

| Generalità            |  | Canestrato   |
|-----------------------|--|--|
| <b>Presentazione</b>  | <p><b>Canestrato</b><br/>Formaggio prodotto nella zona della Vallagarina e ottenuto da latte vaccino di due munte, intero e termizzato. La forma è cilindrica con facce di diametro di 20÷22 cm, scalzo di 10-12 cm e peso variabile da 3 a 3,5 kg. La crosta è pulita e rugosa; la pasta, semicotta, è compatta e di colore bianco o giallo paglierino chiaro, con occhiatura rada e piccola, con gusto saporito e piccante. Il prodotto deve essere stagionato almeno tre mesi prima dell'immissione al consumo, ma la stagionatura può raggiungere anche i sei mesi e, in questo caso, il formaggio può essere utilizzato anche da grattugia, al posto del grana, per condire la pastasciutta, o per insaporire ricette tradizionali. Viene prodotto anche con l'aggiunta di pepe. È consigliato l'abbinamento con vini rossi del territorio, di buon corpo (es. Teroldego, Merlot, Marzemino, Lagrein, etc). Localmente è conosciuto come "Formaggio di Rovereto".</p> |  |
| <b>Riconoscimenti</b> | <b>PAT Trentino-Alto Adige (Prov. Autonoma Trento)</b>   |  |
| <b>Produzione</b>     | <b>Nazione</b>   | Italia   |
|                       | <b>Regione</b>   | Trentino-Alto Adige (Prov. Autonoma Trento)  |
|                       | <b>Province-Zona</b>   | Provincia di: <b>Trento</b> : Comune di Rovereto e territori della Vallagarina   |
|                       | <b>Tipologie</b>   |  |
| <b>Allevamento</b>    | <b>Tipo</b>  | Stalla, Pascolo.<br>Bovine di razze Bruna, Pezzata nera e altre.   |
|                       | <b>Alimentazione</b>   | 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. |
| <b>Storia</b>         | <p>Viene prodotto in Vallagarina già a partire dagli anni Settanta, con una metodica immutata, da un caseificio di Rovereto (localmente, infatti, viene chiamato "<i>Formaggio di Rovereto</i>")<br/>Il suo nome deriva da "<i>canestro</i>": lo stampo di legno forato in cui veniva posta la cagliata per lo sgrondo del siero.</p>  |  |

| Descrizione            |                             | Canestrato                                 |
|------------------------|-----------------------------|--|
| <b>Classificazione</b> | <b>Categoria</b>            | PAT  |
|                        | <b>Prodotto</b>             | Formaggio                                  |
|                        | <b>Materia prima</b>        | Latte, Sale, Pepe nero (in grani spezzati) |
|                        | <b>Lattifera</b>            | Vacca                                      |
|                        | <b>Trattamento latte</b>    | Intero, Termizzato                         |
|                        | <b>Temperatura Cagliata</b> | Semicotto                                  |
|                        | <b>Umidità pasta</b>        | Semiduro                                   |
|                        | <b>Tecnologia</b>           |  |
|                        | <b>Stagionatura</b>         | Semistagionato                             |
|                        | <b>Conten. Grasso</b>       | Grasso                                     |
| <b>Geometria forma</b> | <b>Aspetto</b>              | Cilindrica                                 |
|                        | <b>Facce</b>                | Piane                                      |
|                        | <b>Dimensioni (cm)</b>      | ∅ 20÷22                                    |
| <b>Scalzo</b>          | <b>Dimensioni (cm)</b>      | Diritto<br>10÷12                           |
|                        |                             |  |
| <b>Peso</b>            | <b>Kg</b>                   | 3 ÷ 3,5.                                   |
| <b>Aspetto esterno</b> | <b>Tipo</b>                 | Pulita                                     |

|                                |  |   |
|--------------------------------|--|---|
| <b>(Crosta)</b>                | <b>Aspetto</b>   | Rugosa, con le rigature del canestro e possibili residui di leggera muffa grigiastria     |
|                                | <b>Colore</b>  | Giallo paglierino-grigiastro.   |
|                                | <b>Spessore</b>  | Abbastanza sottile, si ispessisce con la stagionatura                                     |
|                                | <b>Consistenza</b>   | Abbastanza dura   |
| <b>Aspetto interno (Pasta)</b> | <b>Colore</b>  | Bianco, o giallo paglierino chiaro  |
|                                | <b>Struttura</b>   | Compatta, Abbastanza dura.  |
|                                | <b>Occhiatura</b><br><b>Forma</b><br><b>Dimensione</b><br><b>Distribuzione</b> | Rada<br>Irregolare<br>Fine<br>Abbastanza regolare   |
|                                | <b>Intensità e Persistenza</b>   | Media   |
| <b>Odore / Aroma</b>           | <b>Riconoscimenti</b>  | Lattico cotto, Speziato (se con pepe aggiunto)  |
|                                | <b>Dolce, Salato</b><br><b>Acido, Amaro</b>                                    | Abbastanza armonico, Saporito.  |
| <b>Sensazioni Trigeminale</b>  |  | Può essere piccante (a stagionatura avanzata)   |
| <b>Struttura (in bocca)</b>    |  | Abbastanza tenace, Abbastanza friabile (a stagionatura avanzata), Discretamente solubile. |
| <b>Grasso (% s.s.)</b>         |  | Formaggio grasso  |

