

Generalità	Canestrato di Moliterno	
<p>Presentazione</p>	<p>Canestrato di Moliterno Il "Canestrato di Moliterno", uno dei formaggi lucani più caratteristici la cui peculiarità risiede nella fase di stagionatura nelle caratteristiche cantine - i fondaci - che si trovano a Moliterno. Il formaggio viene prodotto con latte di pecora e capra allevate prevalentemente a pascolo brado nell'ampia zona di produzione del latte che ricalca gli antichi percorsi della transumanza delle greggi. Per la sua produzione, la cagliata viene pigiata in canestri (da cui il nome <i>Canestrato</i>) dei quali rimane il segno sulla crosta una volta che il formaggio è stato stagionato. Tendenzialmente dolce e delicato all'inizio della stagionatura, evolve verso caratteristiche organolettiche più accentuate, con un sapore forte, aromatico e piccante. In commercio si trovano dei formaggi denominati "Pecorino Moliterno" o "Moliterno", ma prodotti in Sardegna. Questo fenomeno avviene a causa della fama - che la città lucana si è saputa costruire grazie al grande formaggio pecorino che si produce a Moliterno -, ma che non ha saputo valorizzare creando un marchio e una certificazione che impedisse a chiunque di chiamare "Moliterno" un altro formaggio. Visto che il Canestrato di Moliterno è molto conosciuto e rinomato, alcuni produttori di altre regioni (soprattutto sardi) hanno utilizzato il nome "Moliterno" per il proprio prodotto, fino ad oggi legalmente, anche dopo la costituzione della IGP.</p>	
<p>Riconoscimenti Denominazione d'Origine</p>	<p>IGP Reg. CE 441/2010</p>	
<p>Produzione</p>	<p>Nazione</p>	<p>Italia</p>
<p>Regione</p>	<p>Basilicata</p>	
<p>Province-Zona</p>	<p>Provincia di Potenza. Comuni di : Armento, Brienza, Calvello, Calvera, Carbone, Castelluccio Inferiore, Castelluccio Superiore, Castelsaraceno, Castronuovo Sant'Andrea, Cersosimo, Chiaromonte, Corleto Perticara, Episcopia, Fardella, Francavilla in Sinni, Gallicchio, Grumento Nova, Guardia Perticara, Lagonegro, Latronico, Lauria, Marsiconuovo, Marsicovetere, Missanello, Moliterno, Montemurro, Nemoli, Noepoli, Paterno, Rivello, Roccanova, Rotonda, San Chirico Raparo, San Costantino Albanese, San Martino d'Agri, San Paolo Albanese, San Severino Lucano, Sant'Arcangelo, Sarconi, Senise, Spinoso, Teana, Terranova del Pollino, Tramutola, Viggianello, Viggiano. Provincia di Matera. Comuni di : Accettura, Aliano, Bernalda, Craco, Cirigliano, Ferrandina, Gorgoglione, Montalbano Jonico, Montescaglioso, Pisticci, Pomarico, Scanzano Jonico, Stigliano, Tursi.</p>	
<p>Tipologie</p>	<p>Primitivo stagionatura fino a 6 mesi Stagionato stagionatura oltre 6 mesi e fino a 12 Extra stagionatura oltre 12 mesi</p>	
<p>Allevamento</p>	<p>Tipo</p>	<p>Allevamenti; ubicati nella zona di produzione. Pecore di razza: <i>Gentile di Puglia, Gentile di Lucania, Leccese, Sarda, Comisana</i> e loro incroci; Capre di razza: <i>Garganica, Maltese, Jonica, Camosciata</i> e loro incroci</p>
<p>Alimentazione</p>	<p>Costituita principalmente dal pascolo, da foraggi freschi e da fieni prodotti nell'area di produzione. È consentita l'integrazione alimentare solo con granelle di cereali (avena, orzo, grano, mais) e di leguminose (fave, favino e cece). È vietato l'utilizzo di prodotti derivati di origine animale e di insilati.</p>	
<p>Organismi di tutela</p>	<p>Consorzio Canestrato di Moliterno Via Roma 85047 Moliterno (PZ) Tel: (+39) 0975/668511 - 0975/668519 Fax: (+39) 0975/668537 e-mail: canestrato_moliterno@virgilio.it oppure canestratodimoliterno@virgilio.it</p>	
<p>Storia</p>	<p>Già gli Enotri fecero della pastorizia e della trasformazione del latte, un'attività primaria, come testimoniano una formaggetta in terracotta avente la striatura tipica dell'attuale canestrato ed una grattugia in bronzo, risalenti al IV sec a.C., conservati presso il Museo Archeologico Nazionale di Grumento Nova (PZ). Secondo il Racioppi, storico moliternese dell' '800, il toponimo Moliterno deriverebbe dal radicale "mulctrum" da cui "mulcternum" ovvero "luogo dove si fa il latte, dove si munge l'armento e si coagula il latte". Viene prodotto in una vasta area della Basilicata che coincide con gli antichi percorsi della transumanza delle greggi, per poi essere stagionato solo nei fondaci di Moliterno. Il fondaco è un ambiente molto fresco e ben aerato in cui la concomitanza di vari fattori determina la formazione del microclima indispensabile per ottenere un prodotto qualitativamente eccellente, con caratteristiche organolettiche che da sempre sono ad esso riconosciute. Ed è, infatti, al clima freddo e secco del luogo che si attribuisce la riuscita del processo di stagionatura. In conclusione, più fattori, quali la qualità</p>	

