



**REGIONE PUGLIA**  
**AREA POLITICHE PER LO SVILUPPO ED AMBIENTALE**

**Scheda identificativa per l'Elenco dei Prodotti Tradizionali**  
**SCHEDA A)**

N.

CATEGORIA:

1. Denominazione del prodotto:	PALLONE
2. Nome geografico abbinato:	Pallone di Gravina
3. Provincia/e:	Bari, Bat, Matera
4. Sinonimi e termini dialettali	Palloun

**6. Descrizione sintetica prodotto:**

Formaggio a pasta dura filata, prodotto esclusivamente con latte crudo, di forma sferica, come un pallone; di peso variabile da 1,00 a 10,00 Kg.  
La pasta è di colore paglierino tendente al giallo con la stagionatura, pasta di consistenza uniforme leggermente occhiata. A secondo della stagionatura trasforma i sapori specifici del latte in quelli specifici delle erbe dalla Murgia.

**7. Territorio interessato**

Prodotto con il latte di vacche allevate allo stato semi-brado nei pascoli della zona della Murgia barese e specificatamente nei territori di Gravina in Puglia, Altamura, Santeramo in Colle, Laterza, Noci, Putignano, Poggiorsini, Spinazzola, Minervino Murge, Canosa di Puglia, Ruvo di Puglia, Corato nei comuni lucani di Matera, Irsina, Palazzo San Gervasio, Genzano di Lucania, Oppido Lucano, Grottole, Grassano e Tricarico.

**8. Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura**

- Preparazione del latte in caldaia
- Riscaldamento a 36/37 gradi
- Aggiunta di caglio
- Coagulazione in 35/40 minuti
- Rottura della cagliata e cottura a 40 gradi
- Sosta della cagliata per 10 minuti
- Estrazione della cagliata

- Sosta sugli speroli per 24 ore e relativa maturazione naturale
- Taglio della cagliata e filatura in acqua a 85/90 gradi
- Modellatura del formaggio a mano
- Rassodamento in acqua fredda per 30 minuti
- Immersione del formaggio in salamoia in base alla pezzatura
- Asciugamento per 3-4 giorni
- Trasferimento e stagionatura in ambienti con temperatura e umidità controllata o in cantine di tufo .

Il prodotto è esente da una scadenza prestabilita in quanto se ben conservato si indurisce e impreziosendosi può essere utilizzato anche grattugiato.

#### 9. Materiali, attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento

Latte di mucca, caglio. Caldaia per il riscaldamento, “sperali” (1) per la sosta, immersione in salamoia, stanza di stagionatura.

(1) Piano di riposo della pasta filata

#### 10. Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

I locali di lavorazione devono rispettare gli standard da laboratorio caseario, ma soprattutto i locali di stagionatura devono essere controllati, per quel che concerne l’umidità e la temperatura. Dove e’ possibile si possono stagionate in cantine costruite o scavate nel tufo.

#### 11. Elementi che comprovino che le metodiche siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni.

Vedi schede in allegato:

- stralcio de “la nuova enciclopedia agraria”, ossia raccolta delle migliori monografie su terreni, piante ... economia rurale di Achille Bruni ( Prof. Della Regia universita’ di Napoli 1859 ) Pallone di Gravina a pagina 120 – 121.
- 451 formaggi d’Italia di Riccardo di Corato, edito da SONZOGNO 1977, pallone di Gravina a pagina 115.
- Universale volume n. 34 prodotti tipici d’Italia, a cura di Davide Paolini 2005, Pallone di Gravina pag. 308.

A supporto dei precedenti documenti storici vi è un lavoro svolto dal Consorzio Operatori Agro alimentare della MURGIA di Gravina in Puglia che associando decine di operatori del settore ha studiato e sperimentato il metodo di lavorazione storico. Ne e’ risultato un disciplinare che porta la firma dei più esperti maestri casari di Gravina. Questo disciplinare e’ stato deliberato all’unanimità dal Consiglio di Amministrazione il 28 novembre 2009.

#### 12. Aspetti relativi alla sicurezza alimentare del processo ed ai materiali di contatto:

no

#### 13. Richiesta di deroga alla normativa igienico – sanitaria

No

14. Annotazione della deroga

SI

NO