

Codice prodotto

F - 06

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

- Categoria del prodotto
- Nome del prodotto
- Eventuale sinonimo
- Termine dialettale
- Area di produzione
- Storia, tradizione ed usi

FORMAGGI  
 FARCI-PROVOLA  
 PROVINCIA DI CATANZARO

**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 comprovi che il prodotto ha più di 25 anni?

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

## REGIONE CALABRIA

### Prodotti agro-alimentari tradizionali

**Descrizione del prodotto**

**Ingredienti utilizzati**

LATTE FRESCO DI MUCCA, SOPPRESSATA O  
CAPOCOLLO, CAGLIO, SALE

**Forma**

**Dimensioni medie**

**Peso medio**

**Sapore**

**Odore**

**Colore**

ALLUNGATA E AFFUSOLATA ALLE ESTREMITA'

DIAMETRO 20 cm E LUNGHEZZA 6 cm

DA 2 KG A 4 KG

LEggerMENTE SALATO

SPEZIATO

BIANCO AVORIO

**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 alla provola la tipica forma molto allungata e con l'interno cavo che viene farcito con una soppressata o con un capocollo stagionato. Richiuso l'apice si mette a raffreddare in acqua fredda, mentre la salatura si effettua in salamoia per circa 12 ore. Terminata questa fase la farci-provola viene inserita in retine contenitrici ed appesa a coppie su bastoni orizzontali. Matura in pochi giorni in ambiente fresco ed aerato.

39

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

**Periodo di lavorazione**  
**Maturazione Stagionatura del prodotto**

tutto l'anno

Si

4 / 5 giorni in ambienti freschi ed aerati

**Conservazione**

No

**Materiali e strumenti per la produzione**  
**Mater. utilizzati**

TAVOLO IN ACCIAIO, RETINE CONTENITRICI

**Strumenti utilizzati**

LIRA, PENTOLONI IN ACCIAIO

**Macchinari utilizzati**

PASTORIZZATORI

**Locali dove avviene la produzione**

LABORATORI MAIOLICATI E RISPONDENTI ALLA  
NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA.

**Deroga richiesta**

No