

Generalità		Provola e caciotta a pasta filata	
Presentazione	Provola e caciotta a pasta filata Formaggio fresco o di breve stagionatura, a pasta filata, prodotto da latte vaccino, intero, pastorizzato o termizzato, di una o due munte. La forma è oblunga per la caciotta e "a pera" per la provola e il peso di 0,3÷0,4 Kg. Ha crosta (pelle) liscia e morbida, color giallo ocre; pasta bianca, tenera; sapore dolce e delicato. La provola può essere venduta anche previa affumicatura col nome di "provola affumicata". Il prodotto si consuma subito dopo la salatura, o dopo l'affumicatura. Formaggio da tavola che si consuma come antipasto, o come ingrediente di insalate fresche e si accompagna a vini bianchi aromatici.		
Riconoscimenti	PAT Trentino-Alto Adige (Prov. Autonoma Trento)		
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Trentino-Alto Adige (Prov. Autonoma Trento)	
	Province-Zona	Provincia di Trento : intero territorio provinciale e, in particolare, in Bassa Valsugana e nella valle dell'Adige.	
	Tipologie		
Allevamento	Tipo	Stalla, Pascolo Vacche di razza Bruna, Grigio Alpina e altre.	
	Alimentazione	Il latte utilizzato deve provenire da bovine alimentate con fieno di prato stabile o al pascolo. È consentito l'uso di mangimi semplici o composti, ma non vengono usati né insilati, né additivi o conservanti.	
Storia	In Trentino le paste filate sono un'alternativa molto importante ai formaggi tradizionali: nel passato per la conservazione, ora per le proprietà aromatiche. Questi formaggi sono entrati in produzione in un caseificio di Trento già dal 1969, con lavorazione gran parte manuale del prodotto e, nel 1972, è stata acquistata l'attrezzatura per il taglio e filatura della pasta. L'affumicatura viene comunque effettuata manualmente anche oggi. Nel 1974 alla XVII Mostra-concorso delle produzioni lattiero-casearie di Thiene, la Provola affumicata di questo caseificio ha ottenuto il diploma di segnalazione e la medaglia d'argento nella categoria "a pasta filata".		

Descrizione		Provola e caciotta a pasta filata	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Intero, Pastorizzato o Termizzato	
	Temperatura Cagliata	Semicotto	
	Umidità pasta	Semiduro	
	Tecnologia	Filato, Affumicato	
	Stagionatura	Fresco	
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Oblunga per la caciotta e "a pera" per la provola	
	Facce Dimensioni (cm)	n.a. ø n.d.	
	Scalzo Dimensioni (cm)	n.a. n.d.	

Peso	Kg	0,300÷0,400.
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita
	Aspetto	Pelle, Liscia
	Colore	Bianco, o Marrone più o meno intenso (se "affumicato")
	Spessore	Sottile
	Consistenza	Elastica, Morbida
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco
	Struttura	Compatta, Elastica, con le classiche fibrosità della pasta filata.
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Assente
	Intensità e Persistenza	Bassa, Media (se "affumicato")
Odore / Aroma	Riconoscimenti	Lattico cotto, Burro, Fumo (se "affumicato")
	Dolce, Salato Acido, Amaro	Armonico
Sensazioni Trigeminale		n.a.
Struttura (in bocca)		Pastosa, Poco solubile, Leggermente fibrosa
Grasso (% s.s.)		n.d. - Formaggio Grasso

Utilizzo		Provola e caciotta a pasta filata
Utilizzo	In tavola	Formaggio da tavola che si consuma come antipasto, o come ingrediente di insalate fresche.
	In cucina	
Abbinamenti	Vino	Si accompagna a vini bianchi aromatici.
	Pane	

Produzione		Provola e caciotta a pasta filata			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Stalla, Pascolo			
	Munte	1 o 2 La raccolta del latte avviene una o due volte al giorno, caldo in bidoni o refrigerato alla stalla con autocisterne coibentate.			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Pastorizzato o Termizzato			
	Aggiunte	Latto-fermento naturale o fermento selezionato.			

	Preparazione	Al latte, riscaldato alla temperatura di 37÷40 °C, in caldaia tradizionale o polivalente, vengono aggiunti il latte-fermento naturale o il fermento selezionato, e il caglio.
Coagulazione	Temperatura	37÷40 °C
	Tempo (minuti)	12÷16
	Tipo di caglio	Vitello
Rottura coagulo	Dimensione	Con lo spino o con la lira fino ad avere granuli della grossezza di una <i>nocciola</i> .
Cottura		41÷42 °C (semicottura). La massa in caldaia viene mantenuta in continua agitazione con lo spino e la rotella fino al raggiungimento della temperatura di cottura. Si lascia depositare la cagliata sul fondo della caldaia.
Filatura, Formatura e Trattamenti forma		La pasta viene scaricata su banco e lasciata maturare a temperatura ambiente fino a raggiungere un'acidità idonea per essere filata. Il processo di filatura avviene con apposita attrezzatura che mette a disposizione dell'operatore la pasta pronta per essere formata. Le provole e le caciotte vengono modellate con l'ausilio di appositi porzionatori in acciaio. Le forme vengono salate immergendole in salamoia al 18÷20% di sale per 2÷3 ore. Le provole possono essere poste in affumicatoio a 35÷40 °C ("a fumo freddo"), per circa 2 ore. I parametri tecnologici indicati possono variare in più o in meno a seconda delle condizioni stagionali o delle caratteristiche del latte utilizzato.
Stagionatura	Tempo minimo	Il prodotto si consuma subito dopo la salatura, o dopo l'affumicatura.
	°C - UR%	L'eventuale conservazione delle forme per qualche giorno avviene in cella frigorifera.
	Cura forme	
Commercializzazione		

