

(6)

Collana "I prodotti agroalimentari certificati"

I PRODOTTI tipici della

BASILICATA CANESTRATO DI MOLITERNO





Autore

Angela LAGUARDIA

Coordinamento Editoriale

Sergio GALLO, Ippazio FERRARI,
Vincenzo LAGANÀ, Antonio IMPERATRICE,
Giuseppe IPPOLITO

La pubblicazione rientra nell'attività del progetto Alsia-Ismecert "Comunicazioni di qualità". Le ricette sono fornite dall'Unione Regionale Cuochi Lucani.

Per la redazione di questo opuscolo si ringrazia per la collaborazione il Consorzio di Tutela del Canestrato di Moliterno Igp.

Foto

Archivio Alsia



grafica / impaginazione / produzione

linearte / www.linearte.it

comunicazione visiva/pubblicità/strategie

Finito di stampare nel mese di novembre 2010

I PRODOTTI
tipici
della
BASILICATA
CANESTRATO DI MOLITERNO

PRESENTAZIONE 4 P.

IL MARCHIO 6 P.

PRODURRE CANESTRATO
DI MOLITERNO IGP 11 P.

SOMMARIO

5 P. LA STORIA DEL CANESTRATO
DI MOLITERNO IGP

7 P. IL CANESTRATO
DI MOLITERNO IGP

13 P. CURIOSITÀ

14 P. RICETTE



(4) I prodotti tipici della Basilicata

PRESENTAZIONE

Non in luoghi remoti, ma in pieno centro abitato. E lì il “cuore” del segreto. Locali ampi, con volte molto alte divise da alcune arcate, il pavimento inclinato. Un’apertura per l’ingresso, un’altra per l’uscita, per garantire il passaggio in un’unica direzione dei muli che entravano a scaricare il formaggio fresco, evitando che si ostacolassero l’un l’altro. E poi quel micro-clima così particolare, freddo e umido. E’ uno dei grandi “fondaci”, esclusivi locali di Moliterno (PZ), dove viene fatto stagionare il Canestrato, ora finalmente Igp.

Proprio ai fondaci di Moliterno, alle loro peculiarità, lega la sua storia, ed il suo nome, questo straordinario cacio bidentenario, che pur vanta un’area di produzione di 60 comuni della Basilicata.

Giovane o “primitivo”, quando non ha più di 6 mesi, “stagionato”, oppure “extra”, quando ha superato l’anno di stagionatura e diventa più granuloso, friabile e leggermente piccante, il Canestrato di Moliterno Igp è utilizzato in vario modo in cucina e sulla tavola. Dove, quasi con autorità, ripropone ancora oggi l’abilità e la sapienza di genti dedite alla pastorizia dal medioevo.

Sergio GALLO
Dirigente Area Sviluppo Agricolo - Alsia





LA STORIA DEL CANESTRATO DI MOLITERNO IGP

Moliterno è un piccolo comune lucano della provincia di Potenza di circa cinquemila abitanti, posto a cavallo fra la Campania e la Basilicata. E' quasi certo che, sin dal primo formarsi del borgo medioevale attorno alla torre del castello, i pochi abitanti si dedicassero quasi esclusivamente alla pastorizia e alla caseificazione.

Anche l'etimologia del nome "Moliterno" sembra essere collegata a queste attività, poiché deriva dal latino "mulctrum" (mungere), da cui il derivato "muleternum" che è il luogo dove si mungono gli armenti, dove si produce il latte e lo si caglia.

Il formaggio di Moliterno, come attestano le documentazioni storiche, viene prodotto da almeno duecento anni. I suoi abitanti si sono dedicati da sempre all'attività della pastorizia e, fin dal '700, fecero della cura del pecorino un'attività primaria.

Nel tempo i moliternesesi sono diventati famosi come stagionatori di pecorino e hanno potuto avviare proficue attività di esportazione, adoperando perfino il pecorino ottenuto dal latte delle greggi delle cosiddette "marine" della costa jonica della Basilicata e della Calabria, di proprietà di pochi latifondisti.

Il successo del Canestrato si deve in parte anche alla peculiarità dei fondaci, i magazzini a pianterreno adibiti alla stagionatura, caratterizzati da un clima assai particolare di tipo freddo-umido. Questi locali sono formati da due grandi ambienti divisi da arcate, e hanno il pavimento in pendenza per favorire lo scolo della salamoia.

