

Generalità		Provolone Valpadana
Presentazione		Provolone Valpadana Formaggio semiduro, grasso, fresco - semistagionato - stagionato, a pasta semicotta e filata; prodotto con latte intero, crudo o termizzato o pastorizzato, raccolto nella zona di origine da meno di 60 ore, ad acidità naturale di fermentazione, da bovine allevate sul territorio. Presenta la maggior varietà di forme e pesi di qualunque altro prodotto caseario grazie alla plasticità della sua pasta che, in fase di lavorazione, consente ai mastri casari di produrre forme dai pesi quanto mai vari. Il suo disciplinare di produzione ha individuato 4 forme geometriche "<i>tipo</i>", replicate in pesi diversi: a salame, a melone, tronco conica, a pera (o fiaschetta, se sormontata da testina), che possono essere proposte in pesi variabili da 0,5 kg fino ad oltre 100 kg. Viene prodotto in 3 diverse tipologie: – "Dolce", con caglio di vitello e stagionatura che non supera i 2÷3 mesi; – "Piccante", con caglio in pasta di capretto e/o agnello, stagionato oltre 3 mesi. – "Piccante Stagionato", con caglio in pasta di capretto e/o agnello, stagionato oltre 8 mesi (marchiato a fuoco P.V.S.). Qualora presente, ha crosta sottile e lucida, di colore giallo dorato NON EDIBILE, a volte protetta da una sottile e lucida patina di paraffina; pasta semidura, o dura, di colore giallo paglierino, più o meno carico (secondo stagionatura); sapore armonico, più o meno intenso a seconda della stagionatura, può essere piccante; odore/aroma da lattico fresco a cotto, con riconoscimenti di <i>brodo di carne</i> alle stagionature più avanzate, o di <i>fumo</i> se sottoposto ad affumicatura; struttura da tenera ed elastica, a più o meno fibrosa, non adesiva. Viene consumato come formaggio da tavola oppure, poiché la pasta filata fonde quando è esposta al calore, si presta molto bene per le preparazioni di ricette "calde". Il prodotto più stagionato viene frequentemente grattugiato per insaporire vari piatti. L'abbinamento del prodotto al vino può essere condizionato sia dal suo grado di stagionatura, che dalla sua tipologia: – stagionatura breve+media e tipo dolce/piccante: vini bianchi/rosati (anche spumanti) o rossi, secchi, abbastanza giovani, di medio corpo, abbastanza freschi – stagionatura lunga e tipo dolce: vini bianchi/rosati (anche spumanti <i>metodo classico</i>) o rossi, di buona struttura, anche con passaggio in legno, maturi, di buon corpo, morbidi, caldi – stagionatura lunga e tipo piccante: vini da vendemmia tardiva, passiti, o liquorosi
		Riconoscimenti Denominazione d'Origine DO 12/1955 DOP Reg. CE 1107/1996
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Lombardia, Veneto, Emilia-Romagna, Trentino-Alto Adige
	Province-Zona	L'intero territorio forma un'unica area geografica che comprende le province di Cremona, Brescia, Verona, Vicenza, Rovigo, Padova, Piacenza, comuni contigui delle province di Bergamo, Mantova, Lodi e Trento. Nel dettaglio: Regione Lombardia Province di Cremona e Brescia: l'intero territorio amministrativo; Provincia di Bergamo: comuni di Torre Pallavicina, Pumenengo, Calcio, Romano di Lombardia, Fontanelle, Barbata, Antegnate, Martinengo, Covo, Calcinato, Bolgare, Telgate, Civate al Piano, Mormico al Serio, Polosco, Carobbio degli Angeli, Chiuduno, Pagazzano e Calvenzano; Provincia di Mantova: comuni di Asola, Acquanegra sul Chiese, Casalmoro, Canneto sull'Oglio, Casalromano, Bozzolo, Rivarolo Mantovano e Roverbella; Provincia di Lodi: comuni di San Rocco al Porto, Caselle Landi, Castelnuovo Bocca d'Adda, Guardamiglio, Santo Stefano Lodigiano, Corno Giovane, Corno