

Generalità		Provola	
Presentazione	<p>Provola Formaggio grasso, fresco o a breve stagionatura, a pasta filata semidura, prodotto tutto l'anno, con latte intero e pastorizzato di vacche di razze meticce (in passato di razza <i>podolica</i>) anche specializzate da latte, alimentate a pascolo estensivo naturale o artificiale, con o senza integrazione, coagulato con caglio di vitello liquido e con una maturazione di 4-5 giorni, oppure stagionatura fino a 2 mesi. È prodotto nell'intero territorio della regione Calabria, in particolare nelle zone montane e, a seconda della zona, assume denominazioni diverse (es. provola "di Lamezia Terme", "Silana", "dell'Aspromonte", "di Sibari", ...). Ha forma cilindrica allungata e affusolata alle estremità, con diametro di circa 6 cm, lunghezza di circa 20 cm e peso di 1,0÷3,0 Kg; la crosta è compatta, liscia e lucida, di colore bianco avorio o giallo paglierino, in base al tempo di maturazione; la pasta è di colore in genere poco più chiara della crosta, compatta, morbida, con eventuale occhiatura fine e rada; il sapore è dolce, ma dopo una stagionatura prolungata evidenzia note piccanti; odore e aroma sono di tipo lattico fresco o cotto (dopo stagionatura). Nell'uso "da tavola" il formaggio viene consumato tal quale, o con il pane, accostato a conserve di verdure come quella di pomodori piccanti, o ad insalate di verdure miste. Sulla piastra o fuso è divenuto, nel tempo, protagonista della tavola nella dieta mediterranea. Si abbina con vini bianchi e rossi di media struttura, oppure birre chiare.</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Calabria	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Calabria	
	Province-Zona	Province di Catanzaro, Cosenza, Crotonese, Reggio Calabria, Vibo Valentia : intero territorio della regione	
	Tipologie	n.a.	
Allevamento	Tipo	Allevamento semi-libero e/o Pascolo brado Vacche di razze meticce (in passato di razza <i>podolica</i>) anche specializzate da latte	
	Alimentazione	Pascolo estensivo naturale o artificiale, con o senza integrazione	
Storia	<p>In Calabria il nome <i>provola</i> è sinonimo di "caciocavallo": nelle zone del Catanzarese e del Reggino il prodotto viene chiamato "provola", mentre in quelle del Crotonese e del Cosentino è denominata "caciocavallo"</p> <p>È un formaggio legato alle tradizioni del Sud italiano e alla transumanza, che vedeva le greggi e le mandrie percorrere lunghi tragitti per trovare i territori più idonei per l'alimentazione degli animali.</p> <p>Il nome "provola" deriva da "<i>prova</i>" e "<i>provatura</i>": l'operazione di utilizzo di un campione di pasta di cagliata per verificare il raggiungimento del punto di filatura.</p> <p>Al nome "provola" può seguire il luogo dov'è prodotta, come ad esempio provola di Lamezia Terme, Silana, dell'Aspromonte, di Sibari, delle Serre Vibonesi, Crotonese, della Locride, del Catanzarese, del Monte Poro, di Lattarico, del Pollino, della Piana di Gioia Tauro, ecc.</p> <p>E' evidente che il sapore è esaltato utilizzando latte proveniente da vacche al pascolo.</p> <p>In alcuni luoghi della Regione, i pezzi di cagliata utilizzati per le prove di filatura, vengono chiamati <i>Stracciatella</i> o <i>Strazzatella</i>, al cui nome può seguire il nome del luogo dove viene prodotta (Strazzatella Silana, ecc.)</p> <p>Esiste documentazione che comprova che il prodotto ha più di 25 anni (presso il Caseificio Vincenzo Roberti & C. – via Gramsci – Celico (CS))</p> <p>È stato dichiarato prodotto PAT e iscritto nell' "<i>Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Calabria</i>"</p>		

Descrizione		Provola	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Intero, Pastorizzato	
	Temperatura Cagliata	Semicotto	