Qui veniva posto il formaggio, appena scaricato dai muli: formaggio fresco, di otto/dieci giorni. Le forme venivano lavate con acqua tiepida, poste nelle fuscelle e fatte scolare. Si procedeva quindi alla risalatura, usando esclusivamente sale minerale, pestato nel mortaio e raffinato abilmente su una pietra. Questo è solo uno degli aspetti della tecnica di lavorazione tradizionale, che è stata in parte conservata nel disciplinare di produzione del Canestrato di Moliterno Igp, e in parte attualizzata secondo i processi più moderni. D'altronde è proprio l'artigianalità della tradizione casearia di questo territorio che costituisce quella storia e quella realtà culturale e socio-economica che hanno consentito di acquisire e mantenere nel tempo una fama durevole, in Italia e all'estero, a favore del Canestrato di Moliterno.



(6) I prodotti tipici della Basilicata

IL MARCHIO

Cosa significa Igp?



Igp sta per **Indicazione geografica protetta**. E' il marchio che tutela a livello comunitario la denominazione di un prodotto tipico, il cui metodo di produzione è fissato in un disciplinare e di cui almeno una delle fasi della filiera deve avvenire nell'area geografica delimitata.

Oltre che dal marchio europeo, le forme di Canestrato di Moliterno Igp si distinguono per la marchiatura a fuoco del logo ufficiale del prodotto.



Le principali tappe dell'iter del Canestrato di Moliterno

21 luglio 2005	Riconoscimento della Protezione Transitoria Nazionale della IGP "Canestrato di Moliterno Stagionato in Fondaco" - G.U. 181 del 5/8/2005
30 settembre 2009	Pubblicazione sulla GUCE della proposta di riconoscimento della IGP Canestrato di Moliterno 30/09/2009 - C235/28
22 maggio 2010	Registrazione Albo UE DOP/IGP Canestrato di Moliterno - Regolamento (Ce) n. 441/2010.



IL CANESTRATO DI MOLITERNO IGP

Dove si produce?

L'area di produzione del Canestrato di Moliterno Igp comprende 46 comuni della provincia di Potenza e altri 14 situati nella provincia di Matera. Si tratta di una zona molto ampia, particolarmente vocata alla zootecnia e, in particolare, agli allevamenti ovi-caprini.

In questo territorio sono allevati circa 60.500 capi ovicaprini, con una potenzialità produttiva di circa 7.700 quintali di formaggio (dati Alsia 2009).



Chi lo produce?

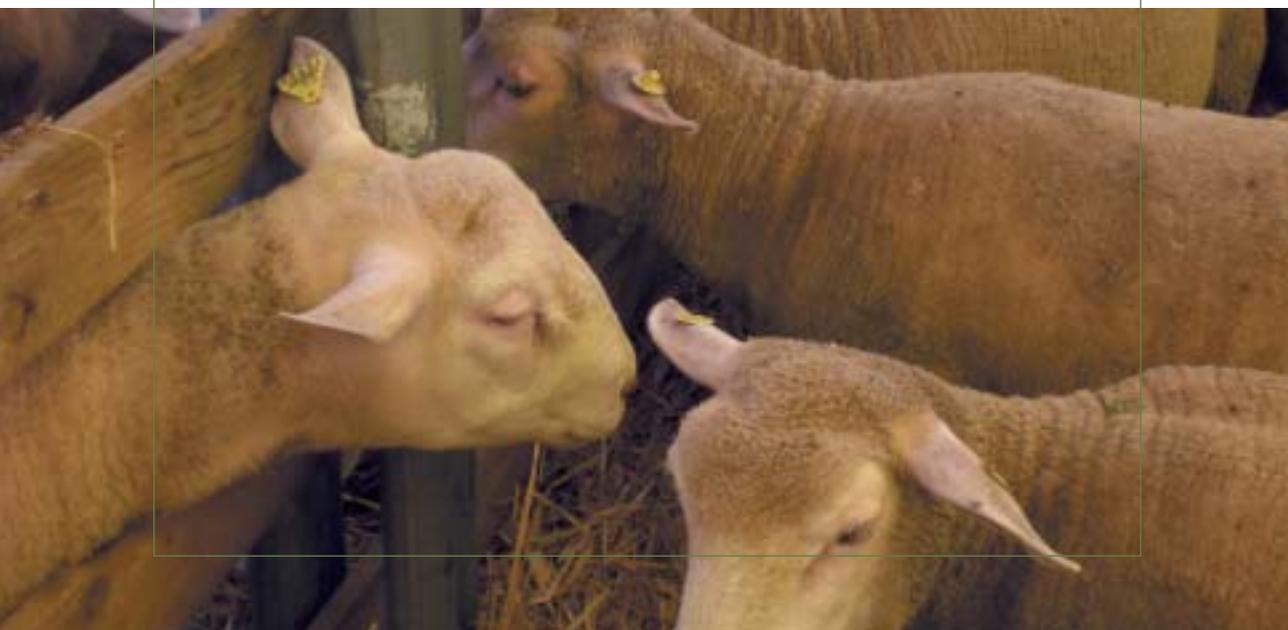
3 caseifici, 2 stagionatori e 4 allevamenti (dati Ismecert 2010).

