"CANESTRATO PUGLIESE"

D.O.P

NOTIZIE STORICHE SULLA PRODUZIONE DEL CANESTRATO PUGLIESE.

Il "Canestrato pugliese" é formaggio fabbricato in tutti i tempi nei territori considerati. Numerosi sono i documenti storici che dimostrano da una parte la sua diffusione e dall'altra parte la conservazione delle caratteristiche chimiche e organolettiche originali, che distinguono questo formaggio da ogni altro.

Andando a ritroso nel tempo segnaliamo i seguenti documenti.

Nell'anno 1956 Mario Catalano pubblica uno studio sperimentale dal titolo "ricerche chimiche e batteriologiche sul canestrato pugliese" (4), col quale vengono rilevate le caratteristiche della produzione di Altamura, Minervino Murge e Corato, di quel periodo.

Nell'anno aacademico 1947-48 viene presentata e discussa una tesi di laurea nella Facoltà di Agraria dell' Università degli Studi di Bari dal titolo "Industrializzazione del formaggio canestrato pugliese", relatore prof. O. Bottini, laureando Roselli Luigi, nella quale sono illustrate le caratterische della produzione e viene proposta la sua valorizzazione nella fase di commercializzazione.

Nell'anno 1946 in Corato viene costituita la "Cooperativa Caseificio Pugliese" con atto del notar Diego Eramo fu Donato avente lo scopo di riunire i "proprietari dei

terreni erbosi che siano possessori di ovini" ..... e di lavorare "con metodi perfezionati il latte proveniente soltanto dalle aziende dei soci e di vendere in comune i relativi prodotti", cooperativa ancora oggi esistente e funzionante e che produce in primo luogo formaggio pecorino "canestrato pugliese o tipo canestrato pugliese.

Nel 1939 Vito Brandonisio pubblica la nota dal titolo "Ricerche sul formaggio pecorino statonico" (5), con la quale, dopo aver discusso della produzione del formaggio "canestrato pugliese", illustra le caratteristiche della produzione primaverile-estiva di questo formaggio (indicata con il nome di statonico) e che rappresenta la quota più scadente della produzione stessa a causa della qualità del latte e delle elevate temperature ambientali.

Nel 1937 Nicola Tortorelli pubblica la nota "La tecnica per la razionale produzione del pecorino pugliese" (6), nella quale si legge, tra l'altro: "l'incanestrato pugliese é un formaggio a pasta dura e crudo...." ed illustra la tecnica di preparazione e stagionatura, che corrisponde a quella attuale.

Nel censimento industriale del 1937, con la monografia n.3 dal titolo " L'industria della lavorazione del latte e dei prodotti derivati" (7), si danno i seguenti dati: " con latte di pecora si fanno pecorina pugliese, a pasta cruda ..... q. 35.000".

Nel 1909 Michele Giannelli pubblica la ricca monografia dal titolo "L'industria pastorizia e casearia nelle murge barese" (2), dalla quale stralciamo alcuni brani, tra i più significativi. A pagina 6 e 7: "La pastorizia, che anticamente fu industria più di ogni altra estesa nel barese, specie nei comuni interni é andata sempre più riducendosi" .. ... comunque " essa rimane industria estesissima e redditizia". A pagina 11 si riferisce che il numero degli ovini censiti nel 1881 é di 201.000 circa per la provincia di Bari e di 50-55.000 per la sola Altamura. A pagina 13 si legge: "in quanto alla tecnica del caseificio essa viene esercitata con tutte le antiche tradizioni", ed ancora; essa é "antichissima per origine". Circa le caratteristiche del pecorino da lui analizzato così conclude: "Varie sono le buone qualità possedute dal nostro formaggio, specialmente la sua qualità fondente" (pagina 53), ed ancora " il suo tipo é essenzialmente rispondente al gusto di noi meridionali, per ciò che riguarda la vivacità di tutte le sensazioni, più spiccate, massime quelle di ordine olfattivo e gustativo". Continua a pagina 53 affermando: "Della intera produzione di formaggio pecorino, si presentano con caratteri di qualità più pregevoli i formaggi fabbricati da dicembre a marzo, mentre quelli del periodo estivo (formaggio statonico) risultano di qualità inferiore". Infine, da pagina 58 a 62 viene descritta la tecnologia della fab-

bricazione del "canestrato pugliese", la quale, salvo l'introduzione di pratiche igieniche miglioratrici, corrisponde a quella attualmente seguita.

