

Generalità	Provola siciliana	
Presentazione	<p>Provola siciliana Formaggio grasso, fresco o semistagionato, a pasta semicotta e filata, semidura, di latte vaccino proveniente da vacche di razze varie (principalmente <i>Modicana</i>) stanziate nel territorio. Viene prodotto tutto l'anno in tutto il territorio della Regione Sicilia, con procedimento tradizionale e con stagionatura di 1÷3 mesi. La Provola siciliana 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 affusolata con testina", con dimensioni variabili e peso di circa 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. Le sue caratteristiche organolettiche sono determinate dalla durata della stagionatura. È ricoperta da una crosta liscia, sottile, abbastanza morbida, di colore avorio o giallo ambrato; la pasta è di colore bianco o giallo paglierino chiaro, senza occhiature, ma possono essere presenti "sfoglie" di varie dimensioni, semidura, compatta, untuosa che, grazie alla particolare tecnica di produzione, tende a sfogliarsi in bocca; il sapore è dolce e leggermente acido quando è fresca, mentre man mano che aumenta il periodo di stagionatura diventa sapido e leggermente piccante, di intensità bassa-medio-bassa; l'odore/aroma è prevalentemente di 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, Caltanissetta, Catania, Enna, Messina, Palermo, Ragusa, Siracusa, Trapani : intero territorio regionale
	Tipologie	n.a.
Allevamento	Tipo	Allevamento estensivo di tipo semi-brado, o stalle aziendali Bovine di razze varie allevate nel territorio, con prevalenza della razza <i>Modicana</i>
	Alimentazione	Pascoli naturali, 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>Il nome termine <i>provola</i> deriva da "prova", la piccola quantità di pasta che veniva prelevata durante la lavorazione per controllarne il grado di filatura</p> <p>Come per la maggior parte delle provole, anche questa ha radici antiche e la sua tecnica casearia, tramandata di generazione in generazione, permette di ottenere una stagionatura da considerarsi intermedia tra la fresca mozzarella e il longevo caciocavallo. La Provola Siciliana, assieme al caciocavallo, è uno dei formaggi più antichi dell'isola. Essa differisce dal caciocavallo per pezzatura e forma, oltre che per la ridotta durata della salatura e della stagionatura</p> <p>La Provola siciliana è un prodotto storico di quest'area, realizzato ancora in modo artigianale dalle mani esperte di casari locali che si tramandano da padre in figlio le antiche tecniche casearie documentate anche da Antonino Uccello</p> <p>Attrezzature storiche: <i>Tina</i> di legno, bastone di legno "<i>rotula</i>", contenitore di legno "<i>mastredda</i>", bastone di legno "<i>manuvedda</i>", piccolo tino di legno o rame stagnato per filare "<i>staccio</i>", tavoliere di legno, caldaia di rame stagnato. Fuoco diretto di legna-gas</p> <p>Locali di stagionatura: La stagionatura avviene in locali tradizionali molto freschi e ventilati dove il formaggio viene appeso a "cavallo" di una pertica per tutto il periodo della maturazione/stagionatura</p> <p>Legislazione: Con Decreto 28 dicembre 1998 dell'Assessorato dell'Agricoltura e delle Foreste della regione Sicilia è riconosciuto come prodotto storico, fabbricato tradizionalmente</p> <p>Riferimenti storici:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Uccello Antonino, "<i>Bovari, pecorari, curatuli</i>", Cultura casearia in Sicilia, Stass, Palermo, 1980 - Istituto Nazionale Sociologia Rurale. "<i>Atlante dei prodotti tipici - I formaggi</i>", Franco Angeli, Milano, 1990 - C.N.R., "<i>I prodotti caseari del Mezzogiorno</i>", 1992 <p>Il prodotto è ben conosciuto nell'area interessata, 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 inserito come prodotto PAT nell' "<i>Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Sicilia</i>" costituito ai sensi del D.M n° 350/1999 (aggiornamento del 19/06/07 - 7ª revisione)</p>	

Descrizione		Provola siciliana
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte, Sale
	Lattifera	Vacca
	Trattamento latte	Intero, Crudo
	Temperatura Cagliata	Semicotto
	Umidità pasta	Semiduro
	Tecnologia	Filato
	Stagionatura	Fresco
	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	A pera affusolata, con "testina"
	Dimensioni (cm)	variabili
Peso	Kg	1,0
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Crosta Pulita
	Aspetto	Liscia, Untuosa
	Colore	Avorio o Giallo paglierino
	Spessore	Sottile
	Consistenza	Morbida o leggermente Dura
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco ÷ Giallo paglierino chiaro
	Struttura	Leggermente Dura, Compatta, leggermente Elastica, Grassa
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Assente Può presentare "sfoglie" di varie dimensioni
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Basse ÷ Medio-basse
	Riconoscimenti	Prevalentemente lattico cotto (latte cotto, burro fuso) con qualche riconoscimento vegetale (erba, fieno)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Delicato, Dolce, Poco salato
Sensazioni Trigeminale		Leggermente Piccante (a stagionatura avanzata)
Struttura (in bocca)		Abbastanza Morbida, leggermente Mantecata, Grassa, poco Solubile, tende a sfogliarsi in bocca (a stagionatura avanzata)
Grasso (% s.s.)		n.d. Formaggio grasso

Utilizzo		Provola siciliana
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 siciliana			
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 di più di 1 munta viene filtrato, conservato in apposito serbatoio isoterico e refrigerato alla temperatura di 4 °C. Il giorno successivo il latte della precedente munta viene unito a quello del giorno in recipienti cilindrici di acciaio inossidabile, riscaldato a fuoco diretto sino alla temperatura di coagulazione gli si aggiunge il caglio			
	Temperatura	34÷37 °C			
	Tempo	60÷80 minuti			
	Tipo di caglio	Agnello e/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 una <i>lenticchia</i> , poi viene "cotta" aggiungendo siero bollente direttamente nella caldaia			
Maturazione	La cagliata viene lasciata sedimentare poi, manualmente, si estrae il coagulo dalla caldaia e lo si pone su tavoli di legno dove rimane a sgrondare per 3-4 ore				
Filatura	La pasta, quando si è sufficientemente asciugata, viene tagliata a fette che vengono messe in un mastello di legno dove, aggiungendo acqua o scotta (rimasta dalla lavorazione della ricotta) a circa 85 °C, con l'aiuto della <i>manovella</i> si effettua la filatura comprimendo e stirando ripetutamente la pasta fino ad ottenere una massa ben amalgamata Raggiunto il giusto livello di filatura e una volta spremuta in modo da espellere il siero, la pasta filata viene mantenuta nella <i>tina</i> , immersa nel liquido caldo				
Formatura Salatura Affumicatura	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 agenti inquinanti Una volta completata, ogni forma viene immediatamente immersa in una salamoia satura per 4÷6 ore, a seconda della pezzatura Dopo la salatura le forme vengono legate per la sommità con un cappio di rafia, "a coppie", appese a "cavallo" di una pertica e avviate alla stagionatura				
Maturazione, Stagionatura	Tempo	1÷3 mesi			
	°C - UR%	In locali ventilati e freschi			