizzare o pastorizzare il latte)
- rispettando le norme di buona prassi igienica (igiene del personale, disinfezione e sanificazione dei locali e dei materiali utilizzati nella produzione, disinfezione e derattizzazione)
- effettuando un controllo visivo sul prodotto finale, scartando quei prodotti che presentino anomalie

#### **Locali dove avviene la produzione**

Si possono distinguere caseifici aventi struttura e capacità produttiva industriale e caseifici non aventi tali strutture e capacità produttive. È quest'ultimo il caso dei laboratori artigianali annessi agli allevamenti. Tali caseifici rispondono ai requisiti igienico sanitari e strutturali minimi individuati dal DPR 327/80 integrati in parte da quanto disposto nel DPR 54/97 relativamente alle condizioni generali degli stabilimenti di trasformazione (per quelle parti applicabili ai laboratori di limitata capacità produttive), nonché per la parte riguardante l'igiene del personale

#### **Motivazioni per la richiesta di deroga**

I pericoli igienico-sanitari derivano principalmente dall'utilizzo del latte crudo, materiali in legno, giunco e latta, di fuoco diretto a legna o a gas. Le motivazioni sono strettamente legate alle caratteristiche organolettiche derivanti dal processo tradizionale di produzione

#### **Richiesta di deroga alla normativa igienico-sanitaria**

È stata richiesta una deroga per:

- i possibili pericoli igienico-sanitari che derivano dall'utilizzo del latte crudo, di materiali di legno, di fuoco diretto di legna o di gas
- le produzioni che si effettuano nei caseifici annessi agli allevamenti in cui viene trasformato esclusivamente latte proveniente dalla stessa azienda di produzione
- il contatto della materia prima e del prodotto con superfici ed attrezzature in legno poiché si ritiene che questo materiale sia necessario al mantenimento del gusto e del sapore del prodotto tradizionale
- l'utilizzo di caldaie in rame stagnato
- il confezionamento;
- l'assenza di servizi igienici adiacenti al locale di caseificazione annesso agli allevamenti.