

INCANESTRATO DI CASTEL DEL MONTE



Presentazione

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. Attualmente il canestrato è prodotto sul territorio del versante aquilano del Gran Sasso, nei Comuni di Barisciano, Calascio, Castel del Monte e Villa Santa Lucia. È un formaggio a pasta dura ottenuto da latte intero crudo di pecora, con aggiunta di caglio e sale. Ha un aroma intenso ricco di fragranze legate alle essenze spontanee presenti nelle erbe di pascolo e nei foraggi utilizzati per l'alimentazione delle pecore, e talvolta ha sapore lievemente piccante. Si filtra il latte (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) nella caldaia. Si porta a una temperatura di 38-40°C; eventualmente si aggiunge siero o latte innesto per migliorare l'acidificazione con l'apporto di una flora microbica lattica termofila (starters). Raggiunta la temperatura di coagulazione si procede alla cagliatura con l'aggiunta di caglio, in quantità relativa al titolo di forza del medesimo e alla acidità del latte, tenendo la massa in agitazione per qualche minuto. Quindi si lascia sostare il tutto per i 20-30 minuti necessari alla coagulazione. Verificata la consistenza della cagliata così ottenuta, si procede a una rottura grossolana della stessa con lo spino; quindi dopo una breve pausa, si procede a un ulteriore raffinamento della cagliata in frammenti della grandezza di un chicco di mais. Infine si procede all'estrazione manuale e si pone la cagliata in canestrini (o fucelle), dove resta per due giorni durante i quali la forma viene sottoposta ad almeno quattro capovolgimenti. Tali fucelle vengono poggiate su un tavolo spersorio (tavolo inclinato) per favorire l'allontanamento del siero, che può essere recuperato come siero-innesto in un contenitore. Infine 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. Dopo 12 ore la forma viene estratta dalla fucella, lavata con acqua calda, salata e posta ad asciugare e stagionare su graticci 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%. L'asciugatura dura 25-30 giorni, al termine dei quali il formaggio si dice incerato (comincia a presentare una leggera crosta esterna). La stagionatura va da 4 a 10 mesi. Il prodotto può essere consumato anche fresco o appena incerato, anche se le caratteristiche che lo distinguono possono essere apprezzate meglio solo a stagionatura ultimata. 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 l'incanestrato in cui si ritrovano la storia e la cultura delle genti abruzzesi. Si è

recentemente costituito un Consorzio di valorizzazione e tutela del canestrato di Castel del Monte: pertanto la denominazione “Canestrato di Castel del Monte” è riservata al formaggio a pasta dura ottenuto da latte ovino crudo prodotto in conformità alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal disciplinare di produzione approvato dal Consorzio.

Descrizione:

Il caglio esso può essere in polvere, previa diluizione in acqua, o liquido, ma sempre di origine animale, meglio se di ovino o caprino. Durante alcune fasi della lavorazione si utilizza acqua potabile.

- Razze: Gentile di Puglia, Sopravissana, Comisana, Pagliarola, Sarda o di incroci delle stesse; oggi si utilizzano anche altre razze ovine.
- Forma: cilindrica.
- Peso: variabile tra 1,5 kg e 6-7 kg a seconda delle dimensioni.
- Diametro: variabile.
- Altezza: variabile.
- Tipo di pasta: compatta con lieve occhiatura. Nel prodotto non stagionato la pasta è più morbida.
- Superficie esterna/crosta: crosta dura, con la tipica impronta delle tradizionali fuscelle di giunco utilizzate come contenitori. Nel prodotto non stagionato la crosta è più morbida.
- Colore: superficie di colore giallo paglierino. Nel prodotto non stagionato il colore è di un giallo meno intenso. La pasta è di color crema, man mano che procede la stagionatura assume colore paglierino.
- Modalità di conservazione/stagionatura: la stagionatura in locali freschi (temperatura 10-14°C e U. R. 85-90%), va dai 4 mesi fino a 10 mesi. Il prodotto può essere consumato anche fresco o appena incerato, anche se le caratteristiche che lo distinguono possono essere apprezzate meglio solo quando il prodotto viene fatto stagionare.
- Altre caratteristiche: non contiene additivi.

