

Gusto Italiano



Canestrato Pugliese DOP



La DOP Canestrato Pugliese è riservata al formaggio stagionato a pasta dura e non cotta che si ottiene esclusivamente dal latte di pecora. Gli ovini sono alimentati con foraggi verdi o affienati provenienti dai pascoli naturali della zona.

Caratteristiche qualitative

Il Canestrato Pugliese ha una forma cilindrica a facce piane (di diametro da 25 a 34 cm), con uno scalzo leggermente convesso di altezza variabile tra 10 e 14 cm. Presenta una crosta rugosa, trattata con una miscela di aceto e olio di oliva, di colore marrone. All'interno la pasta è di colore giallo paglierino, ma può variare in base alla stagionatura del prodotto. Il peso di ogni forma può variare dai 7 kg ai 14 kg. La stagionatura dura dai 2 ai 10 mesi.

Gusto Italiano



Pane di Altamura DOP



Il Pane di Altamura DOP è un pane che si ottiene dal rimacinato di semola di grano duro, ricavato dalla macinazione di grani duri delle varietà «appulo», «arcangelo», «duilio» e «simeto» prodotte nei dei Comuni di Altamura, Gravina di Puglia, Poggiorsini, Spinazzola e Minervino Murge, con l'impasto di lievito madre o pasta acida, sale marino e acqua. Quando è immesso al consumo, il Pane di Altamura si presenta come una pagnotta dal peso non inferiore a 0,5 kg e la tradizionale forma accavallata denominata "U skuanète" o senza accavallature denominata "a cappidde de prèvete". L'interno del prodotto ha un'umidità inferiore al 33% e presenta una mollica ad alveolazione omogenea.

Metodo di produzione

Il procedimento di panificazione del Pane di Altamura è descritto nel dettaglio nel disciplinare di produzione. Gli ingredienti utilizzati sono il lievito madre, ottenuto con tre rinnovi, la semola di grano duro, il sale marino e l'acqua con temperatura a 18 °C. Gli ingredienti vengono impastati per 20 minuti e lasciati lievitare per altri 90 minuti.

Successivamente, il pane viene inserito nel forno e lasciato cuocere a forno aperto per 15 minuti. Una volta chiuso il forno, il prodotto viene lasciato cuocere per altri 45 minuti. Quando la pagnotta è cotta, il forno viene aperto per lasciare uscire il vapore ed il pane viene poi sfornato con delle pale di legno.

Tipologia di confezionamento

Per agevolare i consumatori all'acquisto del prodotto, il Pane di Altamura è immesso al consumo con un'etichetta nella quale viene inserito l'elenco degli ingredienti, la ditta di produzione e la data di scadenza. Quando la pagnotta è senza involucro presenta il bollino che riporta la DOP "Pane di Altamura", la dicitura DOP e denominazione di origine protetta e il simbolo europeo delle DOP.

Gusto Italiano



Carciofo Brindisino IGP



Il Carciofo Brindisino IGP è un ortaggio della specie "Cynara cardunculus subsp scolymus (L.) Hayek" dell'ecotipo "Carciofo Brindisino". Quando è immesso al consumo, il carciofo ha il capolino cilindrico, un'altezza di 8 cm e un diametro di 6 cm. La consistenza è compatta e le brattee esterne sono verdi con sfumature viola.

Metodo di coltivazione

La metodologia di coltivazione del Carciofo Brindisino è ampiamente descritta all'articolo 5 del medesimo disciplinare. La coltivazione ha un ciclo biennale e quella del carciofo è alternata con colture miglioratrici, da rinnovo o seminativi. La raccolta dei carciofi si svolge a mano tagliando il gambo ad una lunghezza non superiore a 10 cm. Il carciofo è un prodotto ad alta conservabilità e, dopo la raccolta, è conservato in luoghi freschi per non alterare le sue caratteristiche organolettiche.

Legame tra il prodotto e il territorio

L'alta reputazione del Carciofo Brindisino è favorita da tre elementi: il terreno ricco di potassio, il clima mite e la tradizionale coltivazione tramandata da padre in figlio. Le fonti storiche narrano che la coltivazione e lavorazione del carciofo nella zona di Brindisi è iniziata già nel 1730 e oggi è il protagonista indiscusso dei piatti della tradizione locale.