Vecchio, Meleti, Maccastorna, Senna Lodigiana, Somaglia, Fombio, San Fiorano, Maleo, Codogno, Cavacurta, Camairago, Castiglione d'Adda, Bertonico, Terranova dei Passerini, Casalpusterlengo, Ospedaletto, Lodigiano, Orio Litta, Livraga, Brembio, Turano Lodigiano, Segugnago, Borghetto Lodigiano, Ossago Lodigiano, Villanova del Sillaro, Mairago, Cavenago d'Adda, San Martino in Strada, Massalengo, Pieve Fissiraga, Conegliano Laudense, Lodi, Corte Palasio, Crespiatica, Abbazia Cerreto, Boffalora d'Adda Regione Veneto Province di Verona, Vicenza, Padova, Rovigo: l'intero territorio amministrativo; Regione Emilia-Romagna Provincia di Piacenza: l'intero territorio amministrativo; Regione Trentino-Alto Adige Provincia di Trento: i comuni di Ala, Avio, Besenello, Brentonico, Bleggio Superiore, Bleggio Inferiore, Calliano, Folgaria, Isera, Lomaso, Nomi, Nogaredo, Mori, Ronzo Chienis, Rovereto, Trambileno, Vallarsa, Volano, Arco, Dro, Molina di Ledro, Nago-Torbole, Riva del Garda, Terragnolo, Pomarolo, Villa Lagarina, Aldeno, Trento, Cimone, Garnica Terme, Terlago, Vezzano, Padergnone, Calavino, Lasino, Cavedine, Drena,

		Tenno, Fivè, Grigno, Cinte Tesino, Castello Tesino, Pieve Tesino, Ospedaletto, Ivano Fracena, Strigno, Samone, Bieno, Spera, Scurelle, Carzano, Villa Agnedo, Castelnuovo, Telve, Telve di Sopra, Torcegno, Ronchi Valsugana, Borgo Valsugana, Roncegno Terme, Novaledo, Levico Terme, Vignola, Falesina, Frassilongo, Fierozzo, Palù del Farsina, Sant'Orsola Terme, Bedollo, Baselga di Pinè, Fornace, Civezzano, Pergine Valsugana, Tenna, Bosentino, Vigolo Vattaro, Vattaro, Calceranica al Lago, Caldonazzo, Centa San Nicolò, Lavarone, Luserna.		
	Tipologie	DOLCE	PICCANTE	PICCANTE STAGIONATO
Allevamento	Tipo	Stalla Bovine di razze varie, stanziate sul territorio, con particolare presenza di <i>Frisona pezzata nera italiana</i>		
	Alimentazione	L'alimentazione base delle bovine da latte, costituita da foraggi (verdi o conservati), mangimi e mangimi concentrati, deve provenire, per non meno del 50 %, dalla zona di origine e viene applicata alle vacche in lattazione, agli animali in asciutta ed alle manze oltre i 7 mesi di età. Almeno il 75 % della sostanza secca dei foraggi della razione giornaliera deve provenire da alimenti prodotti nel territorio di produzione. Sono ammessi: Foraggi freschi da prati stabili o avvicendati (le essenze foraggere idonee sono: erbe di prato stabile polifita, di medica, trifoglio; erbai singoli o associati composti da loietto, segale, avena, orzo, granturcino, frumento, sorgo da ricaccio, mais, panico, erba mazzolina, festuca, fleolo, lupinella, pisello, veccia e favino); fieni ottenuti dall'essiccamento in campo delle essenze foraggere già indicate; paglie di cereali (frumento, orzo, avena, segale, triticale), insilati, trinciati, fieni silo. Mangimi ammessi (<i>elenco per categorie ad integrazione dei foraggi</i>): Cereali e loro derivati (mais, orzo, frumento, sorgo, avena, segale, triticale: granelle, sfarinati e relativi derivati sia essiccati che insilati, compresi gli schiacciati, i derivati trattati termicamente come fiocchi, gli estrusi, i micronizzati); pastoni di mais (spiga integrale del mais sfarinata in pastone integrale di mais o in pastone di pannocchia, granella umida sfarinata in pastoni di farina umida); Semi oleaginosi e loro derivati (soia, cotone, girasole, lino (granelle, sfarinati e relativi derivati, quali farine di estrazione espeller, sottoposti anche a trattamenti termici); Tuberi e radici (radici e loro prodotti, patata e relativi derivati); Foraggi disidratati (paglia di cereali, tutolo