Metodiche

- Materiali e attrezzature: tutto il materiale, l'apparecchiatura e le attrezzature che vengono a contatto degli alimenti durante il processo produttivo sono a norma di legge, mantenuti puliti, progettati e costruiti in materiale tale da rendere minimi i rischi di contaminazione degli alimenti, mantenuti in buono stato, sottoposti a regolare manutenzione, se necessario sufficientemente disinfettati in funzione degli scopi previsti (eccetto i contenitori e gli imballaggi a perdere).
- Contenitori latte: secchi di plastica o bindoncini di alluminio o acciaio o altro materiale a norma di legge.
- Frigorifero.
- Filtri: setacci con bordo di plastica e rete metallica fitta con sopra canovaccio di tessuto; oggi si utilizzano anche filtri di acciaio o altro materiale a norma di legge e garze filtro a perdere.
- Caldaia di rame semplice o con interno stagnato, oppure oggi si utilizzano anche caldaie di acciaio o altro materiale a norma di legge; per piccole produzioni si utilizzano anche caldarelle di alluminio.
- Fuoco a legna, oggi più spesso a gas.
- Bastone per rompere la cagliata o spino di legno, oggi anche di acciaio o di altro materiale a norma.
- Contenitore di plastica o acciaio per raccogliere il siero da utilizzare nella successiva lavorazione come siero-innesto.
- Schiumarola (mestolo forato di metallo o altro materiale a norma) o altro attrezzo idoneo.
- Canestrini o fuscelle di giunco, oggi di plastica o altro materiale idoneo.

- Tavolo spersorio (tavolo inclinato) di appoggio in legno, oggi anche in acciaio o altro materiale a norma.
- Termometro da casaro.
- Scaffalatura di legno o altro materiale a norma dove far maturare e stagionare il formaggio.

Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

LOCALE DI LAVORAZIONE: Per la maggior parte le attività di lavorazione si svolgono in locali ricavati nelle case di abitazione o in annessi rustici, oggi anche locali di recente o nuova costruzione. Tutti i locali devono ottenere l'autorizzazione sanitaria richiesta dalla Legge 283/62 e dal suo regolamento applicativo D.P.R. 327/80; ove possibile l'Autorità Sanitaria, per non stravolgere la struttura dei luoghi tradizionali di produzione, potrà concedere le deroghe previste dall'art. 28 del D.P.R. 327/80, deroghe per locali polifunzionali. Tali deroghe non inficiano le condizioni igienico sanitarie dei locali per la semplicità organizzativa della produzione, per le basse quantità prodotte e per i brevi periodi di lavorazione.

LOCALE DI CONSERVAZIONE. Spesso coincide con quello di lavorazione. Vale quanto detto per il locale di lavorazione. Se il locale non coincide con quello di lavorazione l'autorità Sanitaria, sempre in base all'art. 28 del D.P.R. 327/80, può concedere deroghe sia per locale polifunzionale, sia per le sue caratteristiche ambientali/microclimatiche e per la presenza di pareti e pavimenti non facilmente lavabili e disinfettabili, in modo da conservare intatta la microflora tipica

LOCALE DI STAGIONATURA. Ha una notevole influenza sul processo di stagionatura: esso è caratterizzato da una temperatura, un'umidità e una ventilazione (microclima) e da una flora microbica in grado di condizionare positivamente tutti quei processi chimici che sviluppano le caratteristiche organolettiche tipiche del prodotto stagionato, senza venir meno alla sua salubrità, in quanto protetto dalla crosta. Pertanto essi possono essere anche ambienti naturali (es. grotte), o vecchie stanze, o cantine con pareti in pietra o mattone. A volte coincide con il locale di lavorazione. Se il locale non coincide con quello di lavorazione l'Autorità Sanitaria, sempre in base all'art. 28 del D.P.R. 327/80, può concedere deroghe sia per locale polifunzionale, sia per le sue caratteristiche ambientali/microclimatiche e per la presenza di pareti e pavimenti non facilmente lavabili e disinfettabili, in modo da conservare intatti il microclima e la microflora tipici.