

## **CANESTRATO**

### **DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO**

- Formaggio a pasta compatta, semicotta, a latte intero, da pasto o da grattugia, saporito e piccante;
- pasta di colore bianco o paglierino chiaro;
- occhiatura rada e piccola;
- crosta rugosa;
- forma cilindrica del diametro di cm. 20-22, altezza dello scalzo cm. 10-12;
- peso della forma variabile da 3 a 3,5 kg.;
- pronto per il consumo da pasto dopo 90 giorni e da grattugia dopo 6 mesi.

### **METODICHE DI LAVORAZIONE E CONSERVAZIONE**

Le bovine vengono alimentate con erba al pascolo in malga o con fieno di prato stabile; la razione alimentare può essere integrata con mangimi semplici o composti consentiti, ma è escluso l'uso di qualsiasi conservante o additivo.

Le razze interessate alla produzione del latte sono: la Bruna, la Pezzata nera e altre.

La raccolta del latte viene fatta una o due volte al giorno, caldo in bidoni o refrigerato alla stalla con autocisterne coibentate.

Per ottenere questo tipo di formaggio viene utilizzato latte intero, di due munte termizzato. In caldaie d'acciaio il latte viene riscaldato a 33-35 °C con aggiunta di sieroinnesto di Grana del Trentino e caglio in pasta caprino o misto caprino-agnello.

Dopo 15-20 minuti a coagulazione raggiunta, si effettua la rottura della cagliata a chicco di riso. Si procede al riscaldamento con agitazione della massa fino alla semicottura a 40-41 °C.

La cagliata viene agitata per l'asciugatura per altri 20-30 minuti. Si procede quindi all'estrazione di gran parte del siero e all'eventuale aggiunta di grani di pepe spezzati. La cagliata viene estratta e posta in stampi di plastica o acciaio su stuoio. Si bagna abbondantemente con acqua calda a 60-70 °C.

Seguono vari rivoltamenti. Il giorno dopo le forme vengono messe in salamoia a 16-18 °Baumé per 12 ore.

I parametri tecnologici indicati possono variare in più o in meno a seconda delle condizioni stagionali o delle caratteristiche del latte utilizzato. La stagionatura varia da 90 giorni a sei mesi.

### **MATERIE PRIME E ATTREZZATURE UTILIZZATE PER LA PREPARAZIONE:**

Latte, sieroinnesto, caglio, sale e le attrezzature classiche di un caseificio.

### **CURIOSITA'**

È un formaggio prodotto da un caseificio di Rovereto a partire dagli anni Settanta con una metodica immutata. Il suo nome deriva da canestro, ossia lo stampo di legno forato dove veniva posta la cagliata per lo sgrondo del siero. È indicato per condire la pastasciutta. È prodotto anche il tipo con l'aggiunta di pepe.