

Prodotti Agroalimentari Tradizionali Regione Siciliana (2018)

D.M. 16 febbraio 2018

Provola Siciliana

Attrezzature storiche:

Tina di legno, bastone di legno “rotula” contenitore di legno “mastredda”, piccolo tino di legno o rame stagnato per filare “staccio”, bastone di legno “manovella”. Fuoco diretto legna-gas.

Brevi cenni storici:

La provola siciliana assieme al caciocavallo è uno dei formaggi più antichi dell'isola. Essa differisce dal caciocavallo per pezzatura, forma, e dal punto di vista tecnologico, per una ridotta durata della salatura e della stagionatura.

Tipologia: Formaggio a pasta filata..

Area di produzione: L'intero territorio siciliano.

Linee principali tecnologia di produzione:

specie/razza: Vacca principalmente di razza modicana;

materia prima: Latte intero, crudo;

microflora: Naturale;

caglio: Pasta di agnello e/o capretto;

sistema di alimentazione prevalente: Pascolo naturale ricco di sostanze spontanee.

tecniche di lavorazione:

La provola siciliana viene prodotta con tecniche tradizionali. Il latte coagula in una tina di legno a 34-37°C con caglio in pasta di agnello e/o capretto. La cagliata dopo la cottura è posta a maturare e spurgare per circa 3-4 ore su tavolieri di legno. La filatura è manuale e le provole vengono modellate a mano nella tipica forma affusolata a pera con testina;

salatura: In salamoia satura per un tempo variabile da 4 a 6 ore circa in rapporto alla pezzatura.

Caratteristiche del prodotto:

Forma a pera. La crosta è sottile, liscia e di colore giallo ambrato. La pasta è di colore giallo paglierino, compatta. L'odore è gradevole ed il sapore dolce e delicato. Pesa circa 1 Kg.

Riferimenti storici:

Uccello Antonino: “Bovari, pecorari, curatuli”. Cultura casearia in Sicilia, Stass, Palermo, 1980.

Istituto Nazionale Sociologia Rurale: “Atlante dei prodotti tipici”:I formaggi”, Franco Angeli, Milano, 1990.

CNR: “I prodotti caseari del Mezzogiorno”, 1992.