

11 Maggio 2016

Il canestrato di Moliterno racconta con il sapore la Basilicata

Produzione tipica nei territori di Potenza e Matera è l'unico formaggio ovi-caprino con marchio Igp. Simbolo della transumanza è prodotto lungo gli antichi percorsi delle greggi



Basilicata

C'è un solo **formaggio canestrato** che ha conquistato l'Igp ed è famoso e apprezzato per le sue caratteristiche uniche. Il **canestrato di Moliterno**, prodotto in Basilicata nelle province di Potenza e Matera seguendo un rigido disciplinare [1], è un **formaggio a pasta dura** prodotto con latte di pecora e di capra non pastorizzato, quest'ultimo in quantità non inferiore al 10% e non superiore al 30%.

Il canestrato di Moliterno è **simbolo della transumanza**, perché prodotto lungo gli antichi percorsi delle greggi. Il latte di pecora con cui viene prodotto è davvero speciale. Nel XV secolo, infatti, la pecora Gentile di Lucania venne incrociata con varietà Merinos spagnole per ottenere una razza a doppia attitudine, da carne e da lana. Da questo incrocio nacque una razza che produce latte in quantità limitata, ma con caratteristiche proteiche e di grassi che superano quelle di altre razze. Oggi la produzione di questo formaggio di grande pregio segue un rigoroso disciplinare. Non solo il latte utilizzato ha caratteristiche uniche e legate al territorio di produzione, ma anche tutta la lavorazione. Ad esempio il caglio utilizzato per la produzione del canestrato di Moliterno è di agnello o di capretto della zona. La cagliata che si ottiene nella lavorazione del latte è tradizionalmente **pigiata in canestri** e, proprio per questa ragione, la crosta del formaggio stagionato si presenta rugosa, con le tipiche rigature dei canestri, di colore giallo, marrone e rossiccio a seconda della stagionatura.

Tendenzialmente **dolce e delicato all'inizio della stagionatura**, il sapore di questo formaggio diventa più forte, aromatico e piccante con il passare del tempo. Chi non ama i sapori decisi dovrà quindi optare per il prodotto "primitivo", con stagionatura che non supera i sei mesi. Ma se si amano i sapori più intensi allora il canestrato di Moliterno stagionato (non oltre i 12 mesi) e l'extra sono la scelta più giusta.

Durante la stagionatura, che avviene tradizionalmente nei fondaci, il formaggio è trattato con olio di oliva, a

volte emulsionato con aceto di vino. È permesso trattare il canestrato anche con acqua di fuliggine, ossia acqua bollita per 25-30 minuti con nerofumo raschiato dai camini a legna e poi riportata a temperatura ambiente. Il prodotto viene poi commercializzato dopo un periodo di almeno 60 giorni.

Come gustarlo? Ottimo come formaggio da tavola o da grattugia, il canestrato dalla pasta compatta di colore bianco o paglierino, è perfetto da servire anche al forno con un filo d'olio o di miele e accompagnato da un vino strutturato e complesso come l'Aglianico.

foto Vini & Sapori [2]

Links

[1] http://www.basilicatanet.com/public/web/documenti/disciplinare_canestratodimoliterno.pdf

[2] https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Canestrato_di_Moliterno_%28IGP%29.jpg#filelinks