

Generalità	Canestrato di Moliterno IGP	
Presentazione	<p><b>Canestrato di Moliterno IGP</b></p> <p>Il "Canestrato di Moliterno", uno dei formaggi lucani più caratteristici la cui peculiarità risiede nella fase di stagionatura nelle caratteristiche cantine - i fondaci - che si trovano a Moliterno.</p> <p>Il formaggio viene prodotto con latte di pecora e capra allevate prevalentemente a pascolo brado nell'ampia zona di produzione del latte che ricalca gli antichi percorsi della transumanza delle greggi.</p> <p>Per la sua produzione, la cagliata viene pigiata in canestri (da cui il nome <i>Canestrato</i>) dei quali rimane il segno sulla crosta una volta che il formaggio è stato stagionato. Tendenzialmente dolce e delicato all'inizio della stagionatura, evolve verso caratteristiche organolettiche più accentuate, con un sapore forte, aromatico e piccante.</p> <p>In commercio si trovano dei formaggi denominati "Pecorino Moliterno", ma prodotti in Sardegna. Questo fenomeno avviene a causa della fama - che la città lucana si è saputa costruire grazie al grande formaggio pecorino che si produce a Moliterno -, ma che non ha saputo valorizzare creando un marchio e una certificazione che impedisse a chiunque di chiamare "Moliterno" un altro formaggio. Visto che il Canestrato di Moliterno è molto conosciuto e rinomato, alcuni produttori di altre regioni (a dire il vero, soprattutto sardi) hanno utilizzato il nome "Moliterno" per il proprio prodotto, fino ad oggi legalmente, anche dopo la costituzione della IGP.</p>	
Riconoscimenti Denominazione d'Origine	IGP Reg. CE 441/2010	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Basilicata
	Zona	<p><b>Provincia di Potenza.</b> Comuni di : Armento, Brienza, Calvello, Calvera, Carbone, Castelluccio Inferiore, Castelluccio, Superiore, Castelsaraceno, Castronuovo Sant'Andrea, Cersosimo, Chiaromonte, Corleto Perticara, Episcopia, Fardella, Francavilla in Sinni, Gallicchio, Grumento Nova, Guardia Perticara, Lagonegro, Latronico, Lauria, Marsiconuovo, Marsicovetere, Missanello, Moliterno, Montemurro, Nemoli, Noepoli, Paterno, Rivello, Roccanova, Rotonda, San Chirico Raparo, San Costantino Albanese, San Martino d'Agri, San Paolo Albanese, San Severino Lucano, Sant'Arcangelo, Sarconi, Senise, Spinoso, Teana, Terranova del Pollino, Tramutola, Viggianello, Viggiano.</p> <p><b>Provincia di Matera.</b> Comuni di : Accettura, Aliano, Bernalda, Craco, Cirigliano, Ferrandina, Gorgoglione, Montalbano Jonico, Montescaglioso, Pisticci, Pomarico, Scanzano Jonico, Stigliano, Tursi.</p>
Tipologie	<p><b>Primitivo</b> stagionatura fino a 6 mesi</p> <p><b>Stagionato</b> stagionatura oltre 6 mesi e fino a 12</p> <p><b>Extra</b> stagionatura oltre 12 mesi</p>	
Allevamento	Tipo	<p>Allevamenti; ubicati nella zona di produzione.</p> <p>Pecore di razza «Gentile di Puglia», «Gentile di Lucania», «Leccese», «Sarda», «Comisana» e loro incroci; e</p> <p>Capre di razza «Garganica», «Maltese», «Jonica», «Camosciata» e loro incroci.</p>
	Alimentazione	<p>Costituita principalmente dal pascolo, da foraggi freschi e da fieni prodotti nell'area di produzione.</p> <p>È consentita l'integrazione alimentare solo con granelle di cereali (avena, orzo, grano, mais) e di leguminose (fave, favino e cece).</p> <p>È vietato l'utilizzo di prodotti derivati di origine animale e di insilati.</p>
Organismi di tutela	<p><b>Consorzio Canestrato di Moliterno</b></p> <p>Via Roma 85047 Moliterno (PZ)</p> <p>Tel: (+39) 0975/668061 Fax: (+39) 0975/668061</p>	
Storia	<p>Già gli Enotri fecero della pastorizia e della trasformazione del latte, un'attività primaria, come testimoniano una formaggetta in terracotta avente la striatura tipica dell'attuale canestrato ed una grattugia in bronzo, risalenti al IV sec a.C., conservati presso il Museo Archeologico Nazionale di Grumento Nova (PZ).</p> <p>Secondo il Racioppi, storico moliternese dell' '800, il toponimo Moliterno deriverebbe dal radicale "mulctrum" da cui "mulcternum" ovvero "luogo dove si fa il latte, cioè dove si munge l'armento e si coagula il latte".</p> <p>Viene prodotto in una vasta area della Basilicata che coincide con gli antichi percorsi della transumanza delle greggi, per poi essere stagionato solo nei fondaci di Moliterno.</p> <p>Il fondaco è un ambiente molto fresco e ben aerato in cui la concomitanza di vari fattori determina la formazione del microclima indispensabile per ottenere un prodotto qualitativamente eccellente, con caratteristiche organolettiche che da sempre sono ad esso riconosciute. Ed è, infatti, al clima freddo e secco del luogo che si attribuisce la riuscita del processo di stagionatura. In conclusione, più fattori, quali la qualità</p>	

