



UNC
CONSUMATORI.IT

Canestrato Pugliese DOP

24 Marzo 2012



Latte: pecora

Pasta: dura

Stagionatura: 2-10 mesi

Carta d'identità

Il Canestrato Pugliese – riconosciuto D.O.C. con D.p.r. del 10 set. 1985 e D.O.P. nel 1996 con il reg. (Ce) n.1107/96 – è un formaggio a pasta dura non cotta, ottenuto da latte intero di pecora di razza gentile di Puglia, le cui origini genealogiche provengono dalla razza merinos. Il suo nome deriva dai canestri di giunco pugliese, entro cui lo si fa stagionare, i quali sono uno dei prodotti più tradizionali dell'artigianato pugliese. Il vero Canestrato Pugliese si produce in un periodo stagionale che va da dicembre a maggio, periodo questo legato alla transumanza dei greggi dagli Abruzzi alle piane del Tavoliere Pugliese. Di fatto questo formaggio deve la sua diffusione proprio alla transumanza. “Se tu puoi pecora bella/ in estate alla Maiella/ e d’inverno a Pantanella”, cioè nel Foggiano, ricordava Giustino Fortunato. E oggi, Benché si ricorra a mezzi meccanici per trasportare il bestiame, la produzione di questo formaggio rimane ancora legata alle tradizioni pastorizie delle due regioni, facendo del Canestrato Pugliese un condensato di storia.

La lavorazione del Canestrato Pugliese avviene con una tecnologia caratteristica derivante dalla tradizione casearia meridionale. Si tratta piuttosto lunga e molto variabile, secondo le dimensioni delle forme che vanno dai 7 ai 14 chili. Nel periodo di lavorazione le forme, racchiuse nei tipici canestri, che assicurano quella caratteristica rugosità della crosta, vengono pressate per fare fuoriuscire l'umidità in eccesso. Le salature del Canestrato Pugliese, rappresentano un ulteriore passaggio fondamentale nella preparazione di questo formaggio, infatti sono fatte a secco, spargendo il sale grosso, tipico delle saline di Margherita di Savoia, attorno alla forma. Il prodotto così ottenuto trova il suo utilizzo sia giovane che maturo, il suo sapore più delicato nel fresco e più intenso nell'altro, deriva oltre che dal tipo di pascolo e dal latte, principalmente dal

caglio di agnello essiccato e con molta cura conservato con bucce secche di aranci, limoni e foglie di ortica. Il Canestrato Pugliese giovane – stagionato mediamente 90 giorni – viene largamente utilizzato in abbinamento con bacche di fave, pera o verdure crude in pinzimonio tale abbinamento si sposa se servito con vini bianchi o rosati purché secchi e fermi, quali Locorotondo, San Severo bianco, fiano d’Avellino, Rosa del Golfo o Rosatello Antinori.

Il Canestrato Pugliese maturo in cucina trova la sua massima espressione grattugiato su piatti di pasta asciutta al ragù di carne o di involtini avendo cura di grattugiarlo direttamente sul piatto. Il formato di pasta maggiormente usato nella tradizione pugliese di fatto rimane l’orecchietta, la chitarra o in alternativa ziti, mezzi ziti o lumache. Viene considerato secondo piatto se accompagnato da sedano, cicoria, olive nere e ravanelli servito scheggiato dalla forma. I vini da abbinare sono certamente rossi strutturati ed invecchiati, quindi i Cabernet, Chianti, Salice Salentino del Conero mai però vini troppo tannici. Il Canestrato Pugliese si taglia a spicchi e nel carrello le parti tagliate avvolte in un panno di cotone appena inumidito con vino bianco, il coltello impiegato per il taglio del Canestrato Pugliese è così detto a “petto di piccione”.

D.P.R. 10.9.85

Riconoscimento della denominazione di origine del formaggio “Canestrato pugliese”

Art. 1 – È riconosciuta la denominazione d’origine del formaggio “Canestrato pugliese”, il cui uso è riservato al prodotto avente i requisiti fissati dal presente decreto con riguardo ai metodi di lavorazione ed alle caratteristiche organolettiche e merceologiche derivanti dalla zona di produzione delimitata nel successivo art. 3

Art. 2 – La denominazione di origine “Canestrato pugliese” è riservata al formaggio avente le seguenti caratteristiche:

formaggio stagionato a pasta dura non cotta prodotto esclusivamente con latte di pecora intero proveniente da una o due mungiture giornaliere.

l’alimentazione base del bestiame ovino deve essere costituita da foraggi verdi o affienati provenienti dai pascoli naturali della zona, con integrazione di fieno ed eccezionalmente di mangimi semplici concentrati; si produce durante tutto l’anno. Il latte deve essere coagulato ad una temperatura compresa tra i 38 ed i 45°C con aggiunta di solo caglio animale onde ottenere la coagulazione del latte entro 15-25 minuti. Il formaggio deve essere prodotto con una tecnologia caratteristica e nella lavorazione della durata di circa 30-60 giorni in relazione alle dimensioni e peso della forma devono essere effettuate adeguate pressature ed utilizzati stampi idonei denominati “canestri” onde assicurare alla crosta la caratteristica rugosità. Le salature possono essere effettuate a secco o in salamoia e l’operazione che inizia 2-4 giorni dopo la preparazione viene effettuata in più riprese e si protrae per tutto il periodo di lavorazione, durante il quale il formaggio rimane sempre nel canestro. Il periodo di stagionatura si protrae da due a dieci mesi in locali freschi debolmente ventilati. È usato come formaggio da tavola o da grattugia quando la maturazione non è inferiore a sei mesi. Presenta le seguenti caratteristiche:

- forma cilindrica a facce piane con scalzo leggermente convesso;
- dimensioni: diametro delle facce da 25 a 34 cm; altezza dello scalzo da 10 a 14 cm, con variazioni in più o in meno per entrambe le caratteristiche in rapporto alle condizioni tecniche di produzione;
- peso: da 7 a 14 kg
- confezione esterna: crosta di colore marrone tendente al giallo, più o meno rugosa, dura e spessa, trattata con olio di oliva, eventualmente in miscela con aceto di vino;
- colore della pasta: di colore giallo paglierino più o meno intenso in relazione alla stagionatura;
- struttura della pasta: pasta a struttura compatta alquanto friabile, discretamente fondente, poco elastica, con occhiatura grassa appena visibile;
- sapore: piccante caratteristico piuttosto marcato;
- grasso nella sostanza secca: minimo 38 %.

Art. 3 – La zona di produzione e di stagionatura del formaggio di cui sopra comprende l’intero territorio

amministrativo della provincia di Foggia e quello dei seguenti comuni ricadenti nella provincia di Bari: Altamura, Andria, Bitonto, Canosa, Cassano, Corato, Gravina di Puglia, Grumo Appula, Minervino Murge, Modugno, Poggiorsini, Ruvo di Puglia, Santeramo, Spinazzola, Terlizzi e Toritto.