

Generalità		Provolone Valpadana DOP		
Presentazione	<p>Provolone Valpadana DOP</p> <p>E' il formaggio a pasta filata che presenta la maggior varietà di forme e pesi di qualunque altro prodotto caseario grazie alla plasticità della sua pasta che, in fase di lavorazione, consente ai mastri casari di produrre forme dai pesi quanto mai vari. Il suo disciplinare di produzione, però, ha individuato 4 forme geometriche tipo, replicate in pesi diversi: a salame, a melone/pera, tronco conica, a fiaschetta, che possono essere proposte in pesi variabili da 0,5 kg fino ad oltre 100 kg.</p> <p>Viene prodotto in 3 diverse tipologie:</p> <p>"Dolce", con caglio di vitello e stagionatura che non supera i 2÷3 mesi;</p> <p>"Piccante", con caglio in pasta di capretto e/o agnello, stagionato oltre 3 mesi.</p> <p>"Piccante Stagionato", con caglio in pasta di capretto e/o agnello, stagionato oltre 8 mesi.</p> <p>Ha crosta, sottile e lucida, di colore giallo dorato a volte protetta da una sottile e lucida patina di paraffina. Il sapore della pasta varia a seconda che si tratti di Provolone Valpadana dolce o piccante.</p> <p>Viene consumato come formaggio da tavola e, quello stagionato, anche da grattugia. Tutti i tipi, data la caratteristica pasta filata, si prestano molto bene per numerose preparazioni in cucina.</p> <p>La tipologia del formaggio condiziona anche l'abbinamento ai vini:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Provolone Valpadana dolce: vini bianchi (es. Colli Orientali del Friuli Chardonnay, Fiano di Avellino); • Provolone Valpadana piccante: vini rossi (es. Ghemme, Primitivo di Manduria, Taurasi, Velletri Rosso, Oltrepò Pavese Bonarda). 			
	Riconoscimenti Denominazione d'Origine		DO	12-1955
		DOP	Reg. CE 1107/96	
Produzione	Nazione	Italia		
	Regione	Lombardia, Veneto, Emilia-Romagna, Trentino		
	Zona	<p>Regione Lombardia:</p> <p>Province di Cremona e Brescia: l'intero territorio amministrativo;</p> <p>Provincia di Bergamo: i comuni di Torre Pallavicina, Pumenengo, Calcio, Romano di Lombardia, Fontanella, Barbata, Antegnate, Martinengo, Covo, Calcinate, Bolgare, Telgate, Cividate al Piano, Mormico al Serio, Polosco, Carobbio degli Angeli, Chiuduno, Pagazzano, Calvezzano;</p> <p>Provincia di Mantova: i comuni di Asola, Acquanegra sul Chiese, Casalmoro, Canneto sull'Oglio, Casalromano, Bozzolo, Rivarolo Mantovano, Roverbella;</p> <p>Province di Milano e Lodi: i comuni di San Rocco al Porto, Caselle Landi, Castelnuovo Bocca d'Adda, Guardamiglio, Santo Stefano Lodigiano, Corno Giovane, Corno Vecchio, Meleti, Moccastorna, Senna Lodigiana, Somaglia, Fombio, San Fiorano, Maleo, Codogno, Cavacurta, Camairago, Castiglione d'Adda, Bertonico, Terranova dei Passerini, Casalpusterlengo, Ospedaletto Lodigiano, Orio Litta, Senna Lodigiana, Livraga, Brembio, Turano Lodigiano, Secugnago, Borghetto Lodigiano, Ossago Lodigiano, Villanuova del Sillaro, Mairago, Cavenago d'Adda, San Martino in Strada, Massalengo, Pieve Fissigara, Conegliano Laudanese, Lodi, Corte Palasio, Crespiatica, Abbadia Cerreto, Boffalora d'Adda (Lodigiano);</p> <p>Regione Veneto:</p> <p>Province di Verona, Vicenza, Rovigo, Padova: l'intero territorio amministrativo.</p> <p>Regione Emilia-Romagna:</p> <p>Provincia di Piacenza: l'intero territorio amministrativo.</p> <p>Regione Trentino:</p> <p>Provincia autonoma di Trento: i comuni di Ala, Avio, Besanello, Brentonico, Bieggio Superiore ed Inferiore, Calliano, Folgaria, Isera, Lomaso, Mori, Ronzo Chienis, Rovereto, Trambileno, Vallarsa, Volano, Arco, Dro, Molina di Ledro, Nago, Riva del Garda, Terragnolo, Pomarolo, Villalagarina, Aldeno, Trento, Cimone, Garnica, Terlago, Vezzano, Padergnone, Calavino, Lasino, Cavedine, Drena, Tenno, Fiavè, Grigno, Cinte Tesino, Castello Tesino, Pieve Tesino, Ospedaletto, Ivano Fracena, Strigno, Samone, Bieno, Spera, Scurelle, Carzano, Villagnedo, Castelnuovo, Telve, Telve di Sopra, Torcegno, Ronchi, Borgo, Roncegno, Novaledo, Levico, Vignola Falesina, Frassilongo, Fierozzo, Palù del Fersina, S. Orsola, Bedollo, Baselga di Pinè, Fornace, Civezzano, Pergine, Tenna, Bosentino, Vigolo Vattaro, Vattaro, Calceranica, Caldonazzo, Centa, Lavarone, Luserna, Nogaredo, Nomi.</p>		
	Tipologie	DOLCE	PICCANTE	PICCANTE STAGIONATO

