

Generalità		Provola	
Presentazione	<b>Provola</b>	Formaggio grasso, semistagionato, a pasta semicotta e filata, semidura, di latte vaccino proveniente da vacche di razza <i>Bruna</i> , o <i>Frisona</i> (ma anche di razza <i>Modicana</i> , in via di abbandono) stanziate nel territorio. Viene prodotto tutto l'anno nell'area dei Monti Sicani (PA) e nei comuni di Cammarata e S. Giovanni Gemini (AG), da privati e tradizionali operatori caseari, con procedimento tradizionale e con stagionatura di 1-3 mesi. La Provola rientra nella tipologia dei formaggi a " <i>pasta filata</i> " la cui peculiarità consiste in una duplice lavorazione: la caseificazione propriamente detta e la successiva filatura. Ha forma ovoidale, o "a pera con testina", con dimensioni variabili, ma peso di 1 Kg. Come per la maggior parte delle Provole ha radici antiche e la sua tecnica casearia, tramandata di generazione in generazione, permette di ottenere una stagionatura da considerarsi intermedia tra la fresca Mozzarella e il longevo Caciocavallo rendendola così molto gradita al consumatore. La crosta è abbastanza morbida, sottile, di colore avorio ÷ giallo; la pasta è semidura, compatta, untuosa, di colore bianco o paglierino chiaro, senza occhiature, ma con possibili fessurazioni di dimensione e forma irregolari; il sapore è dolce e delicato, di intensità bassa ÷ medio-bassa; l'odore/aroma è prevalentemente lattico cotto (latte cotto, burro fuso) con qualche riconoscimento vegetale (erba, fieno). È un formaggio "da tavola", ma si consuma anche come aperitivo, oppure in cucina, come ingrediente di molte ricette siciliane "calde" che richiedano un piatto "filante" (crostoni, paste, verdure gratinate, carni ripiene, ...). Predilige vini bianchi giovani di medio corpo, morbidi, moderatamente caldi.	
	Riconoscimenti	PAT Regione Sicilia	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Sicilia	
	Province-Zona	Provincia di <b>Agrigento</b> : intero territorio dei comuni di Cammarata, S. Giovanni Gemini Provincia di <b>Palermo</b> : territorio dei Monti Sicani	
	Tipologie	n.a.	
Allevamento	Tipo	Allevamento estensivo di tipo semi-brado, o stalle aziendali Bovine di razza <i>Bruna</i> , o <i>Frisona</i> , allevate nel territorio. Storicamente si usavano vacche di razza <i>Modicana</i> , autoctona, oggi quasi scomparsa	
	Alimentazione	Pascoli naturali dei Monti Sicani, ricchi di essenze spontanee, ma anche pascoli coltivati, con integrazione in stalla di foraggi e di concentrati in quantità variabile con la stagione foraggera	
Storia	<p>Come per la maggior parte delle Provole, anche questa ha radici antiche e la sua preparazione, tramandata di generazione in generazione, differisce da quella del caciocavallo per pezzatura, forma e, dal punto di vista tecnologico, per una ridotta durata della salatura e una stagionatura da considerarsi intermedia tra la fresca Mozzarella e il longevo Caciocavallo</p> <p>Tradizionalmente venivano usate le attrezzature in legno: la <i>rotula</i>, la <i>tina</i> ..., ma oggi viene prodotta in caseifici adeguati al D.P.R. 54/97 che usano attrezzature in acciaio inox e nei quali i locali di lavorazione, conservazione e stagionatura sono idonee strutture aziendali realizzate in applicazione delle restrittive normative igienico-sanitarie per la trasformazione dei prodotti caseari</p> <p><b>Riferimenti storici:</b></p> <p>– CNR, "<i>I prodotti caseari del Mezzogiorno</i>", 1992</p> <p>Il prodotto è ben conosciuto nell'area interessata e, nonostante l'uso di attrezzature moderne, viene ottenuto rispettando le tecniche tradizionali ed è sicuramente trasformato da almeno 25 anni in maniera omogenea come accertato attraverso documenti e testimonianze raccolte in zona, nel rispetto del periodo previsto dalla normativa per i prodotti PAT</p> <p>È stato dichiarato prodotto PAT e iscritto nell' "<i>Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Sicilia</i>"</p>		

