CANESTRATO PUGLIESE D.O.P.

Il “Canestrato Pugliese”, riconosciuto D.O.P. nel 1996, è un formaggio a pasta dura non cotta, ottenuto da latte intero di pecora di razza “Gentile di Puglia” , le cui origini genealogiche provengono dalla razza “Merinos” . Il suo nome deriva dai canestri di giunco, uno dei prodotti più tradizionali dell’artigianato pugliese, dentro i quali lo si fa stagionare.Il vero Canestrato Pugliese si produce in un periodo stagionale che va da Dicembre a Maggio, periodo questo legato alla transumanza dei greggi dagli Abruzzi alle piane del Tavoliere Pugliese.

La lavorazione del Canestrato Pugliese è piuttosto lunga e molto variabile, secondo le dimensioni delle forme che vanno dai 7 ai 14 chili. Le forme, racchiuse nei tipici canestri, che assicurano quella caratteristica rugosità della crosta, vengono salate a mano una ad una e solo con sale grosso delle saline naturali di Margherita di savoia.

Il prodotto così ottenuto trova il suo utilizzo sia giovane che maturo, a seconda della stagione dato che si tratta di un formaggio non prodotto tutto l’anno.Laproduzione di questo formaggio rimane ancora legata alle tradizioni pastorizie della storica “Transumanza” che legava la Puglia agli Abruzzi tramite il “Regio Tratturo L’Aquila- Foggia “ che attraversava gli agri di San Paolo di Civitate, facendo del Canestraio Pugliese un condensato di storia.