



SCHEDA DI RILEVAMENTO DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE LAZIO (ai sensi del D.M. 350/99)

1. CATEGORIA:

Formaggi

2. NOME DEL PRODOTTO, COMPRESO SINONIMI E TERMINI DIALETTALI:

Provolone invecchiato di bufala di Formello

3. TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE:

Formello (RM)

4. DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO:



Formaggio a pasta filata a base di latte di bufala che si caratterizza per una lunga stagionatura: da 1 anno a 5 anni; la pezzatura è particolarmente grande in quanto può pesare circa 20 kg.

Si caratterizza per la forma a spicchi (tipo zucca) grazie al tipo di legatura effettuata manualmente con lo spago vegetale o sintetico, che permette di tenere appeso il provolone durante tutto il periodo di stagionatura a dei supporti appesi (palo o travi).

Il provolone invecchiato di bufala di Formello è un formaggio a pasta cotta, semi dura, filata, compatta, omogenea, di colore giallo paglierino. La crosta è sottile di colore giallo oca.

Il sapore è intenso tendente al piccante.

5. DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA:

Il latte di bufala, proveniente da allevamenti bufalini del Lazio, viene refrigerato a 2-4°C circa per alcune ore e successivamente destinato alla lavorazione sottoponendo dapprima il latte alla pastorizzazione a 72°C per 10-15 secondi e successivamente al riscaldamento del latte a 38°C per 20-25 minuti per la coagulazione con l'aggiunta del caglio liquido di bovino. In alcuni casi è prevista anche la lavorazione a latte crudo.

Segue una prima rottura della cagliata separandola in 4 parti; lasciandola poi riposare per 10 minuti. Segue una seconda rottura in 8 parti e dopo 10 minuti una terza rottura a cubetti. La quarta rottura avviene più energicamente con l'ausilio di uno spino rompicagliata fino al raggiungimento delle dimensioni di un chicco di riso.

Successivamente si prosegue con lo spurgo in siero caldo per 4-5 ore al fine di garantire la maturazione della pasta necessaria per una perfetta elasticità e filatura della pasta.

Terminata la maturazione si riscalda il latte di bufala a 97,5°C in modo da dare inizio alla filatura manuale conferendo alla pasta una particolare forma a fiasco e poi a zucca legando il formaggio nella forma tipica di una zucca.

Il formaggio si conserva in cella frigo a 4°C fino a termine della lunga stagionatura che dura 4-5 anni mantenendo il provolone appeso con lo spago vegetale o sintetico.

6. MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA PREPARAZIONE, IL CONFEZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO:

Silos in acciaio inox, lattodotto, polivalenti in acciaio inox per la lavorazione del formaggio; spino rompicagliata in acciaio o legno; banco di spurgo; fucelle di plastica alimentare, tavole di acciaio o legno per la stagionatura. Spago vegetale o sintetico per la legatura.



7. DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA:

Caseificio aziendale, celle di stagionatura.

8. ELEMENTI CHE COMPROVINO CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE, STAGIONATURA, SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO DI TEMPO NON INFERIORE A 25 ANNI:

Antico prodotto, legato alla trasformazione del latte di bufala. Non si hanno notizie certe sull'origine della produzione che, però, senza dubbio è legata all'allevamento delle bufale in Campanina e nelle zone costiere del sud del Lazio.

L'istituto di scienze dell'alimentazione (ISA) sostiene che il termine "Provola" derivi dalla parola "Pruvatura" o "Pruvula" con la quale veniva anticamente identificato il formaggio fatto assaggiare ai componenti del Capitolo (adunanza dei religiosi) che periodicamente si recavano in processione al monastero di San Lorenzo in Capua, in provincia di Caserta.

La produzione del provolone invecchiato di bufala nasce dalla tradizione casearia della famiglia Esposito e di nonno Peppe, casaro da generazioni, di origine campana, che negli anni 50 ha deciso di trasferirsi vicino la capitale, a Formello, nella provincia romana, per offrire e proporsi al mercato di Roma con i formaggi storici della sua famiglia realizzati con la trasformazione di solo latte di bufala proveniente da allevamenti bufalini selezionati del centro e del nord Italia.

È da queste solide radici, geografiche e familiari, che nasce la sfida raccolta dai familiari di nonno Peppe, che ha trasferito la sua abilità di casaro alle generazioni successive, che è stata fino dal passato quella di diffondere la secolare tradizione di trasformare il latte di bufala (il cui allevamento è diffuso soprattutto nel sud del Lazio e nella Campania) anche in zone lontane.