

| Generalità | | Provola dei monti Sicani | |
|---------------|--|--|--|
| Presentazione | <p>Provola dei monti Sicani Formaggio grasso, freschissimo o fresco, a pasta semicotta e filata, semidura, di latte vaccino proveniente da vacche di razza <i>Bruna</i>, o <i>Frisona</i> (ma anche di razza <i>Modicana</i>, in via di abbandono) stanziate nel territorio. Viene prodotto tutto l'anno nei comuni dell'area dei Monti Sicani (PA e AG), generalmente da tradizionali operatori caseari, con procedimento tradizionale e con stagionatura fino a circa 1 mese. La Provola rientra nella tipologia dei formaggi a "pasta filata" la cui peculiarità consiste in una duplice lavorazione: la caseificazione propriamente detta e la successiva filatura. Ha forma "a pera con testina", con dimensioni variabili e peso di 0,9÷1,0 Kg. Come per la maggior parte delle Provole ha radici antiche e la sua tecnica casearia, tramandata di generazione in generazione, permette di ottenere un prodotto con una "vita" più lunga di quella della fresca Mozzarella. È ricoperta da una buccia, o da una crosta liscia, molto sottile, morbida, di colore bianco o giallo paglierino; la pasta è tenera, compatta, untuosa, di colore bianco o avorio, senza occhiature, ma possono essere presenti "sfoglie" di varie dimensioni; il sapore è dolce e delicato, di intensità bassa ÷ medio-bassa; l'odore/aroma è prevalentemente lattico cotto (latte cotto, burro fuso) con qualche riconoscimento vegetale (erba, fieno). È un formaggio "da tavola", ma si consuma anche come aperitivo, oppure in cucina, come ingrediente di molte ricette siciliane "calde" che richiedano un piatto "filante" (crostoni, paste, verdure gratinate, carni ripiene, ...). Predilige vini bianchi giovani di medio corpo, morbidi, moderatamente caldi.</p> | | |
| | Riconoscimenti | PAT Regione Sicilia | |
| Produzione | Nazione | Italia | |
| | Regione | Sicilia | |
| | Province-Zona | Province di Agrigento, Palermo : nei comuni dell'area dei Monti Sicani | |
| | Tipologie | Localmente è conosciuta anche con il nome " Caciotta " | |
| Allevamento | Tipo | Allevamento estensivo di tipo semi-brado, o stalle aziendali Bovine di razza <i>Bruna</i> , o <i>Frisona</i> , allevate nel territorio. Storicamente si usavano vacche di razza <i>Modicana</i> , autoctona, oggi quasi scomparsa | |
| | Alimentazione | Pascoli naturali dei Monti Sicani, ricchi di essenze spontanee, ma anche pascoli coltivati, con integrazione in stalla di foraggi e di concentrati in quantità variabile con la stagione foraggera | |
| Storia | <p>Come per la maggior parte delle Provole ha radici antiche e la sua tecnica casearia, tramandata di generazione in generazione, permette di ottenere un prodotto con una "vita" più lunga di quella della fresca Mozzarella</p> <p>Tradizionalmente venivano usate le attrezzature in legno: la <i>rotula</i>, la <i>tina</i> ..., ma oggi viene prodotta in caseifici adeguati al D.P.R. 54/97 che usano attrezzature in acciaio inox e nei quali i locali di lavorazione, conservazione e stagionatura sono idonee strutture aziendali realizzate in applicazione delle restrittive normative igienico-sanitarie per la trasformazione dei prodotti caseari</p> <p>Il prodotto è ben conosciuto nell'area interessata e, nonostante l'uso di attrezzature moderne, viene ottenuto rispettando le tecniche tradizionali ed è sicuramente trasformato da almeno 25 anni in maniera omogenea come accertato attraverso documenti e testimonianze raccolte in zona, nel rispetto del periodo previsto dalla normativa per i prodotti PAT</p> <p>È stato dichiarato prodotto PAT e iscritto nell' "<i>Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Sicilia</i>"</p> | | |

| Descrizione | | Provola dei monti Sicani | |
|-----------------|----------------------|--------------------------|--|
| Classificazione | Categoria | PAT | |
| | Prodotto | Formaggio | |
| | Materia prima | Latte, Sale | |
| | Lattifera | Vacca | |
| | Trattamento latte | Intero, Crudo | |
| | Temperatura Cagliata | Semicotto | |
| | Umidità pasta | Semiduro | |
| | Tecnologia | Filato | |
| | Stagionatura | Freschissimo o Fresco | |

