

Generalità	Provola dei Nebrodi	
Presentazione	<p>Provola dei Nebrodi</p> <p>Prodotto esclusivamente con latte di vacca intero, crudo, si presenta nei tipi: Fresca, Semi-stagionata, Stagionata, Sfoglia, Al limone verde. Qualora l'intero processo produttivo [dalla produzione del latte, alla trasformazione e stagionatura] avvenga in territorio montano ad una altitudine superiore ai 600 m s.l.m, tutti i tipi potranno fregiarsi dell'indicazione aggiuntiva "Prodotto di Montagna".</p> <p>La Provola dei Nebrodi si produce una volta al giorno seguendo un procedimento molto elaborato e faticoso che permette a questo tipico prodotto siciliano di ottenere la sua forma caratteristica, oltre all'inimitabile gusto. È un formaggio caratterizzato da un flavour caratteristico e marcato, fortemente correlato: all'alimentazione degli animali prevalentemente al pascolo con essenze foraggere spontanee e coltivate, tipiche delle aree montane dei Massiccio Nebroideo; agli usi costanti e leali dei processi tradizionali di caseificazione e stagionatura tramandati da generazioni (in particolare all'uso di latte crudo con la sua microflora autoctona, all'uso di caglio in pasta naturale autoctono con il suo corredo enzimatico; all'uso di attrezzature in legno che attraverso la formazione di specifici bio-film consentono uno sviluppo spontaneo dello microflora casearia autoctona); all'abilità e alla saggezza del casari nel governare i processi tradizionali di trasformazione casearia, generando nel tempo anche due specificità uniche : la Provola dei Nebrodi con Limone Verde e la Provola dei Nebrodi Sfoglia. Un'antica tradizione locale vuole che il gusto di questa provola si sposi bene con quello degli agrumi, tanto che si usava insaporirla inserendo nella sua pasta, durante la lavorazione, un piccolo limone acerbo. La Provola dei Nebrodi rappresenta un'eccezione in Sicilia, dove il caciocavallo assume quasi sempre forme squadrate ed è l'unica provola siciliana sottoposta a stagionatura.</p>	
Riconoscimenti Denominazione d'Origine	<p>DOP Reg. CE In attesa pratica al MIPAAF (dic-2017)</p>	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Sicilia
	Province-Zona	<p>Provincia di Catania - l'intero territorio amministrativo dei comuni di : Bronte, Castiglione di Sicilia, Maletto, Maniace, Randazzo;</p> <p>Provincia di Enna - l'intero territorio amministrativo dei comuni di: Cerami, Traina;</p> <p>Provincia di Messina - l'intero territorio amministrativo dei comuni di: Alcara li Fusi, Basicò, Capizzi, Capri Leone, Caronia, Castell'Umberto, Cesarò, Ficarra, Floresta, Frazzanò, Galati Mamertino, Gioiosa Marea, Librizzi, Longi, Malvagna, Mirto, Mistretta, Mojo Alcantara, Montalbano Elicona, Montagnareale, Motta d'Affermo, Naso, Patti, Pettineo, Piraino, Raccuja, Reitano, Roccella Valdemone, San Fratello, San Piero Patti, S. Teodoro, S. Angelo di Brolo, Santa Domenica Vittoria, Santo Stefano di Camastra, Sinagra, Tortorici, Tripi, Tusa, Ucria (<i>Ucria</i> in siciliano).</p>
Tipologie	Fresca, Semi-stagionata, Stagionata, Sfoglia, Al limone verde	
Allevamento	Tipo	Pascolo (almeno 240 gg/anno), Allevamento.
