

Generalità		Farci-provola	
Presentazione	<p>Farci-provola Formaggio grasso, fresco, a pasta filata, semidura, prodotto con latte vaccino intero, pastorizzato (anche se oggi spesso si utilizza latte crudo), che racchiude una farcitura di insaccati DOP stagionati. Questa caratteristica così particolare pare sia stata determinata dalla necessità di risolvere il problema che avevano gli abitanti di Miglierina ed Amato, nel catanzarese, ad inviare salumi agli emigrati residenti in America: per evitare le restrizioni sanitarie imposte dalle dogane statunitensi all'ingresso delle carni lavorate, i casari della zona avvolsero i propri salumi in una pasta di provola facendoli apparire esattamente come provole, così i salumi calabresi passarono senza problemi la frontiera. Il prodotto viene realizzato nelle colline del catanzarese durante tutto l'anno, utilizzando latte vaccino ottenuto da vacche di razze meticce, o specializzate nella produzione del latte (in passato si utilizzava esclusivamente latte di vacca di razza Podolica). Oltre al latte si utilizzano, come farcitura interna, salumi stagionati che, se realizzati con carni di maiale Nero di Calabria, conferiscono al prodotto un particolare pregio (Capocollo DOP, preparato con la parte superiore del lombo di suini nati e allevati in Calabria; Soppresata DOP, un impasto tritato di prosciutto e spalla, unito al grasso proveniente dal lardo della parte anteriore del lombo; o altri insaccati tipici calabresi). Si presenta in forma più o meno cilindrica allungata, con estremità arrotondate, di lunghezza e diametro variabili, di peso di 2,0÷4,0 Kg. Ha crosta compatta, sottile, abbastanza morbida, liscia, di colore bianco avorio o giallo paglierino; involucri di pasta filata abbastanza spesso e di colore bianco; sapore pieno e corposo con intensità medio-alta se si comprendono nell'assaggio il formaggio e il salume della farcitura. Prodotto "da tavola" per antipasti o stuzzichini si degusta accompagnato con pane casereccio. L'abbinamento è con vini rossi o rosati, di corpo, maturi, caldi, anche leggermente aromatici.</p>		
Riconoscimenti	PAT Regione Calabria		
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Calabria	
	Province-Zona	Provincia di Catanzaro : intero territorio collinare della provincia e, in particolare, nel comune di Marcellinara	
	Tipologie	n.a.	
Allevamento	Tipo	Stalla, Allevamento semi-libero Vacche di razze meticce specializzate nella produzione del latte e stanziate nel territorio	
	Alimentazione	Essenze vegetali fresche e/o affienate di produzione aziendale	
Storia	<p>I formaggi "a pasta filata" sono diffusi un po' in tutta l'Italia, anche se la produzione di questa tipologia è più frequente nel Sud Italia in genere e, in particolare, in Calabria.</p> <p>Questo formaggio così particolare perché viene farcito di salumi tipici della zona, pare sia nato per la necessità di risolvere il problema che avevano gli abitanti di Miglierina ed Amato, nel catanzarese, ad inviare salumi agli emigrati residenti in America. Per evitare le restrizioni sanitarie imposte dalle dogane statunitensi all'ingresso delle carni lavorate, i casari della zona pensarono di avvolgere i propri salumi con uno strato di pasta filata facendoli così apparire esattamente come provole per poter passare senza problemi la frontiera.</p> <p>In testi di cucina calabrese e di storia popolare esiste documentazione che comprova che il prodotto esiste da oltre 25 anni</p> <p>È stato dichiarato prodotto PAT e iscritto nell' "Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Calabria"</p> <p>Riferimenti storici:</p> <ul style="list-style-type: none"> - AA.VV. - "Atlante dei prodotti tipici: i formaggi" - a cura dell'INSOR - Milano 1990 - Angeli ed. - CNR - "I prodotti caseari del Mezzogiorno, Progetto strategico" - Milano 1992 - ARSSA 		

Descrizione		Farci-provola	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale, Insaccati DOP tipici della zona	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Intero	
	Temperatura Cagliata	Pastorizzato (anche se oggi spesso si utilizza latte crudo)	
	Umidità pasta	Semiduro	