della materia prima, le tecniche di lavorazione artigianale e soprattutto la stagionatura, contribuiscono a conferire al «Canestrato di Moliterno» il carattere di tipicità.

I Moliternesesi, fin dal 700, epoca in cui risalgono le prime testimonianze storiche, fecero della cura del pecorino un'attività primaria.

La notevole reputazione del prodotto trova testimonianza in numerosi scritti.

Il «Canestrato di Moliterno» anche in passato era notevolmente apprezzato non solo nei mercati nazionali, ma anche esteri, in particolar modo veniva esportato in America.

**NOTA**

In commercio si trovano dei formaggi denominati "Pecorino Moliterno", ma prodotti in Sardegna. Questo fenomeno avviene a causa della fama che la città lucana si è saputa costruire - grazie al grande formaggio pecorino che si produce a Moliterno - ma che non ha saputo valorizzare creando un marchio e una certificazione che impedisse a chiunque di chiamare "Moliterno" un altro formaggio. Visto che il Pecorino Moliterno è molto conosciuto e rinomato, alcuni produttori di altre regioni (a dire il vero, soprattutto sardi) hanno chiamato Moliterno il proprio prodotto, fino ad oggi legalmente, anche dopo la costituzione della IGP.

Descrizione		Canestrato di Moliterno IGP
Classificazione	Tipo latte	Misto (ovino, caprino)
	Trattamento latte	Crudo, o termizzato
	Temperatura Cagliata	Cruda
	Umidità pasta	Semiduro, duro
	Tecnologia	
	Stagionatura	Semistagionato, Stagionato, Molto stagionato
	Grasso %	Semigrasso;
Geometria forma	Aspetto	Cilindrica;
	Facce Dimensioni (cm)	Piane ø 15 ÷ 25
	Scalzo Dimensioni (cm)	Convesso 10 ÷ 15
Peso	Kg	2,0 ÷ 5,5
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Naturale
	Aspetto	Marcati segni del "canestro" in cui è stato formato
	Colore	Giallo-grigiastro più o meno intenso nella tipologia primitivo, fino al bruno nella tipologia stagionato
	Spessore	Circa 2 mm
	Consistenza	Inizialmente abbastanza elastica, diventa dura e rigida con l'avanzare della stagionatura.
Aspetto interno (Pasta)	Colore	<b>Primitivo:</b> Bianco o leggermente paglierino <b>Stagionato ed Extra:</b> Paglierino più o meno intenso.
	Struttura	Abbastanza compatta. Inizialmente abbastanza cedevole, non elastica, diventa più dura con l'avanzare della stagionatura.
	Unghia/Sottocr. Colore Spessore	Presente nelle forme con stagionatura avanzata Giallo-bruno 2÷3 mm
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Presente Irregolare" Irregolare Non regolare