	Alimentazione	<p>Nella razione giornaliera, su base, annuale, almeno il 60% della sostanza secca deve essere rappresentata da foraggi, nelle diverse, forme: al pascolo, affienate, dal sottobosco nonché da residui secchi dei prati e dei pascoli, secondo disponibilità.</p> <p>Gli animali utilizzano il pascolo, nelle sue diverse tipologie, per almeno 240 giorni l'anno.</p> <p>La razione di base, costituita da foraggi, è integrata da mangimi in grado di bilanciare l'apporto dei vari nutrienti della dieta, per un massimo, su base annuale, del 40% della sostanza secca della razione.</p> <p>La razione alimentare delle bovine nel suo complesso deve essere costituita per almeno il 60% di sostanza secca proveniente da alimenti prodotti nella zona di origine del formaggio.</p> <p>È vietato l'uso di insilati, di sottoprodotti freschi delle lavorazioni industriali, del fieno di trigonella, di alimenti che rappresentano fonti di contaminazione e alimenti in cattivo stato di conservazione.</p>
Organismi di tutela	<p>Consorzio Provola dei Nebrodi</p> <p>Palazzo Landro Scalisi Via Vittorio Emanuele, 93 98030 Floresta (Messina) Tel. e Fax (+39) email: consorzioprovoladeinebrodi@pec.it web: www.provolonedelmonacodop.it.</p>	
Storia	<p>L'unicità della Provola dei Nebrodi, già evidenziata dagli scritti del Sacerdote Gaetano Salomone del 1870 e del 1872 ne "<i>Il Manuale Teorico-Pratico D'Agricoltura e Pastorizia, adattato all'Intelligenza popolare delle persone del circondario di Mistretta</i>", così come dallo storico Antonino Uccello nel 1980 in "<i>Bovari, Pecorai, Curatoli: Cultura casearia in Sicilia</i>", ed ancora da Giuseppe Martorana nel 1988 in "<i>Vistiamara</i>", oltre che dall'effetto delle essenze pabulari spontanee e coltivate del territorio di origine, deriva dagli usi costanti e leali che l'uomo, il casaro, da generazioni adotta nei processi di caseificazione e di stagionatura.</p>	

Descrizione		Provola dei Nebrodi
Classificazione	Categoria	DOP
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte
	Lattifera	Vacca
	Trattamento latte	Intero, Crudo
	Temperatura Cagliata	Crudo
	Umidità pasta	Semiduro
	Tecnologia	Pasta filata
	Stagionatura	Fresco, Semistagionato, Stagionato
	Grasso %	Grasso
Geometria forma	Aspetto	A pera, o tondeggiante tendente ad ovale allungato in funzione della dimensione, con o senza testina, secondo le consuetudini della zona di produzione e, comunque, con un ingrossamento superiore del collo.
	Diametro Dimensioni (cm)	ø 12÷25
	Altezza Dimensioni (cm)	15÷35
Peso	Kg	Fresca: 1÷2 kg; Semi-stagionata, Stagionata, Sfoglia e Al limone verde: da 2 a oltre 10 kg
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita. Nei tipi Semi-stagionato, Stagionato sfoglia, Al limone verde può essere prevista la cappatura con olio di oliva.
	Aspetto	Liscia, compatta, priva di vaiolature e piegature. Può presentarsi untuosa per effetto del trattamento di oliatura superficiale.
	Colore	Crema tendente al paglierino, che diventa giallo-dorato più o meno intenso con l'avanzare della stagionatura.
	Spessore	Sottile.
	Consistenza	Da semidura a dura all'aumentare della stagionatura.
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Fresca: bianco-avorio Semi-stagionata, Stagionata, Sfoglia, Al limone verde: diventa giallo-ambrato con il progredire della maturazione
	Struttura	Fresca: morbida Semi-stagionata, Stagionata, Sfoglia, Al limone verde: da semi dura a dura con l'avanzare della stagionatura, Sfoglia : a stagionatura avanzata può presentare la classica sfogliatura, evidenziando una struttura lamellare. Al limone verde : mantiene una struttura più soffice sia pur tendente al semi duro all'avanzare della stagionatura per il lento rilascio di umidità dal limone incorporato nella pasta.
	Occhiatura	È ammessa una leggera occhiatura
	Forma Dimensione Distribuzione	Irregolare Piccole dimensioni Irregolare
Odore-Aroma	Intensità Persistenza	Fresca: medio-bassa Semi-stagionata, Stagionata, Sfoglia, Al limone verde: Media, Medio-alta con

		l'avanzare della stagionatura,
	Riconoscimenti	All'avanzare della stagionatura si evidenziano marcati componenti aromatici in cui prevalgono note di verde-erbaceo, fieno, butirrico, funghi. Prevalente il sentore di agrume nelle provole con limone verde.
