

# Prodotti Agroalimentari Tradizionali Regione Siciliana (2018)

D.M. 16 febbraio 2018

## **Provola delle Madonie**

### **Attrezzature storiche:**

Tina di legno, bastone di legno “rotula” e/o brocca, recipiente di legno “cisca”, coltello di legno, canestro di giunco, graticcio di canne, bastone di legno “appizzatuma”, recipiente di legno “piddiaturi”, bastone di legno “manuvedda”, tavoliere di legno, caldaia di rame stagnato.

Fuoco diretto legna-gas.

### **Locali di stagionatura:**

La stagionatura avviene in locali tradizionali freschi e ventilati dove il formaggio viene appeso a “cavallo” di una pertica per tutto il periodo della stagionatura.

### **Brevi cenni storici:**

La provola delle Madonie è un prodotto storico di quest'area la cui tradizionale tecnica di caseificazione è illustrata sia da Mario Giacomarra che da Antonino Uccello.

**Tipologia:** Formaggio a pasta filata..

### **Area di produzione:**

Monti Madonie (S. Mauro Castelverde, Gangi, Collesano, Caltavuturo, Scillato, Polizzi Generosa, Petralia Sottana, Petralia Soprana, Alimena, Blufi, Bompietro, Isnello, Gratteri, Castelbuono, Geraci Siculo, Polina, Castellana Sicula).

### **Linee principali tecnologia di produzione:**

**specie/razza:** Vacca;

**materia prima:** Latte intero, crudo;

**microflora:** Naturale;

**caglio:** Pasta di agnello;

**sistema di alimentazione prevalente:** Pascolo naturale e coltivato con integrazione di foraggi e concentrati in stalla.

### **tecniche di lavorazione:**

La provola delle Madonie è prodotta ancora in modo artigianale dalle mani esperte di casari locali che si tramandano da padre in figlio le antiche tecniche casearie.

E' di piccole dimensioni, circa 1 Kg., con un breve collo con la testa lavorata a palla;

**salatura:** Salamoia satura;

**Stagionatura:** 10-15 giorni.

### **Caratteristiche del prodotto:**

Crosta sottile di colore giallo paglierino. La pasta è bianca tendente al paglierino, la consistenza è morbida e compatta. Il sapore è dolce e delicato. Pesa circa 1-1,2 Kg.

### **Riferimenti storici:**

**Uccello Antonino** “Bovari, pecorari, curatuli”. Cultura casearia in Sicilia, Stass, Palermo, 1980.

**Giacomarra Mario** “I pastori delle Madonie”, Stass, Palermo, 1983.

**Istituto Nazionale Sociologia Rurale** “Atlante dei prodotti tipici”:”I formaggi”, Franco Angeli, Milano, 1990.

**C.N.R.:** I prodotti caseari del Mezzogiorno, 1992.