Quanta produzione certificata?

Primo semestre 2010: 3.573 Kg, 1.130 forme (dati Ismecert 2010).

Perché il Canestrato di Moliterno è diverso dagli altri formaggi ovi-caprini?

Il Canestrato di Moliterno è un formaggio a pasta dura, preparato con il latte intero di pecore e di capre allevate nella zona di produzione. La sua particolarità è nella stagionatura: deve avvenire esclusivamente nei caratteristici locali detti "fòndaci", che si trovano solo a Moliterno (PZ).





(8) I prodotti tipici della Basilicata

Come si prepara?

- > Viene utilizzato latte di pecora intero tra il 70% e il 90%, e latte di capra intero tra il 10% e il 30%.
- > Il latte può essere utilizzato crudo o termizzato.
- > La coagulazione del latte avviene aggiungendo caglio di agnello o di capretto in pasta.
- > La cagliata viene rotta fino ad ottenere grumi delle dimensioni di un chicco di riso. Dopo pochi minuti di riposo, viene estratta dal siero e messa in canestri di giunco o di altro materiale per uso alimentare, purché conferisca alla crosta la tipica striatura del canestrato.
- > La salatura delle forme può essere effettuata sia a secco che in salamoia.
- > L'asciugatura viene effettuata presso l'azienda trasformatrice e dura da 30 a 40 giorni dalla messa in forma.

Come viene commercializzato il Canestrato di Moliterno Igp?

Il Canestrato di Moliterno può essere immesso al consumo nelle seguenti tipologie:

- > **Primitivo:** stagionato fino a 6 mesi;
- > **Stagionato:** stagionato oltre 6 mesi e fino a 12 mesi;
- > **Extra:** stagionato con più di 12 mesi.





L'aspetto

Ha una forma cilindrica a facce piane, con scalzo più o meno convesso. Il diametro delle facce varia da 15 a 25 cm e l'altezza dello scalzo, da 10 a 15 cm. Il peso deve essere compreso tra 2 e 5,5 Kg, in relazione alle dimensioni della forma

I valori nutrizionali

Composizione fisico-chimica sul tal quale (t.q.) del Canestrato di Moliterno a 6 mesi di stagionatura			
	Min	Media	Max
PH	5,16	5,32	5,41
Sostanza secca	64,66	69,1	72,81
Grasso	31,49	33,1	35
Proteina	28,05	31,57	34
N solubile ph 4,4	1,21	1,44	1,69
N solubile TCA 12%	0,82	0,95	1,06
N solubile in PTA (%)	0,48	0,59	0,71
N NH3 (%)	0,06	0,08	0,11

Fonte: Progetto Interreg – T Cheese.med – Regione Basilicata – CRA. Formaggi Tradizionali Ovi-caprini della Basilicata.

L'assaggio

Colore	Crosta di colore giallo intenso tendente al bruno. Pasta, giallo paglierino.
Struttura	Pasta compatta e dura, con occhiatura irregolare e di piccole di dimensioni. Nelle forme più stagionate, il canestrato si presenta granuloso e friabile.
Odore	Sentore di pecora, intenso profumo floreale ed erbaceo se proveniente da pascoli montani.
Sapore	Sostanzialmente armonico ed equilibrato, sapido, leggermente piccante se stagionato.



Glossario minimo dei termini dell'analisi sensoriale

Di seguito, i termini più usati nell'analisi visiva e gustativa del Canestrato di Moliterno Igp:

Adesività: sforzo necessario della lingua per staccare dal palato o dai denti il formaggio durante la masticazione.

Consistenza: insieme delle sensazioni che derivano dalla masticazione del formaggio, dalla sua aderenza al palato e alla lingua, e che permettono di definire la struttura della pasta: friabile, elastica, consistente, fondente, asciutta, gommosa, slegata, etc.