Vincenzo Ricchioni in una nota dal titolo: " La statistica del reame di Napoli del 1811", in relazione alla produzione del formaggio pecorino prodotto in terra di Bari così riferisce: "Di formaggio pecorino si producevano in torno a 2.000 cantaia annui; se ne approvvigionavano i mercati locali e finitimi, un po' anche quello della capitale (Napoli) e qualche quantitativo se ne esportava per la via del mare"(8).

Armando Perotti, nel trattare la storia di "Bisceglie alla fine del quattrocento" (9), a pagina 46 scrive: ..... una flotta veliera di trabaccoli e di grippi conoscitrice insuperata dei labirinti del dalmata arcipelago, vi ricercava....., ed offriva in cambio ..... i frumenti ed i formaggi del coratino".

Giovanni Masi (10), nel trattare le strutture produttive nella Puglia nel secondo settecento, riferisce dal "Libro delle cibarie" e dal "libro delle gabelle" dell'amministrazione dei conti de Ildaris quanto segue: " aumenti relativamente minori ebbero i copiosi prodotti caseari: a fine secolo il prezzo del cacio pecorino era a Bitonto di grana 32 a rotolo (kg. 0,890)".

Attualmente unica informazione che può giungere al consumatore é quella della "Guida turistica e gastronomica

della Puglia", edita dall'Istituto Geografico de Agostini, dove si legge: "Eccellente il formaggio pecorino, specie quello dei pascoli murgiani dove alligna il lentisco, il quale da al latte e poi al formaggio un gusto pepato".

Per concludere va ricordato il DPR n. 2033 del 15/10/1925 che indica già con il nome di "canestrato pugliese" il formaggio pecorino prodotto sulle murge di Puglia. Va anche ricordato che il Bollettino mensile dei"prezzi medi alla produzione, all'importazione e all'ingrosso praticati nella provincia di Bari", pubblicato dalla Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Bari, riporta i dati rilevati sulla piazza di Altamura per il "pecorino nostrano oltre sei mesi di stagionatura", dal 1947.

Dall'insieme delle notizie e documenti é possibile trarre le seguenti conclusioni.

1) - Il pecorino attualmante prodotto nella zona considerata (murgia e premurgia barese) é quello indicato da numerosi decenni col nome di "Canestrato pugliese".

2) - Tale produzione é prevalentemente caratterizzata, sulla base di documenti storici nonché bibliografici, dalle condizioni proprie dell'ambiente di produzione, primo fra tutti l'ambiente climatico, ed in particolare i pascoli naturali utilizzati per l'alimentazione degli ovini.

DELIMITAZIONE DEL COMPRENSORIO.

Il comprensorio interessato alla produzione del "Canestrato pugliese" é costituito dal tenimento dei comuni di Altamura, Gravina di Puglia, Poggiorsini, Spinazzola, Minervino Murge, Andria, Corato, Ruvo di Puglia, Terlizzi, Bitonto, Toritto, Grumo Appula, tutti dislocati nella fascia premurgiana e murgiana della provincia di Bari.

Il comprensorio é delimitabile a nord della linea di confine tra il tenimento di Canosa di Puglia da una parte e quelli di Minervino Murge e Andria dall'altra; segue verso sud-est una linea coincidente con il confine della Comunità Montana della Murgia Nord-Occidentale, lungo la quota di m. 250-300 circa s/m sino all'incrocio con la delimitazione tra il territorio di Corato e quello di Ruvo di Puglia, segue questa delimitazione verso il mare sempre a quota m. 250-300 circa s/m, sino alla statate n. 170, quindi taglia lungo la masseria Fazzadro, Serra petrullo, Alfieri; quindi nel territorio di Terlizzi lungo le masserie Mazzone, Paragine, raggiunge il confine con il tenimento di Bitonto; dapprima segue il confine stesso, poi, in corrispondenza della contrada Monteleone, taglia il tenimento di Bitonto e raggiunge la strada Cassano- Ruvo di P glia; segue il confine con il tenimento di Grumo Appula sino al confine con il territorio di Cassano Murge. Continua poi lungo il confine del tenimento di Santeramo in Colle, e quindi lungo il confine con la regione Basilicata sino a località Lama Caprara, da dove taglia il

tenimento di Minervino Murge e raggiunge il confine Canosa-Minervino.

La zona così delimitata, con una altitudine variabile da 250 a 700 m. s/m, é circoscritta e resa evidente sulla carta 1:100.000 allegata.

