

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE PER IL FORMAGGIO PECORINO AD INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA «CANESTRATO DI MOLITERNO»

Art. 1

nome del prodotto

L'indicazione geografica protetta (I.G.P.) «Canestrato di Moliterno» è riservata esclusivamente ai formaggi, ottenuti dalla trasformazione di latte ovino e caprino, che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Art. 2

descrizione del prodotto

Il «Canestrato di Moliterno » può essere immesso al consumo dopo almeno 60 giorni di stagionatura; potrà essere utilizzato sia come formaggio da tavola che da grattugia con le seguenti caratteristiche:

- forma:** cilindrica a facce piane con scalzo più o meno convesso;
- dimensioni:** diametro delle facce da 15 a 25 cm, con altezza dello scalzo da 10 a 15 cm;
- peso:** variabile da 2 a 5,5 kg in relazione alle dimensioni della forma;
- crosta:** di colore giallo più o meno intenso nella tipologia primitivo fino al bruno nella tipologia stagionato; il colore della crosta può dipendere dai trattamenti subiti durante la stagionatura fino al nero ardesia se la crosta è stata trattata con l'emulsione di acqua e nerofumo, olio di oliva e aceto di vino; la stessa non è edibile;
- pasta:** struttura compatta con occhiatura non regolarmente distribuita; al taglio il colore si presenta bianco o leggermente paglierino per la tipologia primitivo; di colore paglierino più o meno intenso per la tipologia stagionato ed extra;
- sapore:** tendenzialmente dolce e delicato all'inizio della stagionatura, con il protrarsi della stessa, evolve verso caratteristiche organolettiche più accentuate e piccanti;
- grasso s.s.:** il contenuto del grasso sulla sostanza secca non deve essere inferiore al 30%;
- utilizzo:** come formaggio da tavola per la tipologia primitivo; da tavola o da grattugia per le tipologie stagionato ed extra.

Art. 3

area di produzione

Il latte destinato alla produzione del «Canestrato di Moliterno» deve provenire da ovini e caprini di aziende agricole ubicate nei territori amministrativi dei seguenti comuni:

in provincia di Potenza:

Armento, Brienza, Calvello, Calvera, Carbone, Castelluccio Inferiore, Castelluccio Superiore, Castelsaraceno, Castronuovo Sant'Andrea, Cersosimo, Chiaromonte, Corleto Perticara, Episcopia, Fardella, Francavilla in Sinni, Gallicchio, Grumento Nova, Guardia Perticara, Lagonegro, Latronico, Lauria, Marsiconuovo, Marsicovetere, Missanello, Moliterno, Montemurro, Nemoli, Noepoli, Paterno, Rivello, Roccanova, Rotonda, San Chirico Raparo, San Costantino Albanese, San Martino d'Agri, San Paolo Albanese, San Severino Lucano, Sant'Arcangelo, Sarconi, Senise, Spinoso, Teana, Terranova del Pollino, Tramutola, Viggianello, Viggiano;

in provincia di Matera:

Accettura, Aliano, Bernalda, Craco, Cirigliano, Ferrandina, Gorgoglione, Montalbano Jonico, Montescaglioso, Pisticci, Pomarico, Scanzano Jonico, Stigliano, Tursi.

Nella stessa zona deve avvenire anche la produzione del «Canestrato di Moliterno».

Art. 4

elementi che comprovano l'origine

Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ognuna gli input (prodotti in entrata) e gli output (prodotti in uscita).

In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dall'organismo di controllo, degli allevatori all'interno di tale registro vengono registrati anche i dati sul latte che viene destinato alla produzione del «Canestrato di Moliterno», dei produttori e/o trasformatori, degli stagionatori e dei confezionatori, nonché la tenuta di registri di produzione e condizionamento e la denuncia alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità e la rintracciabilità del prodotto.

Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte dell'organismo di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 5

descrizione del processo produttivo

L'indicazione geografica protetta «Canestrato di Moliterno» è riservata ai formaggi ovi-caprini a pasta dura prodotti con latte di pecora intero, in quantità non inferiore al 70% e non superiore al 90%, e di capra intero, in quantità non inferiore al 10% e non superiore al 30%.