	Umidità pasta	Semiduro
	Tecnologia	Filato
	Stagionatura	Fresco, Semistagionato
	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico allungato con le estremità affusolate
	Facce Diametro (cm)	n.a. ø 6
	Scalzo Lunghezza (cm)	n.a. 20
Peso	Kg	1,0÷3,0
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita
	Aspetto	Liscia, Lucida
	Colore	Bianco-avorio ÷ Giallo paglierino (secondo stagionatura)
	Spessore	Sottile
	Consistenza	Elastica ÷ Abbastanza rigida (secondo stagionatura)
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco-latte ÷ Giallo paglierino chiaro (secondo stagionatura)
	Struttura	Abbastanza Morbida, Abbastanza elastica, Fibrosa o Leggermente mantecata (secondo stagionatura)
	Unghia/ Sottocrosta	n.d.
	Occhiatura Forma, Dimensione, Distribuzione	Eventuale Fine e rada
	Erborinatura	n.a.
Odore / Aroma	Intensità, Persistenza,	Basse o Medio-basse. Se stagionato tende al piccante
	Riconoscimenti, Retrogusto	Lattico fresco o Lattico cotto (secondo stagionatura)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Armonico e tendenzialmente Dolce
Sensazioni Trigeminale		Evidenzia note piccanti dopo una stagionatura prolungata
Struttura (in bocca)		Compatta, Abbastanza elastica, più o meno Gommosa (secondo stagionatura), Non adesiva, Poco solubile
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	n.d. – Formaggio Grasso
	Umidità (%)	n.d.
Utilizzo		Provola
Utilizzo	In tavola In cucina	Nell'uso "da tavola" viene consumato tal quale, o con il pane, accostato a conserve di verdure come quella di pomodori piccanti, o ad insalate di verdure miste Sulla piastra o fuso è divenuto, nel tempo, protagonista della tavola nella dieta mediterranea

Abbinamenti	Vino	Si abbina con vini bianchi e rossi di media struttura, oppure birre chiare
-------------	------	--

Produzione		Provola			
Periodo produzione		Tutto l'anno e, in particolare, nel periodo Giugno-Settembre – <i>Tecniche di lavorazione esclusivamente manuali</i>			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Allevamento semi-libero, Pascolo brado			
	Munte	2 / giorno (metà del latte della sera precedente e metà di quello della mattina della lavorazione)			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Pastorizzato			
	Aggiunte	Fermenti lattici			
Coagulazione	Tipologia	Presamica			
	Preparazione	Al latte, messo in pentoloni di rame o acciaio e portato alla temperatura di coagulazione, vengono aggiunti i fermenti e il caglio			
	Temperatura	35÷38 °C			
	Tempo	n.d.			
	Tipo di caglio	Vitello, Liquido			
Rottura coagulo e Acidificazione	Dimensione	Rottura della cagliata fino alle dimensioni di un <i>chicco di riso</i> La cagliata viene lasciata sedimentare sul fondo della caldaia per un breve periodo, poi si estrae il siero			
Cottura	°C – Tempo - Azione	n.a.			
Lavorazione "fuori caldaia"	Estrazione, Acidificazione, Filatura, Formatura, Salatura, ...	<p>Il coagulo, compattato con le mani, si toglie dal siero, si taglia con un coltello e si lascia acidificare in un recipiente di legno, a temperatura ambiente, per 3-4 giorni</p> <p>Il raggiungimento della corretta fermentazione/maturazione si controlla effettuando, a brevi intervalli, ripetuti prelievi di campioni che vengono immersi in acqua bollente per verificare se si allungano in fibre elastiche, lunghe e resistenti, se cioè "filano"</p> <p>La pasta "<i>maturata</i>" viene filata in tini di legno aggiungendo acqua a 80 °C. Il casaro, dopo aver mescolato energicamente la pasta in modo che diventi filante, ne preleva una quantità sufficiente per formare una specie di cordone appiattito da cui si prelevano i pezzi di peso desiderato.</p> <p>Ogni pezzo viene plasmato con movimenti rapidi delle mani che comprimono la pasta in modo da avere una superficie esterna liscia, senza sfilature né pieghe e la parte interna senza vuoti. Ad ogni pezzo viene data la classica forma lunga ed affusolata</p> <p>La salatura si effettua in salamoia per circa 12 ore.</p> <p>Tolte dalla salamoia, le forme vengono inserite in retine contenitrici e avviate alla maturazione/stagionatura</p>			
Maturazione/ Stagionatura	Tempo °C - UR%	4-5 giorni ÷ fino a 2 mesi			
		Appese a coppie su bastoni orizzontali, in ambienti freschi e areati			
NOTE	<p style="text-align: center;">REGIONE CALABRIA</p> <p style="text-align: center;">Prodotti agro-alimentari tradizionali</p> <p>Riferimenti normativi L. 283/62 - D.P.R. 327/80 - D.L.G.S. 155/97 - Circ. Min. Sanità n° 11/98 - D.L.G.S. 173/98 - D.M. 350/99 - D.L. 537/92 - D.M del 21/03/73 - D.L. 108 del 25/01/92</p> <p>Osservazione sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive Il prodotto deve la sua tradizionalità:</p>				