I capi ovini e caprini in produzione attualmente allevati nella zona indicata corrispondono a circa 90.000, con una produzione media annua globale di hl. 26.000 di latte. Si calcola che 23.000 hl. siano destinati alla preparazione del "Canestrato pugliese", con una produzione annua media di q. 4000 circa di formaggio stagionato.

L'AMBIENTE DELLA ZONA DI PRODUZIONE.

I terreni della provincia di Bari risultano variamente accidentati. La parte pianeggiante costituisce una fascia litoranea di varia profondità; al di là di questa si ha una zona collinare premurgiana con variazioni altimetriche sino a quota 200+300 m. s/m; una fascia interna, che fa da confine con la regione Basilicata, costituisce l'alta murgia, che si eleva sino a un massimo di m. 700 circa.

Una notevole parte della premurgia e dell'alta murgia barese é compresa nei territori dei comuni di Bitonto, Corato, Altamura, Gravina di Puglia, Spinazzola, Minervino Murge, Andria, Ruvo di Puglia, Terlizzi, Toritto, Poggiorsini, Grumo Apoula.

In queste zone murgiane le precipitazioni risultano scarse e mal distribuite: si registrano in media circa 550 mm. di pioggia all'anno, concentrata nel periodo autunno-invernale, spesso con nubifragi violenti e di breve durata. Di una certa frequenza ma di modesta entità le precipitazioni nevose. In media si considerano 85-95 giorni piovosi o nevosi in un anno.

Le temperature medie variano con il variare dell'altitudine; si passa da valori di 5-8°C durante l'inverno a 13-15°C nei periodi autunnale e primaverile, per giungere a 24-25 °C nel corso dell'estate.

Nella zona sono presenti in grande prevalenza terreni marginali, con strato terroso in genere modesto, talvolta di qualche centimetro, e che lascia qua e là affiorare la roccia sottostante calcarea. Si tratta di "terre rosse", ricche in materiali argillosi, dotate di discrete quantità di potassio, ma scarse di fosforo, di calcio assimilabile e sostanza organica. Solo sul fondo delle doline, fra i grandi pianori, compaiono piccole oasi di terreno più profondo per accumulo in seguito a dilavamento delle pendici circostanti. Qui i pascoli naturali si susseguono a distesa, inframezzati soltanto da piccoli appezzamenti di terreno coltivato, e sono di tipo nudo o cespuglioso, raramente arborati.

