

Generalità		Provola affumicata	
Presentazione	<p><b>Provola affumicata</b>            Formaggio grasso, fresco o semistagionato, a pasta filata semidura, prodotto tutto l'anno nell'intera regione campana, con latte intero e crudo di vacche di razze meticce (in passato di razza <i>podolica</i>) con una maturazione di 2-3 giorni, oppure una stagionatura fino a 5 mesi. La tecnologia di produzione della provola è analoga a quella della mozzarella: l'unica differenza riguarda la fase di filatura che viene condotta manualmente cercando di assorbire la minore quantità di acqua per ottenere una pasta più consistente e compatta, prolungando l'operazione di filatura e modellando a mano la pasta in forme sferoidali. Anticamente l'affumicatura veniva effettuata esclusivamente per conservare più a lungo il formaggio, ma oggi ha un valore esclusivamente sensoriale ed è ottenuta esponendo all'azione del fumo ottenuto dalla combustione di paglia, per circa 10 minuti, a 40÷50 °C, le forme legate al centro con un filo di rafia. L'affumicatura dona al prodotto, che naturalmente ha sensazioni molto leggere e delicate, un odore/aroma più intenso ed aromatico. Si presenta con forma sferica irregolare (ovoidale), di dimensioni variabili e con peso di circa 0,5 Kg. La superficie è costituita da una "pelle" sottile, morbida e di colore giallo paglierino fino a pochi giorni dalla produzione, o da una "buccia" ocra-rossiccio, piuttosto secca, al crescere della stagionatura. 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 affumicato, latte fresco o latte cotto. 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 rossi del territorio, di medio corpo, morbidi, leggermente caldi, anche leggermente aromatici.</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Campania	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Campania	
	Province-Zona	Province di <b>Napoli, Avellino, Benevento, Caserta, Salerno</b> : intero territorio della regione e in particolare nelle aree della valle del Volturno, Penisola Sorrentina, Vallo di Diano, Irpinia, Sannio, Matese	
	Tipologie	<b>Fresco</b>	<b>Stagionato</b>
Allevamento	Tipo	Allevamento semi-libero, Pascolo brado, Stalla Vacche di razze meticce (in passato di razza <i>podolica</i> )	
	Alimentazione	Pascolo estensivo naturale, o erba/fieno aziendali, con o senza integrazione	
Storia	<p>L'origine del termine "<i>provola</i>" risale alla parola "<i>pruvatura</i>" o "<i>pruvula</i>", cioè il campione di pasta che veniva immerso nell'acqua bollente per stabilire se la cagliata era pronta per la filatura</p> <p>Tradizionalmente veniva spesso offerto, con un pezzo di pane, ai religiosi che si recavano in processione presso il monastero di San Lorenzo in Capua (CE)</p> <p>E' la pasta filata campana più anticamente documentata, largamente rappresentata nei presepi napoletani del '600 nei quali, invece, compare raramente la Mozzarella che all'epoca era un formaggio di secondaria importanza</p> <p>Il prodotto è ampiamente conosciuto nell'area rilevata ed è sicuramente trasformato da almeno 25 anni, come accertato attraverso le testimonianze raccolte in zona.</p> <p>È stato dichiarato prodotto PAT e iscritto nell' "<i>Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Campania</i>"</p>		

Descrizione		Provola affumicata	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Intero, Crudo	
	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Semiduro	
	Tecnologia	Filato, Affumicato	

	<b>Stagionatura</b>	Freschissimo, Fresco	Semistagionato
	<b>Conten. Grasso</b>	Grasso	
<b>Geometria forma</b>	<b>Aspetto</b>	Sferico irregolare (ovoidale), o leggermente "strozzato" per la legatura delle forme durante l'affumicatura	
	<b>Facce</b> <b>Diametro (cm)</b>	n.a.	Variabile
	<b>Scalzo</b> <b>Lunghezza (cm)</b>	n.a.	n.d.
<b>Peso</b>	<b>Kg</b>	0,5	
<b>Aspetto esterno (Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	Pelle	Buccia
	<b>Aspetto</b>	Liscia	Leggermente rugosa
	<b>Colore</b>	Giallo paglierino	Ocra ÷ Rossiccio (secondo stagionatura)
	<b>Spessore</b>	Sottile	Leggermente spessa
	<b>Consistenza</b>	Morbida, Elastica	più o meno Secca (secondo stagionatura)
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Bianco latte	Giallo paglierino più o meno intenso (secondo stagionatura)
	<b>Struttura</b>	Morbida, Compatta, Elastica, Leggermente Fibrosa	Morbida÷Leggermente dura, Compatta, Leggermente Mantecata (secondo stagionatura)
	<b>Unghia/ Sottocrosta</b>	n.d.	
	<b>Occhiatura Forma, Dimensione, Distribuzione</b>	Assente	
	<b>Erborinatura</b>	n.a.	
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Intensità, Persistenza,</b>	Medie	Medio-elevate
	<b>Riconoscimenti, Retrogusto</b>	Fumo, Lattico fresco	Fumo, Lattico cotto
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato</b> <b>Acido, Amaro</b>	Armonico, Tendenzialmente Dolce	Armonico, Leggermente salato
<b>Sensazioni Trigeminali</b>			Evidenzia note piccanti dopo stagionatura prolungata
<b>Struttura (in bocca)</b>		Abbastanza tenera, Compatta, Abbastanza elastica, Leggermente Gommosa, Non adesiva, Poco solubile	Abbastanza tenera, Compatta, Non Adesiva, Mantecata e Solubile (più o meno, secondo stagionatura)
<b>Principali caratteristiche fisico-chimiche</b>	<b>Grasso (% s.s.)</b>	n.d. – Formaggio Grasso	
	<b>Umidità (%)</b>	n.d.	

