



## Il Canestrato di Moliterno Igp

Il Canestrato di Moliterno è uno dei formaggi lucani più caratteristici. L'attribuzione dell'Igp, con la denominazione di "Canestrato di Moliterno stagionato in fondaco", è stata il degno riconoscimento del suo prestigio.

L'ampia zona di produzione del latte ricalca gli antichi percorsi della transumanza delle greggi.

Il Canestrato, infatti, è ottenuto da latte ovicaprino, proveniente da greggi allevate al pascolo in ben 60 comuni della Basilicata; è stagionato solo nei tipici fondaci che si trovano a Moliterno.

Qui la memoria della stagionatura del pecorino risale al '700: il nome stesso del paese deriverebbe dal latino *mulgere*, mungere.

Da Moliterno, per tradizione, partivano lunghe carovane alla ricerca del pecorino fresco, che veniva poi

portato in paese dove si tramandava l'arte di stagionarlo nel modo migliore.

Il Canestrato di Moliterno è un formaggio ovicaprino a pasta dura, prodotto con latte intero di pecora (per il 70-90%) e di capra. La forma è cilindrica, con diametro di circa 20 cm, un'altezza di 10-15 cm e un peso variabile fra 2,1 e 5,5 kg. Dal sapore leggermente piccante, è un formaggio da tavola quando è fresco e anche da grattugiare, quando è stagionato.

Seguendo l'antica tradizione, il Canestrato può essere: Primitivo, con stagionatura fino a 6 mesi; Stagionato, fino a 12 mesi; Extra, quando la stagionatura supera un anno.

Il latte è riscaldato a 36-40 °C per circa mezz'ora. La cagliata così ottenuta è rotta, fino ad ottenere grumi

delle dimensioni di un chicco di riso. Dopo pochi minuti di riposo, la cagliata è tolta dal siero e messa in canestri di giunco (fuscedd') o di altro materiale idoneo ai prodotti alimentari: di qui il nome di Canestrato.

Le forme vengono quindi immerse nella scotta per qualche minuto per una rapida cottura e salate, a secco o in salamoia, dopo 12-24 ore dalla messa in forma. La stagionatura nel fondaco dura almeno due mesi.



**Consorzio di Tutela  
del Pecorino Canestrato di Moliterno  
stagionato in fondaco**

Via Roma - 85047 Moliterno (PZ)  
Tel. 0975 668061 Fax 0975 668061

### *Il Canestrato di Moliterno a tavola*

I vari tipi di Canestrato, frutto del diverso grado di stagionatura, offrono la possibilità di tanti usi. Il "primitivo", che in passato era il primo ad essere esportato in America, può essere mangiato da solo o usato anche in piatti moderni, come un'insalata con fettine di mela dell'Alta Val d'Agri.

Il Canestrato stagionato può essere grattugiato su uno dei piatti della cucina contadina lucana, come i ravioli ripieni di ricotta, i cavuzuni, o i fusilli, detti maccaruni o firricieddu. Il Canestrato extra, infine, stagionato per almeno un anno, merita un'attenzione speciale: può essere gustato con il Miele Lucano o accompagnato da un bicchiere di un vino rosso strutturato, come l'Aglianico del Vulture Doc.

