



Prodotti tradizionali

Provolone del Matese



Territorio interessato alla produzione

Aree montane del Massiccio del Matese, nei Comuni di San Gregorio Matese e Castello del Matese; Matese beneventano.

Descrizione sintetica prodotto

Formaggio a pasta filata prodotto con latte di vacca intero di animali allevati nell'area di produzione. è un prodotto ottenuto con un procedimento analogo a quello del caciocavallo si differenzia da questo per la forma e per la stagionatura . La forma è troncoconica, a spigoli arrotondati, di dimensioni maggiori del caciocavallo; la legatura è sia a metà della forma, in senso orizzontale, sia verticale, in modo da dividerla in quattro settori verticali, spesso incisi nella crosta . Il peso si aggira tra i 2 ed i 7 Kg, ma non di rado supera i 10 Kg. Alla vista si presenta con crosta liscia e lucida, giallo paglierino carico, solida al tatto; la pasta è omogenea e compatta, con rare occhiature, tendente al giallo paglierino più pronuciato ed intenso all'esterno. Il sapore è piacevole, più delicato e solo leggermente piccante rispetto al caciocavallo di pari stagionatura.

Descrizione delle metodiche di lavorazione, condizionamento, stagionatura

Il ciclo di produzione è praticamente identico a quello del caciocavallo del Matese.

Il latte proviene dalla mungitura di animali alimentati con pascolo di montagna integrato da cereali e foraggi del posto. Dopo la mungitura che avviene al mattino e alla sera il latte intero viene coagulato ad una temperatura di 38° con l'aggiunta di caglio di vitello liquido e siero innesto preparato nella stessa struttura di trasformazione del latte.

Dopo circa 35 minuti si procede alla rottura della cagliata con la Remenatora (Bastone di legno di faggio a forma di spatola allungata di circa 90 – 100 cm) fino ad ottenere grani di pasta della grandezza di un'oliva. Si lascia quindi riposare la pasta per 15 minuti sotto siero quindi si procede, con l'ausilio di una tela alla raccolta della pasta dalla caldaia compattandola in una tinozza di legno di ciliegio. Inizia quindi la fase di maturazione della cagliata che si lascia così riposare con l'aggiunta di siero bollente dalle 2 alle 4 ore per permettere che avvenga la fermentazione lattica. La maturazione è completata quando la pasta è nelle condizioni di essere filata e questo si verifica prelevando una piccola porzione di pasta che messa nell'acqua bollente se inizia a filare è pronta per la successiva lavorazione.

La pasta viene quindi scolata dal siero e fatta sgocciolare per circa 15 minuti (il siero viene conservato per essere utilizzato alla prossima cagliata) poi ritorna nella tinozza e viene tagliata a fette, si aggiunge acqua bollente e si lavora con la Remenatora al fine di formare, con movimenti energici, un lungo cordone di pasta liscia, senza pieghe e sfilature e senza vuoti all'interno. Il cordone viene quindi porzionato secondo le esigenze di produzione i pezzi mano a mano che vengono tagliati molto velocemente sono ulteriormente lavorati a mano nell'acqua bollente per modellare la forma comprimendo la pasta fino a renderla liscia e lucida dandogli una forma cilindrica. Le forme così modellate vengono quindi immerse in acqua di raffreddamento e successivamente in salamoia. Tolte dalla salamoia le forme sono legate e sospese singolarmente per il tramite dei legacci; in questa fase la forma diventa tronco conica per gravità. La stagionatura è di almeno 45 -60 giorni e può superare i 18 mesi.

Materiali, attrezzature e locali utilizzati per la produzione

I locali di produzione sono laboratori artigianali e locali domestici per la stagionatura, Caselle dei pastori (vecchie cascine in pietra con tetto in legno e coppi normalmente terranee e di modesta altezza interna) o cantine, tali da garantire temperatura (8-15°) ed umidità (60-80%) pressoché costanti. Le attrezzature sono costituite da caldaie in acciaio inox o rame, telo di cotone per il prelievo della cagliata dalla caldaia, Remenatora in legno di faggio, Tinozza di legno di ciliegio, corda in rafia per la stagionatura.

Osservazioni sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive

Questo prodotto è derivato dalla produzione del caciocavallo da cui si differenzia oltre che per la forma per le differenti caratteristiche organolettiche, indotte dalle dimensioni maggiori.

□ ultimo aggiornamento 13 marzo 2015