

Generalità	Pallone di Gravina			
Presentazione	<p><b>Pallone di Gravina</b> I caseifici di Gravina attingono latte vaccino – un tempo di vacca Podolica – dal bacino dell’Alta Murgia, uno dei migliori dell’Italia meridionale, e producono specialità uniche, come il <i>Pallone</i>. Pochi caseifici di Gravina lo producono ancora e gli allevamenti che garantiscono una produzione costante di latte di qualità adatto alla lavorazione a crudo sono rari. È un formaggio a pasta cruda, filata, semidura o dura, prodotto esclusivamente con latte vaccino intero e crudo, a stagionatura medio-breve (fino a 4 mesi) e medio-lunga (oltre 4 mesi). Ha forma sferica, come un pallone (sostanzialmente un caciocavallo senza testina e dalla forma tondeggiante), che si produce da gennaio a marzo; di peso variabile da 1,00 a 10,00 Kg. La pasta è di colore giallo paglierino, tendente al giallo con la stagionatura, di consistenza uniforme, leggermente occhiata. A secondo della stagionatura vede evolvere i sapori da semplici, del latte fresco, a complessi (importante il ruolo dell’alimentazione naturale al pascolo sull’Altipiano della Murgia). È un formaggio da tavola, usato come componente di taglieri, oppure come secondo piatto, grigliato. Può entrare nella preparazione di primi piatti che prevedono mantecatura con formaggio. L’abbinamento territoriale è con vini rossi non troppo invecchiati e non troppo tannici (Negroamaro, Primitivo, ...).</p>			
Riconoscimenti	PAT Regione Puglia			
Produzione	Nazione	Italia		
	Regione	Puglia e Basilicata		
	Province-Zona	<p>Regione <b>Puglia</b> Province di <b>Bari, Barletta-Andria-Trani, Taranto</b>: comuni di Gravina in Puglia, Altamura, Santeramo in Colle, Laterza, Noci, Putignano, Poggiorsini, Spinazzola, Minervino Murge, Canosa di Puglia, Ruvo di Puglia, Corato</p> <p>Regione <b>Basilicata</b> Provincia di <b>Matera</b>: nei comuni di Matera, Irsina, Palazzo San Gervasio, Genzano di Lucania, Oppido Lucano, Grottole, Grassano, Tricarico</p>		
	Tipologie	<p>Conosciuto localmente anche col nome: “<b>Palloun</b>”</p> <table border="1" data-bbox="598 996 1476 1048"> <tr> <td data-bbox="598 996 1045 1048"><b>Semistagionato</b></td> <td data-bbox="1045 996 1476 1048"><b>Stagionato</b></td> </tr> </table>		<b>Semistagionato</b>
<b>Semistagionato</b>	<b>Stagionato</b>			
Allevamento	Tipo	Vacche allevate allo stato semi-brado nei pascoli della zona della Murgia barese		
	Alimentazione	n.d.		
Storia	<p>Il nome deriva dalla forma caratteristica di un pallone.</p> <p>La lavorazione di questo formaggio vaccino a pasta dura filata risale all’epoca della transumanza, quando lungo i tratturi pugliesi transitavano armenti e greggi di migliaia di capi. Gravina nei secoli passati era una delle stazioni di sosta più importanti sul tratturo Bradanico-Tarantino (che va da Melfi a Castellaneta) e vanta un’importante tradizione casearia.</p> <p>Pochi caseifici di Gravina lo producono ancora e gli allevamenti che garantiscono una produzione costante di latte di qualità adatto alla lavorazione a crudo sono rari.</p> <p>Per questo formaggio Slow Food ha istituito un Presidio, sostenuto dal <b>Parco Nazionale dell’Alta Murgia</b>, che vuole ridare slancio alla produzione del tipico <b>Pallone Gravinese</b> che ultimamente era parecchio calata a favore di quello <b>Materano</b>, favorendo allo stesso tempo la lavorazione a latte crudo e l’utilizzo di fermenti autoctoni. Solo così si possono ottenere formaggi adatti a una stagionatura prolungata, mentre oggi si tende ad offrire al mercato un Pallone da consumare giovane, meno caratterizzato dal punto di vista organolettico. Un Pallone stagionato almeno tre mesi è inoltre il tramite per dare valore alla produzione di latte dell’Alta Murgia, che vanta ancora mandrie semibrade, pascoli unici per varietà e ricchezza di erbe, tradizioni antichissime.</p> <p>Il processo di produzione è simile a quello impiegato per le varie paste filate, con alcune variazioni, e la tradizionalità del prodotto è assicurata dalla costanza del metodo produttivo utilizzato per un tempo superiore ai 25 anni.</p> <p><b>Riferimenti Bibliografici:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Achille Bruni, “<i>La Nuova Enciclopedia Agraria ... ossia raccolta delle migliori monografie su terreni, piante ... economia rurale</i>”, Regia universita’ di Napoli, 1859, (alle pagg. 120–121 il Pallone è descritto come un “caciocavallo senza testa”)</li> <li>- Riccardo di Corato, “451 formaggi d’Italia”, Sonzogno, 1977, (Pallone di Gravina a pag.115)</li> <li>- a cura di Davide Paolini, “<i>Universale volume n. 34 prodotti tipici d’Italia</i>”, 2005, (Pallone di Gravina a pag. 308)</li> <li>- A supporto dei precedenti documenti storici vi è un lavoro svolto dal <i>Consorzio Operatori Agro alimentare della MURGIA di Gravina in Puglia</i> che, associando decine di operatori del settore, ha studiato e sperimentato il metodo di lavorazione storico. Ne è risultato un disciplinare che porta la firma dei più esperti maestri casari di Gravina. Questo disciplinare è stato deliberato all’unanimità dal Consiglio di Amministrazione il 28 novembre 2009</li> </ul>			