di mais, pianta integrale di mais, tal quali, trinciati, sfarinati o pellettati); Derivati dell'industria dello zucchero (polpe secche esauste, polpe secche semi-zuccherine, polpe melassate; melasso e/o derivati (solo come coadiuvanti tecnologici ed appetibilizzanti pari ad un valore massimo del 2,5% della sostanza secca della razione giornaliera); Semi di leguminose (pisello proteico, fave, favine (granelle, sfarinati e relativi derivati), carrube (essiccate e relativi derivati); Grassi (grassi di origine vegetale con numero di iodio non superiore a 70, acidi grassi da olii di origine vegetale con acidi grassi tal quali o salificati, olii di pesce - come supporti per «additivi» e «premiscele»-); Minerali: sali minerali autorizzati dalla vigente legislazione; Additivi: vitamine, oligoelementi, amminoacidi, aromatizzanti, antiossidanti, autorizzati dalla vigente legislazione, salvo che per antiossidanti ed aromatizzanti sono ammessi solo quelli naturali o natural-identici. Varie: è ammesso l'utilizzo di lieviti inattivati (es. lievito di birra) come supporto nelle "pre-miscele".		
Organismi di tutela	Consorzio Tutela Provolone Valpadana Piazza Marconi, 3 26100 Cremona (Italia) Tel. +39 0372 30598 Fax. +39 0372 457078 email segreteria@provolonevalpadana.it web http://www.provolonevalpadana.it			
Storia	Il termine provolone compare la prima volta nel 1871, quando due casari meridionali - i fratelli Margiotta, originari di Montelucano - si trasferirono al nord e iniziarono a produrre formaggi a pasta filata dura, estendendone poi la produzione grazie alla grande disponibilità di latte nella Pianura padana. Il Provolone Valpadana si produce nell'area geografica specificata dalla seconda metà dell'Ottocento e benché la tipologia di formaggio a pasta filata sia di origine meridionale, nel Novecento si è affermato come prodotto dell'Italia settentrionale, come testimoniano le opere di Besana (1916) e del Fascetti (1923). L'area geografica di produzione comprende gran parte della Pianura Padana caratterizzata dalla buona produzione di foraggi, dalle grandi quantità di latte disponibili e dalle condizioni climatiche particolarmente idonee all'alimentazione e all'allevamento delle razze bovine da latte. È grazie a questi fattori ambientali che si sono creati i presupposti per la produzione di questo formaggio. Il Provolone Valpadana è un formaggio a pasta filata che, pur traendo le sue origini dai territori del sud Italia, si è potuto affermare nelle aree settentrionali, grazie alla capacità dell'arte casearia padana che non difettava di conoscenze tecniche né tanto meno di disponibilità di materia prima su cui lavorare. Nella sua produzione assumono particolare rilevanza: l'utilizzo del siero innesto naturale proveniente dal siero residuo della lavorazione precedente, la maestria dei caseari della zona nell'usare sapientemente diversi cagli: (agnello, capretto o vitello), la manualità e la perizia nella fase di filatura e nella lavorazione della pasta. La capacità dei casari ha consentito di produrre sia formati di peso contenuto e con stagionatura più breve, sia formati di peso notevole, con una più lunga stagionatura, con pasta compatta e mai asciutta, adatta anche ad essere grattugiata (come per i più ti pici formaggi a pasta filata del meridione d'Italia). La stessa grande conoscenza tecnica ha permesso poi di sfruttare le caratteristiche di cagli diversi che, pur in presenza di un processo di lavorazione affine, ottenendo tipologie diverse di prodotto: dolce con sapori delicati, o piccante con un corredo olfatto-gustativo più marcato.			

