

Generalità		Canestrato vacchino			
Presentazione	<p><b>Canestrato vacchino</b>            Formaggio grasso, fresco, semistagionato, o stagionato, a pasta cruda e dura, di latte vaccino o talvolta misto (vaccino-ovino-caprino), intero e crudo, di animali di razze varie, stanziati nell'intera Regione Sicilia. Viene prodotto lungo tutto l'anno nel comune di Gratteri (PA) con una tecnica di preparazione quasi sempre identica, o con varianti minime soprattutto a carico della forma o del nome (<i>Canestrato siciliano</i>, <i>Canestrato dei Nebrodi</i>, ...). Il nome <i>Canestrato</i> è dovuto al canestro di giunco utilizzato per dar forma alla cagliata e la sua produzione è nata dalla necessità dei mandriani di bovini di utilizzare il latte delle pecore e delle capre al seguito della mandria, durante il periodo primaverile, che veniva così mescolato con quello di vacca per poi farne del formaggio. A seconda dei diversi stadi di salatura/stagionatura assume le denominazioni di: <b>Tuma fresca</b> (coagulo appena formato e senza alcuna salatura), <b>Primosale</b> (formaggio fresco, di 8÷10 giorni, salato una prima volta "a secco"), <b>Secondosale</b> (formaggio semistagionato, di 2÷4 mesi, che ha subito la seconda salatura "a secco"), <b>Stagionato</b> (formaggio salato per due volte, "a secco", la cui stagionatura ha superato i 4 mesi). Ha forma cilindrica con dimensioni e peso molto variabili: facce piane o lievemente concave - a seconda del canestro che dà loro forma - di diametro 18÷35 cm, scalzo dritto o leggermente convesso di 12÷28 cm e peso di 5÷20 Kg. Le sue caratteristiche morfologiche dipendono dalla durata della stagionatura: la crosta, rugosa per i segni lasciati dal canestro, assente o più o meno sottile e dura e untuosa, è di colore da bianco giallognolo a ocra; la pasta è di colore da avorio a giallo paglierino, più o meno dura, compatta, con occhiatura fine o media, irregolare, distribuita in modo irregolare, con l'eventuale presenza di grani di pepe o di pezzetti di peperoncino; il sapore è dolce per il formaggio fresco, più salato e piccante per quello stagionato; l'odore/aroma è di lattico fresco-lattico cotto, vegetale (erba, fieno), animale (stalla bovina, pecora), speziato, fragrante e caratteristico. È un ottimo formaggio da tavola, spesso accompagnato anche solo da olio EVO di una delle tante cultivar della regione, o valorizzato dall'eventuale abbinamento con i tipici mieli del territorio, con insalate di verdure fresche, o con le tante conserve vegetali preparate localmente. Il formaggio più fresco si accosta generalmente a vini bianchi, mentre quello più invecchiato, per la sue caratteristiche gusto-olfattive, richiede vini rossi morbidi, anche corposi e caldi, scegliendo fra le tante possibilità disponibili nella regione.</p>				
	Riconoscimenti	PAT Regione Sicilia			
Produzione	Nazione	Italia			
	Regione	Sicilia			
	Province-Zona	Province di <b>Palermo</b> : territorio del comune di Gratteri			
	Tipologie	In dialetto siciliano: " <b>Canistratu</b> " e più raramente " <b>Tumazzu</b> " o " <b>Picurinu</b> "			
<b>Tuma Fresca</b>		<b>Primo sale</b>	<b>Secondo sale</b>	<b>Stagionato</b>	
Allevamento	Tipo	Allevamento semi-libero, o Stalla Vacche di razze varie, stanziato nel territorio, eventualmente anche pecore e/o capre			
	Alimentazione	Pascolo naturale o coltivato, con integrazione di foraggi e concentrati in stalla			
Storia	<p>Il tipico formaggio <i>canestrato</i> detto anche "<i>vacchino</i>" viene citato in "<i>contratti di gabella</i>", sin del 1400, come uno dei prodotti da consegnare annualmente al "gabellotto" (<i>gabelloto</i> - affittuario di un'azienda agricola, che spesso subaffittava a piccoli lotti o che conduceva attraverso forme varie di compartecipazione -) come prezzo d'affitto del latifondo. Sempre questo formaggio, nel 1407, compare nel <i>Calmiere dei latticini</i> come "<i>tumazza</i>". Il Trasselli lo trova ancora in un <i>Calmiere</i> del 1412, alla voce "<i>cacio vacchino</i>", da vendere ad una quotazione inferiore di "<i>4 vs 5 grani di rotolo</i>" rispetto al Caciocavallo palermitano. Viene poi ancora citato, nel 1562, come "<i>nettare</i>" nella dieta delle monache del Monastero di San Castrense di Monreale (PA) – demolito nel 1930, di cui oggi rimane solo la chiesa -.</p> <p><b>Attrezzature storiche:</b>            Tina di legno, caldaia di rame stagnato, spino o rotella di legno, <i>cisca</i> di legno, canestri di giunco "<i>fasceddè</i>", tavoliere di legno. Fuoco diretto legna-gas</p> <p><b>Locali di stagionatura:</b>            Sono ambienti tradizionali molto freschi e ventilati nei quali le forme vengono poggiate su dei ripiani di legno. Si riscontrano anche cantine e grotte naturali con pareti geologicamente naturali.</p> <p>Il prodotto è ampiamente conosciuto nell'area interessata ed è sicuramente trasformato con lo stesso metodo da almeno 25 anni, nel rispetto del periodo previsto dalla normativa per i prodotti PAT, come accertato attraverso testimonianze raccolte in zona</p> <p>È stato dichiarato prodotto PAT e iscritto nell' "<i>Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Campania</i>" ("<i>Quattordicesima revisione dell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali</i>", su <a href="http://politicheagricole.it">politicheagricole.it</a>)</p>				