	Tecnologia	Filato
	Stagionatura	Fresco
	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico allungato, irregolare, con estremità arrotondate
	Diametro Misure (cm)	Variabile
	Lunghezza Dimensioni (cm)	Variabile
Peso	Kg	2,0÷4,0
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pelle
	Aspetto	Liscia, Untuosa
	Colore	Bianco avorio, Giallo paglierino chiaro
	Spessore	Sottilissima
	Consistenza	Deformabile, Abbastanza Elastica
Aspetto interno (Interno)	Colore	<i>Involucro:</i> bianco avorio <i>Farcitura:</i> rossastra e variegata data dai salumi
	Struttura	<i>Involucro:</i> Abbastanza Morbida, Elastica, Leggermente Fibrosa, Grassa <i>Farcitura:</i> Più o meno dura (secondo tipo e stagionatura dei salumi utilizzati)
	Unghia/ Sottocrosta	n.d.
	Occhiatura Forma, Dimensione, Distribuzione	Assente
	Erborinatura	n.a.
Odore / Aroma (con farcitura)	Intensità, Persistenza,	Medio-elevate
	Riconoscimenti, Retrogusto	Lattico cotto (burro cotto), Speziato
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	<i>Involucro:</i> Poco salato <i>Farcitura:</i> Più o meno salato (secondo tipo e stagionatura dei salumi utilizzati)
Sensazioni Trigeminali		Piccante (seconda salume usato come farcitura)
Struttura (in bocca)		<i>Involucro:</i> Abbastanza Tenera, Elastica, Leggermente fibrosa, Poco solubile <i>Farcitura:</i> Più o meno dura (secondo tipo e stagionatura dei salumi utilizzati)
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	n.d. – Formaggio Grasso
	Umidità (%)	n.d.
Utilizzo		Farci-provola
Utilizzo	In tavola	Per antipasti o stuzzichini, si degusta accompagnato con pane casereccio
	In cucina	n.d.
Abbinamenti	Vino	Vini rossi o rosati, di corpo, maturi, caldi, anche leggermente aromatici

Produzione		Farci-provola			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale • Salumi	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100	-	-	-
	Provenienza	Stalla, Allevamento semi-libero			
	Munte	2 / giorno (munto per metà la sera precedente e per metà munto la mattina della lavorazione)			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Pastorizzato (oggi spesso si utilizza latte crudo)			
	Aggiunte	Fermenti lattici (se il latte è pastorizzato)			
Coagulazione	Tipologia	Presamica			
	Preparazione	Al latte, filtrato e riscaldato alla temperatura di coagulazione, viene aggiunto il caglio			
	Temperatura	n.d.			
	Tempo	n.d.			
	Tipo di caglio	Vitello, liquido			
Rottura coagulo e Acidificazione	Dimensione	Rottura della cagliata fino alle dimensioni di una <i>nocciola</i>			
Cottura	°C – Tempo - Azione	n.a.			
Lavorazione "fuori caldaia"	Estrazione, Acidificazione, Filatura, Formatura, Salatura, ...	<p>Dopo la rottura della cagliata ed un breve riposo si procede alla estrazione del siero</p> <p>Il coagulo, tagliato a pezzi, si lascia acidificare (<i>maturare</i>) per 3-4 giorni a temperatura ambiente</p> <p>La pasta viene quindi tagliata a fette che vengono immerse in una tinozza di legno contenente acqua a 80 °C per essere filata</p> <p>La filatura avviene mescolando continuamente la pasta nell'acqua bollente con un apposito attrezzo, tirandola e premendola fino a poter formare una specie di cordone appiattito di pasta filata da cui si prelevano i pezzi di peso desiderato</p> <p>Ogni pezzo viene rapidamente plasmato con movimenti energici delle mani che comprimono la pasta in modo da ottenere la tipica forma molto allungata, con la superficie esterna liscia, senza sfilature né pieghe e la parte interna cava che viene subito farcita con il salume desiderato (Capocollo o Soppressata DOP)</p> <p>Sigillata perfettamente l'estremità aperta si mette la forma a raffreddare in acqua fredda</p> <p>La salatura si effettua in salamoia per circa 12 ore</p> <p>Terminata questa fase ogni forma viene inserita in retine contenitrici, appesa a coppie su bastoni orizzontali e avviata alla maturazione/stagionatura</p>			
Maturazione/ Stagionatura	Tempo °C - UR%	4÷5 giorni Maturazione in ambiente fresco e aerato, dove le forme sono appese a coppie sui bastoni, come avviene per il caciocavallo			
NOTE	<p>Aspetti relativi alla sicurezza alimentare del processo produttivo ed ai materiali "di contatto"</p> <p>La produzione avviene in laboratori "maiolicati" e rispondenti alla normativa igienico-sanitaria vigente</p> <p>Non sono state richieste deroghe perché:</p> <ul style="list-style-type: none"> - le produzioni si effettuano nei caseifici annessi agli allevamenti in cui viene trasformato esclusivamente latte proveniente dalla stessa azienda di produzione - il fuoco è a gas - gli strumenti utilizzati sono tutti di acciaio inossidabile (pentoloni, lira, tavolo spersore, attrezzo per la filatura), o in plastica (retine) 				