	<p>della materia prima, le tecniche di lavorazione artigianale e soprattutto la stagionatura, contribuiscono a conferire al «Canestrato di Moliterno» il carattere di tipicità.</p> <p>I Moliternesì, fin dal'700, epoca in cui risalgono le prime testimonianze storiche, fecero della cura del pecorino un'attività primaria.</p> <p>La notevole reputazione del prodotto trova testimonianza in numerosi scritti.</p> <p>Il «Canestrato di Moliterno» anche in passato era notevolmente apprezzato non solo nei mercati nazionali, ma anche esteri, in particolar modo veniva esportato in America.</p> <p>NOTA</p> <p>In commercio si trovano dei formaggi denominati "Pecorino Moliterno" o "Moliterno", ma prodotti in Sardegna. Questo fenomeno avviene a causa della fama - che la città lucana si è saputa costruire grazie al grande formaggio pecorino che si produce a Moliterno -, ma che non ha saputo valorizzare creando un marchio e una certificazione che impedisse a chiunque di chiamare "Moliterno" un altro formaggio. Visto che il Canestrato di Moliterno è molto conosciuto e rinomato, alcuni produttori di altre regioni (soprattutto sardi) hanno utilizzato il nome "Moliterno" per il proprio prodotto (ovviamente non IGP), fino ad oggi legalmente, anche dopo la costituzione della IGP.</p>
--	---

Descrizione		Canestrato di Moliterno
Classificazione	Categoria	IGP
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte
	Lattifera	Intero, Misto (ovino-caprino)
	Trattamento latte	Crudo, o termizzato
	Temperatura Cagliata	Cruda
	Umidità pasta	Semiduro, duro
	Tecnologia	n.a.
	Stagionatura	Semistagionato, Stagionato, Molto stagionato
	Conten. Grasso	Semigrasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrica;
	Facce Dimensioni (cm)	Piane Ø 15 ÷ 25
	Scalzo Dimensioni (cm)	Convesso 10 ÷ 15
Peso	Kg	2,0 ÷ 5,5
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita (o con olio di oliva), Trattata (con olio di oliva emulsionato ad aceto di vino, o con "acqua di fuliggine"), NON EDIBILE
	Aspetto	Marcati segni del "canestro" in cui è stato formato
	Colore	Giallo-grigiastro più o meno intenso nella tipologia "primitivo", fino a Bruno nella tipologia "stagionato"
	Spessore	Circa 2 mm
	Consistenza	Inizialmente abbastanza elastica, diventa dura e rigida con l'avanzare della stagionatura.
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Primitivo: Bianco o leggermente paglierino Stagionato ed Extra: Paglierino più o meno intenso.
	Struttura	Abbastanza compatta. Inizialmente abbastanza cedevole, non elastica, diventa più dura con l'avanzare della stagionatura.
	Unghia/Sottocr.	Presente nelle forme con stagionatura avanzata