Descrizione		Provola	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Intero, Crudo	
	Temperatura Cagliata	Semicotto	

	Umidità pasta	Semiduro
	Tecnologia	Filato
	Stagionatura	Semistagionato
	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	“a pera con testina”, o Ovoidale
	Dimensioni (cm)	variabili
Peso	Kg	1,0
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita
	Aspetto	Liscia, Untuosa
	Colore	Bianco avorio ÷ Giallo ocra (secondo stagionatura)
	Spessore	Sottile
	Consistenza	abbastanza Tenera, abbastanza Elastica
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco ÷ Paglierino chiaro
	Struttura	abbastanza Morbida, leggermente Fibrosa ed Elastica ÷ leggermente Dura, Mantecata (secondo stagionatura)
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Priva di occhiature, ma con possibili fessurazioni di dimensione e forma irregolari
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Basse ÷ Medio-basse
	Riconoscimenti	Lattico cotto (latte cotto, burro fuso), con qualche riconoscimento Vegetale (erba, fieno)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Delicato, Dolce, Poco salato
Sensazioni Trigeminale		n.a.
Struttura (in bocca)		abbastanza Morbida, leggermente Elastica o Mantecata - a stagionatura avanzata -, Globosa, abbastanza Solubile
Grasso (% s.s.)		n.d. Formaggio grasso

Utilizzo		Provola
Utilizzo	In tavola	È un formaggio “da tavola”. Si consuma anche come aperitivo in molti stuzzichini
	In cucina	In cucina figura come ingrediente di molte ricette siciliane “calde” che richiedano un piatto “filante” (crostoni, paste, verdure gratinate, carni ripiene, ...)
Abbinamenti	Vino	Predilige vini bianchi giovani di medio corpo, morbidi, moderatamente caldi
	Pane	Pane casereccio

Produzione		Provola			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Allevamento estensivo di tipo semi-brado, o stalle aziendali			
	Munte	1 o 2 munte			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	n.d.			
Coagulazione	Preparazione	Il latte appena munto, filtrato e portato alla temperatura di coagulazione, viene immesso nella caldaia e gli si aggiunge il caglio			
	Temperatura	34÷37 °C			
	Tempo	60 minuti, circa			
	Tipo di caglio	Agnello, o capretto, o misti, in pasta			
Rottura coagulo	Dimensione	<p>Quando la cagliata raggiunge la consistenza desiderata la si rompe con la <i>rotula</i> (bastone in legno con una piccola ruota – sempre di legno - a un'estremità) fino alle dimensioni di una <i>lenticchia</i>, mentre si aggiunge in caldaia acqua calda ad una temperatura di circa 80 °C</p> <p>Dopo un riposo di circa 10 minuti, il coagulo precipita sul fondo della caldaia facendo affiorare così il siero del latte</p>			
Maturazione	Manualmente si estrae il coagulo dalla caldaia e lo si pone su tavoli di legno, dove rimane ad acidificare <i>naturalmente</i> per circa 24 ore				
Filatura	<p>Quando la pasta raggiunge il giusto grado di acidità viene tagliata a fette che vengono messe in un mastello di legno dove, aggiungendo la scotta a 80 °C (rimasta dalla lavorazione della ricotta) e con l'aiuto della <i>manovella</i>, se ne effettua la filatura comprimendola e stirandola ripetutamente fino ad ottenere una massa ben amalgamata</p> <p>Raggiunto il giusto livello di filatura e una volta strizzata in modo da espellere il siero, la pasta filata viene mantenuta nella <i>tina</i>, immersa nella scotta calda</p>				
Formatura Salatura	<p>Dalla massa di pasta filata vengono prelevati tanti pezzi, ognuno del peso desiderato, che vengono via via lavorati con le mani fino a formare tante forme ovoidali o "a pera", ben sigillate dalle mani esperte del casaro per impedire l'ingresso all'aria e ad eventuali spore di muffa</p> <p>Una volta completata ogni forma viene immediatamente immersa in una salamoia satura per circa 4÷6 ore in rapporto alla pezzatura</p> <p>Dopo la salatura, le forme vengono legate "a coppie", ad una estremità, e poste "a cavallo" dei travetti di legno che compongono l'attrezzatura per la stagionatura</p>				
Stagionatura	Tempo	1÷3 mesi			
	°C - UR%	In locali freschi e moderatamente ventilati			