

Prodotti Agroalimentari Tradizionali Regione Siciliana (2018)

D.M. 16 febbraio 2018

Canestrato

Attrezzature storiche:

Tina di legno, caldaia di rame stagnato, spino o rotella di legno, cisca di legno, canestri di giunco “fascedde”, tavoliere di legno. Fuoco diretto legna-gas.

Locali di stagionatura:

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.

Denominazioni ricorrenti derivanti da diversi stadi di salatura/stagionatura:

- Tuma fresca senza alcuna salatura.
- Primosale indica un formaggio fresco di 8-10 giorni circa che ha subito la salatura a secco esterna.
- Secondosale indica un formaggio semi-stagionato di 2-4 mesi circa che ha subito la salatura a secco.
- Stagionato indica un formaggio, salato con le stesse modalità, la cui maturazione supera i 4 mesi.

Brevi cenni storici:

Il tipico formaggio canestrato detto anche “vacchino” viene citato in contratti di gabella sin del 1400 come uno dei prodotti da consegnare annualmente al gabellotto come prezzo d'affitto del latifondo. Anche questo formaggio compare nel 1407 nel calmieri dei latticini come “tumazza”.

Il Trasselli lo riscontra ancora in un calmieri del 1412 alla voce “cacio vacchino” da vendere ad una quotazione inferiore “4 vs 5 grani di rotolo” rispetto al caciocavallo palermitano. Viene ancora citato nella dieta delle monache del monastero di San Castrenze del 1562.

Tipologia: Formaggio a pasta dura, semicotta.

Area di produzione: Intero territorio siciliano.

Linee principali tecnologia di produzione:

specie/razza: Vacca e a volte pecora e/o capra;

materia prima: Latte di vacca a volte misto a latte di pecora e/o capra intero, crudo;

microflora: Naturale;

caglio: Pasta di agnello o capretto;

sistema di alimentazione prevalente:

Pascolo naturale e coltivato con integrazione di foraggi e concentrati in stalla;

tecniche di lavorazione:

Il canestrato viene prodotto con tecniche tradizionali utilizzando antichi utensili. Il latte coagula in una tina di legno a 35°C con caglio in pasta di agnello. La cagliata viene fatta spurgare con le mani dopo essere stata posta in canestri di giunco “fascere” che lasciano sulla superficie del formaggio una particolare modellatura. All'atto dell'incanestratura può essere aggiunto pepe nero in grani o fiocchi di peperoncino. La cagliata viene scottata con scotta a circa 80°C e posta su dei tavolieri di legno. Il giorno dopo viene salata;

salatura:

Dopo la fase di spurgo e di acidificazione il formaggio viene estratto dai canestri e salato a secco con sale marino fino, 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;

stagionatura:

8-10 giorni (fresco), 2-4 (semi-stagionato), oltre 4 mesi (stagionato).

Caratteristiche del prodotto: Finito

Riferimenti storici:

Omero: “Odissea” (libro 9°), X-IX sec. a.C., Onorato Castellino–Vincenzo Peloso, Officine Grafiche 1950.

Virgilio: “Bucoliche e Georgiche” (Egloga V e libro 3°), 37-30 a.C./42-39 a.C., Lorenzo Giudice, 1954.

Notaio Guglielmo Mazzapiedi, 5 novembre XIV secolo, ind. 1421; archivio di stato di Palermo, vol. 839, f. 103.

Notaio Luca Cuccia, 25 agosto XIV secolo, ind. 1601; archivio di Stato di Palermo, V. st. vol. 1022, f. 485 V. archivio comunale di Palermo, vol. 22 n. 44; Calmiere dei latticini – 5 dicembre 1407.

Archivio Comunale di Palermo, vol. 23 n. 2; Calmiere imposto dai giurati e probiviri per la vendita al minuto nei mercati – 21 marzo 1412.

Carmelo Trasselli: “Calmieri dei viveri al minuto a Palermo”, 1412-1440 da archivio comunale di Palermo.

Campisi Carmelo “Pecore e pecorino della Sicilia”, Francesco Battiato Editore, Catania, 1933.

Archivio arcivescovile di Monreale, Pitazzi e Visita del Monastero di Corleone, vol. 6, 1578.

Prodotti Agroalimentari Tradizionali Regione Siciliana (2018)

D.M. 16 febbraio 2018

Carmelo Trasselli: “Alcuni calmieri palermitani del '400, estratto da: Economia e storia, rivista italiana di storia economia e sociale, anno 1968, fasc. 3.

Rilievo dell'università di Mezzojuso (appendice n. 5) citato in Ignazio Gattuso: “Economia e società in un comune rurale della Sicilia; secoli XVI-XIX”. Tumminelli Editore - Palermo.

Archivio delle collegiate di Monreale, vol. S.C.A. 1 bis.

Vizzardi-Maffeis “Formaggi italiani”, Edizioni agricole, Bologna, 1990.

Istituto Nazionale Sociologia rurale: “Atlante dei prodotti tipici: I formaggi”, Franco Angeli, Milano, 1990.

CNR: “I prodotti caseari del Mezzogiorno”, 1992.

Ministero Agricoltura e Foreste: “I formaggi DOC italiani” edito da UNALAT in collaborazione con l'INSOR, Franco Angeli, Milano, 1992.