

Generalità	Provolone del Monaco	
Presentazione	<p>Provolone del Monaco</p> <p>Il "Provolone del Monaco DOP" è un formaggio semiduro a pasta filata, stagionato, prodotto nell'area dei monti Lattari (Penisola Sorrentina), con latte crudo di bovine allevati sul territorio. E' importante l'apporto del 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>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>Il sapore è dolce e "butirroso", con un leggero e piacevole gusto piccante e un aroma intenso e particolare, conferito dalle 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
	Province-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'Agello, Sorrento, Santa Maria La Carità, Vico Equense.
	Tipologie	
Allevamento	Tipo	Allevamento. Bovine che non abbiano superato i 230 giorni di lattazione, di razza Frisona, Bruna alpina, Pezzata Rossa, Jersey, Podolica e meticci 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 t.q. 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.), 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	<p>Consorzio di Tutela Provolone del Monaco DOP</p> <p>Via Calvania, 20 Montechiaro 80069 Vico Equense (NA) Tel. e Fax (+39) 081 801555 email: info@provolonedelmonacodop.it / consorzioprovolonedelmonacodop@yahoo.it web: www.provolonedelmonacodop.it.</p>	
Storia	<p>L'allevamento dei bovini nei Monti Lattari (nella 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.</p> <p>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 nel mantello, nel tronco, negli arti, nello scheletro e nella composizione del latte, caratterizzato da un'elevata percentuale di grasso.</p> <p>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 e più precisamente all'epoca in cui i produttori di formaggio dell'area dei Monti Lattari 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 i 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 "Monaco" il trasportatore e Provolone del Monaco il suo formaggio.</p>	

Descrizione		Provolone del Monaco
Classificazione	Categoria	DOP
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte
	Lattifera	Vacca
	Trattamento latte	Intero, Crudo
	Temperatura Cagliata	Cotta
	Umidità pasta	Semiduro
	Tecnologia	Pasta filata
	Stagionatura	Semistagionato, Stagionato
	Grasso %	Grasso
	Geometria forma	Aspetto
Facce Dimensioni (cm)		n.a.
Scalzo Dimensioni (cm)		n.a.
Peso	Kg	2,5 ÷ 8,0
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita (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 faccette; 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" 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;
	Intensità	Intenso
Odore-Aroma	Persistenza	Persistente
	Riconoscimenti	"Butirroso". Gli ambienti di stagionatura conferiscono al formaggio gli aromi esaltati dalla lunghezza della stagionatura.
	Retrogusto	
	Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro
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
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. È destinato principalmente a essere gustato come antipasto, pietanza o dessert.
	In cucina	Il Provolone del Monaco con lunga stagionatura, è spesso utilizzato da grattugiare sui primi piatti, o si utilizza anche come ingrediente in molte ricette. Le più rinomate sono: paccheri di Gragnano con melanzane e provolone, spaghetti alla Nerano, ravioli di provolone, tagliata di manzo con provolone in scaglie, risotto alle cozze e provolone, pasta alla rana pescatrice e provolone, tagliata di pesce spada con provolone ecc. Viene utilizzato nella preparazione di piatti tradizionali, anche di origine povera, come la "pasta e patate", dove viene aggiunto grattugiato o a scaglie in accompagnamento.
Abbinamenti	Vino	Tradizionalmente si accompagna con vini rossi del territorio: Taurasi, Campi Flegrei Piediroso. Più genericamente, si possono abbinare vini rossi molto corposi e invecchiati: Brindisi rosso, Cerasuolo di Vittoria, Cirò rosso, Marsala Vergine, Ramandolo, Recioto di Soave, Salice Salentino rosso, Torcolato di Breganze,
	Miele / Confetture	Confetture di arance, fichi o miele di castagno
	Frutta	
	Verdure	
	Pane	Pane dei Camaldoli o "pane cafone" (pane senza impasto)

Produzione		Provolone del Monaco			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • 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 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 a temperature superiori 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) (cottura)
	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 per 4÷18 mesi).
	Cura forma	Lavaggio, pulitura delle mufte 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. 	