Odore / Aroma	Intensità	Intenso
	Persistenza	Persistente
	Riconoscimenti	Animale, Lattico cotto, Erbaceo, Fruttato (a stagionatura avanzata)
	Retrogusto	
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Tendenzialmente dolce e delicato all'inizio della stagionatura; Diventa più sapido con la stagionatura mantenendo un discreto equilibrio.
Sensazioni Trigeminali		Piccante con il protrarsi della stagionatura
Struttura (in bocca)		Giovane è burroso ma abbastanza solubile. Con la stagionatura diventa più asciutto, la pasta diventa friabile mantenendo una buona solubilità.
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	> 30%

Utilizzo		Canestrato di Moliterno IGP
Utilizzo	In tavola	In tutte le tipologie è un ottimo formaggio da tavola.
	In cucina	Più stagionato, il prodotto può essere utilizzato anche "da grattugia" su paste condite con ragù di carne e zuppe.
Abbinamenti	Vino	<b>Primitivo:</b> vini bianchi di buona struttura <b>Stagionato ed Extra:</b> vini rossi intensi e persistenti (abbinamento tradizionale con Aglianico del Vulture)
	Miele / Confetture	
	Frutta	<b>Primitivo o Stagionato:</b> frutta fresca <b>Extra:</b> frutta fresca matura, frutta cotta
	Verdure	<b>Primitivo o Stagionato:</b> verdure fresche, crude <b>Extra:</b> verdure cotte
	Pane	

Produzione		Canestrato di Moliterno IGP			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Latte	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà		>70	>10	
	Provenienza	Allevamento			
	Munte	Una o più mungiture; Deve essere trasformato al massimo entro 48 ore dalla prima mungitura			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo o termizzato			
	Aggiunte	Il latte, se termizzato, viene successivamente inoculato con colture di fermenti lattici naturali o con colture autoctone selezionate.			

<b>Coagulazione</b>	<b>Temperatura</b>	36 ÷ 40 °C.
	<b>Tempo</b>	≤ 35 minuti
	<b>Tipo di caglio</b>	Agnello o capretto, in pasta
<b>Rottura coagulo</b>	<b>Dimensione</b>	“Chicco di riso”
<b>Trattamenti cagliata</b>	<b>Estrazione</b>	Direttamente in fascera
<b>Formatura</b>		In “canestri” di legno, o di plastica a forma tradizionale
<b>Trattamenti forma</b>	<b>Stufatura</b>	Per favorire la formazione della crosta le forme, una volta ottenute, sono immerse nel siero a temperatura non superiore a 90 °C per un tempo non superiore a 3 minuti.
	<b>Salatura</b>	La salatura si effettua sia a secco (max 10 gg) che in salamoia (10÷12 gg/Kg), seguita da asciugatura presso l'azienda di trasformazione per un periodo da 30 a 40 giorni dalla messa in forma;
<b>Stagionatura</b>	<b>Tempo</b>	Inizia dal 31 esimo, o dal 41 esimo giorno dalla messa in forma e dura almeno 60 giorni; Deve avvenire esclusivamente nei fondaci della zona tradizionalmente vocata (comune di Moliterno - PZ).
	<b>Temperatura</b>	In ambiente molto fresco e ben aerato per tenere bassa l'umidità.
	<b>Cura forma</b>	Durante la stagionatura è consentito trattare le forme con solo olio di oliva, o con olio di oliva emulsionato ad aceto di vino, o con “acqua di fuliggine”(acqua bollita per 25/30 minuti con nerofumo raschiato dai camini a legna e riportata a temperatura ambiente).
<b>Marchiatura</b>	<p>Marchio a fuoco su una delle facce, rappresentato da due cerchi concentrici contenenti, il primo, la scritta «Canestrato di Moliterno», ed il secondo, un castello con tre torri, simbolo del Comune di Moliterno, del diametro di 15 cm, apposto dal Consorzio per la Tutela del Pecorino «Canestrato di Moliterno».</p> <p>Può recare le diciture:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Primitivo:</b> riservata al prodotto avente stagionatura fino a 6 mesi;</li> <li>• <b>Stagionato:</b> riservata al prodotto avente stagionatura oltre 6 mesi e fino a 12;</li> <li>• <b>Extra:</b> riservata al prodotto avente stagionatura oltre 12 mesi.</li> </ul>	