

Generalità		Provola di vacca (semplice e affumicata)	
Presentazione	<b>Provola di vacca (semplice e affumicata)</b> Formaggio grasso, a pasta dura, crudo o semicotto, filato, fresca o semistagionata, ottenuto da latte di vacca intero, crudo o pastorizzato, con stagionatura tradizionale di 30÷180 giorni. Viene anche commercializzato freschissimo, nella tipologia <b>"primo sale"</b> , dal giorno successivo alla produzione, consumato fresco, in alternativa alla Mozzarella, della quale conserva la tradizionale pasta filata. Può essere affumicato con fumo liquido o fumo di paglia (tradizionale). Si presenta nella tradizionale forma ovoidale, di dimensioni variabili e con peso di 2÷3 Kg. La superficie è costituita da una "pelle" sottile, morbida e di colore bianco (nel tipo "primo sale"), o giallo paglierino chiaro, piuttosto secca, che dopo l'affumicatura diventa più scura. La pasta è di colore bianco o bianco crema, abbastanza dura, compatta e senza occhiature. Al palato rivela un sapore da dolce fino a leggermente salato e piccante nelle forme stagionate, con riconoscimenti di latte fresco, lattico cotto e di affumicato. In tavola si degusta in purezza, o in insalate di verdura fresca; in cucina è utilizzato per piatti tipici, caldi, che richiedono un formaggio filante. Si abbina con vini bianchi del territorio, secchi, leggeri o di medio corpo, anche leggermente aromatici.		
Riconoscimenti	PAT Regione Lazio		
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Lazio	
	Province-Zona	Province di <b>Frosinone, Latina, Rieti, Roma Capitale, Viterbo</b> : intero territorio della regione	
	Tipologie	<b>Semplice</b>	<b>Affumicata</b>
Allevamento	Tipo	Allevamento di vacche di razze varie, stanziate nella zona	
	Alimentazione	Essenze vegetali presenti negli allevamenti	
Storia	Prodotto afferente alla storica produzione di paste filate dure, con particolare riferimento alla produzione del sud del Lazio		

Descrizione		Provola di vacca (semplice e affumicata)	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Intero, Crudo o Pastorizzato	
	Temperatura Cagliata	Crudo, Semicotto	
	Umidità pasta	Duro	
	Tecnologia	Filato	Filato, Affumicato
	Stagionatura	Fresco, Semistagionato	
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	A forma "ovoidale", tradizionale	
	Facce Dimensioni (cm)	n.a. Ø variabile	
	Scalzo Dimensioni (cm)	Lunghezza variabile	
Peso	Kg	2,0÷3,0	
Aspetto esterno	Tipo	Pulita	

<b>(Crosta)</b>	<b>Aspetto</b>	Liscia	
	<b>Colore</b>	Bianca, o Giallo paglierino	Giallo paglierino intenso, Ocra
	<b>Spessore</b>	Assente, Sottile	Leggermente spessa
	<b>Consistenza</b>	Abbastanza Secca, Abbastanza Dura	Dura
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Bianco o Paglierino chiaro	
	<b>Struttura</b>	Compatta	
	<b>Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione</b>	Assente	
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Intensità e Persistenza</b>	Bassa, Medio-bassa	Media, Medio-alta
	<b>Riconoscimenti</b>	Lattico fresco ÷ Lattico cotto, Burro	Affumicato, Lattico cotto
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato Acido, Amaro</b>	Dolce ÷ Leggermente Salato	Salato
<b>Sensazioni Trigeminali</b>		Piccante (nelle forme più stagionate)	
<b>Struttura (in bocca)</b>		Leggermente duro, Poco solubile, Fibroso (più o meno secondo stagionatura),	Duro, Poco solubile, Fibroso, Leggermente mantecato
<b>Grasso (% s.s.)</b>		n.d. - Formaggio grasso	

<b>Utilizzo</b>		<b>Provola di vacca (semplice e affumicata)</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	Si degusta in purezza, o in insalate di verdura fresca
	<b>In cucina</b>	Usato in cucina per piatti tipici, caldi, che richiedono un formaggio filante
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Si abbina ben con vini bianchi del territorio, secchi, leggeri o di medio corpo, anche leggermente aromatici
	<b>Pane</b>	Casereccio

