

Generalità		Canestrato
Presentazione	Canestrato 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".	
Riconoscimenti	PAT Trentino-Alto Adige (Prov. Autonoma Trento)	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Trentino-Alto Adige (Prov. Autonoma Trento)
	Province-Zona	Provincia di: Trento : Comune di Rovereto e territori della Vallagarina
	Tipologie	
Allevamento	Tipo	Stalla, Pascolo. Bovine di razze Bruna, Pezzata nera e altre.
	Alimentazione	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.
Storia	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> ") Il suo nome deriva da " <i>canestro</i> ": lo stampo di legno forato in cui veniva posta la cagliata per lo sgrondo del siero.	

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

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

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

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

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

