

Generalità	Canestrato			
Presentazione	<p><b>Canestrato</b> Formaggio grasso, fresco, semistagionato, o stagionato, a pasta cruda e dura, di latte vaccino o misto (vaccino-ovino-caprino), intero e crudo, di animali di razze varie, stanziati nell'intera Regione Sicilia. Viene prodotto lungo tutto l'anno un po' ovunque in Sicilia con una tecnica di preparazione quasi sempre identica, o con varianti minime soprattutto a carico della forma o del nome (<i>Canestrato vacchino</i>, <i>Canestrato dei Nebrodi</i>, ...). Il nome <i>Canestrato</i> è dovuto al canestro di giunco utilizzato per dar forma alla cagliata e la sua produzione è nata dalla necessità dei mandriani di bovini di utilizzare il latte delle pecore e delle capre al seguito della mandria, durante il periodo primaverile, che veniva così mescolato con quello di vacca per poi farne del formaggio. A seconda dei diversi stadi di salatura/stagionatura assume le denominazioni di: <b>Tuma fresca</b> (coagulo appena formato e senza alcuna salatura), <b>Primosale</b> (formaggio fresco, di 8÷10 giorni, salato una prima volta "a secco"), <b>Secondosale</b> (formaggio semistagionato, di 2÷4 mesi, che ha subito la seconda salatura "a secco"), <b>Stagionato</b> (formaggio salato per due volte, "a secco", la cui stagionatura ha superato i 4 mesi). Ha forma cilindrica con dimensioni e peso molto variabili: facce piane o lievemente concave - a seconda del canestro che dà loro forma - di diametro 18÷35 cm, scalzo diritto o leggermente convesso di 12÷28 cm e peso di 5÷20 Kg. Le sue caratteristiche morfologiche dipendono dalla durata della stagionatura: la crosta, rugosa per i segni lasciati dal canestro, assente o più o meno sottile e dura e untuosa, è di colore da bianco giallognolo a ocra; la pasta è di colore da avorio a giallo paglierino, più o meno dura, compatta, con occhiatura fine o media, irregolare, distribuita in modo irregolare, con l'eventuale presenza di grani di pepe o di pezzetti di peperoncino; il sapore è dolce per il formaggio fresco, più salato e piccante per quello stagionato; l'odore/aroma è di latte fresco-lattico cotto, vegetale (erba, fieno), animale (stalla bovina, pecora), speziato, fragrante e caratteristico. È un ottimo formaggio da tavola, spesso accompagnato anche solo da olio EVO di una delle tante cultivar della regione, o valorizzato dall'eventuale abbinamento con i tipici mieli del territorio, con insalate di verdure fresche, o con le tante conserve vegetali preparate localmente. Il formaggio più fresco si accosta generalmente a vini bianchi, mentre quello più invecchiato, per le sue caratteristiche gusto-olfattive, richiede vini rossi morbidi, anche corposi e caldi, scegliendo fra le tante possibilità disponibili nella regione.</p>			
Riconoscimenti	<b>PAT Regione Sicilia</b>			
Produzione	Nazione	Italia		
	Regione	Sicilia		
	Province-Zona	Province di <b>Agrigento, Caltanissetta, Catania, Enna, Messina, Palermo, Ragusa, Siracusa, Trapani</b> : intero territorio della regione		
	Tipologie	In dialetto siciliano: " <b>Canistratu</b> " e più raramente " <b>Tumazzu</b> " o " <b>Picurinu</b> " Conosciuto anche come " <b>Vacchino</b> "		
<b>Tuma Fresca</b>		<b>Primo sale</b>	<b>Secondo sale</b>	<b>Stagionato</b>
Allevamento	Tipo	Allevamento semi-libero, o Stalla Vacche, Pecore e Capre di razze varie, stanziati nel territorio		
	Alimentazione	Pascolo naturale o coltivato, con integrazione di foraggi e concentrati in stalla		
Storia	<p>Il tipico formaggio <i>canestrato</i> detto anche "<i>vacchino</i>" viene citato in "<i>contratti di gabella</i>", sin del 1400, come uno dei prodotti da consegnare annualmente al <i>gabellotto</i> come prezzo d'affitto del latifondo. Sempre questo formaggio, nel 1407, compare nel <i>Calmiere dei latticini</i> come "<i>tumazza</i>". Il Trasselli lo trova ancora in un <i>Calmiere</i> del 1412, alla voce "<i>cacio vacchino</i>", da vendere ad una quotazione inferiore di "<i>4 vs 5 grani di rotolo</i>" rispetto al Caciocavallo palermitano. Viene poi ancora citato, nel 1562, nella dieta delle monache del Monastero di San Castrenze a Monreale (PA)</p> <p><b>Attrezzature storiche:</b> Tina di legno, caldaia di rame stagnato, spino o rotella di legno, <i>cisca</i> di legno, canestri di giunco "<i>fascedde</i>", tavoliere di legno. Fuoco diretto legna-gas</p> <p><b>Locali di stagionatura:</b> 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.</p> <p><b>Riferimenti storici:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Omero (X-IX sec. a.C.), "<i>Odissea</i>" - libro IX, Onorato Castellino-Vincenzo Peloso, Officine Grafiche, 1950</li> <li>- Virgilio (37-30 a.C.): "<i>Bucoliche</i>" (Egloga V), Lorenzo Giudice, 1954</li> <li>- Virgilio (42-39 a.C.): "<i>Georgiche</i>" (Libro III), Lorenzo Giudice, 1954</li> <li>- Notaio Guglielmo Mazzapiedi, "<i>5 novembre XIV sec.</i>", ind. 1421", Archivio di stato di Palermo, vol. 839, f. 103</li> <li>- Notaio Luca Cuccia, "<i>25 agosto XIV sec.</i>", ind. 1601", Archivio di Stato di Palermo, V. st. vol. 1022, f. 485 V. Archivio Comunale di Palermo, vol. 22 n. 44; "<i>Calmiere dei latticini - 5 dicembre 1407</i>"</li> <li>- Archivio Comunale di Palermo, vol. 23 n. 2, "<i>Calmiere imposto dai giurati e probiviri per la vendita al minuto nei mercati - 21 marzo 1412</i>"</li> <li>- Carmelo Trasselli, "<i>Calmiere dei viveri al minuto a Palermo</i>", 1412-1440, da Archivio Comunale di Palermo</li> <li>- Campisi Carmelo, "<i>Pecore e pecorino della Sicilia</i>", Francesco Battiato Editore, Catania, 1933</li> <li>- Archivio Arcivescovile di Monreale, "<i>Pitazzi e Visita del Monastero di Corleone</i>", vol. 6, 1578</li> <li>- Carmelo Trasselli: "<i>Alcuni calmieri palermitani del '400</i>", estratto da: "Economia e storia, rivista italiana di storia economia e sociale", anno 1968, fasc. 3.</li> </ul>			