Descrizione		Pallone di Gravina	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Intero, Crudo	
	Temperatura Cagliata	Semicotto	
	Umidità pasta	Semiduro	Duro
	Tecnologia	Pasta filata	
	Stagionatura	Semistagionato	Stagionato
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Sferico	
	Facce Dimensioni (cm)	n.a. Ø 18÷30 cm (a metà della forma)	
	Scalzo Dimensioni (cm)	n.a. n.a.	
Peso	Kg	1,0÷10,0	
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita	
	Aspetto	Liscia	
	Colore	Giallo paglierino (più o meno intenso a seconda della stagionatura) Con il tempo possono evidenziarsi macchie brunastre, legate a proliferazione fungina, che restano anche dopo il lavaggio	Giallo ambrato (più o meno intenso a seconda della stagionatura) Con il tempo possono evidenziarsi macchie brunastre, legate a proliferazione fungina, che restano anche dopo il lavaggio
	Spessore	Sottile ÷ Medio	Medio
	Consistenza	Elastica ÷ Leggermente dura	Abbastanza dura ÷ Dura
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Giallo paglierino, più o meno intenso, a seconda dell'alimentazione del bestiame e della stagionatura	
	Struttura	Compatta, Elastica, Abbastanza Dura	Compatta, Dura, Sfogliata
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Rada Irregolare Piccola Non uniforme	
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Medie	
	Riconoscimenti	Lattico acido (cagliata acida), Lattico cotto (burro fuso), fieno, Animale (vacca)	Lattico cotto (burro fuso), Fieno, Frutta secca, Animale (vacca, brodo di carne), Fungo
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce <i>medio</i> , Salato <i>medio-basso</i> , Acido <i>basso</i>	Dolce <i>medio-basso</i> , Salato <i>medio</i>
Sensazioni Trigeminali		Pungente	Piccante (nel prodotto molto stagionato)

<b>Struttura (in bocca)</b>		Elastico, Solubile <i>medio</i>	Duro, Solubile, Friabile, Sfogliato (nel prodotto molto stagionato)
<b>Principali caratteristiche chimico-fisiche</b>	<b>Grasso (% s.s.)</b>	45 – Formaggio Grasso	
	<b>Acqua (%)</b>	30÷40	

