



UNC
CONSUMATORI.IT

Canestrato di Moliterno IGP

24 Marzo 2012



Latte: ovino e caprino

Pasta: dura

Stagionatura: 6-12 mesi

Carta d'identità

La IGP «Canestrato di Moliterno» è riservata al formaggio ovi-caprino a pasta dura, prodotto con latte di pecora intero, in quantità non inferiore al 70 % e non superiore al 90 %, e di capra intero, in quantità non inferiore al 10 % e non superiore al 30 %. All'atto della sua immissione al consumo, dopo almeno 60 giorni di stagionatura, si presenta con forma cilindrica a facce piane con scalzo più o meno convesso; con diametro delle facce da 15 a 25 cm, con altezza dello scalzo da 10 a 15 cm; con peso variabile da 2 a 5,5 kg in relazione alle dimensioni della forma; con crosta di colore più o meno intenso nella tipologia primitivo fino al bruno nella tipologia stagionato; con struttura della pasta compatta con occhiatura non regolarmente distribuita; al taglio il colore si presenta bianco o leggermente paglierino per la tipologia primitivo, di colore paglierino più o meno intenso per la tipologia stagionato ed extra. Il sapore è tendenzialmente dolce e delicato all'inizio della stagionatura, più accentuato e piccante con il protrarsi della stessa. Il contenuto del grasso sulla sostanza secca non deve essere inferiore al 30 %. Può essere utilizzato come formaggio da tavola o da grattugia.

La zona di provenienza del latte e di produzione del «Canestrato di Moliterno» è costituita dai Comuni situati in provincia di Potenza e di Matera di seguito elencati:

- in provincia di Potenza: 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;

- in provincia di Matera: Accettura, Aliano, Bernalda, Craco, Cirigliano, Ferrandina, Gorgoglione, Montalbano Jonico, Montescaglioso, Pisticci, Pomarico, Scanzano Jonico, Stigliano, Tursi.

Il disciplinare di produzione prevede tra l'altro che gli allevamenti che forniscono latte ai fini della trasformazione in formaggio a IGP «Canestrato di Moliterno» devono essere ubicati nella zona di produzione. L'alimentazione è costituita principalmente dal pascolo, da foraggi freschi e da fieni prodotti nell'area di cui al punto 4.3. È consentita l'integrazione alimentare solo con granelle di cereali quali avena, orzo, grano, mais e di leguminose quali fave, favino e cece. È vietato l'utilizzo di prodotti derivati di origine animale e di insilati. Il latte proveniente da una o più mungiture deve essere trasformato al massimo entro 48 ore dalla prima mungitura. Il latte deve provenire da pecore di razza «Gentile di Puglia», «Gentile di Lucania», «Leccese», «Sarda», «Comisana» e loro incroci, per la parte ovina; e da capre di razza «Garganica», «Maltese», «Jonica», «Camosciata» e loro incroci, per la parte caprina.

La produzione della IGP è consentita tutto l'anno. Il latte può essere utilizzato crudo o sottoposto a termizzazione; in questo caso viene successivamente inoculato con colture di fermenti lattici naturali o con colture autoctone selezionate. La coagulazione avviene per via presamica con aggiunta di caglio di agnello o di capretto in pasta, ad una temperatura compresa tra 36 e 40 °C in un tempo massimo di 35 minuti. Successivamente viene rotta fino ad ottenere grumi delle dimensioni del chicco di riso. Le forme una volta ottenute sono immerse nel siero a temperatura non superiore a 90 °C per un tempo non superiore a 3 minuti. La salatura si effettua sia a secco che in salamoia; l'asciugatura è effettuata presso l'azienda di trasformazione e dura da 30 a 40 giorni dalla messa in forma. La stagionatura deve avvenire esclusivamente nei fondaci della zona tradizionalmente vocata ovvero nel comune di Moliterno (PZ); inizia dal 31 o al 41 o giorno dalla messa in forma. Durante tale fase è consentito trattare la IGP con solo olio di oliva o con lo stesso emulsionato ad aceto di vino; è consentito anche trattare il «Canestrato di Moliterno» con acqua di fuliggine ossia con acqua bollita per 25/30 minuti con nerofumo raschiato dai camini a legna e riportata a temperatura ambiente. Il motivo della registrazione della denominazione «Canestrato di Moliterno» consiste nella reputazione di cui gode la denominazione stessa. L'IGP deve la sua rinomata reputazione, a livello anche internazionale, principalmente a due fondamentali fattori: la razza ovina propria del territorio di origine e la particolare tecnica di stagionatura. La razza ovina più diffusa sul territorio è la «Gentile di Lucania» che si caratterizza per essere una razza molto rustica e molto ben adattata alle condizioni climatiche ed orografiche della zona. Si tratta di una razza merinizzata, risultante dall'incrocio iniziato nel XV secolo tra le popolazioni locali e gli arieti Merinos spagnoli. Questo tipo di incrocio nacque, all'epoca, dall'esigenza di coniugare una buona produzione laniera con la più spiccata attitudine alla produzione di carne delle popolazioni ovine lucane, e ottenne, come risultato, la realizzazione di una razza a duplice attitudine produttiva. La scarsa attitudine per la produzione latte comporta tuttora rese unitarie di latte non elevate, ma a tutto ciò corrisponde una eccellente qualità del latte, difficilmente riscontrabile nelle altre razze a più spiccata attitudine lattifera, caratterizzata da elevati tenori in grasso e proteine. Il ciclo produttivo

delle razze allevate, unito all'obiettivo di sfruttare al meglio il pascolo montano, ha comportato l'abitudine di un allevamento misto, ovini e caprini. Le razze caprine lucane oltre a produrre un latte di elevata qualità, sono anche molto produttive anche in termini quantitativi. La peculiarità principale del Canestrato di Moliterno risiede nella fase di stagionatura del formaggio nelle caratteristiche cantine (fondaci) presenti nel Comune di Moliterno. Infatti ancora oggi i produttori di Canestrato di Moliterno utilizzano questi particolarissimi locali che caratterizzano il prodotto in modo univoco conferendo allo stesso le caratteristiche organolettiche che da sempre sono ad esso riconosciute. Il fondaco è un ambiente molto fresco e ben aerato dove la concomitanza di vari fattori determinano la formazione del microclima indispensabile per ottenere un prodotto qualitativamente eccellente. 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 della materia prima, le tecniche di lavorazione artigianale e soprattutto la stagionatura, contribuiscono a conferire al «Canestrato di Moliterno» il carattere di tipicità. I moliternesesi, fin dal'700, epoca in cui risalgono le prime testimonianze storiche, fecero della cura del pecorino un'attività primaria. La notevole reputazione del prodotto trova testimonianza in numerosi scritti. 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.

L'indicazione geografica «Canestrato di Moliterno» è ammessa per il solo prodotto con stagionatura di almeno 60 giorni ed è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione compresi gli aggettivi fine, scelto, selezionato e similari. Sono invece ammesse, così come riportato all'articolo 8 del disciplinare di produzione, le seguenti diciture: primitivo: riservata al prodotto avente stagionatura fino a 6 mesi; stagionato: riservata al prodotto avente stagionatura oltre 6 mesi e fino a 12; extra: riservata al prodotto avente stagionatura oltre 12 mesi.

Il «Canestrato di Moliterno» è immesso al consumo munito di apposito marchio a fuoco, 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» sotto il controllo dell'organismo di cui all'articolo 10 del regolamento (CE) n. 510/2006 e secondo le modalità indicate nel piano di controllo approvato dal Ministero delle Politiche agricole e forestali, sulle forme idonee e certificate.