

# Diventa Igp il Canestrato stagionato in fòndaco

**Rocco OLITA** Con un decreto del 21 luglio scorso il **Ministero delle politiche agricole e forestali** riconosce la protezione transitoria a livello nazionale per il “**Canestrato di Moliterno stagionato in fòndaco**” ad Igp, l’Indicazione Geografica Protetta.

Un risultato importante, specie dopo l’opposizione di alcune aziende della **Sardegna** e della **Lombardia** al riconoscimento del marchio, per uno dei prodotti maggiormente rappresentativi nel panorama gastronomico tradizionale della **Basilicata**. Già il nome Moliterno, infatti, dal latino “*mulctere*”, mungere, è evocativo di questo inscindibile rapporto fra la terra ed il prodotto. E poi la zona di produzione, dalle montagne della **Val d’Agri** e della valle del **Sinni**, da quelle del centro della Basilicata a cavallo fra le due province, fino al mare, lungo la tratta della transumanza, delle stagionali migrazioni degli armenti.

Il Canestrato di Moliterno è un formaggio ovi-caprino a pasta dura, prodotto con latte intero e crudo di pecora, in quantità tra il 70% ed il 90%, e per il resto di capra, intero e crudo. La pezzatura è di forma cilindrica, con diametro di circa 20 centimetri, un’altezza di 10-15 ed un peso variabile fra i 2,1 ed i 5,5 chilogrammi.

È un formaggio di sapore leggermente piccante, da tavola quando è fresco e anche da grattugia quando è stagionato. Il latte crudo di pecore e capre è riscaldato a 36-40 gradi centigradi



di per 25/35 minuti circa. 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 d’altro materiale idoneo ai prodotti alimentari. Di qui il nome di Canestrato per questa tipologia di formaggio pecorino. Le forme vengono quindi immerse nella scotta per qualche minuto per una rapidissima cottura e salate a secco od in salamoia dopo 12/24 ore dalla messa in forma. ●

[olita@alsia.it](mailto:olita@alsia.it)

## A tavola, presi “per la gola” col Caciocavallo Podolico

Il “**Caciocavallo Podolico Lucano**” è uno dei formaggi sicuramente più caratteristici e rinomati del paniere caseario della **Basilicata**. È prodotto solo con latte intero di vacche podoliche la cui alimentazione sia costituita prevalentemente dal pascolo. Se tale alimentazione diventa esclusiva, alla denominazione del formaggio viene aggiunto “prodotto al pascolo”.

Da tempo è in corso ad una serie di azioni necessarie a farne un prodotto oggetto di tutela e di marchio a denominazione di origine protetta, riconosciuto a livello europeo. Un processo che, grazie anche all’azione di assistenza e di animazione della filiera dei produttori svolta dall’**Alsia**, ha già delineato un disciplinare di produzione. Il latte, proveniente unicamente dalla mungitura del mattino, deve essere lavorato al massimo entro 24 ore. L’intero processo e la stagionatura sono regolati da un apposito disciplinare, così come gli strumenti e le dosi

di ingredienti, dalla “**tina**”, il recipiente in legno dove avviene la prima lavorazione della pasta, alle quantità e tipologie di caglio da utilizzare.

Ma prima ancora che dal disciplinare approvato dagli istituti di certificazione, il processo che conduce all’ottenimento del Caciocavallo Podolico Lucano è codificato dalla secolare tradizione tramandata in questi luoghi da generazioni di casari e mandriani.

Quella forma caratteristica dei formaggi a pera, legati “per il collo” a cavallo delle travi per la loro stagionatura, quell’aroma caratteristico dei boschi lucani, di rosmarino e di erica, quella fragranza e quella particolarità che solo i prodotti d’un tempo sanno ancora trasmettere, sono le sue maggiori credenziali da esibire ai consumatori. A ciò, ovviamente, si aggiungono i processi di caseificazione e di allevamento delle mucche, garantiti da un disciplinare e certificati da qualificati organismi. ● (G.I.)

## E quello Silano è il più noto agli italiani

È il “**Caciocavallo Silano**”, formaggio a Denominazione di Origine Protetta dal luglio del 1996 (Reg. CE 1236/96), il prodotto tipico lucano più noto ai consumatori italiani.

Nonostante il nome richiami un’altra regione, la produzione di questo formaggio è localizzata non solo nelle aree interne della **Calabria**, ma anche in quelle della **Basilicata**, della **Campania**, del **Molise** e della **Puglia**.

Con una quota di mercato nazionale pari allo 0.4% di tutti i formaggi che godono della Dop, il Caciocavallo Silano è tra i formaggi più importanti nel panorama italiano. Il prodotto finito viene venduto principalmente presso la grande distribuzione organizzata ed i supermercati, che cumulativamente assorbono circa l’80%. La vendita al dettaglio rappresenta solo il 17% del totale mentre il restante 3% riguarda la vendita diretta presso i caseifici.

