

Generalità	Provolone del Monaco DOP	
Presentazione	<p>Provolone del Monaco DOP</p> <p>La tesi più accreditata sulle origini della denominazione "Provolone del monaco" si riferisce al fatto che i casari che sbarcavano all'alba nel porto di Napoli, con il loro carico di provoloni provenienti dalle varie località della penisola sorrentina, per proteggersi dal freddo e dall'umidità, erano soliti coprirsi con un mantello di tela di sacco, che era simile al saio indossato dai monaci. Una volta arrivati a Napoli, la gente che lavorava al mercato iniziò a chiamare questi contadini, monaci, e di conseguenza il formaggio che essi trasportavano, Provolone del Monaco.</p> <p>Il "Provolone del Monaco DOP" è un formaggio semiduro a pasta filata, stagionato, prodotto nell'area della Penisola Sorrentina – Monti Lattari, con latte crudo di bovine allevati sul territorio. E' importante l'apporto del TGA (tipo genetico autoctono) Agerolese, una vacca che ha delle rese molto modeste, ma produce un latte di altissima qualità, dovuto anche all'ambiente unico e incontaminato dei Monti Lattari.</p> <p>Il "Provolone del Monaco DOP" ha forma di melone leggermente allungato, crosta sottile di colore giallognolo, quasi liscia, con leggere insenature longitudinali in corrispondenza dei legacci di rafia usati per il sostegno a coppia, pasta di colore crema con toni giallognoli, elastica, compatta, uniforme e senza sfaldature, morbida e con tipiche occhiature (a «occhio di pernice»), stagionato almeno sei mesi.</p> <p>Ha un sapore dolce e butirroso, un leggero e piacevole gusto piccante e un aroma intenso e particolare, conferito da erbe aromatiche presenti quasi tutto l'anno dove gli animali liberamente pascolano e dagli ambienti di stagionatura.</p>	
Riconoscimenti Denominazione d'Origine	DOP Reg. CE 121/2010	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Campania
	Zona	Provincia di Napoli , intero territorio dei comuni di: Agerola, Casola di Napoli, Castellammare di Stabia, Gragnano, Lettere, Massa Lubrense, Meta, Piano di Sorrento, Pimonte, Sant'Agnello, Sorrento, Santa Maria La Carità, Vico Equense.
	Tipologie	
Allevamento	Tipo	Allevamento. Bovine che non abbiano superato i 230 giorni di lattazione, di razza Frisone, Bruna alpina, Pezzata Rossa, Jersey, Podolica e meticcie locali e Agerolese (caratteristico per l'elevato tenore di grasso: 3,9%).
	Alimentazione	L'alimentazione delle bovine deve essere rappresentata, per almeno il 40 % della sostanza secca, da foraggio e/o frascame. La quantità giornaliera di frascame da somministrare alle bovine non deve superare i 15 kg tal quale al fine di evitare fermentazioni anomale che possono compromettere le qualità organolettiche del formaggio. Il frascame è il prodotto ottenuto dalla potatura delle colture arboree (agrumi, olivo, etc.) e dei boschi di caducifoglie (castagneti cedui, etc.) e dalla pulizia dei terrazzamenti proveniente dall'area di produzione. Questo viene integrato con foraggi che dovranno provenire da colture di cereali da semi (avena, orzo, grano) e/o dall'affienamento di prati stabili naturali e di colture di graminacee o leguminose da foraggio. I foraggi costituiscono soltanto l'integrazione all'alimentazione proveniente dalla zona delimitata che attribuisce le caratteristiche peculiari al latte delle bovine.
Organismi di tutela	Consorzio di Tutela Provolone del Monaco DOP Via Calvanica, 20 Montechiaro 80069 Vico Equense (NA) Tel. e Fax (+39) 081 801555 email: info@provolonedelmonacodop.it / consorzioprovolonedelmonacodop@yahoo.it web: www.provolonedelmonacodop.it .	
Storia	Il tipico nome «Provolone del Monaco» risale a tempi antichi, ed è strettamente legato al modo in cui nel passato questo formaggio veniva trasportato per la vendita al mercato di Napoli, più precisamente all'epoca in cui i produttori di formaggio dell'area delimitata decisero di produrre prevalentemente prodotti stagionati spinti dalla necessità di spostare il commercio nella vicina città di Napoli. Data l'impervietà dei collegamenti la via migliore per raggiungere Napoli era quella del mare: un viaggio lungo e faticoso che iniziava in piena notte. I provoloni venivano caricati su imbarcazioni a remi e qui contadini improvvisati commercianti, per ripararsi dall'umidità del mare e della notte erano soliti coprirsi con un grande mantello simile al saio indossato dai monaci. Una volta arrivati a Napoli, la gente che lavorava al mercato presso il porto iniziò a chiamare il trasportatore, il Monaco, ed il suo formaggio, il Provolone del Monaco. Da allora, la denominazione è stata sempre «Provolone del Monaco». L'allevamento dei bovini nei Monti Lattari — Penisola Sorrentina, risale addirittura al 264 a.C., epoca in cui i	

