

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.