

Generalità		Provola affumicata di bufala	
Presentazione	<p><b>Provola affumicata di bufala</b>            Formaggio grasso, freschissimo o fresco, a pasta filata semidura, prodotto tutto l'anno nell'intera regione campana, con latte intero e crudo di bufale di razza <i>Bufalo Mediterraneo Italiano</i> con una maturazione di 2-3 giorni, oppure una breve stagionatura. 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 (globoidale), 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" ocracea-rossiccia, leggermente 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>Salerno</b> : nel area del Cilento	
	Tipologie	n.a.	
Allevamento	Tipo	Allevamento "confinato" (animali racchiusi in spazi limitati, tipico degli allevamenti intensivi e, per una parte del ciclo, dei semi estensivi. Ha il vantaggio di mantenere il bestiame sotto stretto controllo per quanto riguarda l'alimentazione, la riproduzione, le produzioni e l'aspetto igienico-sanitario) Bufale di razza <i>Bufalo Mediterraneo Italiano</i>	
	Alimentazione	Pascolo semi-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>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 di bufala	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Bufala	
	Trattamento latte	Intero, Crudo	
	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Semiduro	
	Tecnologia	Filato, Affumicato	
	Stagionatura	Freschissimo, Fresco	

	<b>Conten. Grasso</b>	Grasso
<b>Geometria forma</b>	<b>Aspetto</b>	Sferico irregolare (globoidale), o leggermente "strozzato" per la legatura delle forme durante l'affumicatura
	<b>Facce Diametro (cm)</b>	n.a. Variabile
	<b>Scalzo Lunghezza (cm)</b>	n.a. n.d.
<b>Peso</b>	<b>Kg</b>	0,5
<b>Aspetto esterno (Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	Pelle
	<b>Aspetto</b>	Liscia
	<b>Colore</b>	Giallo paglierino ÷ Ocra
	<b>Spessore</b>	Sottile
	<b>Consistenza</b>	Morbida, Elastica, o leggermente Secca
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Bianco latte ÷ Bianco-avorio
	<b>Struttura</b>	Morbida ÷ abbastanza Morbida, Compatta, più o meno Elastica, Leggermente Fibrosa ÷ 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>	Media Medio-elevata
	<b>Riconoscimenti, Retrogusto</b>	Fumo, Lattico (fresco o cotto, secondo stagionatura)
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato Acido, Amaro</b>	Armonico, Tendenzialmente Dolce
<b>Sensazioni Trigeminali</b>		n.a.
<b>Struttura (in bocca)</b>		Abbastanza tenera, Compatta, Abbastanza elastica, Non adesiva, Poco solubile
<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 di bufala</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola 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 di bufala			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	-	-	-	100
	Provenienza	Bufale "confinare"			
	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	35 °C			
	Tempo	n.d.			
	Tipo di caglio	Vitello, Liquido			
Rottura coagulo	Dimensione	Rottura della cagliata fino alle dimensioni di <i>noce</i> ; la cagliata viene lasciata sedimentare sul fondo della caldaia per un breve periodo, poi si estrae il 75% del siero			
Cottura	°C – Tempo - Azione	n.a.			
Lavorazione "fuori caldaia"	Estrazione, Acidificazione, Filatura, Formatura, Salatura, Affumicatura	<p>Il coagulo 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 ÷ qualche settimana			
		Appoggiate su grate metalliche, in ambienti freschi e areati Si conserva bene se confezionato con carta pergamena plastificata			
NOTE	<p style="text-align: center;"><b>REGIONE CAMPANIA</b> <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>				