<b>Utilizzo</b>		<b>Pallone di Gravina</b>	
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	Formaggio da tavola, usato come componente di taglieri, oppure come secondo piatto, grigliato	
	<b>In cucina</b>	Può entrare nella preparazione di primi piatti che prevedono mantecatura con formaggio	
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	L'abbinamento territoriale è con vini rossi non troppo invecchiati e non troppo tannici (Negroamaro, Primitivo, ...)	
	<b>Miele / Confetture</b>		
	<b>Verdure</b>		
	<b>Pane</b>	Pane di Altamura, o di Matera	

<b>Produzione</b>		<b>Pallone di Gravina</b>			
<b>Periodo produzione</b>		Tutto l'anno.			
<b>Materia prima:</b> • Latte • Sale	<b>Lattifere</b>	<b>Vacca</b>	<b>Pecora</b>	<b>Capra</b>	<b>Bufala</b>
	<b>% q.tà</b>	100			
	<b>Provenienza</b>	Da vacche allevate allo stato semi-brado			
	<b>Munte</b>	Una o Due mungiture giornaliere			
	<b>Trattamenti Fisici</b>	Intero			
	<b>Trattamenti Termici</b>	Crudo			
	<b>Aggiunte</b>	Siero-innesto aziendale			
<b>Coagulazione</b>	<b>Preparazione</b>	Il latte è posto in caldaie di acciaio, e scaldato fino alla temperatura di coagulazione. Raggiunta la temperatura di coagulazione desiderata si aggiungono l'innesto e il caglio			
	<b>Temperatura</b>	38÷39 °C			
	<b>Tempo</b>	35÷40 min, seguito da 10 minuti di sosta per il rassodamento della cagliata			
	<b>Tipo di caglio</b>	Vitello, o Capretto			
<b>Rottura coagulo</b>	<b>Dimensione</b>	A "cece"		A "cariosside di grano"	
		Con spino di legno o di acciaio ( <i>ruotolo</i> ) Il coagulo viene lasciato compattare sotto-siero per un tempo di 10÷20 minuti			
<b>Cottura</b>		40÷42 °C ( <b>semicottura</b> ), per pochi minuti			
<b>Maturazione</b>		Estrazione manuale della cagliata Sosta fino a 24 ore sui tavoli per l'acidificazione ( <i>speroli</i> ), a seconda della temperatura ambientale e delle caratteristiche del latte			
<b>Filatura</b>		Trinciatura manuale della cagliata Filatura, esclusivamente manuale, con acqua a 85÷90 °C, utilizzando un bastone di legno ( <i>stecca</i> ), sollevando e tirando continuamente la pasta, fino a ottenere un impasto omogeneo, lucido ed elastico, di consistenza idonea per essere formato			

<b>Formatura</b> <b>Trattamenti forma</b>		<p>La massa caseosa viene modellata a mano fino a formare una sorta di grossa palla  Una volta raggiunta la forma desiderata, il prodotto viene immerso in acqua fredda a 10÷15 °C, per 30÷60 minuti, per consolidarne la struttura</p> <p>Segue la salatura che avviene per immersione in salamoia satura a 10÷15 °C, per un tempo variabile di 8÷12 ore/kg, a seconda del livello di sapidità desiderato</p> <p>Dopo la salatura, il Pallone viene tenuto per 3÷4 giorni ad asciugare, quindi passa nei locali di stagionatura</p>	
<b>Stagionatura</b>	<b>Tempo minimo</b>	1 ÷ 4 mesi	4 ÷ 12 mesi Il prodotto è esente da una scadenza prestabilita in quanto, se ben conservato, si indurisce e impiezosendosi può essere utilizzato anche grattugiato
	<b>°C - UR%</b>	Locali interrati, freschi e ventilati, a 12÷14 °C e 75÷80 % UR Se stagionato in grotte calcaree (con pareti di tufo) l'umidità è più elevata (90÷95 %UR)	
	<b>Cura forma</b>	Durante la stagionatura le forme vengono appese a travi o bastoni dopo essere state "ingabbiate" dentro un intreccio di cordicelle, o inserite in retine Normalmente non viene effettuato alcun intervento tranne il lavaggio, prima della vendita, per la rimozione della muffa superficiale	
<b>Nota</b>	E' un <b>Presidio Slow Food</b>		

μπ

