

Generalità		Animaletti di provola	
Presentazione	<p>Animaletti di provola Formaggio grasso, a pasta cruda e filata, fresco, prodotto con latte vaccino di razze miste, di bestiame alimentato a pascolo estensivo naturale, integrato con mangimi, intero e pastorizzato, con maturazione di pochi giorni. Vengono prodotti tutto l'anno, su ordinazione. Gli animaletti di provola sono lavorati a mano e costituiscono piccoli capolavori dell'arte casearia calabrese: maialini, cavallucci, caprette, pecore, cavalli medioevali con armatura, oppure cavalli più grandi con cavaliere, che rallegravano le bancarelle delle fiere e dei mercati di paese e costituivano il regalo che, per l'occasione, gli adulti acquistavano per i più piccini della famiglia. Sono tipici del comune di Marcellinara, in provincia di Catanzaro, ma la produzione è estesa anche in altre zone del comune di Lamezia Terme dove non è difficile trovare anche altre forme di animali. Sono privi di crosta, ma hanno una superficie asciutta, abbastanza dura, di colore giallo paglierino; la pasta è compatta, abbastanza elastica e semidura, di colore giallo paglierino chiaro; nel gusto la sensazione più evidente è quella sapida e l'aroma di lattico cotto è intenso. Se prodotti con caglio di agnello o di capretto, dopo una maturazione più protratta, evidenziano note piccanti. È quasi un peccato mangiarli, ma nella gastronomia calabrese in Italia all'estero continuano ad essere un artistico cibo tipico. Si consumano tal quali, oppure accostati a miele di corbezzolo, o confettura di mandarino; prediligono un vino rosso di media struttura.</p>		
Riconoscimenti	PAT Regione Calabria		
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Calabria	
	Province-Zona	Provincia di Catanzaro : territorio del Lametino e, in particolare, sono tradizionali quelli del comune di Marcellinara	
	Tipologie	n.a.	
Allevamento	Tipo	Allevamento semi-libero Vacche di razze varie stanziate nel territorio	
	Alimentazione	Pascolo estensivo naturale, integrato con mangimi	
Storia	<p>È un prodotto tradizionale della provincia di Catanzaro, la cui originalità è provata da citazioni emerse in vecchi testi di cucina e di storia calabrese</p> <p>Alla pasta viene data la forma di maialini, cavallucci, caprette, pecore, giraffe, cavalli medioevali con armatura, oppure cavalli più grandi con cavaliere, oppure di altri animali. Tipica del comune di Marcellinara è la forma "a cavallo", oppure quella "a cavallo con cavaliere armato di sciabola, pistola e zaino oppure con armature medioevali"</p> <p>Tutta la lavorazione viene effettuata esclusivamente a mano. Gli animaletti vengono confezionati su ordinazione per esposizioni gastronomiche, oppure per farne omaggio</p> <p>Per tradizione i vari animaletti abbelliscono le esposizioni e le fiere della gastronomia calabrese in Italia e all'estero. È quasi un peccato mangiarli, ma tradizionalmente continuano ad essere un goloso e artistico cibo calabrese</p> <p>Nella zona di produzione è facilmente reperibile durante tutto l'anno</p> <p>Riferimenti bibliografici:</p> <ul style="list-style-type: none"> - AA.VV. - "Atlante dei prodotti tipici: i formaggi", a cura di INSOR - Milano 1990, Angeli ed. - CNR - "prodotti caseari del Mezzogiorno", Progetto strategico - Milano 1992 - ARSSA <p>È stato dichiarato prodotto PAT e iscritto nell' "Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Calabria"</p>		

Descrizione		Animaletti di provola	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Intero	
	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Semiduro	

	Tecnologia	Filato
	Stagionatura	Fresco
	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Figure varie (cavallini, cavalli con cavaliere, caprette, animali vari, ...)
	Facce Misure (cm)	n.a.
	Scalzo Dimensioni (cm)	n.a.
Peso	Kg	0,035÷0,300
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Assente (la superficie esposta all'aria risulta semplicemente asciugata)
	Aspetto	Liscia, Asciutta, Leggermente Untuosa
	Colore	Giallo paglierino
	Spessore	n.a.
	Consistenza	Dura
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Giallo paglierino chiaro
	Struttura	Compatta, Abbastanza Elastica, Abbastanza Dura, Poco solubile
	Unghia/Sottocrosta	n.d.
	Occhiatura Forma, Dimensione, Distribuzione	Assente
	Erborinatura	n.a.
Odore / Aroma	Intensità, Persistenza,	Medie
	Riconoscimenti, Retrogusto	Lattico cotto (latte cotto, burro fuso)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Poco armonico, Abbastanza Salato
Sensazioni Trigeminali		Può diventare piccante con maturazione prolungata, specialmente se è stato coagulato con caglio di agnello o di capretto
Struttura (in bocca)		Abbastanza Dura, Leggermente Elastica, Poco solubile
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	n.d. – Formaggio Grasso
	Umidità (%)	n.d.

Utilizzo		Animalletti di provola
Utilizzo	In tavola	Sono formaggi di piccola pezzatura, adoperati in particolare per adornare la tavola Si consumano da soli, oppure accostati a miele di corbezzolo o confettura di mandarino
	In cucina	n.d.
Abbinamenti	Vino	Prediligono un vino rosso di media struttura

Produzione		Animaletti di provola			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Stalla, Allevamento semi-libero			
	Munte	2 / giorno (alla sera precedente e alla mattina della lavorazione)			
	Trattamenti Fisici	n.a.			
	Trattamenti Termici	Termizzato (parzialmente)			
	Aggiunte	n.a.			
Coagulazione	Tipologia	Presamica			
	Preparazione	Metà del latte viene portato alla temperatura di 50÷60 °C. A questo punto si aggiunge l'altra metà, per consentire al latte di essere coagulato alla corretta temperatura dopo l'aggiunta del caglio			
	Temperatura	38 °C			
	Tempo	n.d.			
	Tipo di caglio	Di vitello, o di agnello, o di capretto			
Rottura coagulo	Dimensione	Rottura della cagliata fino alle dimensioni di una nocciola, seguita da un breve riposo per consolidare il coagulo sul fondo della caldaia			
Cottura	°C – Tempo - Azione	n.a.			
Lavorazione "fuori caldaia"	Filatura, Formatura, Pressatura, Salatura, ...	<p>Dopo l'estrazione del siero si lascia maturare il coagulo a temperatura ambiente, tagliato in pezzi grossolani, fino al raggiungimento dell'acidità necessaria per la filatura (3-4 giorni)</p> <p>La filatura avviene in acqua a 80 °C durante la quale al prodotto si danno le forme desiderate che vengono consolidate con immersione in acqua fredda</p> <p>La salatura si effettua in salamoia per circa 12 ore, quindi si pongono ad asciugare per un paio di ore, dopo le quali questi formaggi possono essere già consumati</p>			
Maturazione/ Stagionatura	Tempo °C - UR%	<p>4-5 giorni (maturazione)</p> <p>Raramente si procede con la stagionatura che, nel caso venga utilizzata, non dura più di 2 settimane</p> <p>Si effettua in ambiente fresco e aerato</p>			