Il latte destinato alla trasformazione in «Canestrato di Moliterno» deve provenire da allevamenti la cui alimentazione è costituita principalmente dal pascolo, da foraggi freschi e comunque da fieni prodotti nell'area di cui al precedente art. 3.

È consentita l'integrazione alimentare solo con granelle di cereali quali avena, orzo, grano, mais e di leguminose quali fava, favino e cece.

È vietato l'utilizzo di prodotti derivati di origine animale e di insilati.

Il latte che non viene trasformato immediatamente dopo la mungitura, deve essere refrigerato nel rispetto dei valori minimi previsti dalle vigenti disposizioni legislative in materia.

Il latte proveniente da una o più mungiture deve essere trasformato al massimo entro 48 ore dalla prima mungitura.

Il latte da impiegare per la produzione del «Canestrato di Moliterno» deve provenire da pecore di razza «Gentile di Puglia», «Gentile di Lucania», «Leccese», «Sarda», «Comisana» e loro incroci, per la parte ovina, e da capre di razza «Garganica», «Maltese», «Jonica», «Camosciata» e loro incroci, per la parte caprina, allevate nei territori di cui all'art. 3 ed alimentate secondo quanto disposto dal presente disciplinare.

Il processo tecnologico e lo standard produttivo del «Canestrato di Moliterno» viene così di seguito descritto:

- a.** la produzione del «Canestrato di Moliterno» è consentita tutto l'anno;
- b.** il latte destinato alla trasformazione può essere utilizzato crudo o può essere sottoposto a termizzazione;
- c.** il latte sottoposto a termizzazione viene successivamente inoculato con colture di fermenti lattici naturali o con colture autoctone selezionate;
- d.** la coagulazione del latte è ottenuta per via presamica aggiungendo caglio, di agnello o di capretto in pasta, e si effettua alla temperatura compresa tra 36 e 40°C in un tempo massimo di 35 minuti;
- e.** il caglio può essere ricavato artigianalmente da animali allevati nell'area di produzione del «Canestrato di Moliterno» e preparato con la tecnica di seguito descritta;
- f.** la cagliata così ottenuta viene rotta fino ad ottenere grumi delle dimensioni del chicco di riso; dopo pochi minuti di riposo, essa viene estratta dal siero e messa in canestri di giunco o di altro materiale autorizzato per l'uso alimentare, purché conferiscano comunque alla crosta la tipica striatura del canestrato, ove viene pressata e lavorata con le mani per favorire la fuoriuscita del siero; le forme possono essere immerse nel siero a temperatura non superiore a 90°C per un tempo

non superiore a 3 minuti per una rapidissima cottura al fine di favorire lo spurgo del siero e la formazione della crosta;

g. la salatura delle forme può essere effettuata sia a secco che in salamoia; nel primo caso essa si protrae fino a dieci giorni dalla messa in forma, variabili secondo il peso e le dimensioni della forma, con aggiunta diretta di sale; nel secondo caso con immersione in salamoia satura per 10-12 ore per kg di formaggio pesato al momento della messa in forma;

h. l'asciugatura viene effettuata presso l'azienda trasformatrice e dura da trenta a quaranta giorni dalla messa in forma.

La stagionatura deve avvenire esclusivamente nei fondaci della zona tradizionalmente vocata ovvero nel territorio amministrativo del comune di Moliterno (Potenza).

Il regime climatico del comune di Moliterno è determinante nella dinamica del ciclo di stagionatura. La stessa è strettamente collegata alle particolari condizioni ambientali e microclimatiche che si ritrovano nei fondaci assicurate dal possesso delle seguenti caratteristiche minime:

- 1.** altimetria dei fondaci superiore a 700 m s.l.m.;
- 2.** spessore delle murature uguale o superiore a 40 cm;
- 3.** presenza di almeno due aperture che permettano l'aerazione;
- 4.** almeno due lati perimetrali del locale interrati.

La stagionatura inizia dal trentunesimo al quarantunesimo giorno dalla messa in forma. Durante questa fase:

- a.** è consentito trattare il «Canestrato di Moliterno» con solo olio di oliva o con lo stesso emulsionato ad aceto di vino;
- b.** è consentito altresì trattare il «Canestrato di Moliterno» con acqua di fuliggine ossia con acqua bollita per 25/30 minuti col nerofumo raschiato dai camini a legna e riportata a temperatura ambiente.