Descrizione		Canestrato vacchino
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Formaggio

	<b>Materia prima</b>	Latte, Sale, con eventuale Pepe nero in grani o Peperoncino sminuzzato			
	<b>Lattifera</b>	Vacca, talvolta Misto (vacca, pecora e/o capra)			
	<b>Trattamento latte</b>	Intero, Crudo			
	<b>Temperatura Cagliata</b>	Crudo			
	<b>Umidità pasta</b>	Duro			
	<b>Tecnologia</b>	Aromatizzato, eventuale (a seconda della richiesta dell'acquirente)			
	<b>Stagionatura</b>	Fresco	Semistagionato	Semistagionato	Stagionato
	<b>Conten. Grasso</b>	Grasso			
<b>Geometria forma</b>	<b>Aspetto</b>	Cilindrico			
	<b>Facce Diametro (cm)</b>	Piane, o leggermente Concave 18÷35			
	<b>Scalzo Dimensioni (cm)</b>	Diritto o leggermente Convesso 12÷28			
<b>Peso</b>	<b>Kg</b>	5,0÷20,0			
<b>Aspetto esterno (Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	Assente	Pulita		
	<b>Aspetto</b>	Rugosa (con i segni dei canestri di giunco)			
	<b>Colore</b>	Bianco giallognolo	Giallo paglierino	Giallo ambrato	Ocra
	<b>Spessore</b>	Sottile÷abbastanza Spessa			
	<b>Consistenza</b>	Tenera, Umida, leggerm. Elastica	Leggerm. Dura, Asciutta, poco Elastica	abbastanza Dura, Rigida, Untuosa	Dura, Rigida, Untuosa
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Avorio ÷ Giallo paglierino			
	<b>Struttura</b>	Morbida, Compatta, leggerm. Elastica, Grassa	Leggerm. Dura, Compatta, poco Elastica, Grassa	Semidura, Compatta, Grassa	Semidura÷Dura, Compatta, Grassa
	<b>Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione</b>	Rada Irregolare Fine÷Media Irregolare			
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Intensità e Persistenza</b>	Medio-basse ÷ Medie	Medio-basse ÷ Medie	Medie÷Medio-elevate	Medio-elevate
	<b>Riconoscimenti</b>	Lattico fresco÷Lattico cotto, Speziato o Vegetale (pepe, peperoncino)		Lattico cotto, Vegetale (erba, fieno), Speziato o Vegetale (pepe, peperoncino), Animale (stalla bovina, Pecora/Capra)	
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato Acido, Amaro</b>	Dolce e Delicato, Acidulo	Dolce e Delicato	leggerm. Salato, Dolce e Delicato	Salato, Dolce
<b>Sensazioni Trigeminale</b>		n.a.		Piccante (Medio-basso÷Medio)	
<b>Struttura (in bocca)</b>		Morbida, Compatta, leggerm. Elastica, Umida, Globosa, poco Solubile	Leggerm. Dura, Compatta, poco Elastica, Globosa, poco Solubile, Grassa	Semidura, Compatta, Grumosa, Grassa, poco Solubile	Semidura÷Dura, Compatta, Grumosa, Grassa, abbast. Solubile
<b>Principali caratteristiche chimico-fisiche</b>	<b>Grasso (% s.s.)</b>	Formaggio Grasso			
	<b>Acqua (%)</b>	n.d.			

