



PROVOLA DI BUFALA (SEMPLICE E AFFUMICATA)



Territorio interessato alla produzione
Provincia di Latina, Frosinone e Roma.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Si tratta di un formaggio a pasta filata, di consistenza tenera o semi-dura, a base di latte bufalino. Si presenta di forma piriforme o ovale con crosta sottile, liscia, di colore bianco-giallo o nocciola nella variante affumicata. La stagionatura dura al massimo 1 settimana. Pezzatura da 1 a 4 kg.

METODO DI PRODUZIONE La Provola di bufala semplice e affumicata si ottiene dal latte bufalino di due munte, di cui solo la produzione serale viene refrigerata. Il latte, filtrato con telo e lavorato crudo, viene arricchito con il siero-innesto portato a 15-17°C. La coagulazione avviene con caglio liquido di vitello, inserito a 36-37°C e con tempo di presa 45 minuti. Segue la rottura della cagliata con dimensioni del coagulo a nocciola, seguita da una sosta di 10 minuti sotto siero.

La cagliata, posta a maturare su un banco a temperatura ambiente, viene fatta filare con acqua calda a 93-95°C, all'interno di recipienti di legno chiamati "mastelle". La formatura è conferita manualmente o attraverso l'impiego delle fuscelle a forma piriforme od ovale. La salatura, che avviene dopo o contestualmente al rassodamento in acqua fredda, avviene in salamoia, con la diluizione di 1:24 per 12 ore/Kg. La Provola di bufala può essere sottoposta ad affumicatura con paglia o posta direttamente a stagionare per 7 giorni in cella a 6-8°C.

CENNI STORICI Prodotto tradizionalmente diffuso nel sud del Lazio, zona di antica diffusione degli allevamenti di bufala. L'origine è da associare alla produzione che se ne fa in Italia meridionale, specie in provincia di Caserta. 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