Descrizione		Provolone Valpadana		
		DOLCE	PICCANTE	PICCANTE STAGIONATO
Classificazione	Categoria	DOP		
	Prodotto	Formaggio		
	Materia prima	Latte		
	Lattifera	Vacca		
	Trattam. latte	Intero, Pastorizzato, Termizzato, Crudo	Intero, Pastorizzato, Termizzato, Crudo	Intero, Crudo, Termizzato
	Temp. Cagliata	Semicotto		
	Umidità pasta	Semiduro		
	Tecnologia	Pasta filata		
	Stagionatura	Fresco	Semistagionato, Stagionato	
	Conten. Grasso	Grasso		
Geometria forma	Aspetto	A salame ("Salamino", "Pancetta", "Pancettone"); A melone ("Mandarino", "Mandarone"); Tronco-conica ("Gigante", "Gigantino", "Gigantone"); A pera anche sormontata da testolina sferica ("Fiaschetta", "Provoletta"); La superficie esterna può presentare leggere "insenature" determinate dal passaggio delle corde di sostegno.		
	Facce Dimensioni (cm)	Di dimensioni molto variabili sia in diametro che in lunghezza.		
	Scalzo Dimensioni (cm)	n.a.		
Peso	Kg	0,5 ÷ 6,0	6,0 ÷ 100,0	
		Il peso è variabile in relazione alla forma		
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita o Artificiale, NON EDIBILE . Può essere rivestito con materiali ricoprenti che possono contenere E 202 ed E 203 (sorbati, contro funghi e lieviti), E 235 (pimaricina, antimicotico-antimuffe) nei limiti di legge; In alternativa può essere utilizzato un imballaggio plastico protettivo; È consentito l'uso di paraffina.		
		È ammessa l'assenza di crosta per la tipologia "dolce" se destinata alla successiva porzionatura	Pulita (se presente)	
	Aspetto	Liscia		
	Spessore	Sottile; Diventa leggermente più spessa al progredire della stagionatura		
	Colore	Da giallo chiaro, a giallo dorato, talvolta a giallo bruno (al progredire della stagionatura)		
	Consistenza	Elastica	Da elastica a leggermente elastica (secondo stagionatura)	
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Generalmente giallo paglierino.		
	Struttura	Compatta, Leggermente fibrosa È consentita una leggera sfogliatura nel formaggio a breve stagionatura	Compatta, Abbastanza mantecata È caratteristica una sfogliatura più marcata nel formaggio a lunga stagionatura; non asciutta	

	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Eventuale; Irregolare Irregolare Rada.		
Odore / Aroma	Intensità	Bassa	Medio-alta	Alta
	Persistenza	Medio-bassa	Media, Medio-alta	Alta
	Riconoscim	Lattico cotto, burro fuso, leggero vegetale affienato, talvolta patata/cavolo lessati, brodo di carne (se molto stagionato), fumo (se affumicato)		
	Retrogusto	n.a.		
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce e delicato fino alla stagionatura di tre mesi, poi Sapido	Dolce e delicato fino alla stagionatura di tre mesi, poi Sapido	Poco armonico, con Salato in evidenza
Sensazioni Trigeminali		n.a.	Piccante a stagionatura più avanzata, o quando si sia fatto uso di caglio di capretto o agnello	Piccante specialmente quando si sia fatto uso di caglio di capretto o agnello
Struttura (in bocca)		Compatta, abb. Tenera, abb. Elastica, leggerm. Fibrosa, leggerm. Adesiva	Compatta, abb. Tenera, abb. Elastica, leggerm. Mantecata, poco Adesiva	Compatta, abbast. Dura, poco elastica, Mantecata, Grassa, poco Adesiva
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	44 ÷ 54 %		
	Acqua (% stq)	< 46 % nella tipologia dolce e piccante , con peso ≤ 6 kg < 43 % nella tipologia piccante , con peso > 6 kg		

Utilizzo		Provolone Valpadana		
		DOLCE	PICCANTE	PICCANTE STAGIONATO
Utilizzo	In tavola	Qualche ricciolo di burro fresco è l'accostamento ideale per la varietà piccante, mentre il tipo dolce predilige l'accostamento con sale, pepe, olio ed eventualmente un trito di erbe aromatiche. Ingrediente ideale di insalate di verdura cruda o cotta.		
	In cucina	Importante ingrediente nelle ricette che richiedono un formaggio con un intenso profilo olfattogustativo, capace di fondere (sia in tegame che in forno).		
