

Generalità	Provola delle Madonie	
Presentazione	<p><b>Provola delle Madonie</b> Formaggio grasso, fresco, a pasta semicotta e filata, semidura, di latte vaccino proveniente da vacche di razze varie stanziate nel territorio; può essere affumicato. Viene prodotto tutto l'anno nei comuni dell'area dei Monti delle Madonie (PA), con procedimento tradizionale e con stagionatura di 10÷20 giorni; per il formaggio è stato istituito un <i>Presidio Slow Food</i>. La Provola delle Madonie 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 a palla", con dimensioni variabili e peso di 1,0÷1,2 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, leggermente dura, di colore bianco o giallo paglierino (nocciola scuro - nel tipo "affumicato" -); 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) e tostato molto forte (fumo) - nel tipo "affumicato". 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	Provincia di <b>Agrigento</b> : area dei Monti delle Madonie nei comuni di: San Mauro Castelverde, Gangi, Collesano, Caltavuturo, Scillato, Polizzi Generosa, Petralia Sottana, Petralia Soprana, Alimena, Blufi, Bompietro, Isnello, Gratteri, Castelbuono, Geraci Siculo, Polina, Castellana Sicula
	Tipologie	n.a.
Allevamento	Tipo	Allevamento estensivo di tipo semi-brado, o stalle aziendali Bovine di razze varie allevate nel territorio
	Alimentazione	Pascoli naturali dei Monti delle Madonie, 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, 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>La Provola delle Madonie 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 illustrate sia da Mario Giacomarra che da Antonino Uccello</p> <p>Per il prodotto è stato istituito un <i>Presidio Slow Food</i> con la seguente motivazione: <i>"Il Presidio ha definito un disciplinare di produzione che garantisce la tracciabilità e l'alta qualità di questo prodotto. Inoltre attraverso un'attenta comunicazione si intende far conoscere questo prodotto, che non merita di rimanere anonimo, al resto d'Italia. Assieme al progetto dedicato alla "Manna delle Madonie", il Presidio intende valorizzare la straordinaria produzione agroalimentare del Parco Regionale delle Madonie"</i></p> <p><b>Attrezzature storiche:</b> Tina di legno, bastone di legno "rotula" e/o brocca, recipiente di legno "cisca", coltello di legno, canestro di giunco, graticcio di canne, bastone di legno "appizzatuma", recipiente di legno "piddiaturi", bastone di legno "manuvedda", tavoliere di legno, caldaia di rame stagnato. Fuoco diretto di legna-gas.</p> <p><b>Locali di stagionatura:</b> 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><b>Riferimenti storici:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Uccello Antonino, <i>"Bovari, pecorari, curatuli"</i>, Cultura casearia in Sicilia, Stass, Palermo, 1980</li> <li>- Giacomarra Mario, <i>"I pastori delle Madonie"</i>, Stass, Palermo, 1983</li> <li>- Istituto Nazionale Sociologia Rurale. <i>"Atlante dei prodotti tipici - I formaggi"</i>, Franco Angeli, Milano, 1990</li> <li>- C.N.R., <i>"I prodotti caseari del Mezzogiorno"</i>, 1992</li> </ul> <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 dichiarato prodotto PAT e iscritto nell' <i>"Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Sicilia"</i></p>	

Descrizione		Provola delle Madonie
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte, Sale
	Lattifera	Vacca
	Trattamento latte	Intero, Crudo
	Temperatura Cagliata	Semicotto
	Umidità pasta	Semiduro
	Tecnologia	Filato, Affumicato
	Stagionatura	Fresco
	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	A pera, con "testina a palla"
	Dimensioni (cm)	variabili
Peso	Kg	1,0 - 1,2
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Crosta Pulita
	Aspetto	Liscia, Untuosa
	Colore	Giallo paglierino chiaro; Nocciola scuro, nel tipo "affumicato"
	Spessore	Sottile
	Consistenza	leggermente Dura, abbastanza Rigida
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco ÷ Giallo paglierino chiaro
	Struttura	Morbida, Compatta, Elastica, leggermente Untuosa
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Rada Irregolare Fine o Media Irregolare. Può presentare fessure di forma e dimensioni irregolari
	Intensità e Persistenza	Medio-basse=Medie (nel tipo "affumicato")
Odore / Aroma	Riconoscimenti	Prevalentemente lattico cotto (latte cotto, burro fuso) con qualche riconoscimento vegetale (erba, fieno); tostato molto forte (fumo) - nel tipo "affumicato"
	Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro Delicato, Dolce, Poco salato
Sensazioni Trigeminale		n.a.
Struttura (in bocca)		Morbida, leggermente Elastica e Fibrosa, Grassa, poco Solubile
Grasso (% s.s.)		n.d. Formaggio grasso

Utilizzo		Provola delle Madonie
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 delle Madonie			
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	2 munte (serale e mattutina)			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	n.d.			
Coagulazione	Preparazione	Il latte della mungitura serale viene filtrato, conservato in apposito serbatoio isoteramico e refrigerato alla temperatura di 4 °C. Il giorno successivo il latte della sera viene unito a quello del mattino in recipienti cilindrici di acciaio inossidabile, riscaldato a fuoco diretto sino alla temperatura di coagulazione e gli si aggiunge il caglio			
	Temperatura	37 °C			
	Tempo	45-60 minuti			
	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 una <i>nocciola</i> , poi viene riscaldata con siero bollente direttamente nella caldaia			
Maturazione	La cagliata viene lasciata maturare sotto siero per 12 ore Manualmente, si estrae il coagulo dalla caldaia e lo si pone su tavoli di legno dove rimane a sgrondare per alcune ore				
Filatura	La pasta, quando si è sufficientemente asciugata, viene tagliata a fette - di circa 10 cm di larghezza e 3 cm di spessore - 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 circa alcune ore, in rapporto alla 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 maturazione Se richiesto, prima della maturazione, il prodotto può essere affumicato esponendolo al fumo in una stanza dedicata				
	Maturazione, Stagionatura	Tempo	10÷15 giorni		
°C - UR%		In locali ventilati e molto freschi			