| | | |
|---------------------------------|--|---|
| | Conten. Grasso | Grasso |
| Geometria forma | Aspetto | A pera, con testina |
| | Dimensioni (cm) | variabili |
| Peso | Kg | 0,9 - 1,0 |
| Aspetto esterno (Crosta) | Tipo | Buccia, o Crosta pulita |
| | Aspetto | Liscia, Untuosa |
| | Colore | Bianco o Giallo paglierino |
| | Spessore | molto Sottile |
| | Consistenza | Morbida |
| Aspetto interno (Pasta) | Colore | Bianco ÷ Paglierino chiaro |
| | Struttura | Morbida, Compatta, leggermente Untuosa |
| | Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione | Priva di occhiature, ma con possibili sfoglie di dimensione e forma irregolari |
| Odore / Aroma | Intensità e Persistenza | Basse ÷ Medio-basse |
| | Riconoscimenti | Lattico cotto (latte cotto, burro fuso) con qualche riconoscimento vegetale (erba, fieno) |
| Sapore | Dolce, Salato Acido, Amaro | Delicato, Dolce, Poco salato |
| Sensazioni Trigeminale | | n.a. |
| Struttura (in bocca) | | Morbida, leggermente Elastica e Fibrosa, poco Solubile |
| Grasso (% s.s.) | | n.d. Formaggio grasso |

| Utilizzo | | Provola dei monti Sicani |
|--------------------|------------------|--|
| Utilizzo | In tavola | È un formaggio "da tavola". Si consuma anche come aperitivo in molti stuzzichini |
| | In cucina | In cucina figura come ingrediente di molte ricette siciliane "calde" che richiedano un piatto "filante" (crostoni, paste, verdure gratinate, carni ripiene, ...) |
| Abbinamenti | Vino | Predilige vini bianchi giovani di medio corpo, morbidi, moderatamente caldi |
| | Pane | Pane casereccio |

| Produzione | | Provola dei monti Sicani | | | |
|--|---------------------------|--|---------------|--------------|---------------|
| Periodo produzione | | Tutto l'anno | | | |
| Materia prima: • Latte • Sale | Lattifere | Vacca | Pecora | Capra | Bufala |
| | % q.tà | 100 | | | |
| | Provenienza | Allevamento estensivo di tipo semi-brado, o stalle aziendali | | | |
| | Munte | 1 o 2 munte | | | |
| | Trattamenti Fisici | Intero | | | |

| | | |
|---------------------------|--|---|
| | Trattamenti Termici | Crudo |
| | Aggiunte | n.d. |
| Coagulazione | Preparazione | Il latte appena munto, filtrato e portato alla temperatura di coagulazione, viene immesso nella caldaia e gli si aggiunge il caglio |
| | Temperatura | 34-37 °C |
| | Tempo | 60 minuti, circa |
| | Tipo di caglio | Agnello, o capretto, in pasta |
| Rottura coagulo | Dimensione | Quando la cagliata raggiunge la consistenza desiderata la si rompe con la <i>rotula</i> (bastone in legno con una piccola ruota – sempre di legno - a un'estremità) fino alle dimensioni di un <i>chicco di mais</i> , mentre si aggiunge in caldaia acqua calda ad una temperatura di circa 80 °C Dopo un riposo di circa 10 minuti, il coagulo precipita sul fondo della caldaia facendo affiorare così il siero del latte |
| Maturazione | Manualmente si estrae il coagulo dalla caldaia e lo si pone su tavoli di legno, dove rimane ad acidificare <i>naturalmente</i> fino a 24 ore | |
| Filatura | Quando la pasta raggiunge il giusto grado di acidità viene tagliata a fette che vengono messe in un mastello di legno dove, aggiungendo acqua o scotta a 80 °C (rimasta dalla lavorazione della ricotta) e con l'aiuto della <i>manovella</i> , se ne effettua la filatura comprimendola e stirandola ripetutamente fino ad ottenere una massa ben amalgamata Raggiunto il giusto livello di filatura e una volta strizzata in modo da espellere il siero, la pasta filata viene mantenuta nella <i>tina</i> , immersa nella scotta calda | |
| Formatura Salatura | Dalla massa di pasta filata vengono prelevati tanti pezzi, ognuno del peso desiderato, che vengono via via lavorati con le mani fino a formare tante forme "a pera" con testina, ben sigillate dalle mani esperte del casaro per impedire l'ingresso all'aria e ad eventuali spore di muffa Una volta completata ogni forma viene immediatamente immersa in una salamoia satura per circa 4-6 ore in rapporto alla pezzatura Dopo la salatura, le forme vengono legate "a coppie", ad una estremità, e poste "a cavallo" dei travetti di legno che compongono l'attrezzatura per la stagionatura | |
| Stagionatura | Tempo | < 1 mesi |
| | °C - UR% | In locali freschi e ventilati |