

Generalità		Canestrato pugliese DOP	
Presentazione	<p>Canestrato pugliese DOP</p> <p>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 piane del Tavoliere Pugliese.</p> <p>Deve il suo nome ai canestri di giunco, tipici dell'artigianato locale, dentro i quali il prodotto subisce la prima parte della stagionatura.</p> <p>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.</p> <p>Il sale usato per la sua salatura è quello grosso, marino, delle saline di Margherita di Savoia.</p> <p>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.</p> <p>Il sapore è deciso e fragrante nel prodotto stagionato, più delicato nel prodotto fresco.</p> <p>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 ragù di carne o negli involtini.</p> <p>I vini tradizionalmente usati in abbinamento sono Cacc'e mmitte di Lucera, Squinzano e Salice Salentino.</p>		
	Riconoscimenti Denominazione d'Origine	DO	09/1985
	DOP	Reg. CE 1107/96	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Puglia	
	Zona	<p>Provincia di Foggia: Intero territorio.</p> <p>Provincia di Bari. Comuni di : Altamura, Andria, Bitonto, Canosa, Cassano, Corato, Gravina di Puglia, Grumo Appula, Minervino Murge, Modugno, Poggiorsini, Puvì di Puglia, Santeramo, Spinazzola, Terlizzi e Toritto</p>	
Allevamento	Tipo	Allevamenti; ubicati nella zona di produzione.	
	Alimentazione	Foraggi verdi o affienati provenienti dai pascoli naturali della zona, con integrazione di fieno ed eccezionalmente di mangimi semplici concentrati;	
Organismi di tutela	<p>Coop. Caseificio Pugliese a r.l. (in attesa costituzione del consorzio)</p> <p>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.</p> <p>E' legato alla transumanza, da dicembre a maggio, delle greggi che scendevano dai pascoli delle montagne dell'Abruzzo alle piane del Tavoliere Pugliese - come ricordava il poeta Giustino Fortunato: "<i>Se tu puoi pecora bella / in estate alla Maiella / e d'inverno a Pantanella</i>", cioè nel Foggiano - seguendo il "Regio Tratturo L'Aquila-Foggia" che attraversava gli agri di San Paolo di Civitate.</p> <p>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 DOP	
Classificazione	Tipo latte	Ovino	
	Trattamento latte	Crudo	
	Temperatura Cagliata	Cruda	
	Umidità pasta	Semiduro, duro	
	Tecnologia		

	Stagionatura	Semistagionato, Stagionato
	Grasso %	Semigrasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrica
	Facce Dimensioni (cm)	Piane ø 25÷34
	Scalzo Dimensioni (cm)	Leggermente Convesso 10÷14
Peso	Kg	7,0 ÷ 14,0
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Naturale, trattata con olio di oliva eventualmente in miscela con aceto di vino
	Aspetto	Marcati segni del "canestro" in cui è stato formato
	Colore	Marrone tendente al giallo.
	Spessore	Spessa
	Consistenza	Dura
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Giallo paglierino più o meno intenso in relazione alla stagionatura.
	Struttura	Compatta, poco elastica.
	Unghia/Sottocrosta Colore Spessore	Presente nelle forme con stagionatura avanzata
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	"Grassa", appena visibile.
Odore-/ Aroma	Intensità	
	Persistenza	
	Riconoscimenti	
	Retrogusto	
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Sapido caratteristico;
Sensazioni Trigeminali		Piccante con il protrarsi della stagionatura
Struttura (in bocca)		Alquanto friabile, discretamente fondente, poco elastica.
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	> 38%

Utilizzo		Canestrato pugliese DOP
Utilizzo	In tavola	Giovane (stagionato mediamente 90 giorni): da tavola. Maturo : Servito scheggiato dalla forma può essere considerato secondo piatto se accompagnato da verdure.
	In cucina	Maturo : grattugiato direttamente sul piatto di zuppe, di paste condite con ragù di carne, di involtini di carne.
Abbinamenti	Vino	Giovane (stagionato mediamente 90 giorni):

		vini bianchi o rosati purché secchi e fermi (es. Locorotondo, San Severo bianco, Fiano d'Avellino, Rosa del Golfo, ...). Maturo: vini rossi strutturati ed invecchiati, mai però troppo tannici (Cacc'e mmitte di Lucera, Squinzano e Salice Salentino, ...).
	Miele / Confetture	
	Frutta	Pera
	Verdure	Giovane (stagionato mediamente 90 giorni): bacche di fave, verdure crude in pinzimonio. Maturo: sedano, cicoria, olive nere, ravanelli,
	Pane	

Produzione		Canestrato pugliese DOP			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Latte	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà		100		
	Provenienza	Allevamento			
	Munte	Una o due mungiture;			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte				
Coagulazione	Temperatura	38 ÷ 45°C,			
	Tempo	Entro 15÷25 minuti			
	Tipo di caglio	Di agnello, in pasta; essiccato e, con molta cura, conservato con bucce secche di aranci, limoni e foglie di ortica.			
Rottura coagulo	Dimensione	In piccoli grani..			
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 effettuate 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.			
Stagionatura	Tempo minimo	Da 2 a 10 mesi.			
	°C – UR %	In locali freschi e debolmente ventilati.			
	Cura forma	Crosta trattata con olio di oliva, eventualmente in miscela con aceto di vino.			
Marchiatura	L'autentico Canestrato pugliese Dop si riconosce dal caratteristico scalzo della forma modellato con particolari stampi e dalla pelure apposta sulla faccia piana in cui viene riportato il nome del prodotto.				