

Generalità		Provolone	
Presentazione	<p>Provolone Formaggio grasso, di breve, media o lunga stagionatura, a pasta dura, filata, cruda, ottenuto da latte di vacca intero, crudo, con stagionatura di almeno 45÷60 giorni e fino a oltre 18 mesi. Il ciclo di produzione è praticamente identico a quello del Caciocavallo del Matese, con una lavorazione tradizionale che vede l'uso del latte crudo e l'ausilio di latte-innesto, conferendogli un aspetto "originale", se messo a confronto con formaggi ottenuti mediante processi fortemente standardizzati. Ha forma ellissoidale (o doppio tronco-conico a spigoli molto arrotondati), di dimensioni maggiori del caciocavallo. Per la stagionatura può essere legato a metà della forma, sia in senso orizzontale che verticale, in modo da dividerla in quattro settori verticali, spesso incisi nella crosta, oppure inserito in una reticella che non ne altera la superficie. Il peso si aggira tra 2÷7 Kg, ma non di rado supera i 10 Kg. Alla vista si presenta con crosta liscia e lucida, solida al tatto, di colore giallo paglierino chiaro o intenso (secondo stagionatura); la pasta è omogenea e compatta, con rare occhiature, di colore giallo paglierino più pronunciato ed intenso verso la crosta; il sapore è gradevole, delicato e leggermente piccante; l'odore/aroma è variabile secondo la stagionatura con riconoscimenti lattici ed erbacei, intensità e persistenza medie-medio-elevate. In tavola si degusta in purezza, accompagnato con pane casereccio, oppure cotto alla piastra. È un importante ingrediente per tutte le preparazioni della cucina locale che richiedono formaggi che fondano con il calore; dopo idonea stagionatura può anche essere grattugiato. Sono indicati vini rossi secchi, di media struttura, abbastanza caldi.</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Campania	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Campania	
	Province-Zona	Provincia di Benevento : aree montane del Massiccio del Matese, nei Comuni di San Gregorio Matese e Castello del Matese	
	Tipologie	Conosciuto anche come " Provolone del Matese "	
Allevamento	Tipo	Allevamento di vacche di razze varie, stanziate nella zona	
	Alimentazione	Pascolo di montagna integrato da cereali e foraggi della zona	
Storia	<p>La produzione del provolone formaggio a pasta filata dura, ottenuto dalla trasformazione del latte vaccino, ha quasi sicuramente origine meridionale, ma le sue peculiarità hanno fatto sì che la lavorazione si diffondesse anche in altre regioni d'Italia, fra cui la Campania.</p> <p>In Italia sono numerosi i Provoloni, i Caciocavallo e i formaggi a pasta filata che possono stagionare anche lungamente, ma le loro caratteristiche sono sempre diverse, come è diverso anche questo formaggio che porta un nome così comune, ma si differenzia per la forma, bi-tronco conica, le dimensioni e, naturalmente, le proprietà organolettiche.</p> <p>Il prodotto tradizionale ha, come punti di forza, l'utilizzo di latte vaccino al 100%, la lavorazione a latte crudo e l'utilizzo di siero-innesto prodotto nello stesso caseificio</p> <p>Il prodotto è ben conosciuto nell'area interessata ed è sicuramente trasformato con lo stesso metodo da almeno 25 anni, nel rispetto del periodo previsto dalla normativa per i prodotti PAT, come accertato attraverso 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		Provolone	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Intero, Crudo	
	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Duro	
	Tecnologia	Filato	
	Stagionatura	Fresco, Semistagionato, Stagionato	

	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Elissoidale o Doppio tronco-conico a spigoli arrotondati, di dimensioni maggiori del caciocavallo Per la stagionatura può essere legato a metà della forma, sia in senso orizzontale che verticale, in modo da dividerla in quattro settori verticali, spesso incisi nella crosta, oppure inserito in una reticella che non ne altera la superficie
	Facce Dimensioni (cm)	n.a. Ø variabile
	Scalzo Dimensioni (cm)	n.a. Lunghezza variabile
Peso	Kg	2-7 (ma non di rado supera i 10 Kg)
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita
	Aspetto	Liscia e abbastanza lucida; Può presentare macchie brunastre dovute a residui di muffe sviluppate durante la stagionatura
	Colore	Giallo paglierino chiaro ÷ Giallo paglierino intenso (secondo stagionatura)
	Spessore	Sottile ÷ Leggermente Spessa (secondo stagionatura)
	Consistenza	Solida ed elastica ÷ Dura e Rigida (secondo stagionatura)
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco-paglierino ÷ Paglierino abbastanza intenso (secondo stagionatura), più scuro verso la crosta
	Struttura	Omogenea e Compatta
	Occhiatura Forma, Dimensione Distribuzione	Rada
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Medie ÷ Medio-elevate
	Riconoscimenti	Lattico cotto, Burro, Erbaceo (erba fresca o fieno)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Gradevole, Abbastanza armonico e Delicato e solo leggermente piccante
Sensazioni Trigeminale		Leggermente Piccante (con il progredire della stagionatura; comunque in misura inferiore rispetto a un caciocavallo di pari stagionatura)
Struttura (in bocca)		Più o meno Duro e Poco solubile (con stagionatura breve=media); Diventa Duro e Leggermente mantecato (con stagionatura prolungata); Grattugiabile (dopo lunga stagionatura)
Grasso (% s.s.)		n.d. - Formaggio grasso