Picentini, i primi abitanti di questi monti trasformarono lo spazio sottratto ai boschi in terreno coltivabile e incominciarono l'attività di allevamento di animali domestici, specialmente di bovini ad attitudine lattifera.

Da questo primo nucleo bovino, in seguito ai numerosi incroci effettuati con razze introdotte nei secoli successivi, si è selezionata la razza che dal 1952 fu definita Agerolese, che presenta specifici caratteri morfogenetici e somatici del mantello, del tronco, degli arti, dello scheletro, e che produce latte caratterizzato da un'elevata percentuale di grasso.

Descrizione		Provolone del Monaco DOP
Classificazione	Tipo latte	Vaccino
	Trattamento latte	Crudo
	Temperatura Cagliata	Cotta
	Umidità pasta	Semiduro
	Tecnologia	Pasta filata
	Stagionatura	Stagionato
	Grasso %	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Forma di melone leggermente allungato, o di pera senza testina
	Facce Dimensioni (cm)	n.a.
	Scalzo Dimensioni (cm)	n.a.
Peso	Kg	2,5 ÷ 8,0;
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Naturale, può essere trattata con olio extra vergine di oliva.
	Aspetto	Quasi liscia con leggere insenature longitudinali in corrispondenza dei legacci di rafia usati per il sostegno a coppia, che suddividono il Provolone in un minimo di 6 facce; Può presentarsi untuosa per effetto del trattamento di oliatura superficiale.
	Colore	Giallognolo con toni leggermente scuri.
	Spessore	Da sottile ad abbastanza spessa all'aumentare della stagionatura.
	Consistenza	Da semidura a dura all'aumentare della stagionatura.
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Color crema con toni giallognoli. Dopo 7÷8 mesi il provolone tenderà ad ingiallire ulteriormente.
	Struttura	Elastica, compatta, uniforme e senza sfaldature, morbida; Proseguendo la stagionatura la pasta rimane ancora abbastanza morbida e sempre priva di sfaldature.
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Tipica A «occhio di pernice» Di diametro variabile fino a 5 mm, con eventuale presenza di sporadiche occhiature di diametro maggiore, fino a 12 mm; Più abbondanti verso il centro della forma;
	Odore-Aroma	Intensità
Persistenza		Persistente
Riconoscimenti		Butirroso. Gli ambienti di stagionatura conferiscono al formaggio gli aromi esaltati dalla lunghezza della stagionatura.
Retrogusto		

Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Armonico con dolce e salato ben equilibrati
Sensazioni Trigeminali		Leggero e piacevole gusto piccante che aumenta al progredire della stagionatura.
Struttura (in bocca)		Mantecata, abbastanza morbida, abbastanza fondente, abbastanza solubile.
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	> 40,5% (normalmente 47%)
	Acqua (% stq)	≅ 40,20

Utilizzo		Provolone del Monaco DOP
Utilizzo	In tavola	Il suo consumo è da sempre destinato alle tavole "importanti" dove viene apprezzato per il suo sapore equilibrato, morbido e ben caratterizzato. Può essere consumato in purezza come antipasto o a fine pasto.
	In cucina	Viene utilizzato nella preparazione di piatti tradizionali, anche di origine povera, come la "pasta e patate", dove viene aggiunto grattugiato o a scaglie.
Abbinamenti	Vino	Richiede vini rossi molto corposi e invecchiati.
	Miele / Confetture	
	Frutta	
	Verdure	
	Pane	