Abbinamenti	Vino	Bianchi/rosati: secchi (anche spumanti), di media struttura, abbastanza freschi (es. <i>Verdicchio di Matelica, Frascati, Vermentino di Sardegna, Vermentino Ligure, Ortrugo dei Colli Piacentini, Grechetto, ...</i>); Rossi: secchi, di media struttura, abbastanza giovani, abbastanza freschi (es. <i>Dolcetto, Teroldego Rotaliano, Lambrusco secco, Chianti Rufina o Colli Fiorentini, Gutturmo frizzante, Lacrima di Morro d'Alba, ...</i>);		
	Miele / Confetture	Bianchi/rosati: anche spumanti (<i>metodo classico</i>), maturi, di buon corpo, morbidi, caldi, anche con passaggio in legno (es. <i>Gavi, Terre di Franciacorta bianco, Soave, Verdicchio dei Castelli di Jesi, Fiano, Malvasia dei Colli Piacentini, ...</i>); Rossi: di buona struttura, anche con passaggio in legno, maturi, di buon corpo, morbidi, caldi (es. <i>Barbera d'Asti, Nobile di Montepulciano, Aglianico, Primitivo di Manduria, Cannonau, ...</i>). Vini dolci: passiti, o da vendemmie tardive per il tipo " piccante " (es. <i>Picolit, Verduzzo, Passito di Pantelleria, Erbaluce di Caluso, Sagrantino di Montefalco, Marsala</i> (nelle varie tipologie)).		
		Mieli di varie tipologie e origine, alcune confetture specie quella di fichi, di zucca, mostarda di Cremona,		

	Frutta	Frutta fresca matura, o disidratata; frutta secca a guscio (noci)
	Verdure	Fresche di stagione; Cotte, a foglia e non.
	Pane	Per il tipo dolce : a stagionatura breve o media è ottima la classica <i>rosetta</i> ; a stagionatura più avanzata è indicato un pane casereccio più strutturato Per il tipo piccante è consigliato quello di grano duro (<i>tipo Altamura</i>)

Produzione		Provolone Valpadana			
		DOLCE		PICCANTE	PICCANTE STAGIONATO
Periodo di produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Stalla. Il latte non deve essere utilizzato dopo aver superato le 60 ore dalla mungitura.			
	Munte	1 o 2 munte giornaliere			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo, oppure: Peso ≤ 6 Kg: Pastorizzato a 72 °C per 15 sec; fosfatasi negativa Peso > 6 Kg: Termizzato per 5+10 secondi a temperatura ≤ 55 °C; fosfatasi positiva	Crudo, oppure: Peso ≤ 6 Kg: Pastorizzato a 72 °C per 15 sec; fosfatasi negativa Peso > 6 Kg: Termizzato per 5+10 secondi a temperatura ≤ 55 °C; fosfatasi positiva	Crudo, oppure: Termizzato per 5+10 secondi a temperatura ≤ 55 °C; fosfatasi positiva	
	Aggiunte	Siero-innesto acidificato della lavorazione precedente			
	Coagulazione	Tipologia	Presamica		
Temperatura		36 ÷ 39°C.			
Tipo di caglio		Caglio di vitello lattante con eventuale presenza di caglio di agnello e/o di capretto	Caglio di capretto, o di agnello, utilizzati da soli o congiuntamente.		
Rottura coagulo	Dimensione	“chicco di mais”;			
Cottura	Temperatura	(Cottura) - In due tempi, immettendo in caldaia siero riscaldato a 65°C (per selezionare la flora lattica) • 1° calda: cagliata a 31+33 °R (~ 40 °C) • 2° calda: cagliata a 41 °R (~ 51 °C)			
	Tempo	30 ÷ 40 minuti			
Trattamento cagliata	Pre-salatura	n.a.			