Utilizzo		Provolone
Utilizzo	In tavola	Si degusta in purezza, o fuso su crostoni di pane riscaldati
	In cucina	Per piatti tipici, caldi, che richiedono un formaggio filante, o grattugiato per insaporire varie ricette (es. " <i>Casatiello napoletano</i> ": una saporita torta tradizionale pasquale della cucina napoletana, preparata con pasta di pane farcita con dadini di salame e formaggio, che viene arrotolata su stessa, chiusa a ciambella e fatta lievitare a lungo. Sulla superficie vengono poi deposte delle uova crude, che cuoceranno in forno con la torta, ingabbiate con un intreccio di impasto che rappresenta la Croce sulla quale morì il Cristo)
Abbinamenti	Vino	Vini rossi del territorio, asciutti, di media struttura, abbastanza caldi (es Cesanese)
	Pane	Casereccio

Produzione		Provolone			
Periodo produzione		Prodotto tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
		100	-	-	-
	n° Munte, Provenienza	Due mungiture (serale e mattutina), da allevamento al pascolo, o allevamento semi-libero			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	Siero-innesto di produzione aziendale, ottenuto da siero di lavorazione del giorno precedente			
Preparazione	Il latte delle 2 munte, filtrato "a telo" e dopo l'aggiunta del siero-innesto e del caglio, viene portato alla temperatura di coagulazione				
Coagulazione	Tipologia	Presamica			
	Temperatura	38 °C			
	Tempo	35 minuti circa			
	Tipo di caglio	Vitello, liquido			
Trattamento coagulo	Rottura del coagulo	Fino alle dimensioni di una "oliva", con la "remenatora" (attrezzo tipico di legno di faggio) Si lascia riposare sotto siero la cagliata per 15 minuti poi, con l'aiuto di una tela, si raccoglie il coagulo dalla caldaia compattandolo in una tinozza di legno di ciliegio			
	Cottura del coagulo	n.a.			
	Maturazione della cagliata	Dopo l'aggiunta di siero bollente per consentirne la fermentazione lattica, il coagulo "matura" lasciandolo riposare nel tino per 2÷4 ore: la maturazione è completata quando la pasta è nelle condizioni di essere filata (si verifica prelevando una piccola porzione di pasta che diventa "filante" una volta messa in acqua bollente) La pasta viene scolata dal siero, fatta sgocciolare per circa 15 minuti poi viene rimessa nella tinozza di legno; il siero rimasto nel tino viene conservato per essere utilizzato in una successiva cagliata			
	Filatura	Tagliato a fette, si aggiunge acqua bollente e si lavora la pasta con la <i>remenatora</i> per formare, con movimenti energetici, un lungo cordone di pasta liscia, senza pieghe o sfilature e senza vuoti all'interno			
	Formatura	Il cordone viene porzionato secondo le esigenze di produzione; i pezzi man mano che vengono tagliati, molto velocemente sono lavorati a mano nell'acqua bollente per modellarne la forma, comprimendo la pasta fino a renderla liscia e lucida e dandogli una forma cilindrica o ellissoidale. Le forme vengono subito rassodate in acqua fredda			
Trattamenti forma	Salatura	Le forme vengono quindi immerse in salamoia per il tempo necessario (in relazione al loro peso) Tolte dalla salamoia, le forme possono essere: – legate e sospese singolarmente tramite opportuni legacci (la forma diventa così tronco-conica per gravità), oppure – inserite in un sacchetto di rete di plastica per alimenti in modo da non deformarle con la legatura e avviate alla stagionatura			
Stagionatura	Tempo-°C-UR%	≥ 45-60 giorni e fino ad oltre 18 mesi I locali di stagionatura, di solito, sono semplici caselli dei pastori, o vecchie cascine di pietra			