Utilizzo		Canestrato vacchino
Utilizzo	In tavola In cucina	Ottimo formaggio da tavola, spesso accompagnato anche solo da olio EVO di una delle tante cultivar della regione, o valorizzato dall'eventuale abbinamento con i tipici mieli del territorio, con insalate di verdure fresche, o con le tante conserve vegetali preparate localmente
Abbinamenti	Vino	Il formaggio più fresco si accosta generalmente a vini bianchi, mentre quello più invecchiato, per la sue caratteristiche gusto-olfattive, richiede vini rossi morbidi, anche corposi e caldi, scegliendo fra le tante possibilità disponibili nella regione

Produzione		Canestrato vacchino			
Periodo produzione		Febbraio ÷ Ottobre			
Materia prima: • Latte • Sale • Pepe in grani • Peperoncino	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	≤ 100	≤ 30+40	≤ 30+40	-
	Provenienza	Allevamento semi-libero, o Stalla			
	Munte	1 munta			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	n.a. La cagliata si ottiene grazie alla microflora naturale del latte			
Coagulazione	Tipologia	Presamica			
	Preparazione	Il Canestrato viene prodotto con tecniche tradizionali utilizzando antichi utensili Si utilizza latte intero e crudo di vacca, o misto (di vacca, di pecora e/o di capra, a seconda delle disponibilità del pastore Il latte filtrato, viene versato in caldaia di rame o d'acciaio, riscaldato alla temperatura di coagulazione e, successivamente, versato in una tina di legno in cui si immette il caglio per la caseificazione			
	Temperatura	35 °C			
	Tempo	n.d.			
	Tipo di caglio	Agnello, in pasta			
Rottura cagliata	Dimensione	Ottenta la cagliata, si procede alla sua rottura con un attrezzo di legno ( <i>rotula</i> ) finché i grani raggiungono la dimensione di un <i>chicco di riso</i> La cagliata viene lasciata a riposo per alcuni minuti per consentire al coagulo di depositarsi sul fondo della tina			
Cottura	Temperatura Tempo, Azioni	n.a.			
Formatura e Trattamenti forma	Estrazione, "Scottatura" Formatura, Scottatura, Salatura	<p>Manualmente, si raccoglie il coagulo (a cui può essere aggiunto pepe nero in grani o fiocchi di peperoncino, se richiesto) che si distribuisce nei canestri di giunco (le <i>fascedde</i>), pressandolo manualmente per favorire lo spurgo del siero</p> <p>I canestri vengono quindi immersi per un certo tempo in scotta calda a 80 °C, poi sono sistemati sul <i>tavoliere</i> di legno, inclinato, per la fase di spurgo e di acidificazione</p> <p>Il giorno successivo si effettua la salatura delle forme dopo averle tolte dai canestri:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- le forme destinate al consumo immediato, chiamate <i>tuma</i>, non vengono salate</li> <li>- quelle da stagionare, invece - solitamente le più grosse e pesanti - vengono salate "a secco" con sale marino <i>fino</i>, avendo cura di creare sulla forma uno strato di sale compatto (la quantità di sale varia in funzione delle caratteristiche del prodotto e non è facilmente quantificabile); la salatura si effettua per 2 volte con un intervallo di 10 giorni fra una e l'altra mantenendo le forme in ambiente fresco e asciutto</li> </ul> <p>Una volta eliminato il sale dalle superfici, le forme vengono disposte su assi di legno e avviate alla stagionatura il cui tempo si misura a partire dal termine della salatura</p>			

	Tempo	Tuma Fresca	Primo sale	Secondo sale	Stagionato
		Consumo immediato	≥ 8÷10 giorni	≥ 2÷4 mesi	≥ 4 mesi
Maturazione/ Stagionatura	Locali Temperatura Umidità	Locali tradizionali molto freschi e ventilati, con le forme appoggiate su ripiani di legno Si utilizzano anche cantine e grotte naturali con pareti geologicamente naturali			
	Cura forme	Per i mesi di stagionatura la salatura delle forme subisce un "ritocco" settimanale			

μπ