Friabilità: attitudine a generare numerosi frammenti all'inizio della masticazione.

Occhiatura: presenza di piccoli buchi all'interno della pasta, causati da fermentazioni, che sono volute in alcuni formaggi, ma che rappresentano dei difetti in altri: è bene che sia poco diffusa e ripartita irregolarmente, con fori di dimensioni ridotte.

Unghiatura: è la parte sottostante la crosta, che ha generalmente un colore più scuro; è più spessa ed evidente nei formaggi stagionati. Deve essere presente, ma non troppo spessa ed evidente.

Scalzo: parte laterale dritta, leggermente convessa o concava delle forme del formaggio cilindriche. La forma dello scalzo è dato dalle fascere utilizzate. Vi è generalmente stampigliato il nome e/o il marchio di origine.

Solubilità: percezione che si sviluppa quando il campione di formaggio, durante la masticazione, fonde molto rapidamente nella saliva.

Il Consorzio di Tutela

Il Consorzio di Tutela riunisce gli allevatori e i caseifici che rientrano nella filiera del Canestrato di Moliterno. Ha il compito di promuovere il prodotto e vigilare sui possibili usi illegali del marchio Igp.

Consorzio per la tutela del Pecorino "Canestrato di Moliterno"

Via Roma, 85047 Moliterno (PZ)

Telefono: 0975/668511 - 0975/668519 Fax: 0975/668537

canestratodimoliterno@virgilio.it - canestrato_moliterno@virgilio.it



PRODURRE CANESTRATO DI MOLITERNO IGP

Cosa significa certificare?

I prodotti Dop e Igp sono sottoposti al controllo di un'autorità pubblica o un organismo privato, ai sensi dell'art. 14 della Legge 526/99 (Disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alle Comunità europee - Legge comunitaria 1999.)

La certificazione è il processo con cui un ente terzo, cosiddetto perché indipendente, dichiara, con ragionevole certezza, che un determinato prodotto è conforme ai requisiti richiesti dal "Disciplinare di produzione", approvato e pubblicato sulla Gazzetta ufficiale europea (Guce).

I parametri relativi al processo e al prodotto sottoposti a controllo sono quelli previsti dal **Disciplinare di produzione**.

Le modalità e le frequenze con cui sono effettuati i controlli sugli operatori sono elencati nel **Piano dei controlli**, approvato dal Ministero delle politiche agricole.



L'Ente autorizzato al controllo del Canestrato di Moliterno Igp è l'Istituto **Ismecert** di Napoli.

Ismecert

C.so Meridionale, 6 - 80143 Napoli

Tel.: 081-5636647

Fax: 081-5534019

E-mail: info@ismecert.com

Come si avvia l'iter dei controlli?

Possono chiedere di aderire al sistema dei controlli del Canestrato di Moliterno Igp: gli allevatori, i centri di raccolta, i caseifici, gli stagionatori e i confezionatori.

Tutti devono appartenere alla zona di produzione, ma il processo di stagionatura deve avvenire esclusivamente a Moliterno.

Ecco le tappe per il rilascio dell'attestazione di conformità:

- > l'azienda presenta la domanda di iscrizione al sistema di controllo;
- > l'ente certificatore verifica la conformità della richiesta ed esegue un sopralluogo aziendale per la verifica dei parametri strutturali (ubicazione, razze etc);



(12) I prodotti tipici della Basilicata

- > a seguito dell'esito positivo della verifica di iscrizione, l'azienda viene inserita nell'elenco delle aziende iscritte alla Igp Canestrato di Moliterno;
- > successivamente l'ente certificatore verifica la conformità dei parametri disciplinati (alimentazione, modalità di lavorazione, modalità e tempi di stagionatura, parametri chimico fisici ed organolettici etc).

Cosa viene controllato?

AGLI ALLEVATORI	AI CENTRI DI RACCOLTA:	AI CASEIFICI:	AGLI STAGIONATORI E AI CONFEZIONATORI:
<ul style="list-style-type: none">> razze ovine allevate: Gentile di Puglia, Gentile di Lucania, Leccese, Sarda, Comisana o loro incroci;> razze caprine allevate: Garganica, Maltese, Jonica, Camosciata o loro incroci;> rispetto dei requisiti igienico-sanitari e tenuta dei registri di stalla;> alimentazione del bestiame: pascolo, foraggi freschi prodotti nell'area di produzione.	<ul style="list-style-type: none">> rintracciabilità del latte;> rispetto dei tempi di consegna.	<ul style="list-style-type: none">> rispetto della tecnica di caseificazione indicata nel disciplinare.	<ul style="list-style-type: none">> rintracciabilità delle forme di canestrato;> caratteristiche dei fondaci;> durata stagionatura;> rispetto delle caratteristiche del prodotto finito;> marchiatura a fuoco delle forme con il logo;> confezioni: rintracciabilità del prodotto ed etichette conformi al disciplinare.