	Retrogusto	n.d.
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Decisamente gradevole, dolce e delicato per le forme fresche; all'avanzare della stagionatura si evidenzia in modo crescente il saporito.
Sensazioni Trigeminali		Diventa crescente il 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.)	> 38 %
	Acqua (% stq)	≤ 45 % (Fresca) ≤ 40 % (Stagionata)
	Proteine (% s.s)	≥ 42 %
	NaCl (% s.s.)	< 4 %

Utilizzo		Provola dei Nebrodi
Utilizzo	In tavola	Delizioso come formaggio da tavola, accompagnato dal pane tipico. Come antipasto, se del tipo Fresca o Semistagionata , viene tagliata a fette spesse, scottata per qualche minuto sulla piastra – così la superficie rimane intatta ma la parte interna si scioglie appena – e condita con semi di sesamo tostiti.
	In cucina	Utilizzata come ripieno del " <i>falsumagru</i> ", un arrosto di manzo che racchiude uova sode, lardo e salsiccia, oppure nel goloso <i>timballo di anelletti</i> – in alternativa al caciocavallo ragusano – con sugo di pomodoro, macinato e melanzane. È buonissima pure impanata e fritta, come una cotoletta, " <i>all'argentiera</i> " (saltata in padella con aglio, acciughe e un goccio di aceto), o come ripieno di paste al forno, peperoni imbottiti e involtini di carne. La Provola stagionata è utilizzata soprattutto come formaggio da grattugia e si presta ad abbinamenti raffinati, con confetture di agrumi o di pomodori.
Abbinamenti	Vino	Quando non è molto stagionata si sposa perfettamente con i bianchi dell'Etna. Se è leggermente stagionata, la provola si accompagna bene anche a rossi mediamente corposi come il Nerello Macalese e il Nero D'Avola. Nel caso di una Provola dei Nebrodi molto stagionata, la scelta migliore è un vino passito o dolce, come un Marsala.
	Miele / Confetture	Confettura di pomodori rossi, confettura di arance, confettura piccante di pomodoro verde che, con la loro acidità, ne bilanciano il sapore forte.
	Frutta	
	Verdure	
	Pane	Pane "a birra" – così è chiamato nell'isola il pane di farina di grano tenero e lievito, dalla crosta dorata e dalla mollica bianca e soffice

Produzione		Provola dei Nebrodi			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale • Limone fresco	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Pascolo brado (per almeno 240 gg/anno), Allevamento			
	Munte	1 o 2 munte/giorno			
	Trattamenti Fisici	Intero			

	Trattamenti Termici	Crudo.
	Aggiunte	n.a.
	Preparazione	Se di 2 munte, il latte ottenuto dalla mungitura serale viene filtrato e conservato in uno speciale serbatoio alla temperatura di 4÷6 °C. Il giorno successivo, riscaldato fino ai 37÷38 °C, viene aggiunto alla mungitura della mattina. La coagulazione viene effettuata nella <i>tina</i> .
Coagulazione	Temperatura	36 ±3 °C
	Tempo	45 ÷ 60 minuti
	Tipo di caglio	In pasta, di capretto o di agnello
Rottura coagulo	Dimensione	La cagliata viene rotta con la " <i>ruotola</i> ", una rotella in legno che consente di ridurre il coagulo in pezzi della grandezza di "chicchi di riso". Si aggiunge acqua a 75 ±5 °C (10÷15 l/hl di latte) e per 5÷10 minuti si lascia risposare il tutto. Con movimenti rotatori della <i>ruotola</i> il casaro opera in modo che la cagliata si adagi sul fondo della tina e si possa quindi procedere a travasare il siero di latte nella caldaia per fare la ricotta.