<b>Utilizzo</b>		<b>Provola affumicata</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b> <b>In cucina</b>	In tavola si degusta in purezza, o con pane casereccio; In cucina viene impiegato per connotare paste o pizze
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Si abbina con vini rossi del territorio, di medio corpo, morbidi, leggermente caldi, anche leggermente aromatici

Produzione		Provola affumicata			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Allevamento semi-libero, Pascolo brado, Stalla			
	Munte	n.d.			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	Siero innesto della lavorazione precedente			
Coagulazione	Tipologia	Presamica			
	Preparazione	Al latte, messo in pentoloni di rame o acciaio e portato alla temperatura di coagulazione, vengono aggiunti i fermenti e il caglio			
	Temperatura	36-38 °C			
	Tempo	n.d.			
	Tipo di caglio	Vitello, Liquido			
Rottura coagulo	Dimensione	Rottura della cagliata fino alle dimensioni di un <i>pisello</i> ; la cagliata viene lasciata sedimentare sul fondo della caldaia per un breve periodo, poi si estrae il siero			
Cottura	°C – Tempo - Azione	n.a.			
Lavorazione "fuori caldaia"	Estrazione, Acidificazione, Filatura, Formatura, Salatura, Affumicatura	<p>Il coagulo, compattato con le mani, si taglia con un coltello e si lascia acidificare a temperatura ambiente</p> <p>Il raggiungimento della corretta acidificazione/maturazione si controlla effettuando, a brevi intervalli, ripetuti prelievi di campioni che vengono immersi in acqua bollente per verificare se si allungano in fibre elastiche, lunghe e resistenti, se cioè "filano"</p> <p>Il casaro, dopo aver mescolato energicamente la pasta con acqua a 80 °C in modo che diventi filante, ne preleva una quantità sufficiente per formare una specie di cordone appiattito da cui si prelevano i pezzi del peso desiderato</p> <p>Ogni pezzo viene plasmato con movimenti rapidi delle mani che comprimono la pasta in modo da avere una superficie esterna liscia, senza sfilature né pieghe e la parte interna senza vuoti. Ad ogni pezzo viene data la classica forma ovoidale</p> <p>La salatura si effettua in salamoia</p> <p>Le forme vengono successivamente introdotte in apposito locale ed esposte al fumo ottenuto dalla combustione di paglia umida, per circa 10 minuti, a 40-50 °C. A seconda delle attrezzature presenti, le forme possono essere legate al centro con un filo di rafia e sospese ad appositi ganci</p>			
Maturazione/ Stagionatura	Tempo °C - UR%	2-3 giorni (maturazione)		fino a 5 mesi (stagionatura)	
		Appoggiate su grate metalliche, in ambienti freschi e areati			
NOTE	<p style="text-align: center;"><b>REGIONE CAMPANIA</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Prodotti agro-alimentari tradizionali</b></p> <p><b>Riferimenti normativi</b> L. 283/62 - D.P.R. 327/80 - D.L.G.S. 155/97 - Circ. Min. Sanità n° 11/98 - D.L.G.S. 173/98 - D.M. 350/99 - D.L. 537/92 - D.M del 21/03/73 - D.L. 108 del 25/01/92</p> <p><b>Osservazione sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive</b></p> <p>Il prodotto deve la sua tradizionalità:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- alle produzioni che si effettuano nei caseifici annessi agli allevamenti in cui viene trasformato esclusivamente latte proveniente dalla stessa azienda di produzione;</li> <li>- alla produzione che avviene secondo metodi e tradizioni locali</li> <li>- alle caratteristiche qualitative e particolarità del gusto.</li> </ul>				