

Generalità	Canestrato pugliese	
Presentazione	<p><b>Canestrato pugliese</b> Formaggio grasso, a pasta cruda e coagulazione presamica, semistagionato o stagionato. Di origini antiche, viene prodotto in Puglia, durante tutto l'anno, con latte intero e crudo di pecore proveniente da greggi allevate nel territorio individuato dal <i>Disciplinare</i>. Deve il suo nome ai canestri di giunco, tipici dell'artigianato locale dentro i quali il prodotto subisce la prima parte della stagionatura, che segnano molto evidentemente tutta la sua superficie. Il sale usato per la sua salatura è quello grosso, marino, delle saline di Margherita di Savoia.</p> <p>Ha <b>forma</b> cilindrica, con facce piane di diametro 25÷34 cm, scalzo leggermente convesso di 10÷14 cm, peso di 7÷14 Kg e caratteristiche organolettiche che in buona parte dipendono dalla durata della stagionatura che può durare da 2 a 10 mesi; <b>crosta</b>: di colore marrone tendente al giallo, più o meno rugosa, dura e spessa, trattata con olio d'oliva eventualmente miscelato con aceto di vino; <b>pasta</b>: di colore paglierino, compatta, friabile, discretamente fondente, poco elastica, con occhiatura "grassa" appena visibile; <b>sapore</b>: caratteristico, delicato e leggermente sapido nel prodotto più fresco, più salato in quello stagionato; <b>odore/aroma</b>: intensi e persistenti, fragranti, con riconoscimenti di tipo lattico cotto, erbaceo (erba fresca o fieno), fruttato (mela matura), animale (vello di pecora, brodo di carne). La tradizione vuole che il Canestrato Pugliese DOP venga tagliato a spicchi con il caratteristico coltello detto "<i>a petto di piccione</i>" (o "<i>lunetta per pecorino</i>") e le parti tagliate devono essere conservate in un panno di cotone umido. Il prodotto <b>semistagionato</b> viene largamente utilizzato in abbinamento con fave, pere o verdure crude in pinzimonio e si associa preferibilmente a vini bianchi o rosati purché secchi e fermi (es. <i>Castel del Monte Bombino, Gravina, Locorotondo, Martina Franca, Moscato di Trani, ...</i>); quello più <b>stagionato</b>, invece predilige vini rossi maturi e di buon corpo (es. <i>Primitivo di Manduria, Negroamaro, Salice salentino rosso, Cacc'e Mmitte di Lucera, ...</i>) e trova la sua massima espressione in cucina, grattugiato su pasta al ragù di carne (come quello caratteristico alla pugliese), o su involtini di carne, avendo cura di grattugiarlo al momento sul piatto. Il formato di pasta maggiormente usato nella tradizione pugliese è <i>l'orecchietta</i> o, in alternativa, gli <i>ziti, mezzi ziti</i> o le <i>lumache</i>. Questo formaggio diventa un secondo piatto se accompagnato con verdure fresche: sedano, radicchio, cicoria, olive nere e ravanelli, o in umido</p>	
Riconoscimenti Denominazione d'Origine	<p><b>DO</b> 09/1985 <b>DOP</b> Reg. CE 1107/96</p>	
Produzione	<b>Nazione</b>	Italia
	<b>Regione</b>	Puglia
	<b>Province-Zona</b>	<p>Provincia di <b>Foggia</b>: Intero territorio. Provincia di <b>Bari</b>: Comuni di: Altamura, Andria, Bitonto, Canosa, Cassano, Corato, Gravina di Puglia, Grumo Appula, Minervino Murge, Modugno, Poggiorsini, Puvì di Puglia, Santeramo, Spinazzola, Terlizzi, Toritto</p>
	<b>Tipologie</b>	n.a.
Allevamento	<b>Tipo</b>	<p>Allevamenti; ubicati nella zona di produzione. Pecore di razza <i>Merinos</i> e <i>Gentile di Puglia</i></p>
	<b>Alimentazione</b>	Foraggi verdi o affienati provenienti dai pascoli naturali della zona, con integrazione di fieno ed eccezionalmente di mangimi semplici concentrati
Organismi di tutela	<p><b>Coop. Caseificio Pugliese a r.l. (in attesa della costituzione del consorzio)</b> Strada Statale 98 km 46+500 Loc. Camigliatello Silano - 70033 Corato (BA) tel: (+39) 0808-721567 fax: (+39) 0808-98349 email: info@caseificiopugliese.it web: http://caseificiopugliese.it</p>	
Storia	<p>Deve il suo nome alle "fiscelle", i contenitori in giunco (<i>canestri</i>) impiegati, durante la produzione, per la sua formatura e parte della stagionatura, che conferiscono la tipica rugosità alla crosta. La tradizione vuole che i canestri in cui viene riposto il formaggio siano confezionati con giunco pugliese, con aroma più dolce di quello delle piante che crescono nel Nord del paese, tale da non intaccare il gusto del formaggio.</p> <p>Omero nel libro IX dell'<i>Odissea</i>, descrive la perizia del ciclope Polifemo nel governare gli ovini e la tecnica per far asciugare in canestri i formaggi di pecora "...<i>le aggraticciate corbe / cedeano al peso de' formaggi, e piene / d'agnelli e di capretti eran le stalle...le agnelle, assiso, e le belanti / capre mugnea, tutto serbando il rito, / e a questa i parti mettea sotto, e a quella. / Mezzo il candido latte insieme strinse, / e su i canestri d'intrecciato vinco / collocollo ammontato...</i>" : la stessa tecnica che si usa ancora oggi per produrre questa eccellenza dell'arte casearia italiana, la cui prima stagionatura avviene in cesti di giunco intrecciato, dei quali la sua crosta conserva il segno.</p> <p>L'antico <i>Canestrato Pugliese</i> veniva prodotto solo nel periodo da dicembre a maggio dopo che le greggi, scendendo dai pascoli delle montagne dell'Abruzzo alle piane del Tavoliere Pugliese, avevano terminato la transumanza e, come ricordava il poeta Giustino Fortunato, "<i>Se tu puoi pecora bella / in estate alla Maiella / e d'inverno a Pantanella</i>", cioè nel Foggiano, seguendo il "<i>Regio Tratturo L'Aquila-Foggia</i>" che attraversava gli agri di San Paolo di Civitate. Oggi, benché si ricorra a mezzi meccanici per trasportare il bestiame durante la transumanza, la produzione di questo formaggio rimane ancora legata alle tradizioni pastorizie della Puglia.</p> <p>Come altri formaggi canestrati del Meridione, la sua notorietà è rimasta a lungo limitata alla zona di produzione, riuscendo a farsi conoscere a livello nazionale solo dopo l'Unità d'Italia. Ne è testimonianza quanto scritto in</p>	