Trattamenti cagliata	Cottura	La cagliata, direttamente nella tina o, a seconda delle condizioni climatiche, dopo essere stata rimossa ed adagiata su una superficie piatta per ottenere il massimo spurgo, è sottoposta a scottatura con il liquido risultante dalla lavorazione della ricotta (<i>scotta</i>) o con acqua a temperatura non inferiore a 65÷70 °C. Dopo 3÷4 ore, quando la temperatura della scotta o dell'acqua utilizzata si è abbassata a 34÷38 °C la cagliata viene estratta manualmente, riposta su un tavolo spersorio preferibilmente in legno (<i>tavuliere</i>) e ricoperta con un telo di lino, o di cotone.
	Acidificazione	Questo passaggio è necessario per far asciugare la massa dal siero e lasciare che si svolga il processo di acidificazione naturale che dura 16÷24 ore. La cagliata in questa fase è sottoposta a pressatura con pesi di vario tipo secondo le tradizioni del casaro.
	Filatura e Formatura	Raggiunto il giusto grado di fermentazione naturale per la filatura (pH 5÷5,4), la cagliata viene tagliata a fette di 5÷10 cm di larghezza e 2÷3 cm di spessore, fette che sono poste nel " <i>piddiaturi</i> " (recipiente in legno, basso alto 40÷60 cm), a forma tronco-conica, ricoperte con scotta bollente o con acqua calda a 80÷90 °C, e lasciata a riposare per 5÷10 minuti, ricoprendo il <i>piddiaturi</i> con un telo di lino o di cotone (la durata è funzione della temperatura ambientale). Usando una spatola in legno con superficie allargata " <i>manuvedda</i> ", il casaro mescola le fette di cagliata con la scotta (o con l'acqua) al fine di aumentare la superficie di contatto tra le fette di cagliata e la scotta. Il casaro, immergendo le mani nel <i>piddiaturi</i> sottopone le fette a leggera trazione e verifica se la combinazione fra pH e l'elevata temperatura ha reso filante tutta la cagliata. Verificato il giusto livello di filatura, con l'ausilio della <i>manuvedda</i> , inizia la lavorazione della cagliata per favorire la fusione delle fette e ottenere una massa caseosa omogenea a forma sferica (grosso gomito). Questa lavorazione prevede anche una continua pressione, con la <i>manuvedda</i> , sulla pasta caseosa, al fine di stimolare un'ulteriore sineresi della stessa. La sfera caseosa viene quindi tagliata nella pezzatura desiderata (proporzionale al peso finale della singola provola) ed i pezzi vengono rimessi a bagno nel fondo del <i>piddiaturi</i> . Ogni singolo pezzo di pasta filata viene quindi lavorato manualmente, con molta cura (" <i>ncuppatina</i> ") fino ad ottenere la provola nella sua forma tipica, con la superficie esterna esente da smagliature e saldata ad un polo. Per la chiusura (saldatura) della provola, così come per l'eventuale modellatura della testa della provola (secondo le tradizioni locali) i casari utilizzano del siero bollente. Per l'ottenimento della tipologia " al Limone ", durante la formatura il casaro, nelle fasi finali della lavorazione e prima della chiusura della provola, incorpora nel cuore della pasta caseosa un limone verde intero, previa scottatura dello stesso nel siero bollente per sterilizzarne la superficie.
Trattamenti forma	Rassodamento	Per immersione in acqua fredda.
	Salatura	La salatura, effettuata in salamoia tendente alla saturazione, viene protratta per un tempo variabile (12÷24 ore/kg di formaggio) in ragione delle dimensioni delle forme e tale, comunque, da non comportare un contenuto di cloruro di sodio sulla sostanza secca superiore al 4%. All'uscita dalla salamoia le provole vengono immerse per 5÷10 minuti in acqua fredda e successivamente vengono appese al collo, con una cordicella in fibre naturali, a coppie " <i>pennule</i> " a cavallo di una pertica e/o asse portante.
Stagionatura	Tempo minimo	Provola dei Nebrodi DOP Fresca : ≤ 30 gg Provola dei Nebrodi DOP Semi-stagionata : 30÷120 gg

		Provola dei Nebrodi DOP Stagionata : > 120 gg Provola dei Nebrodi DOP Sfoggia : ≥ 5 mesi Provola dei Nebrodi DOP Al limone verde : > 90 gg
	°C UR %	In locali freschi e ventilati, soprattutto nella fase Iniziale. La durata della stagionatura, fatte salve le prescrizioni del Disciplinare, è funzione del peso della provola.
