

Generalità		Provola e caciotta a pasta filata	
<b>Presentazione</b>	<b>Provola e caciotta a pasta filata</b> 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 ocra; 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.		
<b>Riconoscimenti</b>	<b>PAT Trentino-Alto Adige (Prov. Autonoma Trento)</b>		
<b>Produzione</b>	<b>Nazione</b>	Italia	
	<b>Regione</b>	Trentino-Alto Adige (Prov. Autonoma Trento)	
	<b>Province-Zona</b>	Provincia di <b>Trento</b> : intero territorio provinciale e, in particolare, in Bassa Valsugana e nella valle dell'Adige.	
	<b>Tipologie</b>		
<b>Allevamento</b>	<b>Tipo</b>	Stalla, Pascolo Vacche di razza Bruna, Grigio Alpina e altre.	
	<b>Alimentazione</b>	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.	
<b>Storia</b>	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	
<b>Classificazione</b>	<b>Categoria</b>	PAT	
	<b>Prodotto</b>	Formaggio	
	<b>Materia prima</b>	Latte, Sale	
	<b>Lattifera</b>	Vacca	
	<b>Trattamento latte</b>	Intero, Pastorizzato o Termizzato	
	<b>Temperatura Cagliata</b>	Semicotto	
	<b>Umidità pasta</b>	Semiduro	
	<b>Tecnologia</b>	Filato, Affumicato	
	<b>Stagionatura</b>	Fresco	
	<b>Conten. Grasso</b>	Grasso	
<b>Geometria forma</b>	<b>Aspetto</b>	Oblunga per la caciotta e "a pera" per la provola	
	<b>Facce</b> <b>Dimensioni (cm)</b>	n.a. ø n.d.	
	<b>Scalzo</b> <b>Dimensioni (cm)</b>	n.a. n.d.	

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

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

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

	<b>Preparazione</b>	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.
<b>Coagulazione</b>	<b>Temperatura</b>	37÷40 °C
	<b>Tempo (minuti)</b>	12÷16
	<b>Tipo di caglio</b>	Vitello
<b>Rottura coagulo</b>	<b>Dimensione</b>	Con lo spino o con la lira fino ad avere granuli della grossezza di una <i>nocciola</i> .
<b>Cottura</b>		41÷42 °C ( <b>semicottura</b> ). 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.
<b>Filatura, Formatura e Trattamenti forma</b>		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.
<b>Stagionatura</b>	<b>Tempo minimo</b>	Il prodotto si consuma subito dopo la salatura, o dopo l'affumicatura.
	<b>°C - UR%</b>	L'eventuale conservazione delle forme per qualche giorno avviene in cella frigorifera.
	<b>Cura forme</b>	
<b>Commercializzazione</b>		