	Colore	Giallo-bruno
	Spessore	2÷3 mm
Odore / Aroma	Occhiatura	Presente
	Forma	Irregolare
	Dimensione	Irregolare
	Distribuzione	Non regolare
Sapore	Intensità	Intenso
	Persistenza	Persistente
	Riconoscimenti	Animale, Lattico cotto, Erbaceo, Fruttato (a stagionatura avanzata)
	Retrogusto	
Sensazioni Trigeminali		Piccante con il protrarsi della stagionatura
Struttura (in bocca)		Giovane è burroso ma abbastanza solubile. Con la stagionatura diventa più asciutto, la pasta diventa friabile mantenendo una buona solubilità.
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	> 30%

Utilizzo		Canestrato di Moliterno
Utilizzo	In tavola	In tutte le tipologie è un ottimo formaggio da tavola.
	In cucina	Sufficientemente stagionato, il prodotto può essere utilizzato anche "da grattugia" su paste condite con ragù di carne e zuppe.
Abbinamenti	Vino	Primitivo: vini bianchi di buona struttura Stagionato ed Extra: vini rossi intensi e persistenti (abbinamento tradizionale con Aglianico del Vulture)
	Miele / Confetture	
	Frutta	Primitivo o Stagionato: frutta fresca Extra: frutta fresca matura, frutta cotta
	Verdure	Primitivo o Stagionato: verdure fresche, crude Extra: verdure cotte
	Pane	

Produzione		Canestrato di Moliterno			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà		> 70 e ≤ 90	> 10 e ≤ 30	
	Provenienza	Allevamento			
	Munte	Una o più mungiture; Deve essere trasformato al massimo entro 48 ore dalla prima mungitura			

	Trattamenti Fisici	Intero
	Trattamenti Termici	Crudo o termizzato
	Aggiunte	Il latte, se termizzato, viene successivamente inoculato con colture di fermenti lattici naturali o con colture autoctone selezionate.
Coagulazione	Tipologia	Presamica
	Temperatura	36 ÷ 40 °C.
	Tempo	≤ 35 minuti
	Tipo di caglio	Agnello o capretto
Rottura coagulo	Dimensione	“Chicco di riso”
Trattamenti cagliata	Estrazione	Direttamente in fascera
Formatura		In “canestri” di legno, o di plastica a forma tradizionale
Trattamenti forma	Consolidamento forme	Per favorire la formazione della crosta le forme, una volta ottenute, sono immerse nel siero a temperatura non superiore a 90 °C per un tempo non superiore a 3 minuti.
	Salatura	La salatura si effettua sia a secco (max 10 gg) che in salamoia (10÷12 gg/Kg), seguita da asciugatura presso l’azienda di trasformazione per un periodo da 30 a 40 giorni dalla messa in forma;
Stagionatura	Tempo	> 60 giorni con inizio dal 31-esimo, o dal 41-esimo giorno dalla messa in forma;
	Temperatura	Deve avvenire esclusivamente nei fondaci della zona tradizionalmente vocata (nel comune di Moliterno - PZ). In ambiente molto fresco e ben aerato per tenere bassa l’umidità.
	Cura forma	Durante la stagionatura è consentito trattare le forme con solo olio di oliva, o con olio di oliva emulsionato ad aceto di vino, o con “acqua di fuliggine”(acqua bollita per 25/30 minuti con nerofumo raschiato dai camini a legna e riportata a temperatura ambiente).
Marchiatura	<p>Marchio a fuoco su una delle facce, rappresentato da due cerchi concentrici contenenti, il primo, la scritta «Canestrato di Moliterno», ed il secondo, un castello con tre torri, simbolo del Comune di Moliterno, del diametro di 15 cm, apposto dal Consorzio per la Tutela del Pecorino «Canestrato di Moliterno».</p> <p>Può recare le diciture:</p> <p>Primitivo: riservata al prodotto avente stagionatura ≤ 6 mesi; Stagionato: riservata al prodotto avente stagionatura 6÷12 mesi; Extra: riservata al prodotto avente stagionatura > 12 mesi.</p>	