	Cura forma	Eventuale oliatura (con olio di oliva).
Marchiatura	Provole intere	<p>Tutte le forme intere, a prescindere dal grado di stagionatura, saranno marchiate con matrici di caseina identificative di ognuna e contenente: tipologia di prodotto, numero identificativo del produttore, numero progressivo del prodotto e il logo specifico per ogni tipologia:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Matrice caseinica per la Provola dei Nebrodi D.O.P, non di Montagna; – Matrice caseinica per la Provola dei Nebrodi D.O.P. di Montagna; – Matrice caseinica per la Provola del Nebrodi D.O.P. con Limone Verde. <p>Oltre alle matrici caseiniche, le provole Semi-stagionate, Stagionate, Sfoggia e con Limone Verde riportano anche un marchio a fuoco relativo alla tipologia di prodotto:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Marchio a fuoco per la "Provola dei Nebrodi D.O.P." – Marchio a fuoco per la "Provola dei Nebrodi Sfoggia". – Marchio a fuoco per la "Provola dei Nebrodi con Limone Verde". <p>Le provole prodotte in territorio "di montagna" potranno fregiarsi dell'indicazione aggiuntiva "prodotto di montagna" e saranno contrassegnate, oltre che con le matrici caseiniche, dal marchio a fuoco:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Marchio a fuoco per il "Prodotto di Montagna"
Commercializzazione	Provole Confezionate	<p>La Provola dei Nebrodi D.O.P. può essere immessa nel mercato intera, porzionata o grattugiata, ottenuta esclusivamente da formaggio intero avente diritto alla denominazione di origine di cui trattasi.</p> <p>Le forme di Provola dei Nebrodi D.O.P. che vengono confezionate con operazioni che comportino la raschiatura, l'asportazione della crosta (raspature, cubetti, fettine, ecc.), la grattugia, che rendono invisibili la marchiatura con le matrici caseiniche e il marchio a fuoco, devono avvenire esclusivamente all'interno della zona di produzione, così come definita nel Disciplinare, al fine di garantire l'autenticità e la rintracciabilità.</p> <p>Provola dei Nebrodi D.O.P. Porzionata.</p> <p>Al fine di garantire l'autenticità e consentire la corretta identificazione del formaggio "Provola dei Nebrodi D.O.P.", immesso nel mercato preconfezionato, la porzionatura del formaggio può avvenire a pezzi, da metà forma a spicchi di peso variabile, comunque tali da comprendere una parte della matrice in caseina o dei marchi a fuoco per testimoniare l'origine del formaggio. Su ogni pezzo o confezione va inoltre posta un'etichetta, eventualmente adesiva, da apporre al collo della provola e/o su un lato interno del porzionato, che riporti il logo identificativo della "Provola dei Nebrodi" come già descritto per le diverse stagionature delle provole intere, ed il simbolo europeo per le D.O.P. previsto dalle normative vigenti.</p> <p>Sono ammesse tutte le tipologie di confezionamento consentite dalle normative vigenti.</p> <p>Provola dei Nebrodi D.O.P. Stagionata Grattugiata.</p> <p>Al fine di garantire l'autenticità e consentire la corretta identificazione del formaggio "Provola dei Nebrodi D.O.P. Stagionata", immesso nel mercato preconfezionato, grattugiato, i processi di lavorazione devono avvenire nella zona di origine, nel rispetto dei parametri tecnici e tecnologici descritti.</p> <p>Ogni confezione dovrà recare un contrassegno costituito da una etichetta adesiva in cui dovrà essere riportato il logo identificativo della "Provola dei Nebrodi D.O.P. Stagionata Grattugiata" ed il logo identificativo del simbolo europeo per le D.O.P. previsto dalle normative vigenti.</p> <p>Sono ammesse tutte le tipologie di confezionamento consentite dalle normative vigenti.</p>