| <b>Utilizzo</b>    |                           | <b>Canestrato</b>   |
|--------------------|---------------------------|---|
| <b>Utilizzo</b>    | <b>In tavola</b>          | Il Canestrato più comunemente usato "da tavola" è quello con stagionatura non troppo prolungata.  |
|                    | <b>In cucina</b>          | Con stagionatura più avanzata viene utilizzato grattugiato, al posto del grana, per condire la pastasciutta, o per insaporire ricette tradizionali. |
| <b>Abbinamenti</b> | <b>Vino</b>               | È consigliato l'abbinamento con vini rossi del territorio, di buon corpo (es. Teroldego, Marzemino, Merlot, Lagrein, etc).                          |
|                    | <b>Miele / Confetture</b> |   |
|                    | <b>Frutta</b>             |   |
|                    | <b>Verdure</b>            |   |
|                    | <b>Pane</b>               |   |

| <b>Produzione</b>  |                    | <b>Canestrato</b>  |               |              |               |
|--|--------------------|--|---------------|--------------|---------------|
| <b>Periodo produzione</b>  |                    | Tutto l'anno   |               |              |               |
| <b>Materia prima:</b><br>• Latte<br>• Sale<br>• Pepe (eventuale) | <b>Lattifere</b>   | <b>Vacca</b>   | <b>Pecora</b> | <b>Capra</b> | <b>Bufala</b> |
|  | <b>% q.tà</b>      | 100  |               |              |               |
|  | <b>Provenienza</b> | Stalla o Pascolo   |               |              |               |
|  | <b>Munte</b>       | Due<br>La raccolta del latte viene fatta una o due volte al giorno, caldo in bidoni o refrigerato alla stalla con autocisterne coibentate. |               |              |               |

|                                      |                            |   |
|--------------------------------------|----------------------------|---|
|                                      | <b>Trattamenti Fisici</b>  | Intero  |
|                                      | <b>Trattamenti Termici</b> | Termizzato  |
|                                      | <b>Aggiunte</b>            | Sieroinnesto derivante dalla produzione del Trentin Grana (Grana Padano D.O.P.)   |
|                                      | <b>Preparazione</b>        | Il latte con il siero-innesto, viene riscaldato in caldaie d'acciaio a 33÷35 °C.  |
| <b>Coagulazione</b>                  | <b>Temperatura</b>         | 33÷35 °C  |
|                                      | <b>Tempo</b>               | 15÷20 minuti  |
|                                      | <b>Tipo di caglio</b>      | Caglio in pasta caprino, o misto caprino-agnello.   |
| <b>Rottura coagulo</b>               | <b>Dimensione</b>          | Si effettua fino alla dimensione di " <i>chicco di riso</i> "<br>Riscaldamento con agitazione della massa fino alla temperatura di cottura.   |
| <b>Cottura</b>                       |                            | 40÷41 °C ( <b>semicottura</b> ).<br>La cagliata viene agitata per altri 20÷30 minuti per l'asciugatura.<br>Estrazione di gran parte del siero<br>Eventuale aggiunta di grani di pepe spezzati.  |
| <b>Formatura e Trattamenti forma</b> |                            | La cagliata viene estratta e posta in stampi di plastica o acciaio, appoggiati su stuoio.<br>Si bagna abbondantemente con acqua calda a 60÷70 °C e, successivamente, si effettuano vari rivoltamenti.<br>Il giorno dopo le forme vengono messe in salamoia a 16÷18 °Baumé per 12 ore.<br>I parametri tecnologici indicati possono variare in più o in meno a seconda delle condizioni stagionali, o delle caratteristiche del latte utilizzato. |
| <b>Stagionatura</b>                  | <b>Tempo minimo</b>        | ≥ 90 giorni e fino a 6 mesi   |
|                                      | <b>°C - UR%</b>            | Locali freschi e ventilati  |
|                                      | <b>Cura forme</b>          | Le forme vengono mantenute spazzolate per eliminare le eventuali formazioni di muffe.   |
| <b>Commercializzazione</b>           |                            |   |