- 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
- INSOR, "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 INSOR, Franco Angeli, Milano, 1992

Il prodotto è ampiamente conosciuto nell'area interessata ed è sicuramente trasformato con lo stesso metodo da almeno 25 anni, nel rispetto del periodo previsto dalla normativa per i prodotti PAT, come accertato attraverso testimonianze raccolte in zona

È stato dichiarato prodotto PAT e iscritto nell' "Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Sicilia" ("Quattordicesima revisione dell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali", su politicheagricole.it)

Descrizione		Canestrato			
Classificazione	Categoria	PAT			
	Prodotto	Formaggio			
	Materia prima	Latte, Sale, con eventuale Pepe nero in grani o Peperoncino sminuzzato			
	Lattifera	Vacca, Misto (vacca, pecora e/o capra)			
	Trattamento latte	Intero, Crudo			
	Temperatura Cagliata	Crudo			
	Umidità pasta	Duro			
	Tecnologia	Aromatizzato, eventuale (a seconda della richiesta dell'acquirente)			
	Stagionatura	Fresco	Semistagionato	Semistagionato	Stagionato
	Conten. Grasso	Grasso			
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico			
	Facce Diametro (cm)	Piane, o leggermente Concave 18÷35			
	Scalzo Dimensioni (cm)	Diritto o leggermente Convesso 12÷28			
Peso	Kg	5,0÷20,0			
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Assente	Pulita		
	Aspetto	Rugosa (con i segni dei canestri di giunco)			
	Colore	Bianco giallognolo	Giallo paglierino	Giallo ambrato	Ocra
	Spessore	Sottile÷abbastanza Spessa			
	Consistenza	Tenera, Umida, leggerm. Elastica	Leggerm. Dura, Asciutta, poco Elastica	abbastanza Dura, Rigida, Untuosa	Dura, Rigida, Untuosa
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Avorio ÷ Giallo paglierino			
	Struttura	Morbida, Compatta, leggerm. Elastica, Grassa	Leggerm. Dura, Compatta, poco Elastica, Grassa	Semidura, Compatta, Grassa	Semidura÷Dura, Compatta, Grassa
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Rada Irregolare Fine÷Media Irregolare			

<b>Odore / Aroma</b>	<b>Intensità e Persistenza</b>	Medio-basse ÷ Medie	Medio-basse ÷ Medie	Medie÷Medio-elevate	Medio-elevate
	<b>Riconoscimenti</b>	Lattico fresco-Lattico cotto, Speziato o Vegetale (pepe, peperoncino)		Lattico cotto, Vegetale (erba, fieno), Speziato o Vegetale (pepe, peperoncino), Animale (stalla bovina, Pecora/Capra)	
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato Acido, Amaro</b>	Dolce e Delicato, Acidulo	Dolce e Delicato	leggerm. Salato, Dolce e Delicato	Salato, Dolce
<b>Sensazioni Trigeminali</b>		n.a.		Piccante (Medio-basso÷Medio)	
<b>Struttura (in bocca)</b>		Morbida, Compatta, leggerm. Elastica, Umida, Globosa, poco Solubile	Leggerm. Dura, Compatta, poco Elastica, Globosa, poco Solubile, Grassa	Semidura, Compatta, Grumosa, Grassa, poco Solubile	Semidura÷Dura, Compatta, Grumosa, Grassa, abbast. Solubile
<b>Principali caratteristiche chimico-fisiche</b>	<b>Grasso (% s.s.)</b>	Formaggio Grasso			
	<b>Acqua (%)</b>	n.d.			