Produzione		Provolone del Monaco DOP			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Latte	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Allevamento, pascolo semibrado			
	Munte	Si utilizza esclusivamente il latte raccolto dopo ogni mungitura, senza refrigerazione in stalla, oppure giornalmente con la refrigerazione in stalla. Il latte proviene, per almeno il 20%, da bovini di tipo Agerolese iscritti al registro anagrafico, e nella quota restante (80%) da bovini di razze diverse (Frisona, Bruna alpina, Pezzata Rossa, Jersey, Podolica e Meticci locali) allevate esclusivamente nell'area geografica prevista dal disciplinare.			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo (non sottoposto ad una temperatura superiore a 40 °C).			
	Aggiunte				
Coagulazione	Temperatura	34 ÷ 42 °C.			
	Tempo	40 ÷ 60 minuti			
	Tipo di caglio	Di capretto in pasta, o caglio naturale liquido di vitello, da soli o in combinazione tra loro, con almeno il 50 % di caglio in pasta di capretto..			
Rottura coagulo	Dimensione	Quando la cagliata ha raggiunto la consistenza voluta si procede alla sua rottura fino ad ottenere grumi molto piccoli come un chicco di mais. Si lascia riposare per 20 minuti.			

Cottura	Temperatura	48÷52 °C (temperatura nella massa)
	Tempo	Fino al raggiungimento della temperatura di cottura
	Azione	Riposo in caldaia fino ad un massimo di 30 minuti.
Trattamenti cagliata	Estrazione	Viene estratta dal siero e trasferita in teli di canapa o cestelli forati in acciaio per la maturazione.
	Acidificazione	Fino a quando le prove di filatura hanno dato esito positivo per elasticità e resistenza.
	Filatura e Formatura	Taglio della cagliata in fettucce di dimensioni variabili. Filatura in acqua a 85÷95 °C. Nelle forme dalle pezzature stabilite dal disciplinare di produzione.
Trattamenti forma	Rassodamento	Per immersione in acqua fredda.
	Salatura	Per immersione in salamoia satura per 8÷12 ore/kg di prodotto.
	Asciugatura	I formaggi ottenuti, legati in coppie ed appesi su apposite incastellature sono lasciati asciugare a temperatura ambiente per 10 ÷ 20 giorni.
Stagionatura	Tempo minimo	Almeno 6 mesi.
	°C UR %	8 ÷ 15 °C (tipicamente in grotte di tufo da 4 a 18 mesi).
	Cura forma	Lavaggio, pulitura delle muffe ed eventuale oliatura (con olio extra vergine di oliva DOP Penisola Sorrentina).
Marchiatura	<p>Al termine del periodo di stagionatura, il Consorzio accerta che il prodotto abbia acquisito le caratteristiche previste e autorizza la marchiatura delle forme.</p> <p>Ogni forma deve recare impresso termicamente, su ognuna delle facce, con figurazione lineare o puntiforme:</p> <ul style="list-style-type: none"> • il contrassegno con la dicitura «Provolone del Monaco», di colore nero, • il numero di identificazione attribuito ad ogni produttore inserito nel sistema di controllo. 	
Commercializzazione	<p>L'etichetta da apporre sulle forme della D.O.P. «Provolone del Monaco» deve riportare a caratteri di stampa chiari, indelebili, nettamente distinguibili da ogni altra scritta che compare sulle stesse le seguenti indicazioni:</p> <ol style="list-style-type: none"> a) il simbolo grafico relativo all'immagine artistica del logotipo specifico ed univoco da utilizzare in abbinamento inscindibile con la DOP; b) il simbolo comunitario; c) il nome, il cognome, la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda confezionatrice e/o produttrice; d) il numero di identificazione attribuito ad ogni produttore inserito nel sistema di controllo; e) il peso del prodotto in conformità alle norme vigenti; f) la percentuale minima utilizzata di latte del bovino tipo genetico autoctono (TGA) Agerolese; g) tipologia di caglio utilizzato; h) la stagionatura quando superiore ai sei mesi. 	