Canestrato di capra dei Basilischi



Descrizione

Il **Canestrato di Capra dei Basilischi** è un formaggio che affonda le sue radici in una storia millenaria, posizionandosi tra le più antiche espressioni della tradizione casearia italiana. La sua origine risale al IV secolo a.C., quando gli Enotri, antichi abitanti dediti alla pastorizia e all'agricoltura, trasformavano il latte in tipici canestri di giunco, da cui il formaggio prende il nome.

L'area di produzione di questo canestrato caprino si estende attraverso il Sud Italia, privilegiando in particolare le zone interne più marginali, caratterizzate da pascoli impervi e non idonei all'allevamento bovino. Questi territori, ideali per la capra, sono valorizzati al meglio, come avviene nell'entroterra lucano tra la Val d'Agri e la Val Basento. È proprio in questa regione, ricca di biodiversità e tradizioni pastorali, che Guffanti seleziona le migliori partite di Canestrato di Capra, garantendone l'eccellenza e l'autenticità. Risalente già nel IV secolo A.C. , gli enotri, pastori e agricoltori trasformavano il latte in tipici canestri di giunco, da lì il nome.

L'area di produzione comprende il meridione, ma ancor più le aree marginali interne con pascoli non adatti ai bovini, pascoli valorizzati dalle capre, come nell'entroterra lucano tra la Val d'Agri e la Val Basento ed è qui che Luigi Guffanti seleziona il miglior canestrato di capra.
[guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Basilicata

Origine Latte



Aspetto

Crosta: di colore giallo paglierino intenso

Pasta: compatta, solubile, bianca leggermente paglierina a stagionatura avanzata, con rare occhiature di piccole dimensioni

Sapore

Delicato tipico di capra e leggermente mandorlaceo e piccante.

Abbinamenti

Vini bianchi corposi dal sapore asciutto armonico

Specifiche tecniche

- **Latte:** caprino, crudo, intero
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** pressata
- **Salatura:** a secco
- **Stagionatura:** minimo trenta giorni
- **Produzione:** annuale
- **Grassi:** 27% 29% Mgss
- **Peso:** 1.5-5 kg
- **Diametro:** diametro 20-25 cm, h 10-15
- **Produttori:** caseifici della valle dell’Agri
- **Codice Forma:** 2200015
- **Codice tagliato:** 2200017