

PROVOLA E CACIOTTA A PASTA FILATA

DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO

Formaggio fresco, a pasta filata, di latte vaccino intero termizzato; la provola può essere venduta anche previa affumicatura col nome di provola affumicata;

- pezzatura 300-400 gr.;
- pelle morbida, pasta bianca tenera;
- sapore dolce e delicato;
- forma oblunga per la provola e cilindrica per la caciotta.

METODICHE DI LAVORAZIONE E CONSERVAZIONE

Il latte deve provenire da bovine alimentate con erba al pascolo in malga o con fieno di prato stabile.

La razione alimentare delle bovine può essere integrata con mangimi semplici o composti consentiti, ma è escluso l'uso di qualsiasi conservante o additivo. Le razze che possono concorrere alla produzione del latte sono: la Bruna, la Grigio Alpina e altre.

La raccolta del latte avviene una o due volte al giorno, caldo in bidoni o refrigerato alla stalla con autocisterne coibentate.

Per la produzione di questi formaggi viene utilizzato il latte di una o due munte, intero, pastorizzato o termizzato, che viene immesso in caldaia tradizionale o polivalente, addizionato di latte-fermento naturale o fermento selezionato e riscaldato alla temperatura di 37-40 °C. Viene aggiunto il caglio e in 12-16 minuti si ottiene la coagulazione. La cagliata viene, quindi, rotta mediante lira o spino fino alla grossezza di una nocciola.

Si procede alla semicottura della cagliata a 41-42 °C. La pasta viene scaricata su banco e maturata a temperatura ambiente fino ad acidità idonea e sufficiente a essere filata.

Successivamente alla filatura, le provole e le caciotte vengono modellate con l'ausilio di appositi porzionatori in acciaio. Messe in salamoia per 2-3 ore al 18-20% di sale.

Le provole possono essere poste in affumicatoio a 35-40 °C per circa 2 ore. I parametri tecnologici indicati possono variare in più o in meno a seconda delle condizioni stagionali o delle caratteristiche del latte utilizzato.

Materie prime ed attrezzature per la preparazione:

Latte, caglio, sale, mentre l'attrezzatura è quella classica di un caseificio.

CURIOSITA'

Tali formaggi sono entrati in produzione in un caseificio di Trento già dal 1969, con lavorazione gran parte manuale del prodotto. Nel 1972, invece, si è provveduto all'acquisto dell'attrezzatura per il taglio e filatura della pasta.

Attualmente anche l'affumicatura viene effettuata manualmente.

Nel 1974 alla XVII Mostra-concorso delle produzioni lattiero-casearie di Thiene, la Provola affumicata di questo caseificio ha ottenuto il diploma di segnalazione e la medaglia d'argento nella categoria a pasta filata.

Ultimo aggiornamento: 2013-12-28 18:22