

Prodotti Agroalimentari Tradizionali Regione Siciliana (2018)

D.M. 16 febbraio 2018

Canestrato vacchino

Territorio interessato alla produzione: Comune di Gratteri (PA).

Descrizione sintetica del prodotto:

Ha la forma cilindrica, dal colore giallo. Il sapore è dolce quando è fresco, piccante quando è stagionato.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura:

Viene prodotto in maniera tradizionale, utilizzando utensili in legno e rame. Il latte coagula in una tina a 35°C con caglio di pasta d'agnello.

La cagliata viene fatta spurgare in canestri di giunco, che lasciano sulla parte esterna del formaggio una particolare modellatura. All'atto della canestratura può essere aggiunto pepe nero in grani o fiocchi di peperoncino. La cagliata viene quindi scottata a 80° C e posta su tavolieri di legno.

Dopo la fase di spurgo il formaggio viene estratto dai canestri e salato con sale fino.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento:

Latte di vacca a volte misto a latte di pecora e/o di capra, caglio.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura:

La trasformazione avviene in locali appositamente attrezzati.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni:

Nei contratti di “Gabella” fin dal 1400 veniva dato quale corrispettivo per l'utilizzo di pascoli.