<b>Produzione</b>		<b>Provola di vacca (semplice e affumicata)</b>			
<b>Periodo produzione</b>		Prodotto tutto l'anno			
<b>Materia prima:</b> • Latte • Sale	<b>Lattifere</b>	<b>Vacca</b>	<b>Pecora</b>	<b>Capra</b>	<b>Bufala</b>
		100			
	<b>n° Munte, Provenienza</b>	Latte di due mungiture, da allevamento al pascolo, refrigerato a 4 °C. Zona di Latina (LT), Amatrice (RI) Latte di due mungiture proveniente da stalla o allevamento, di cui solo la frazione serale viene refrigerata. Zona di Civita Castellana (VT)			
	<b>Trattamenti Fisici</b>	Intero			
	<b>Trattamenti Termici</b>	Latte crudo. Zona di Latina (LT) Latte pastorizzato a 65÷70 °C per 15 secondi. Zona di Civita Castellana (VT), Amatrice (RI)			
<b>Aggiunte</b>	Fermenti termofili (del latte bollito la sera, per un'ora a 35 °C), inseriti a 37 °C. Zona di Civita Castellana (VT) Fermenti termofili o mesofili (per produzione di prodotto "stagionato"), inseriti a 40÷42 °C. Zona di Amatrice (RI)				

		Latto-innesto, ottenuto da latte acidificato in frigo per 2 giorni, inserito a 38 °C. Zona di Latina
	<b>Preparazione</b>	Il latte delle munte, filtrato "a telo" eventuali aggiunte batteriche, alle temperature indicate e portato a temperatura di coagulazione
<b>Coagulazione</b>	<b>Temperatura</b> <b>Tempo di presa</b> <b>Tipo di caglio</b>	40÷42 °C, tempo di presa di 30 minuti, con caglio liquido di vitello. Zona di Amatrice (RI) 38 °C, unitamente al latte-innesto, tempo di presa di 10 minuti, con caglio liquido di vitello. Zona di Latina 35÷36 °C, tempo di presa di 30 minuti, con caglio in pasta di capretto. Zona di Civita Castellana (VT)
<b>Trattamento coagulo-</b>	<b>N° Rotture e Dimensione</b>	Una rottura, con dimensioni del coagulo a "cece". Zona di Amatrice (RI) Una rottura, con dimensioni del coagulo a "nocciola". Zona di Civita Castellana (VT) Una rottura, con dimensioni del coagulo a "nocciola". Zona di Latina
	<b>Cottura del coagulo</b>	Nessuna cottura. Zona di Latina Per il tempo necessario per raggiungere 46 °C, seguita da una sosta di 10÷15 minuti. Zona di Civita Castellana (VT) Per il tempo necessario per raggiungere 45 °C. Zona di Amatrice (RI)
	<b>Maturazione della cagliata</b>	Per 3 ore, sotto siero. Zona di Amatrice (RI) Per 3÷5 ore, sotto siero. Zona di Latina Per 2÷3 ore, su tavolo, a temperatura ambiente. Zona di Civita Castellana (VT)
	<b>Filatura</b>	In acqua a 80÷85 °C, in mastelle di legno. Zona di Civita Castellana (VT) In acqua calda fino a raggiungimento di pH 5,1÷5,2. Zona di Amatrice (RI) Fino a positività alla prova della filatura. Zona di Latina
	<b>Formatura</b>	Formazione manuale nella tradizionale forma ovoidale Rassodamento delle forme in acqua fredda per 6÷8 ore
<b>Trattamenti forma</b>	<b>Salatura</b>	In salamoia satura per 12 ore/Kg. Zona di Civita Castellana (VT) In salamoia satura per 8 ore/Kg. Zona di Amatrice (RI) In pasta durante la filatura (metodo tradizionale). Zona di Latina
	<b>Asciugatura</b>	Con telo in condizioni di lieve ventilazione. Zona di Civita Castellana (VT)
<b>Stagionatura</b>	<b>Tempo-°C- UR%</b>	1 giorno, in cella a 4 °C. Zona di Latina 30÷60 giorni, in cella ventilata, a 12 °C e 73 %UR. Zona di Amatrice (RI) 2÷60 giorni, in cella, alla temperatura di 11÷12 °C e 76÷77 %UR, con massaggio delle forme con olio. Zona di Civita Castellana (VT)
<b>Trattamenti precedenti commercializzazione</b>	<b>Affumicatura</b>	Con fumo liquido, o Fumo di paglia (come nella tradizione). Zone di Latina (LT), Amatrice (RI), Civita Castellana (VT)