

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 ragù di carne o negli involtini. I vini tradizionalmente usati in abbinamento sono Cacc'e mmitte di Lucera, Squinzano e Salice Salentino.</p>	
Riconoscimenti Denominazione d'Origine	<p><b>DO</b> 09/1985  <b>DOP</b> Reg. CE 1107/96</p>	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Puglia
	Province-Zona	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.
	Tipologie	<b>Giovane</b> (stagionato per circa 90 giorni); <b>Maturo</b> (con stagionature fino ad un anno).
Allevamento	Tipo	Allevamenti; ubicati nella zona di produzione. Pecore di Razza Merinos e Gentile di Puglia
	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><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
Classificazione	Categoria	DOP
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte
	Lattifera	Pecora
	Trattamento latte	Intero, Crudo
	Temperatura Cagliata	Cruda
	Umidità pasta	Semiduro, duro
	Tecnologia	
	Stagionatura	Semistagionato, Stagionato
	Conten. Grasso	Grasso
	Geometria forma	Aspetto
Facce Dimensioni (cm)		Piane ø 25÷34
Scalzo Dimensioni (cm)		Leggermente Convesso 10÷14
Peso	Kg	7,0 ÷ 14,0
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita.
	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 Aavorio Sottile-Media
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	"Grassa" Tondeggiante Appena visibile Abbastanza uniforme
Odore-/ Aroma	Intensità	Medio bassa o media intensità aromatica, a seconda della stagionatura.
	Persistenza	Media
	Riconoscimenti	Lattico cotto, animale (vello di pecora)
	Retrogusto	
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Sapido caratteristico;
Sensazioni Trigeminale		Piccante con il protrarsi della stagionatura

<b>Struttura (in bocca)</b>		Alquanto friabile, discretamente fondente, poco elastica.
<b>Principali caratteristiche fisico-chimiche</b>	<b>Grasso (% s.s.)</b>	> 38%

<b>Utilizzo</b>		<b>Canestrato pugliese</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	<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.
	<b>In cucina</b>	<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.
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	<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, ...).
	<b>Miele / Confetture</b>	Ottimo abbinamento con Miele millefiori
	<b>Frutta</b>	Pera
	<b>Verdure</b>	<b>Giovane</b> (stagionato mediamente 90 giorni): bacche di fave, verdure crude in pinzimonio. <b>Maturo:</b> sedano, cicoria, olive nere, ravanelli, ....
	<b>Pane</b>	

<b>Produzione</b>		<b>Canestrato pugliese</b>			
<b>Periodo produzione</b>		Tutto l'anno			
<b>Materia prima:</b> • Latte	<b>Lattifere</b>	<b>Vacca</b>	<b>Pecora</b>	<b>Capra</b>	<b>Bufala</b>
	<b>% q.tà</b>		100		
	<b>Provenienza</b>	Allevamento			
	<b>Munte</b>	Una o due mungiture;			
	<b>Trattamenti Fisici</b>	Intero			
	<b>Trattamenti Termici</b>	Crudo			
	<b>Aggiunte</b>				
<b>Coagulazione</b>	<b>Temperatura</b>	38 ÷ 45°C			
	<b>Tempo</b>	15÷25 minuti			
	<b>Tipo di caglio</b>	Di agnello, in pasta; essiccato e, con molta cura, conservato con bucce secche di aranci, limoni e foglie di ortica.			
<b>Rottura coagulo</b>	<b>Dimensione</b>	In piccoli granuli.			
<b>Formatura</b>		In contenitori di giunco denominati "fiscelle" per assicurare alla crosta la caratteristica rugosità.			
<b>Trattamenti forma</b>	<b>Pressatura</b>	Le forme vengono pressate per favorire la fuoruscita del siero			
	<b>Salatura</b>	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.
<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 dal caratteristico scalzo della forma, modellato con particolari stampi, e dalla pelure apposta sulla faccia piana in cui viene riportato il nome del prodotto.	

μπ

