

Prodotti Agroalimentari Tradizionali Regione Siciliana (2018)

D.M. 16 febbraio 2018

Provola

Territorio interessato alla produzione:

Monti Sicani (PA), Cammarata (AG), S. Giovanni Gemini (AG).

Descrizione sintetica del prodotto:

Formaggio a pasta filata a forma di pera.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura:

Il latte portato alla temperatura di 37°C si fa coagulare mediante l'aggiunta di caglio d'agnello, per circa 60 minuti. Dopo di che avviene la rottura della cagliata fino a fargli assumere un aspetto granuloso. Durante la rottura viene aggiunta acqua ad una temperatura di circa 80°C. Lasciata riposare per circa 10 minuti avviene la precipitazione della cagliata sul fondo della tina facendo affiorare così il siero del latte. La cagliata che è rimasta nella tina viene tirata fuori manualmente e fatta riposare per un periodo medio di 24 ore, da questo momento inizia il processo naturale di acidificazione. Successivamente con l'aggiunta dell'acqua calda inizia la filatura e viene lavorata fino ad ottenere una massa ben amalgamata. Una volta strizzata, in modo da far uscire il siero, viene tagliata a pezzetti dalle dimensioni desiderate. Ogni pezzetto verrà lavorato fino ad ottenere una forma a pera ed immersa in salamoia satura per un periodo dipendente dalla pezzatura. Ottenuta la caciotta viene legata ad una estremità e posta a cavallo di una trave di legno in locali freschi e ventilati.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento:

Tradizionalmente venivano usate le attrezzature in legno quali la rotula, tina di legno ecc.

Oggi viene prodotta in caseifici adeguati al D.P.R. 54/97 che usano attrezzature in acciaio inox.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura:

Idonee strutture aziendali realizzate in applicazione delle restrittive normative igienico-sanitarie per la trasformazione dei prodotti caseari.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni:

La Provola viene prodotta nel territorio dei Monti Sicani da sempre, ed anche oggi nonostante l'uso di attrezzature moderne viene ottenuta rispettando le tecniche tradizionali.