CURIOSITÀ

La sagra del Canestrato di Moliterno

Anche la sagra del Canestrato di Moliterno si può annoverare tra le più longeve e tradizionali della Basilicata. Si svolge ogni anno a Moliterno nella prima domenica di agosto, e nel 2010 è giunta alla 29^a edizione. Ad organizzarla sono l'amministrazione comunale e la Pro Loco, in collaborazione con altri enti locali.

In occasione della sagra si svolge un appuntamento ormai fisso che è il Concorso per il Miglior Canestrato di Moliterno, a cui partecipano le aziende produttrici certificate. Il concorso è organizzato dal Comune in collaborazione con l'Asia, ed elegge le forme di Canestrato migliori che rispettano per struttura e sapore i parametri indicati dal disciplinare di produzione.

La sagra si caratterizza poi per il ricco programma di intrattenimento e di degustazioni che si svolgono per le vie del paese.





LE RICETTE

Spuma di Canestrato di Moliterno Igp su zuppetta di pomodoro con pane croccante

Ingredienti per 4 persone:

200g di succo di pomodoro
200g di pomodori maturi
200g di pane casereccio
1 albume
40g di olio extravergine
4 foglie di basilico
1 buccia d'arancia

Per la spuma:

100g di Canestrato di Moliterno Igp
100g di latte
100g di panna montata
8g di colla di pesce

Procedimento:

Riscaldare a 60 °C il latte, aggiungere il formaggio grattugiato e mescolare fino alla completa fusione. Togliere dal fuoco, aggiungere la colla di pesce ammollata in precedenza in acqua fredda, filtrare il composto, lasciar raffreddare e alleggerire con la panna montata amalgamando con delicatezza. Versare il composto in un sacchetto da pasticceria e lasciar riposare in frigo. Nel frattempo immergere i pomodori in acqua bollente per un minuto circa, raffreddare in acqua, privarli della buccia e dei semi, frullare ad immersione con il succo di pomodoro, il sale, il pepe e una parte dell'olio d'oliva. Affettare il pane allo spessore di circa un centimetro, appiattire nella macchina tirasfoglia, arrotolare intorno a quattro anelli d'acciaio, sigillare la giuntura con dell'albume leggermente sbattuto e seccare in forno per 10 minuti a 70 °C.

Assemblaggio:

Versare due mestolini di zuppetta di pomodoro in un piatto fondo, sistemare al centro il cilindro di pane privato dell'anello, riempire la cavità con la spuma di pecorino, guarnire con le zeste d'arancia candite, il basilico e il restante olio d'oliva.

Spuma di Canestrato di Moliterno Igp





Cavatelloni di grano duro "Senator Cappelli" con funghi cardoncelli e tartufo lucano su fonduta di Canestrato di Moliterno Igp

Ingredienti per 4 persone:

400g di Cavatelloni di semola di grano duro Senator Cappelli
 200g di funghi cardoncelli
 40g di olio extravergine Vulture Dop
 1 spicchio d'aglio
 prezzemolo
 tartufo lucano
 sale e pepe q.b.
 1 pomodoro maturo

Per la fonduta:

250g di latte
 10g di burro
 10g di farina
 50g di Canestrato di Moliterno Igp

Procedimento:

Lavare i pomodori, privarli dei semi, tagliare a cubetti e condire con olio e sale.

Pulire, lavare e tagliare a lamelle i funghi cardoncelli.

Saltare in padella con olio, aglio, prezzemolo, sale e pepe.

Cuocere la pasta e unire ai funghi, insaporire e aggiungere i pomodori.

In un piatto versare a specchio la fonduta di pecorino, adagiare i cavatelloni e finire con delle lamelle di tartufo.

Per la fonduta:

Preparare una salsa con il burro e la farina (roux), versare il latte bollente e cuocere rendendo la salsa liscia.

Aggiungere il Canestrato di Moliterno grattugiato e tenere in caldo.



CANESTRATO DI MOLITERNO IGP (6)



I PRODOTTI
tipici
della
BASILICATA



REGIONE BASILICATA