<b>Utilizzo</b>		<b>Canestrato</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola In cucina</b>	Ottimo formaggio da tavola, spesso accompagnato anche solo da olio EVO di una delle tante cultivar della regione, o valorizzato dall'eventuale abbinamento con i tipici mieli del territorio, con insalate di verdure fresche, o con le tante conserve vegetali preparate localmente
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Il formaggio più fresco si accosta generalmente a vini bianchi, mentre quello più invecchiato, per la sue caratteristiche gusto-olfattive, richiede vini rossi morbidi, anche corposi e caldi, scegliendo fra le tante possibilità disponibili nella regione

<b>Produzione</b>		<b>Canestrato</b>			
<b>Periodo produzione</b>		Febbraio ÷ Ottobre			
<b>Materia prima:</b> • Latte • Sale • Pepe in grani • Peperoncino	<b>Lattifere</b>	<b>Vacca</b>	<b>Pecora</b>	<b>Capra</b>	<b>Bufala</b>
	<b>% q.tà</b>	≤ 100	% abbast. bassa	% abbast. bassa	-
	<b>Provenienza</b>	Allevamento semi-libero, o Stalla			
	<b>Munte</b>	1 munta			
	<b>Trattamenti Fisici</b>	Intero			
	<b>Trattamenti Termici</b>	Crudo			
	<b>Aggiunte</b>	n.a. La cagliata si ottiene grazie alla microflora naturale del latte			
<b>Coagulazione</b>	<b>Tipologia</b>	Presamica			
	<b>Preparazione</b>	Il Canestrato viene prodotto con tecniche tradizionali utilizzando antichi utensili Si utilizza latte intero e crudo di vacca, o misto (di vacca, di pecora e/o di capra, a seconda delle disponibilità del pastore Il latte filtrato, viene versato in caldaia di rame o d'acciaio, riscaldato alla temperatura di coagulazione e, successivamente, versato in una tina di legno in cui si immette il caglio per la caseificazione			
	<b>Temperatura</b>	35 °C			
	<b>Tempo</b>	n.d.			
	<b>Tipo di caglio</b>	Agnello, in pasta			

<b>Rottura cagliata</b>	<b>Dimensione</b>	<p>Ottenuta la cagliata, si procede alla sua rottura con un attrezzo di legno (<i>rotula</i>) finché i grani raggiungono la dimensione di un <i>chicco di riso</i></p> <p>La cagliata viene lasciata a riposo per alcuni minuti per consentire al coagulo di depositarsi sul fondo della tina</p>			
<b>Cottura</b>	<b>Temperatura Tempo Azioni</b>	n.a.			
<b>Formatura e Trattamenti forma</b>	<b>Estrazione, Formatura, Scottatura, Salatura</b>	<p>Manualmente, si raccoglie il coagulo (a cui può essere aggiunto pepe nero in grani o fiocchi di peperoncino, se richiesto) che si distribuisce nei canestri di giunco (le <i>fascedde</i>), pressandolo manualmente per favorire lo spurgo del siero</p> <p>I canestri vengono quindi immersi per un certo tempo in scotta calda a 80 °C, poi sono sistemati sul <i>tavoliere</i> di legno, inclinato, per la fase di spurgo e di acidificazione</p> <p>Il giorno successivo si effettua la salatura delle forme dopo averle tolte dai canestri:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- le forme destinate al consumo immediato, chiamate <i>tuma</i>, non vengono salate</li> <li>- quelle da stagionare, invece - solitamente le più grosse e pesanti - vengono salate "a secco" con sale marino <i>fino</i>, 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); la salatura si effettua per 2 volte con un intervallo di 10 giorni fra una e l'altra mantenendo le forme in ambiente fresco e asciutto</li> </ul> <p>Una volta eliminato il sale dalle superfici, le forme vengono disposte su assi di legno e avviate alla stagionatura che dura in funzione della tipologia di prodotto</p>			
<b>Maturazione/ Stagionatura</b>	<b>Tempo</b>	<b>Tuma Fresca</b>	<b>Primo sale</b>	<b>Secondo sale</b>	<b>Stagionato</b>
		Consumo immediato	≥ 8÷10 giorni	≥ 2÷4 mesi	≥ 4 mesi
	<b>Locali Temperatura Umidità</b>	Locali tradizionali molto freschi e ventilati, con le forme appoggiate su ripiani di legno Si utilizzano anche cantine e grotte naturali con pareti geologicamente naturali			
	<b>Cura forme</b>	Per i mesi di stagionatura la salatura delle forme subisce un "ritocco" settimanale			