- alle produzioni che si effettuano nei caseifici annessi agli allevamenti in cui viene trasformato esclusivamente latte proveniente dalla stessa azienda di produzione;
- alla produzione che avviene secondo metodi e tradizioni (familiari)
- alle caratteristiche qualitative e particolarità del gusto.

Osservazioni sulla sicurezza del processo con metodiche tradizionali

I problemi che potrebbero derivare dall'utilizzo della metodica tradizionale di produzione del formaggio sono da addurre a:

- utilizzo di latte crudo;
- utilizzo di caldaie in rame stagnato;
- contatto della materia prima e del prodotto con superficie ed attrezzature in legno (tavoli spersori, ripiani, strumenti per rottura cagliata, recipienti e bastoni per la filatura), o di latta;
- il confezionamento;
- assenza di servizi igienici adiacenti al locale di caseificazione;
- locali di stagionatura.

Aspetti relativi alla sicurezza alimentare

L'utilizzo di latte crudo non pastorizzato può provocare problemi per la carica batterica totale, cellule somatiche e stafilococco aureo

Questi problemi possono essere superati:

- effettuando il controllo iniziale sul latte per non utilizzare quello che risulta al di fuori dei parametri indicati dal D.P.R. 54/97 (in alternativa si potrebbe prevedere di termizzare o pastorizzare il latte)
- rispettando le norme di buona prassi igienica (igiene del personale, disinfezione e sanificazione dei locali e dei materiali utilizzati nella produzione, disinfezione e derattizzazione)
- effettuando un controllo visivo sul prodotto finale, scartando quei prodotti che presentino anomalie

Locali dove avviene la produzione

Si possono distinguere caseifici aventi struttura e capacità produttiva industriale e caseifici non aventi tali strutture e capacità produttive. È quest'ultimo il caso dei laboratori artigianali annessi agli allevamenti. Tali caseifici rispondono ai requisiti igienico sanitari e strutturali minimi individuati dal DPR 327/80 integrati in parte da quanto disposto nel DPR 54/97 relativamente alle condizioni generali degli stabilimenti di trasformazione (per quelle parti applicabili ai laboratori di limitate capacità produttive), nonché per la parte riguardante l'igiene del personale

Motivazioni per la richiesta di deroga

I pericoli igienico-sanitari derivano principalmente dall'utilizzo del latte crudo, materiali in legno, giunco e latta, di fuoco diretto a legna o a gas. Le motivazioni sono strettamente legate alle caratteristiche organolettiche derivanti dal processo tradizionale di produzione

Richiesta di deroga alla normativa igienico-sanitaria

È stata richiesta una deroga per:

- i possibili pericoli igienico-sanitari che derivano dall'utilizzo del latte crudo, di materiali di legno, di fuoco diretto di legna o di gas
- le produzioni che si effettuano nei caseifici annessi agli allevamenti in cui viene trasformato esclusivamente latte proveniente dalla stessa azienda di produzione
- il contatto della materia prima e del prodotto con superfici ed attrezzature in legno poiché si ritiene che questo materiale sta necessario al mantenimento del gusto e del sapore del prodotto tradizionale
- l'utilizzo di caldaie in rame stagnato
- il confezionamento
- l'assenza di servizi igienici adiacenti al locale di caseificazione annesso agli allevamenti.