

Generalità		Incanestrato di Castel del Monte
Presentazione	Incanestrato di Castel del Monte Tipico della zona aquilana del Gran Sasso, viene fatto preferibilmente con latte di pecora al pascolo, soprattutto nei mesi di maggio e giugno, quando l'erba è fresca e le fioriture sono abbondanti. Ottenuto da latte intero e crudo di pecora, ha pasta dura, con un aroma intenso ricco di fragranze legate alle essenze spontanee presenti nelle erbe di pascolo e nei foraggi utilizzati per l'alimentazione delle pecore, piccante a stagionatura più avanzata. Formaggio di media-elevata aromaticità, può essere consumato già dopo 25-30 giorni, ma la stagionatura tipica è di 4÷10 mesi.	
Riconoscimenti	PAT Regione Abruzzo	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Abruzzo
	Province-Zona	Provincia di L'Aquila : nei territori del versante aquilano del Gran Sasso, nei Comuni di Barisciano, Calascio, Castel del Monte e Villa Santa Lucia.
	Tipologie	
Allevamento	Tipo	Pascolo Itinerante, caratterizzato dalla "transumanza verticale" primaverile e autunnale. Pecore di razza Gentile di Puglia, Sopravissana, Comisana, Pagliarola, Sarda o di incroci delle stesse, ma anche altre razze ovine.
	Alimentazione	Pascolo, o fieno eventualmente integrati da mangime aziendale.
Storia	Una certa similitudine con il Canestrato pugliese sottolinea l'origine comune legata alla transumanza che univa le pianure del Tavoliere ai pascoli di Campo Imperatore. In una regione ricca di montagne l'allevamento del bestiame ha costituito sin dai primordi della civiltà una delle fonti di reddito più importanti per le popolazioni locali. Con il latte sono stati realizzati nel tempo formaggi caratteristici come il Canestrato in cui si ritrovano la storia e la cultura delle genti abruzzesi. È recente la costituzione di un Consorzio per la valorizzazione del Canestrato di Castel del Monte, la cui denominazione è riservata al formaggio prodotto in conformità al disciplinare di produzione predisposto.	

Descrizione		Incanestrato di Castel del Monte
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte
	Lattifera	Pecora
	Trattamento latte	Intero, Crudo
	Temperatura Cagliata	Crudo
	Umidità pasta	Semiduro, Duro
	Tecnologia	
	Stagionatura	Fresco, Semistagionato, Stagionato
	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico
	Facce	Piane
	Dimensioni (cm)	∅ variabili
	Scalzo	Leggermente convesso
	Dimensioni (cm)	variabili
Peso	Kg	1,5÷7

Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita
	Aspetto	Con la tipica impronta delle tradizionali fuscelle di giunco utilizzate come contenitori.
	Colore	Giallo paglierino. Nel prodotto non stagionato il colore è meno intenso.
	Spessore	Abbastanza sottile; più spessa con il progredire della stagionatura
	Consistenza	Più o meno dura a secondo della stagionatura
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Crema; assume colore paglierino man mano che procede la stagionatura
	Struttura	Compatta, abbastanza dura e mediamente elastica nel prodotto poco stagionato, diventa dura con la stagionatura
	Occhiatura	Lieve
	Forma Dimensione Distribuzione	Tondeggiante Irregolare Abbastanza regolare
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Medio basse se giovane, Medio elevata se stagionato
	Riconoscimenti	Lattico cotto, Aromi legati alle essenze presenti nelle erbe di pascolo e nei foraggi utilizzati per l'alimentazione delle pecore, Animale (vello di pecora)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Sapido, Deciso, Abbastanza armonico
Sensazioni Trigeminale		Piccante al protrarsi della stagionatura
Struttura (in bocca)		Abbastanza dura, dura, abbastanza friabile alle stagionature più lunghe
Grasso (% s.s.)		n.d., Formaggio grasso
Note		Non contiene additivi