*Importanti riconoscimenti comunitari per i formaggi lucani rendono ancora più interessante il panorama caseario della regione. Gustosi abbinamenti con il miele, nel cui comparto sono in corso numerose iniziative di valorizzazione.*

## Pecorino di Filiano: una **Dop** tutta lucana

**GIUSEPPE IPPOLITO** Sarà il **Pecorino di Filiano** il primo formaggio interamente lucano a fregiarsi della **Dop**, la **Denominazione di Origine Protetta**. Ad oggi il Pecorino di Filiano è oggetto di un provvedimento di protezione transitoria, riconosciuta dal **Ministero per le Politiche Agricole e Forestali** e valido a livello nazionale.

Dalla **Montagna Grande di Muro Lucano**, al **Monte Li Foy**, dal **Monte Vulture**, alla **diga del Rendina**, fino alle montagne di **Forenza** si estendono i 30 comuni che rappresentano il territorio di eccellenza per la produzione di questo formaggio dal gusto dolce e delicato, dal piccante giustamente pronunciato.

Filiano, da cui il formaggio trae il nome, è un piccolo centro lucano incastonato tra castelli, nuvole e produzioni casearie. Il pecorino viene servito principalmente come formaggio da tavola, ma ha una collocazione non certo secondaria con i piatti forti della cucina lucana. Si presenta con la crosta rigata, leggermente colorata. La pasta è gialla con leggere occhiature; è granuloso, friabile, ha un giusto sentore di pecora, di erba e di nocciola tostata quando ben stagionato. Da segnalare il suo riuscito abbinamento al vino **Aglianico del Vulture**.

La produzione del Pecorino di Filiano avviene principalmente a livello aziendale, seguendo tecnologie di caseificazione tradizionali, tramandate di generazione in generazione, nel rispetto delle produzioni naturali strettamente connesse al territorio di origine. ●

[ippolito@alsia.it](mailto:ippolito@alsia.it)

## Miele: finiscono in vasetto sapori e profumi di campo

**MICHELE CATALANO** Per i formaggi della **Basilicata** è un complice e un compagno unico sulle tavole e nei menù. L'abbinamento col **Miele Lucano** è anche un banco di prova per i tanti "aspiranti assaggiatori" che hanno partecipato al primo livello del corso organizzato di recente dall'**Alsia** e dal **Forim**, azienda speciale della **Camera di Commercio di Potenza**, e che a breve sarà seguito da un secondo e più dettagliato livello di specializzazione.

Il Miele lucano, certificato dall'**Is.Me.Cert.** di **Napoli**, è per ora regolato da un apposito disciplinare voluto dai produttori, ai quali l'Agenzia ha garantito assistenza tecnica e promozione. È allo studio l'ipotesi di avviare la procedura per ottenere l'**Igp** anche per il Miele Lucano.

Viene prodotto in quattro tipologie differenti: "**Millefiori**", di "**Arancio**", di "**Castagno**" e di "**Eucalipto**".

Il "**Millefiori**" ha caratteristiche diverse a seconda dell'essenza floreale predominante. Con il suo colore chiaro, variabile dal bianco all'ambra, si presenta con profumi e sapori variabili dal delicato al mediamente intenso, con essenze caramella-

te o fruttate. Il miele "d'Arancio" si produce nell'area metapontina. Ha un odore intenso che ricorda il profumo fragrante dei fiori di zagara; con il tempo si sviluppa un odore meno fresco e floreale, più fruttato, simile a quello della marmellata di arancio. Il sapore è normalmente dolce, a volte lievemente acidulo.

Quello di "**Castagno**" si presenta di colore scuro ambrato, con tonalità rossiccio-verdastre nel miele liquido, marrone nel cristallizzato. Il sapore è molto intenso, leggermente amarognolo; il profumo è forte, persistente e pungente, di ceci lessi, simile un po' all'odore del legno bagnato.

Infine, il miele "d'Eucalipto" si presenta con sfumature che vanno dall'ambra scuro al beige grigiastro a seconda del grado di cristallizzazione. Il sapore è dolce, con un aroma caratteristico che ricorda le caramelle alla liquirizia. A contraddistinguere il miele di Eucalipto è anche l'inconfondibile profumo, che varia da essenze che ricordano i funghi secchi fino a sentori di liquirizia e di caramello.

Il "**Miele Lucano**" viene prodotto secondo le norme di buona produzione in alveari di tipo razionale, a favo mobile. Estratto per centrifugazione, non subisce trattamenti che modifichino le caratteristiche proprie del miele appena estratto o che ne aumentino l'umidità.

Viene conservato in modo da mantenere inalterate le sue caratteristiche organolettiche e nutrizionali ed evitare fenomeni di fermentazione. ●

[catalano@alsia.it](mailto:catalano@alsia.it)