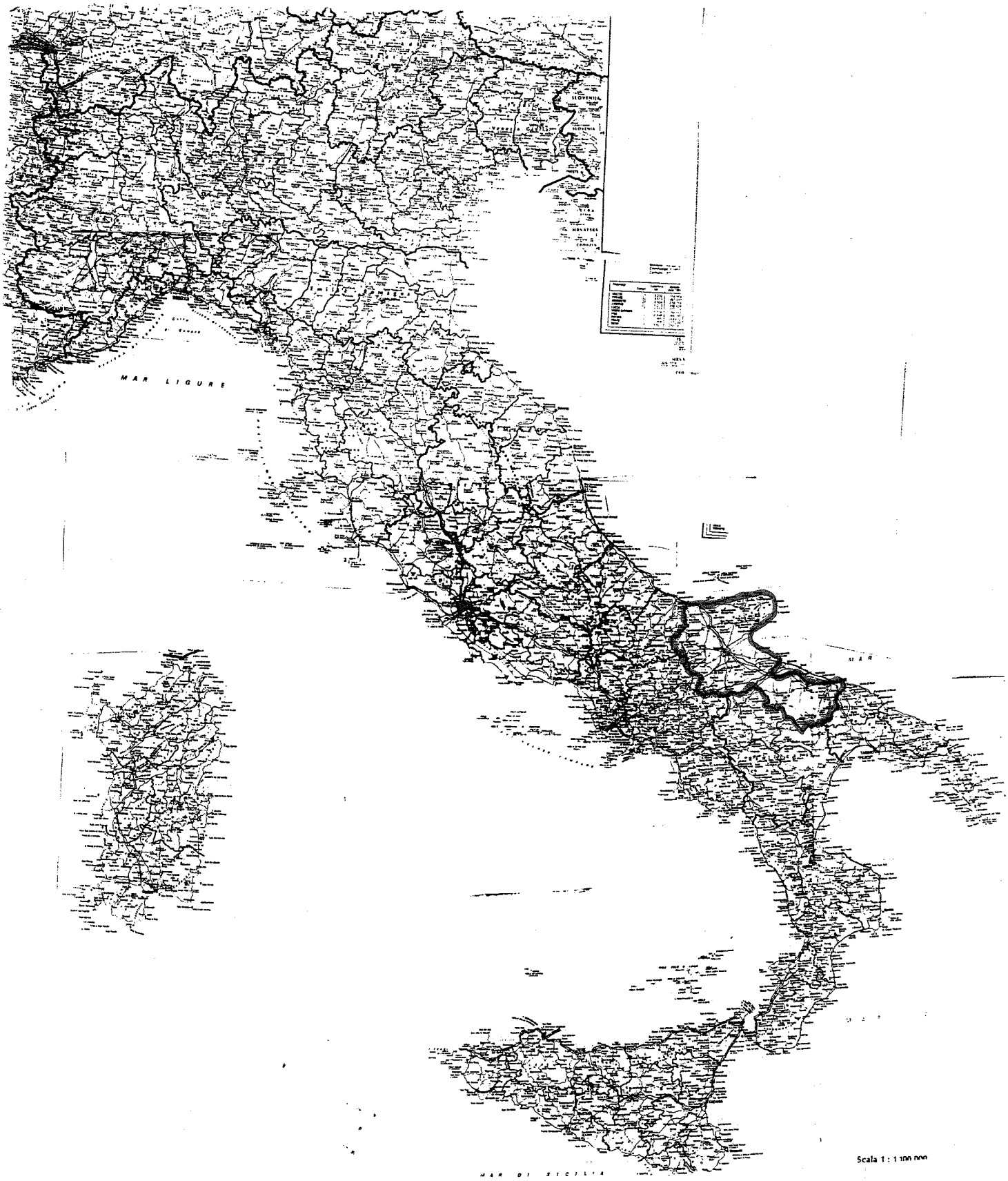
Gli arbusti e i cespugli sono alquanto distanziati tra loro: si trovano specie sempre verdi, ma più frequenti quelle caducifolie. Le specie cespugliose inermi offrono foraggio quando sono tenere; caratteristico il timo e il lentisco. Tra le piante che costituiscono la cotica erbosa, quasi continua, vanno ricordate per la loro frequenza e/o interesse per l'alimentazione animale: Asphedelus aestivus, Urginea maritima, Ferula communis, alcune Plantago, alcune Leguminosae, ed ancora Avena fatua, Poa bulbosa, Bromus sterilis, Dactylis glomerata, Campanula erinus, Papaver rhoeas, Alcune Medicago, Cichorium intybus, Alyssum campestre, Ranunculus bullatus, alcuni Trifolium (1).

