



CANESTRATO PUGLIESE DOP

Prodotti a Denominazione d'Origine Protetta (DOP) e ad Indicazione Geografica Protetta (IGP) italiani: impariamo a conoscerli.
www.agriturist.it

Canestrato Pugliese DOP

Categoria: formaggi

Regione: Puglia

Provincia: Foggia, Bari

Il Canestrato Pugliese DOP è un formaggio DOP a pasta dura, non cotta, prodotto con latte intero di pecora e stagionato da due a dieci mesi. Il suo nome deriva dai caratteristici "canestri in giunco" utilizzati in passato per la messa in forma. L'area di produzione comprende l'intero territorio della provincia di Foggia e alcuni comuni baresi. Ha una forma cilindrica a facce piane e un peso da 7 a 14 chilogrammi. La crosta è di colore marrone tendente al giallo, più o meno rugosa; il colore della pasta è giallo paglierino più o meno intenso, in relazione alla stagionatura; Il sapore è marcato e diviene tipicamente piccante nelle forme più stagionate. Ha ottenuto la DOP nel 1996.

La storia - e la notorietà di questo cacio - coincide con la pratica della transumanza che, con la buona stagione, portava le greggi di pecore di razza Gentile di Puglia dalle piane del Tavoliere all'Abruzzo.

La produzione è abbastanza limitata (60 tonnellate annue) e viene quasi esclusivamente collocata sui mercati locali. Destinato per lungo tempo all'impiego come formaggio da grattugia, si va oggi affermando come un prodotto da tavola semistagionato. Si accompagna bene con i vini rossi di qualità come il Castel del Monte D.O.C. e il Cacc'e mmitte di Lucera.

Per saperne di più:<http://www.caseificio pugliese.it/>

Ente responsabile: Coop. Caseificio Pugliese a r.l. (in attesa costituzione consorzio), Strada Statale 98 km 46,500 70033 Corato (BA), tel. 0808721567 fax 0808983494.



CANESTRATO PUGLIESE DOP

Prodotti a Denominazione d'Origine Protetta (DOP) e ad Indicazione Geografica Protetta (IGP) italiani: impariamo a conoscerli.

www.agriturist.it

Alcune ricette:

Cardoncelli in umido con il Canestrato Pugliese DOP

I funghi cardoncelli (*Pleurotus eryngii*) sono funghi tipici della Murgia barese. Secondo la tradizione contadina pugliese li si gusta soprattutto in umido, cucinati con qualche spicchio d'aglio tagliato a grandi pezzi, alloro, pomodorini tagliati in due, un filo d'olio, sale e pepe a piacere. Giunti a cottura, si servono aggiungendo un trito di prezzemolo e abbondante Canestrato Pugliese stagionato grattugiato.

Orecchiette al pomodoro col Canestrato Pugliese DOP

Le orecchiette sono un tipo di pasta tipico della Puglia. Qui la proposta è di gustarle in modo molto semplice, con un sugo preparato con uno dei tanti extravergini locali, pomodoro fresco e abbondante Canestrato Pugliese grattugiato.

Canestrato Pugliese DOP e fave

Il Canestrato Pugliese, non dimentichiamo, è un pecorino. Ottimo quindi - soprattutto la versione giovane, stagionata solo un paio di mesi - per accompagnare le fave fresche di cui pure la Puglia è ricca.

Spaghetti, polpo e Canestrato Pugliese DOP

La Puglia è anche terra di mare. Da provare questi spaghetti (ma va bene anche un altro tipo di pasta) conditi con un sugo ottenuto facendo soffriggere aglio e peperoncino in olio extravergine, a cui aggiungere poi la passata di pomodoro e il polpo lessato tagliato a pezzi. Gli spaghetti vanno conditi con il sugo così ottenuto (volendo lo si può anche frullare per farne una crema densa) e abbondantemente spolverati di Canestrato Pugliese di media stagionatura.

Scheda realizzata nell'ambito del programma "DOP e IGP... AGRITURISMO... diffidate delle imitazioni!" promosso dall'Agriturismo con il contributo del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.