Il caglio utilizzato per la coagulazione del latte si ricava dallo stomaco di capretti o agnelli lattanti così come indicato nel presente articolo.

Le modalità di preparazione sono le seguenti:

- a.** i capretti o gli agnelli vanno allevati in appositi ricoveri affinché non vengano a contatto con alimenti e ricevano solo il latte materno;
- b.** all'età compresa tra 25 e 45 giorni si procede alla mattazione prelevando i caglioli che vanno gonfiati e posti ad asciugare per un periodo che varia da 10 a 15 giorni con eventuale successiva aggiunta di latte intero e crudo di capra o pecora;
- c.** i caglioli asciutti possono eventualmente essere riposti, con eventuale aggiunta di sale, stratificati in cassette che ne permettono lo sgrondo per circa 15 giorni;
- d.** una volta asciutti, i cagli vengono raccolti, puliti togliendo le parti di grasso e impurità, tagliati e successivamente macinati;
- e.** alla pasta ottenuta, vengono aggiunti da 100 a 200 grammi di sale per chilogrammo di pasta;
- f.** il caglio così ottenuto viene conservato in barattoli di vetro ben chiusi in luogo fresco e al riparo dalla luce.

Il condizionamento e il porzionamento del «Canestrato di Moliterno» devono avvenire nella stessa area di produzione, così come definita dall'art. 3 del presente disciplinare, al fine di garantirne la tracciabilità ed il controllo.

Art. 6

elementi che comprovano il legame con l'ambiente

Fin dal passato l'IGP «Canestrato di Moliterno» è conosciuto non solo a livello nazionale ma anche internazionale, grazie alla sua reputazione, dovuta in particolar modo alla tipica razza ovina presente nel territorio di origine e alla particolare tecnica della stagionatura.

Un ruolo fondamentale viene svolto dalle razze ovi caprine dalle quali viene prodotto il latte, che influenzano in modo deciso le caratteristiche qualitative della materia prima e di conseguenza hanno un riscontro diretto sulla qualità finale del formaggio.

La razza ovina più diffusa sul territorio è la «Gentile di Lucania» che si caratterizza per essere una razza molto rustica e molto ben adattata alle condizioni climatiche ed orografiche della zona.

Si tratta di una razza merinizzata, risultante dall'incrocio iniziato nel XV secolo tra le popolazioni locali e gli arieti Merinos spagnoli.

Questo tipo di incrocio nacque, all'epoca, dall'esigenza di coniugare una buona produzione laniera con la più spiccata attitudine alla produzione di carne delle popolazioni ovine lucane, e ottenne, come risultato, la realizzazione di una razza a duplice attitudine produttiva.

La scarsa attitudine per la produzione lattea comporta tuttora rese unitarie di latte non elevate, ma a tutto ciò corrisponde una eccellente qualità del latte, difficilmente riscontrabile nelle altre razze a più spiccata attitudine lattifera, caratterizzata da elevati tenori in grasso e proteine.

Il ciclo produttivo delle razze allevate, unito all'obiettivo di sfruttare al meglio il pascolo montano, ha comportato l'abitudine di un allevamento misto, ovini e caprini.

Le razze caprine lucane oltre a produrre un latte di elevata qualità, sono anche molto produttive in termini quantitativi.

Anche il fattore umano ha contribuito a rendere il formaggio «Canestrato di Moliterno» unico e con caratteristiche qualitative particolari tale da distinguerlo nettamente da qualsiasi altra produzione di formaggio. La caseificazione della IGP avviene ancora oggi con gli stessi metodi artigianali adoperati in passato e trasmessi di generazione in generazione.

La peculiarità principale del Canestrato di Moliterno risiede nella fase di stagionatura del formaggio nelle caratteristiche cantine (fondaci) presenti nel comune di Moliterno.

Infatti ancora oggi i produttori di Canestrato di Moliterno utilizzano questi particolarissimi locali che caratterizzano il prodotto in modo univoco conferendo allo stesso le caratteristiche organolettiche che da sempre sono ad esso riconosciute.