Utilizzo		Incanestrato di Castel del Monte
Utilizzo	In tavola	Fresco o di media stagionatura costituisce un ottimo piatto che si accompagna a insalate o verdure di stagione.
	In cucina	Di lunga stagionatura viene grattugiato e insaporisce primi o secondi piatti della tradizione locale
Abbinamenti	Vino	Fino a media stagionatura si può abbinare a vini bianchi di medio corpo, affinati in legno e leggermente invecchiati. Con stagionatura più prolungata predilige vini rossi corposi, con buona trama tannica e lunga persistenza.
	Miele / Confetture	Mostarda
	Frutta	
	Verdure	
	Pane	

Produzione		Incanestrato di Castel del Monte			
Periodo produzione		Tutto l'anno.			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà		100		
	Provenienza	Pascolo, Stalla			

		Pecore di razza Gentile di Puglia, Sopravissana, Comisana, Pagliarola, Sarda o di incroci delle stesse, ma anche altre razze ovine.
	Munte	
	Trattamenti Fisici	Intero
	Trattamenti Termici	Crudo
	Aggiunte	Siero o latte-innesto per migliorare l'acidificazione con l'apporto di una flora microbica lattica termofila
Coagulazione	Preparazione	Si filtra il latte in caldaia (che deve essere appena munto o comunque immediatamente refrigerato a circa 4°C e conservato a tale temperatura per un massimo di 12÷24 ore) per allontanare le eventuali impurità. Si porta il liquido in caldaia alla temperatura di coagulazione e si aggiunge il siero o il latte-innesto
	Temperatura	38÷40 °C, tenendo la massa in agitazione per qualche minuto.
	Tempo	20÷30 minuti
	Tipo di caglio	Animale, liquido o in polvere (previa diluizione in acqua); meglio se di ovino o caprino.
Rottura coagulo	Dimensione	Verificata la consistenza della cagliata così ottenuta, si procede a una rottura grossolana della stessa con lo spino. Dopo una breve pausa, si procede a un ulteriore affinamento della cagliata in frammenti della grandezza di un "chicco di mais".
Formatura e Trattamenti forma	<p>Si estrae manualmente la cagliata ponendola in "canestrini" o fuscelle dove resta per due giorni durante i quali la forma viene sottoposta ad almeno quattro capovolgimenti.</p> <p>I canestrini o le fuscelle vengono poggiati su un tavolo spersorio (tavolo inclinato) per favorire l'allontanamento del siero, che può essere recuperato in un contenitore come siero-innesto da utilizzare in una successiva lavorazione.</p> <p>Si procede alla salatura a secco, cospargendo sale sulla faccia superiore del formaggio e sullo scalzo, e procedendo, dopo circa 12 ore, alla salatura dell'altra faccia.</p> <p>Dopo 12 ore la forma viene estratta dalla fucella, lavata con acqua calda salata e posta ad asciugare e a maturare su gratteggi di canne o scaffali, in locali aerati naturalmente e a una temperatura di 10÷15°C e un tasso di U.R. dell'85÷90%. Questa fase dura 25÷30 giorni, al termine dei quali il formaggio si dice "incerato" (comincia a presentare una leggera crosta esterna).</p>	
Stagionatura	Tempo minimo	4÷10 mesi Il prodotto può essere consumato anche fresco o appena "incerato" (già dopo 25÷30 giorni), anche se le caratteristiche che lo distinguono possono essere apprezzate meglio solo quando il prodotto è ben stagionato.
	°C - UR%	In locali freschi a una temperatura variabile tra 10÷14 °C e a un tasso di umidità relativa pari all'85÷90%.
Note	<p>Di fondamentale importanza è il ruolo della flora nativa, che consente di ottenere un prodotto con caratteristiche particolari e una varietà di gusti e riconducibili alle diverse essenze foraggere di cui si nutrono gli animali, nonché alle varianti genetiche delle popolazioni animali.</p> <p>L'utilizzo di materiali tradizionali, quali il legno può rappresentare un ulteriore elemento di caratterizzazione del prodotto.</p>	