Allevamento	Tipo	Stalla
	Alimentazione	<p>L'alimentazione base delle bovine da latte, costituita da foraggi (verdi o conservati), mangimi e mangimi concentrati, deve provenire, per non meno del 50 %, dalla zona di origine e viene applicata alle vacche in lattazione, agli animali in asciutta ed alle manze oltre i 7 mesi di età.</p> <p>Almeno il 75 % della sostanza secca dei foraggi della razione giornaliera deve provenire da alimenti prodotti nel territorio di produzione.</p> <p>I foraggi ammessi sono: foraggi freschi da prati stabili od avvicendati, essenze foraggere, fieni ottenuti dall'essiccamento in campo delle essenze foraggere, paglie di cereali, insilati, trinciati, fieni silo.</p> <p>I mangimi ammessi sono: cereali e loro derivati, pastoni di mais, semi oleaginosi loro derivati, tuberi e radici, foraggi secchi, derivati dell'industria dello zucchero tra i quali melasso e/o derivati solo come coadiuvanti tecnologici ed appetibilizzanti pari ad un valore massimo del 2,5 % della sostanza secca della razione giornaliera.</p> <p>Sono inoltre ammessi: semi di leguminose e carrube essiccate e relativi derivati, grassi, sali minerali autorizzati dalla vigente legislazione ed additivi quali vitamine, oligoelementi, amminoacidi, aromatizzanti, antiossidanti, autorizzati dalla vigente legislazione, salvo che per antiossidanti ed aromatizzanti sono ammessi solo quelli naturali o natural-identici.</p> <p>E' ammesso l'utilizzo di lievito di birra inattivato come supporto nelle «premiscele».</p>
Organismi di tutela	<p>Consorzio Tutela Provolone Valpadana Piazza Marconi, 3 26100 Cremona (Italia) Tel. +39 0372 30598 Fax. +39 0372 457078 email segreteria@provolonevalpadana.it web http://www.provolonevalpadana.it/</p>	
Storia	<p>Il diffondersi della produzione del Provolone Valpadana fu favorito dalle capacità tecniche di caseificazione proprie dei produttori padani sviluppatasi nel tempo grazie alle caratteristiche dell'area geografica particolarmente idonee all'allevamento di vacche che offriva grandi quantità di latte per la trasformazione.</p> <p>Tra gli elementi caratterizzanti il metodo di produzione del Provolone Valpadana vi è l'utilizzo del siero derivante dalla lavorazione precedente come siero-innesto per la lavorazione successiva.</p> <p>Alla fine dell' '800 (il termine provolone compare la prima volta nel 1871) due casari meridionali - i fratelli Margiotta, originari di Montelucano - si trasferirono al nord e iniziarono a produrre formaggi a pasta filata dura, estendendone poi la produzione grazie alla grande disponibilità di latte nella Pianura padana.</p>	

Descrizione		Provolone Valpadana DOP		
		DOLCE	PICCANTE	PICCANTE STAGIONATO
Classificazione	Tipo latte	Vaccino		
	Trattam. latte	Pastorizzato	Crudo o Termizzato	Crudo o Termizzato
	Temp. Cagliata	Semicotto		
	Umidità pasta	Semiduro		
	Tecnologia	Pasta filata		
	Stagionatura	Fresco	Semistagionato / stagionato	
	Conten. Grasso	Grasso		
Geometria forma	Aspetto	<p>A salame ("Salamino", "Pancetta", "Pancettone"); A melone ("Mandarino", "Mandarone"); Tronco-conica ("Gigante", "Gigantino", "Gigantone"); A pera anche sormontata da testolina sferica ("Fiaschetta", "Provoletta"); La superficie esterna può presentare leggere insenature determinate dal passaggio delle corde di sostegno. Di dimensioni molto variabili sia in diametro che in lunghezza.</p>		
	Facce Dimensioni (cm)	n.a.		
	Scalzo Dimensioni (cm)	n.a.		
Peso	Kg	0,5 ÷ 6,0	6,0 ÷ 100,0	

Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Naturale. Può essere rivestito con materiali ricoprenti che possono contenere E 202, E 203, E 235 nei limiti di legge; in alternativa può essere utilizzato un imballaggio plastico protettivo; è consentito l'uso di paraffina.		
		E' ammessa l'assenza di crosta per la tipologia "dolce" se destinata alla successiva porzionatura		
	Aspetto	Liscia, regolare, NON EDIBILE.		
	Spessore	Sottile; Diventa leggermente più spessa al progredire della stagionatura		
	Colore	Da giallo chiaro, a giallo dorato, talvolta a giallo bruno (al progredire della stagionatura).		
	Consistenza	Elastica	Da elastica ad abbastanza elastica	
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Generalmente giallo paglierino.		
	Struttura	Compatta; E' consentita una leggera sfogliatura nel formaggio a breve stagionatura	Compatta; E' caratteristica una sfogliatura più marcata nel formaggio a lunga stagionatura; non asciutta.	
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Eventuale; Leggera e rada.		
Odore / Aroma	Intensità	Abbastanza intenso	Abbastanza intenso	Intenso
	Persistenza	Abbastanza persistente	Abbastanza persistente	Persistente
	Riconoscim	Lattico cotto, burro fuso, leggero vegetale affinato, talvolta patata/cavolo lessati, fumo (se affumicato);		
	Retrogusto			
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Il sapore è delicato fino alla stagionatura di tre mesi, più pronunciato a stagionatura più avanzata.		
Sensazioni Trigeminali		Piccante a stagionatura più avanzata, o quando si sia fatto uso di caglio di capretto o agnello.		
Struttura (in bocca)		Compatta, non dura, plastica, mantecata, abbastanza solubile.		
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	Non può essere inferiore al 44 % e superiore a 54 %.		
	Acqua (% stq)	< 46 % per tutta la tipologia dolce e nella tipologia piccante fino a 6 kg < 43 % nella tipologia piccante oltre i 6 kg.		

Utilizzo		Provolone Valpadana DOP		
		DOLCE	PICCANTE	PICCANTE STAGIONATO
Utilizzo	In tavola	Qualche ricciolo di burro fresco è l'accostamento ideale per la varietà piccante, mentre il tipo dolce predilige l'accostamento con sale, pepe, olio ed eventualmente un trito di erbe aromatiche. Ingrediente ideale di insalate di verdura cruda o cotta.		
	In cucina	Importante ingrediente nella ricette che richiedono un formaggio con un intenso profilo olfattivo-gustativo, capace di fondere (sia in tegame che in forno).		
Abbinamenti	Vino	Vini bianchi spumanti secchi, vini secchi, di media struttura, abbastanza freschi (Verdicchio di Matelica, Frascati, Vermentino di Sardegna, Vermentino Ligure, Ortrugo dei Colli Piacentini, Grechetto, ...); Vini rossi giovani, di media struttura (Dolcetto, Teroldego Rotaliano, Lambrusco secco, Chianti Rufina o Colli Fiorentini, Gutturmo frizzante, Lacrima di Morro d'Alba, ...);	Vini bianchi spumanti metodo classico millesimati, vini di buona struttura, anche con passaggio in legno (Gavi, Terre di Franciacorta bianco, Soave, Verdicchio dei Castelli di Jesi, Fiano,	

			Malvasia dei Colli Piacentini, ...); Vini rossi morbidi, di buona struttura (Barbera d'Asti, Nobile di Montepulciano, Aglianico, Primitivo di Manduria, Cannonau, ...).
Miele / Confetture	Anche la mostarda di Cremona, si sposa con questo antico prodotto contadino, così come i mieli e alcune confetture, specie quella di fichi.		
Frutta	Frutta fresca matura Noci		
Verdure	Fresche di stagione Cotte a foglia e non.		
Pane	Perfetto l'abbinamento con il pane; per il «dolce» è ottimo il pane di sesamo o, più semplicemente, la classica rosetta, mentre per il «piccante» si consiglia quello di grano duro (tipo Altamura).		

