

Generalità		Provolone vaccino	
Presentazione	<p><b>Provolone vaccino</b> 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 <b>Frosinone, Latina, Rieti, Roma Capitale, Viterbo</b> : 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	

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

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

<b>Produzione</b>		<b>Provolone vaccino</b>			
<b>Periodo produzione</b>		Prodotto tutto l'anno			
<b>Materia prima:</b> • Latte • Sale	<b>Lattifere</b>	<b>Vacca</b>	<b>Pecora</b>	<b>Capra</b>	<b>Bufala</b>
		100			
	<b>n° Munte, Provenienza</b>	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)			
	<b>Trattamenti Fisici</b>	Intero			
	<b>Trattamenti Termici</b>	Latte crudo. Zona di Latina (LT)			

		Latte pastorizzato a 70÷72 °C per 15 secondi. Zona di Amatrice (RI)
	<b>Aggiunte</b>	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
	<b>Preparazione</b>	Il latte delle munte, filtrato "a telo" eventuali aggiunte batteriche, alle temperature indicate e portato a temperatura di coagulazione
<b>Coagulazione</b>	<b>Temperatura</b> <b>Tempo di presa</b> <b>Tipo di caglio</b>	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
<b>Trattamento coagulo÷</b>	<b>N° Rotture e Dimensione</b>	Una rottura, con dimensioni del coagulo a "cece". Zona di Amatrice (RI) Una rottura, con dimensioni del coagulo a "nocciola". Zona di Latina
	<b>Cottura del coagulo</b>	Per il tempo necessario per raggiungere 55÷65 °C. Zona di Latina Per il tempo necessario per raggiungere 45 °C.
	<b>Maturazione della cagliata</b>	Per 3 ore, sotto siero. Zona di Amatrice (RI) Per 3÷5 ore, sotto siero. Zona di Latina
	<b>Filatura</b>	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)
	<b>Formatura</b>	Formazione manuale nella tradizionale forma ovoidale Rassodamento delle forme in acqua fredda per 6÷8 ore. Zona di Amatrice (RI), Latina
<b>Trattamenti forma</b>	<b>Salatura</b>	In salamoia satura per 36 ore/Kg. Zona di Amatrice (RI) In salamoia a 20° Baumè. Zona di Latina
<b>Stagionatura</b>	<b>Tempo-°C- UR%</b>	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)