Il fondaco è un ambiente molto fresco e ben aerato dove la concomitanza di vari fattori determinano la formazione del microclima indispensabile per ottenere un prodotto qualitativamente eccellente.

Ed è, infatti, al clima freddo e secco del luogo che si attribuisce la riuscita del processo di stagionatura.

In conclusione, più fattori, quali la qualità della materia prima, le tecniche di lavorazione artigianale e soprattutto la stagionatura, contribuiscono a conferire al «Canestrato di Moliterno» il carattere di tipicità.

La cittadina di Moliterno era famosa in passato come è famosa ai giorni nostri per essere un luogo di produzione e stagionatura di formaggi pecorini.

I moliternesì, fin dal '700, epoca in cui risalgono le prime testimonianze storiche, fecero della cura del pecorino un'attività primaria.

La notevole reputazione del prodotto trova testimonianza in numerosi scritti; secondo il Racioppi, storico moliternesì dell'800, il toponimo Moliterno deriverebbe dal radicale «mulctrum» da cui «mulcternum» ovvero «luogo dove si fa il latte, cioè dove si munge l'armento e si coagula il latte».

Il Bianculli, altro noto personaggio di Moliterno, docente nella Regia Università di Napoli, finisce per sminuire l'opera dell'uomo per dare tutto il merito alla qualità dell'aria «di cui speciali germi agiscono sulla fermentazione del formaggio» dimostrato dal fatto «che le stesse donne adibite alla cura del formaggio a Moliterno, trasportate nelle marine (territori del versante ionico della Basilicata) ed adibite alla cura di esso, non hanno dato quella ottima qualità che si era ottenuta nella nostra cittadina».

Il «Canestrato di Moliterno» anche in passato era notevolmente apprezzato non solo nei mercati nazionali, ma anche esteri, in particolar modo veniva esportato in America.

Erano gli stessi abitanti di Moliterno che, secondo quanto affermato da Padre Daniele Murno, dotto frate francescano di Moliterno, si occupavano della raccolta: «lunghe carovane di muli da

Moliterno, nel periodo invernale e primaverile scendono alle marine in cerca del prezioso carico di pecorino fresco da quattro a sei giorni dura il loro viaggio di andata e ritorno, fra innumerevoli insidie tese dagli uomini e dalla natura oltre il pericolo della malaria».

Nel 1906, un solo produttore tra quelli iscritti nell'elenco degli esportatori dei prodotti della Basilicata, esportò circa 1300 quintali di formaggio stagionato.

Art. 7 **controlli**

Il controllo per l'applicazione delle disposizioni del presente disciplinare di produzione è svolto da una struttura di controllo conformemente a quanto stabilito dagli artt.10 e 11 del regolamento (CE) n. 510/2006.

Art. 8 **etichettatura**

L'indicazione geografica «Canestrato di Moliterno» è ammessa per il solo prodotto con stagionatura di almeno 60 giorni ed è vietata l'aggiunta di qualsiasi altra qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi fine, scelto, selezionato e similari.

Ai fini del presente disciplinare sono invece ammesse le seguenti diciture:

primitivo: riservata al prodotto avente stagionatura fino a 6 mesi;

stagionato: riservata al prodotto avente stagionatura oltre 6 mesi e fino a 12;

extra: riservata al prodotto avente stagionatura oltre 12 mesi.

Il «Canestrato di Moliterno» deve recare apposto, all'atto della sua immissione al consumo, il contrassegno di cui al presente disciplinare a garanzia della rispondenza alle specifiche prescrizioni del presente disciplinare di produzione.

Il prodotto è immesso al consumo munito di apposito marchio a fuoco, rappresentato da due cerchi concentrici contenenti, il primo, la scritta «CANESTRATO DI MOLITERNO», ed il secondo, un castello con tre torri, simbolo del comune di Moliterno, del diametro di 15 cm., apposto dal Consorzio per la tutela del pecorino «Canestrato di Moliterno» sotto il controllo dell'organismo di cui all'art. 10 del regolamento (CE) n. 510/2006 e secondo le modalità indicate nel piano di controllo approvato dal Ministero delle politiche agricole e forestali, sulle forme idonee e certificate.