occasione dell'*Esposizione italiana agraria, industriale e artistica* tenutasi a Firenze nel 1861, dove i caci canestrati di pecora presentati sono stati definiti: *"molto pregiati nei luoghi, ma quasi sconosciuti al rimanente d'Italia, né facilmente accettabili pel loro gusto"*.

Descrizione		Canestrato pugliese
Classificazione	Categoria	DOP
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte
	Lattifera	Pecora
	Trattamento latte	Intero, Crudo
	Temperatura Cagliata	Cruda
	Umidità pasta	Semiduro, duro
	Tecnologia	n.a.
	Stagionatura	Semistagionato, Stagionato
	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrica
	Facce Dimensioni (cm)	Piane Ø 25÷34
	Scalzo Dimensioni (cm)	Leggermente Convesso 10÷14
Peso	Kg	7,0 ÷ 14,0
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Trattata (con olio d'oliva eventualmente miscelato con aceto di vino)
	Aspetto	Marcati segni del "canestro" in cui è avvenuta la formatura e la prima parte di stagionatura
	Colore	Marrone tendente al Giallo
	Spessore	Abbastanza spessa, Spessa
	Consistenza	Abbastanza dura, Dura
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Giallo paglierino più o meno intenso in relazione alla stagionatura
	Struttura	Compatta, friabile, discretamente fondente, poco elastica
	Unghia/Sottocrosta Colore Spessore	Presente nelle forme con stagionatura avanzata Avorio Sottile-Media
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	"Grassa" Tondeggiante Appena visibile Abbastanza uniforme
Odore-/ Aroma	Intensità Persistenza	Medio-alta, alta
	Riconoscimenti	Lattico cotto (burro), Fruttato (mela matura - dovuto principalmente alla scelta dei pascoli e ai processi microbiologici innescati dall'utilizzo di latte crudo e dalla maturazione nei canestri di giunco), Animale (vello di pecora, brodo di carne)
	Retrogusto	n.d.

