

Generalità		Provolone vaccino	
Presentazione	<p>Provolone vaccino Formaggio grasso, di breve, media o lunga stagionatura, a pasta dura, semicotta o cotta e filata, ottenuto da latte di vacca intero, crudo o pastorizzato, con stagionatura da 30 giorni a 1 anno. La produzione ha origine meridionale, ma le sue peculiarità hanno fatto sì che la lavorazione si diffondesse anche in altre regioni d'Italia. La lavorazione, attraverso un processo tradizionale che vede l'uso del latte crudo e l'ausilio di latte-innesto, conferisce a questo formaggio un aspetto "originale", se messo a confronto con formaggi ottenuti mediante processi fortemente standardizzati. Viene prodotto nell'intera regione Lazio in diverse forme e dimensioni: "a mandarino, a pera, con pezzatura tipica di circa 3 Kg e legatura esterna con lo spago. La crosta, da sottile a mediamente spessa, è dura, liscia, di colore giallo paglierino che diventa più intenso con l'avanzare della stagionatura, evidenziando macchie brunastre dovute a residui di muffe sviluppate durante la stagionatura. La pasta, di colore bianco tendente al giallo, è dura, untuosa, con occhiatura rada, di dimensioni medie. Ha sapore intenso, tendente al piccante nelle forme stagionate, con riconoscimenti di lattico cotto, burro. In tavola si degusta in purezza, accompagnato con pane casereccio, oppure cotto alla piastra. Dopo idonea stagionatura può essere grattugiato per insaporire ricette della cucina locale. Sono indicati vini rossi secchi, di media struttura, abbastanza caldi.</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Lazio	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Lazio	
	Province-Zona	Province di Frosinone, Latina, Rieti, Roma Capitale, Viterbo : intero territorio della regione e, in particolare, nel territorio di Pontinia (LT)	
	Tipologie		
Allevamento	Tipo	Allevamento di vacche di razze varie, stanziate nella zona	
	Alimentazione	Essenze vegetali presenti negli allevamenti	
Storia	<p>La produzione del provolone formaggio a pasta filata dura, ottenuto dalla trasformazione del latte vaccino, ha quasi sicuramente origine meridionale, ma le sue peculiarità hanno fatto sì che la lavorazione si diffondesse anche in altre regioni d'Italia, fra cui il Lazio.</p> <p>Il prodotto tradizionale ha, come punti di forza, l'utilizzo di latte vaccino al 100%, la lavorazione a latte crudo, l'utilizzo di latte-innesto e la cottura del coagulo.</p>		

Descrizione		Provolone vaccino	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Intero, Crudo o Pastorizzato	
	Temperatura Cagliata	Semicotto o Cotto	
	Umidità pasta	Duro	
	Tecnologia	Filato	
	Stagionatura	Fresco, Semistagionato, Stagionato	
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Ovoidale, a pera, a "mandarino", con legatura esterna con lo spago	
	Facce Dimensioni (cm)	n.a. Ø variabile	
	Scalzo Dimensioni (cm)	Lunghezza variabile	

Peso	Kg	3,0 (nella pezzatura tipica ovoidale)
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita
	Aspetto	Liscia
	Colore	Giallo paglierino (più intenso con la stagionatura). Può presentare macchie brunastre dovute a residui di muffe sviluppate durante la stagionatura
	Spessore	Sottile ÷ Spessa (secondo stagionatura)
	Consistenza	Abbastanza Dura ÷ Dura (secondo stagionatura)
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco ÷ Paglierino (secondo stagionatura)
	Struttura	Abbastanza compatta
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Rada Irregolare (frequentemente a forma di "distacchi") Medie Irregolare
	Intensità e Persistenza	Media, Medio-alta
Odore / Aroma	Riconoscimenti	Lattico cotto, Burro
	Dolce, Salato Acido, Amaro	Leggermente Dolce ÷ Salato (con il progredire della stagionatura)
Sensazioni Trigeminali		Piccante (con il progredire della stagionatura)
Struttura (in bocca)		Abbastanza Duro, Poco solubile e Leggermente sfogliato ÷ Duro, Leggermente mantecato, Leggermente friabile (con il progredire della stagionatura)
Grasso (% s.s.)		n.d. - Formaggio grasso

Utilizzo		Provolone vaccino
Utilizzo	In tavola	Si degusta in purezza, o fuso su crostoni di pane riscaldati
	In cucina	Per piatti tipici, caldi, che richiedono un formaggio filante, o grattugiato per insaporire varie ricette
Abbinamenti	Vino	Vini rossi del territorio, asciutti, di media struttura, abbastanza caldi (es Cesanese)
	Pane	Casereccio

Produzione		Provolone vaccino			
Periodo produzione		Prodotto tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
		100			
	n° Munte, Provenienza	Latte di due mungiture, da allevamento al pascolo, refrigerato a 4 °C. Zona di Latina (LT), Amatrice (RI) Latte di due mungiture proveniente da stalla o allevamento, di cui solo la frazione serale viene refrigerata. Zona di Civita Castellana (VT)			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Latte crudo. Zona di Latina (LT)			

		Latte pastorizzato a 70÷72 °C per 15 secondi. Zona di Amatrice (RI)
	Aggiunte	Fermenti termofili o mesofili (per produzione di prodotto "stagionato"), inseriti a 40÷42 °C dopo 15 minuti dall'aggiunta del caglio. Zona di Amatrice (RI) Latto-innesto, ottenuto da latte acidificato in frigo per 2 giorni, inserito a 38 °C. Zona di Latina
	Preparazione	Il latte delle munte, filtrato "a telo" eventuali aggiunte batteriche, alle temperature indicate e portato a temperatura di coagulazione
Coagulazione	Temperatura Tempo di presa Tipo di caglio	40÷42 °C, tempo di presa di 40 minuti, con caglio di agnello in pasta. Zona di Amatrice (RI) 38 °C, unitamente al latte-innesto, tempo di presa di 10 minuti, con caglio liquido di vitello. Zona di Latina
Trattamento coagulo÷	N° Rotture e Dimensione	Una rottura, con dimensioni del coagulo a "cece". Zona di Amatrice (RI) Una rottura, con dimensioni del coagulo a "nocciola". Zona di Latina
	Cottura del coagulo	Per il tempo necessario per raggiungere 55÷65 °C. Zona di Latina Per il tempo necessario per raggiungere 45 °C.
	Maturazione della cagliata	Per 3 ore, sotto siero. Zona di Amatrice (RI) Per 3÷5 ore, sotto siero. Zona di Latina
	Filatura	In acqua a ~ 80 °C, in mastelle di legno, fino a positività alla prova della filatura. Zona di Latina In acqua calda fino a raggiungimento di pH 5,1÷5,2. Zona di Amatrice (RI)
	Formatura	Formazione manuale nella tradizionale forma ovoidale Rassodamento delle forme in acqua fredda per 6÷8 ore. Zona di Amatrice (RI), Latina
Trattamenti forma	Salatura	In salamoia satura per 36 ore/Kg. Zona di Amatrice (RI) In salamoia a 20° Baumè. Zona di Latina
Stagionatura	Tempo-°C- UR%	60÷365 giorni, in cella a 4 °C. Zona di Latina 30÷60 giorni, in cella ventilata, a 12 °C e 73 %UR. Zona di Amatrice (RI)

MIT