	Estrazione	Su tavoli spersori La cagliata viene affettata e coperta con teli per acidificare la massa e consentirne la filatura			
	Acidificazione	Per 6+8 ore, a 20 °C			
	Filatura	In impastatrice, con acqua a 80+85 °C			
Formatura		Modellatura a mano, o finitura in stampi Rassodamento in acqua fredda e successiva legatura			
Trattamento	Salatura	In salamoia, 12+25 giorni (secondo le dimensioni)			

forma	Stufatura	In locali a 22+24 °C, per 6+7 giorni		
	Affumicatura	Può essere affumicato in tutte le tipologie		
Stagionatura	Tempo minimo	fino a 6 kg: ≥ 10 giorni; oltre 6 kg: ≥ 30 giorni;	fino a 6 kg: ≥ 10 giorni; oltre 6 kg: ≥ 30 giorni; oltre 15 kg: ≥ 90 giorni;	oltre 30 kg: ≥ 8 mesi;
	°C – UR%	15÷16 °C, in celle condizionate o in locali asciutti		
	Cura forma	Per proteggere il formaggio dall'insorgere di muffe ed acari sulla sua superficie possono essere utilizzati imballaggi plastici termo-retraibili, o paraffina, o trattamenti che prevedono il rivestimento delle forme con materiali ricoprenti contenenti sostanze antifungine (E235 pimaricina o natamicina, E202/E203 sorbati, ...). Questi materiali pur ricoprendo interamente il prodotto lasciano traspirare il formaggio senza interferire con i naturali processi di maturazione.		
Marchiatura	Durante la produzione tutte le forme di Provolone Valpadana vengono identificate. Per i formati fino a 6 kg, la rintracciabilità è garantita dalla documentazione aziendale che riporta i dati relativi al numero di pezzi, peso e data di produzione; per i formati oltre i 6 kg, invece, ogni forma riporta un codice univoco aziendale (numerico e/o alfanumerico) che garantisce la sua individuazione in ogni fase del processo, fino all'eventuale confezionamento.			
	Tutte le forme intere devono riportare il logo della denominazione di origine protetta Provolone Valpadana, che deve essere riprodotto su idoneo supporto inviolabile (metallo, plastica).			
Commercializzazione	L'apposizione del marchio deve avvenire all'immissione delle forme nei magazzini di stagionatura.			
	Nel caso di marchiatura con timbro ad inchiostro, deve essere indicata, la denominazione «Provolone Valpadana», escludendo l'obbligo della indicazione del logo del prodotto.			
Commercializzazione	A partire dal compimento dell'ottavo mese di stagionatura, i detentori (produttori o stagionatori) del Provolone Valpadana, esclusivamente nella tipologia piccante , possono richiedere l'apposizione a fuoco del marchio «P.V.S.», acronimo di Provolone Valpadana Stagionato . Il formaggio, per potersi fregiare del suddetto marchio, deve superare una verifica tecnica ad opera e cura di personale specializzato, espressamente richiesta dal detentore del formaggio e a carico dello stesso. L'esame selettivo riguarderà:			
	– aspetto esterno della forma: non deve presentare “frezzature” – suono: alla battitura deve risultare omogeneo – struttura della pasta: con sfogliatura, priva di occhiature e non elastica – colore della pasta: bianco tendente al giallo paglierino – sapore: presenza del pizzicore, del piccante e non salato – aroma: intenso, in combinazione con l'odore.			
Commercializzazione	Il Provolone Valpadana D.O.P., prima della commercializzazione in forme intere, potrà essere personalizzato con l'ausilio di strisce di carta, etichette, sacchi o materiale equivalente. Per ciascuna delle predette personalizzazioni dovrà obbligatoriamente essere riportato il logo e la citazione, per esteso, della Denominazione di Origine Protetta «Provolone Valpadana», in misura non inferiore alla sesta parte (un sesto) dello spazio occupato dalla marca commerciale, con esclusione dei formati fino a 6 kg.			
	È disponibile anche porzionato in pratiche confezioni generalmente intorno ai 200 g, presso i banchi refrigerati dei punti vendita. Pur potendo essere immesse al consumo anche con pesi diversi, tutte le confezioni preconfezionate di Provolone Valpadana D.O.P. devono indicare la corretta Denominazione di Origine Protetta, il marchio che la identifica ed il numero di autorizzazione rilasciato dal Consorzio Tutela Provolone Valpadana ad ogni confezionatore.			