



CANESTRATO PUGLIESE DOP

RICONOSCIMENTO: REG. CE n.1107/96 (GUCE L. 148/96 DEL 21.06.1996)

Categoria del prodotto:

FORMAGGI

Altre denominazioni:

CANESTRATO FOGGIANO O PECORINO DAUNO

Area di origine del prodotto:

LE PROVINCE DI FOGGIA E PARTE DELLE PROVINCE DI BARI E BAT



Il canestrato pugliese è un formaggio a pasta dura cruda, ottenuto da latte intero di pecora di razza gentile di Puglia, originaria della razza merinos.

Il nome di questo formaggio deriva dai canestri di giunco (caratteristici prodotti tradizionali dell'artigianato pugliese) nei quali lo si fa stagionare.

Il sapore, più delicato nel fresco e più intenso in quello a stagionatura prolungata, è deciso e lievemente piccante. Il suo sapore 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 si presta a svariati abbinamenti.

Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	33,3	28,5	29	0,1	-	375 Kcal

Processo Produttivo

La lavorazione del canestrato pugliese avviene con una tecnologia caratteristica derivante dalla tradizione casearia pugliese. Si tratta di un processo molto lungo, a seconda delle dimensioni delle forme, che vanno dai 7 ai 14 chili.

Nel periodo di lavorazione, le forme vengono racchiuse nei canestri di giunco che conferiscono la caratteristica rugosità della crosta, e in questi vengono pressate per fare fuoriuscire l'eccesso di umidità. La salatura, che rappresenta il procedimento fondamentale per la preparazione, si effettua a secco con sale grosso marino (quello tipico delle saline di Margherita di Savoia), sparso intorno alla forma.

Una volta tolte dai canestri, le forme vengono poste a stagionare in ambienti freschi. Durante la fase della stagionatura (almeno 90 giorni) le forme vengono più volte rivoltate e spazzolate. Al termine, la crosta dura e spessa viene trattata con olio extravergine di oliva.

La durata della maturazione va da un minimo di 3 mesi per poter essere consumato fresco, fino a circa 12 mesi per l'utilizzo da grattugia.

Periodo di produzione

Da Dicembre a Maggio.

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.

Organismi Associativi

Coop. Caseificio Pugliese a r.l. - Corato (BA); Cordisco San Paolo di Civitate (FG).

Organismi di controllo

BIOAGRICOOP S.c.r.l. - Casalecchio di Reno (BO).

ABBINAMENTI ENOGASTRONOMICI:

Il canestrato pugliese giovane viene utilizzato abbinato con bacche di fave, pera o verdure crude in pinzimonio; maturo è da preferire grattugiato su piatti di pasta asciutta al ragù di carne o di involtini. È considerato secondo piatto se accompagnato da sedano, cicoria, olive nere e ravanelli servito scheggiato dalla forma.