

Codice prodotto

F - 01

**REGIONE CALABRIA****Prodotti agro-alimentari tradizionali**

Categoria del prodotto

FORMAGGI

Nome del prodotto

ANIMALETTI DI PROVOLA

Eventuale sinonimo

Termine dialettale

Area di produzione

PROVINCIA DI CATANZARO

Storia, tradizione ed usi

Questo particolare prodotto è tipico del comune di Marcellinara. Alla pasta viene data la forma di cavallo. Una variante è data dalla lavorazione a forma di cavallo con cavaliere armato di sciabola, pistola e zaino oppure con armature medioevali.

Tutta la lavorazione viene effettuata esclusivamente a mano. Attualmente gli animaletti vengono confezionati su ordinazione per esposizioni gastronomiche oppure per farne omaggio.

**RIFERIMENTI STORICI**

AA.VV. - Atlante dei prodotti tipici: i formaggi, a cura dell'INSOR - Milano 1990, Angeli ed.

CNR - I prodotti caseari del Mezzogiorno, Progetto strategico - Milano 1992 ARSSA

**Esistenza di documentazione che provi che il prodotto ha più di 25 anni?**

Si, presso testi di cucina calabrese e di storia delle tradizioni popolari.

2

## REGIONE CALABRIA

### Prodotti agro-alimentari tradizionali

#### Descrizione del prodotto

#### Ingredienti utilizzati

LATTE FRESCO DI VACCINO, CAGLIO, SALE

#### Forma

#### Dimensioni medie

#### Peso medio

#### Sapore

#### Odore

#### Colore

CAVALLO, CAVALLO CON CAVALIERE, ANIMALI

VARIE

DA 35 A 50 GR. o DA 200 A 300 GR.

DOLCE

DI LATTE FRESCO

GIALLO PAGLIERINO

#### Lavorazione del prodotto

#### Tecniche di lavorazione

esclusivamente manuali

Il latte utilizzato e' di provenienza vaccina, munto per meta' la sera precedente e per meta' munto la mattina della lavorazione. Al latte pastorizzato viene aggiunto del caglio liquido. Dopo la rottura della cagliata ed un breve riposo si procede alla estrazione del siero. Si lascia maturare la pasta tagliata a pezzi per tre quattro giorni a temperatura ambiente. La filatura avviene con acqua a 80°, durante la quale si da al prodotto la tipica forma che li caratterizza. La salatura si effettua in salamoia per circa 12 ore quindi si pongono ad asciugare. Maturano in pochi giorni in ambiente fresco ed aerato.

3

**REGIONE CALABRIA**  
**Prodotti agro-alimentari tradizionali**

**Periodo di lavorazione**

**Maturazione Stagionatura del prodotto**

Attualmente dietro specifica richiesta.

Si

4 / 5 giorni

**Conservazione**

No

**Materiali e strumenti per la produzione**

**Mater. utilizzati**

TAVOLO IN ACCIAIO,

**Strumenti utilizzati**

LIRA, PENTOLONI IN ACCIAIO

**Macchinari utilizzati**

**Locali dove avviene la produzione**

LABORATORI RISPONDENTI ALLA NORMATIVA  
IGIENICO-SANITARIA.

**Deroga richiesta**

No