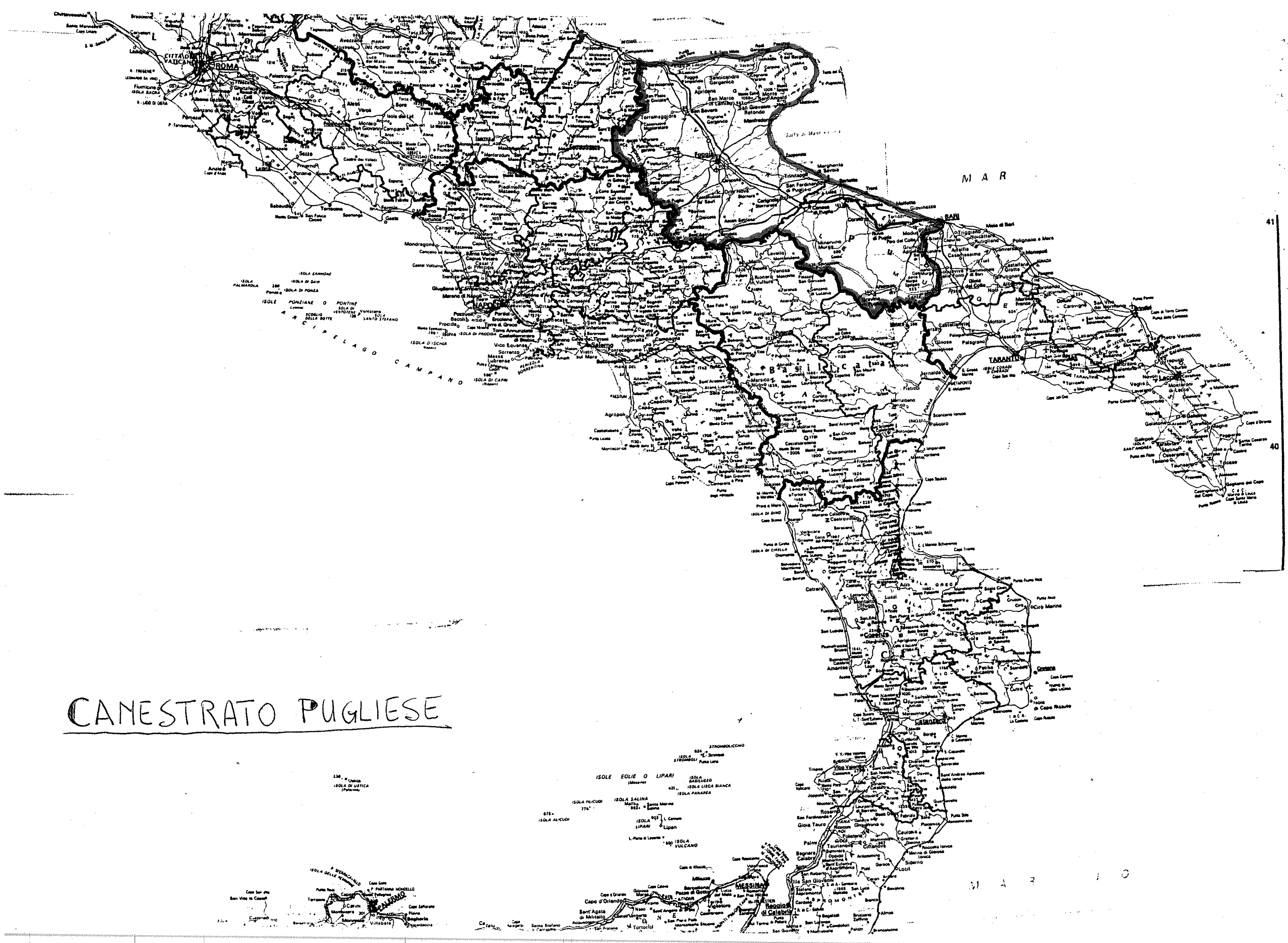
L'influenza esercitata dalle specie vegetali che costituiscono i pascoli naturali della zona era già nota nei primordi di questo secolo quando si scriveva: " l'azione benefica del timo e delle altre labiate che si trovano piuttosto abbondantemente nei nostri pascoli,nel rendere sommamente pregevole la qualità del latte, é dimostrata dal fatto che, nella stessa zona, si hanno qualità di latte molto differenti e meno pregevoli dagli animali non allevati nei pascoli murgiosi" (2). Molto prima ancora si scriveva: "la condizione delle nostre pecore di puglia é relativa alla qualità del pascolo. Le vaste campagne della Puglia somministrano nell'inverno i pascoli naturali, i migliori che abbiamo per questi animali" (3).



ITALIA
LIGURIAN SEA
TYRRHENIAN SEA
ADRIATIC SEA
IONIAN
GULF OF VENICE
GULF OF TARANTO
STRAIT OF OTRANTO
SICILIAN CHANNEL
ÖSTERREICH
SALZBURG
STEIERMARK
KÄRNTEN
SLOVENIJA
HRVAT
BOSNA-H
JUG
PIEMONTE
LOMBARDIA
TRENTINO-ALTO ADIGE
VENETO
FRIULI-VENEZIA GIULIA
LIGURIA
EMILIA-ROMAGNA
TOSCANA
UMBRIA
MARCHE
LAZIO
ABRUZZI
MOLISE
CAMPANIA
PUGLIA
BASILICATA
CALABRIA
SICILIA
CORSE
HAUTE CORSE
CORSE DU SUD
HAUTES-ALPES
ALPES-DE-HAUTE-PROVENCE
ALPES-MARITIMES
MONACO
SAN MARINO
Torino
Milano
Genova
Venezia
Trieste
Bologna
Firenze
Roma
Napoli
Bari
Foggia
Potenza
Taranto
Brindisi
Lecce
Cosenza
Catanzaro
Reggio di Calabria
Palermo
Trapani
Agrigento
Caltanissetta
Enna
Catania
Messina
Siracusa
Ragusa
Ajaccio
Bastia
Ljubljana
Zagreb
Klagenfurt
Salzburg
Innsbruck
Kérkyra

CANESTRATO PUGLIESE





CANESTRATO PUGLIESE