Produzione	Provolone Valpadana DOP												
	DOLCE				PICCANTE				PICCANTE STAGIONATO				
Periodo di produzione	Tutto l'anno												
Latte	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala	Vacca	Pecora	Capra	Bufala	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100				100				100			
	Provenienza	Stalla. Il latte non deve essere raccolto dopo che abbia superato le 60 ore dalla mungitura.											
	Munte	1 o 2 munte giornaliere											
	Trattamenti Fisici	Intero											
	Trattamenti Termici	Crudo, Termizzato (non deve superare i 55 °C per 5/10 secondi — fosfatasi positiva), Pastorizzato (72 °C per 15 secondi - fosfatasi negativa)				Crudo, Termizzato (non deve superare i 55 °C per 5/10 secondi — fosfatasi positiva).				Crudo, Termizzato (non deve superare i 55 °C per 5/10 secondi — fosfatasi positiva).			
	Aggiunte	Siero-innesto acidificato della lavorazione precedente											
Coagulazione	Temperatura	36 ÷ 39°C.											
	Tipo di caglio	Caglio di vitello lattante con eventuale presenza di caglio di agnello e/o di capretto				Caglio di capretto, o di agnello, utilizzati da soli o congiuntamente.							
Rottura coagulo	Dimensione	"chicco di mais";											
Cottura	Temperatura	In due tempi, immettendo in caldaia siero riscaldato a 65°C (per selezionare la flora lattica) <ul style="list-style-type: none"> 1° calda: cagliata a 31÷33°R (~ 40 °C) 2° calda: cagliata a 41°R (~ 51 °C) 											
	Tempo	30 ÷ 40 minuti											
Trattamento cagliata	Pre-salatura												
	Estrazione	Su spersoi. La cagliata viene affettata e coperta con teli (per acidificare la massa e consentire la filatura)											
	Acidificazione	Per 6÷8 ore, a 20°C;											

	Filatura	In impastatrice, con acqua a 80 ÷ 85 °C;		
Formatura		Modellatura a mano, finitura in stampi; Rassodamento in acqua fredda e legatura;		
Trattamento forma	Salatura	In salamoia, da 12 a 25 giorni (secondo le dimensioni);		
	Stufatura	In locali a 22 – 24 °C, per 6 ÷ 7 giorni		
	Affumicatura	Può essere affumicato		
Stagionatura	Tempo minimo	fino a 6 kg: ≥ 10 giorni; oltre 6 kg: ≥ 30 giorni;	fino a 6 kg: ≥ 10 giorni; oltre 6 kg: ≥ 30 giorni; oltre 15 kg: ≥ 90 giorni;	oltre 30 kg: ≥ 8 mesi;
	°C – UR%	15÷16 °C, in locali asciutti;		
	Cura forma	Al fine di proteggere il formaggio dall'insorgere di muffe ed acari sulla sua superficie sono utilizzati imballaggi plastici, o paraffina, o trattamenti che prevedono il rivestimento delle forme con materiali ricoprenti contenenti sostanze antifungine (pimaricina, esamina, ...). Questi materiali pur ricoprendo interamente il prodotto lasciano traspirare il formaggio senza interferire con i naturali processi di maturazione.		
Marchiatura	<p>Tutte le forme intere devono riportare il logo della denominazione di origine protetta Provolone Valpadana, che deve essere riprodotto su idoneo supporto inviolabile (metallo, plastica).</p> <p>L'apposizione del marchio deve avvenire all'immissione delle forme nei magazzini di stagionatura.</p> <p>Nel caso di marchiatura con timbro ad inchiostro, deve essere indicata, la denominazione «Provolone Valpadana», escludendo l'obbligo della indicazione del logo del prodotto.</p> <p>A partire dal compimento dell'ottavo mese di stagionatura, i detentori del Provolone Valpadana, esclusivamente nella tipologia piccante, possono richiedere l'apposizione a fuoco del marchio «P.V.S.», acronimo di Provolone Valpadana Stagionato. Il formaggio, per potersi fregiare del suddetto marchio, deve superare una verifica tecnica ad opera e cura di personale specializzato, espressamente richiesta dal detentore del formaggio ed a carico dello stesso. L'esame selettivo riguarderà l'aspetto esterno della forma (non deve presentare frezzature ed il suono, alla battitura, deve risultare omogeneo), la struttura della pasta (con sfogliatura, privo di occhiature e non elastica), il colore (bianco tendente al giallo paglierino), il sapore (presenza del pizzicore del piccante e non salato) e l'aroma (intenso in combinazione con l'odore).</p>			
Commercializzazione	<p>Il Provolone Valpadana D.O.P., prima della commercializzazione in forme intere, potrà essere personalizzato con l'ausilio di strisce di carta, etichette, sacchi o materiale equivalente. Per ciascuna delle predette personalizzazioni dovrà obbligatoriamente essere riportato il logo e la citazione, per esteso, della Denominazione di Origine Protetta «Provolone Valpadana», in misura non inferiore alla sesta parte (un sesto) dello spazio occupato dalla marca commerciale, con esclusione dei formati fino a 6 kg.</p> <p>E' disponibile anche porzionato in pratiche confezioni generalmente intorno ai 200 g, presso i banchi refrigerati dei punti vendita. Pur potendo essere immesse al consumo anche con pesi diversi, tutte le confezioni di Provolone Valpadana D.O.P. preconfezionate devono indicare la corretta Denominazione di Origine Protetta, il marchio che la identifica ed il numero di autorizzazione rilasciato dal Consorzio Tutela Provolone Valpadana ad ogni confezionatore.</p>			