<b>Sapore</b>	Dolce, Salato Acido, Amaro	Sapido caratteristico
<b>Sensazioni Trigeminale</b>		n.d.
<b>Struttura (in bocca)</b>		Abbastanza friabile, discretamente fondente, poco elastica
<b>Principali caratteristiche fisico-chimiche</b>	<b>Grasso (% s.s.)</b>	≥ 38%

<b>Utilizzo</b>		<b>Canestrato pugliese</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	Il prodotto semistagionato viene largamente utilizzato "da tavola" in abbinamento con fave, pere o verdure crude in pinzimonio Quello più stagionato, servito scheggiato dalla forma, viene accompagnato con verdure fresche (sedano, radicchio, cicoria, olive nere e ravanelli), o in umido
	<b>In cucina</b>	Il prodotto stagionato solitamente si utilizza grattugiato direttamente sul piatto di zuppe o di minestra con le fave, su paste condite con ragù di carne, o su involtini di carne
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Il prodotto semistagionato si associa preferibilmente a vini bianchi o rosati purché secchi e fermi (es. <i>Castel del Monte Bombino, Gravina, Locorotondo, Martina Franca, Moscato di Trani, ...</i> ) Quello più stagionato predilige vini rossi maturi e di buon corpo (es. <i>Primitivo di Manduria, Negroamaro, Salice salentino rosso, Cacc'e Mmitte di Lucera, ...</i> )
	<b>Miele / Confetture</b>	Ottimo abbinamento con Miele millefiori
	<b>Frutta</b>	Pera
	<b>Pane</b>	Tradizionale e tipico

<b>Produzione</b>		<b>Canestrato pugliese</b>			
<b>Periodo produzione</b>		Tutto l'anno			
<b>Materia prima:</b> • Latte • Sale	<b>Lattifere</b>	<b>Vacca</b>	<b>Pecora</b>	<b>Capra</b>	<b>Bufala</b>
	<b>% q.tà</b>	-	100	-	-
	<b>Provenienza</b>	Allevamento			
	<b>Munte</b>	Una o due mungiture;			
	<b>Trattamenti Fisici</b>	Intero			
	<b>Trattamenti Termici</b>	Crudo			
	<b>Aggiunte</b>	n.a.			
<b>Lavorazione "caratteristica"</b>		Il formaggio deve essere prodotto con una tecnologia caratteristica e una lavorazione della durata di circa 30÷60 giorni			
<b>Coagulazione</b>	<b>Tipologia</b>	Presamica			
	<b>Temperatura</b>	38 ÷ 45°C			
	<b>Tempo</b>	15÷25 minuti			
	<b>Tipo di caglio</b>	Animale (vitello, agnello, capretto)			
<b>Rottura coagulo</b>	<b>Dimensione</b>	Raggiunta la corretta consistenza, la cagliata viene rotta fino ad ottenere granuli della dimensione di "chicco di riso"			

<b>Formatura</b>		Dopo una breve compattazione il coagulo viene chiuso in contenitori di giunco denominati "fiscelle" per assicurare alla crosta la caratteristica forma e rugosità
<b>Trattamenti forma</b>	<b>Pressatura</b>	Sempre nel canestro, la forma viene sottoposta a pressatura per 2÷4 giorni
	<b>Salatura</b>	La salatura può essere effettuata a secco (applicando sale grosso marino, delle saline di Margherita di Savoia, su facce e scalzo), o in salamoia L'operazione inizia 2÷4 giorni dopo la formatura, viene effettuata in più riprese e si protrae per tutto il periodo di lavorazione (circa 30÷60 giorni in relazione alle dimensioni e peso della forma), durante il quale il formaggio rimane sempre nel canestro Una volta tolte dai canestri le forme vengono messe a stagionare
<b>Stagionatura</b>	<b>Tempo</b>	2 ÷ 10 mesi dando vita ad un formaggio più giovane, o più maturo a seconda della durata della stagionatura
	<b>°C – UR %</b>	In ambienti freschi e debolmente ventilati
	<b>Cura forma</b>	Per evitare la formazione di muffe sulla superficie e un'eccessiva asciugatura, la crosta viene pulita e trattata ripetutamente con olio di oliva, eventualmente in miscela con aceto di vino
<b>Marchiatura</b>	L'autentico Canestrato pugliese DOP si riconosce dalle caratteristiche e inconfondibili rigature della forma, impresse dai particolari stampi che si rifanno ai vecchi canestri di giunco intrecciati e dalla "pelure", apposta su una faccia, che riporta il nome del prodotto e la menzione " <b>Denominazione di Origine Protetta</b> "	
<b>Commercializzazione</b>	Può essere commercializzato in forme intere, a tranci, porzionato e preconfezionato Solo commercialmente (non dal Disciplinare) vengono riconosciuti due tipi: <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Giovane:</b> stagionatura di circa 90 giorni;</li> <li>- <b>Maturo:</b> stagionatura fino a 10 mesi e oltre</li> </ul>	

