

# Prodotti Agroalimentari Tradizionali Regione Siciliana (2018)

D.M. 16 febbraio 2018

## **Provola dei Monti Sicani o “Caciotta”**

### **Territorio interessato alla produzione:**

Comuni areale dei Monti Sicani a cavallo delle province di Palermo ed Agrigento.

### **Descrizione sintetica del prodotto:**

Formaggio a pasta filata ottenuto da latte vaccino crudo, con la tradizionale forma a pera, che viene consumato fresco dopo pochi giorni dalla produzione.

Pesa circa 900-1000 grammi.

### **Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura:**

Viene prodotta con tecniche tradizionali, il latte coagula in una tina a 34-37°C e con caglio di agnello o di capretto. La cagliata dopo la cottura è posta a spurgare e successivamente ad acidificare per circa 24 ore. Successivamente viene filata e lavorata manualmente per ottenere la tipica forma a pera. La salatura avviene in salamoia satura per un tempo variabile da 4 a 6 ore. Il prodotto, legato ad una estremità, viene posto in locali freschi e ventilati.

### **Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento:**

Tradizionalmente venivano usate le attrezzature in legno quali la rotula, tina di legno ecc. Oggi viene prodotta in caseifici adeguati al D.P.R. 54/97 che usano attrezzature in acciaio inox.

### **Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura:**

Trattasi di locali idonei sotto il profilo igienico sanitario alla trasformazione dei prodotti caseari.

### **Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni:**

La provola viene prodotta nel territorio dei Monti Sicani da sempre, ed anche oggi nonostante l'uso di attrezzature moderne viene ottenuta rispettando le tecniche tradizionali.