



PROVOLA DI VACCA (SEMPLICE E AFFUMICATA)



POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE
DEROGHE IGIENICO SANITARIE

Territorio interessato alla produzione
Intera Regione Lazio

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Formaggio a pasta filata dura tradizionalmente stagionata oltre 30 giorni fino a 6 mesi. Recentemente viene commercializzato anche fresco nella tipologia primo sale a seguito di 1-2 giorni di asciugatura. Ha la forma classica ovoidale o tronco-conica; la crosta, lucida e liscia, è di colore giallo paglierino nella provola bianca o color ambra in quella affumicata. La pasta interna è di color avorio, compatta. Ha odore delicato e sapore dolce quando è fresca, diventa sapida e piccante quando è stagionata. Pezzatura da 2 a 3 kg.

METODO DI PRODUZIONE Il latte vaccino impiegato per la produzione della Provola di vacca (semplice e affumicata) deriva da due munte, di cui solo quello della sera viene refrigerato a 4°C. Il latte, a seconda della zona di produzione, previa filtrazione con telo o centrifuga, viene lavorato crudo o pastorizzato a 65-70°C per 15 minuti con conseguente inoculo di fermenti termofili o mesofili inseriti a 35-37°C. Il latte lavorato crudo viene arricchito con latto-innesto, ossia latte acidificato in frigo per 2 giorni, inserito a 38°C. La coagulazione avviene con caglio liquido a 40-42°C, con tempo

di presa di 30 minuti, o con caglio in pasta di capretto o agnello a 35-36°C, che conferisce alla provola sapore caratteristico e piccante. La cagliata, rotta fino al raggiungimento delle dimensioni del coagulo a chicco di cece, o nocciolina, subisce la cottura del coagulo per il tempo necessario a raggiungere 46°C, seguita da una sosta di 10-15 minuti e/o maturazione per 2-5 ore sotto siero o 2-3 ore su tavolo a temperatura ambiente. Terminata questa fase, la cagliata viene filata, con l'ausilio di una mastella di legno, con acqua calda a 43-45°C, fino a raggiungimento del pH 5,1-5,2. La formatura è manuale, nella tipica forma ovoidale o tronco-conica. Il rassodamento avviene in acqua fredda per 6-8 ore e la salatura avviene in salamoia satura per 8-12 ore/Kg. La stagionatura della Provola di vacca va da 1 giorno in cella a 4°C, da 2 a 60 giorni in cella alla temperatura di 11-12°C e 76-77% di umidità relativa; da 30 a 60 giorni in cella ventilata a 12°C e 73% di umidità relativa. Prima della commercializzazione il prodotto può essere massaggiato con olio o sottoposto ad affumicatura con fumo liquido o più tradizionalmente con paglia.

CENNI STORICI È uso corrente nell'Italia meridionale, zona indubbiamente di origine delle provole, la cui produzione con il tempo si è ampiamente diffusa nella maggior parte delle regioni italiane, attribuire questo nome ai formaggi di pasta filata dura da latte intero di vacca e di varia forma. L'istituto di scienze dell'alimentazione (ISA) sostiene che l'origine del 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) recatosi in processione al monastero di San Lorenzo in Capua, in provincia di Caserta.



RISOTTO CON PROVOLA AFFUMICATA E PISTACCHI

Ingredienti: riso arborio, provola di vacca affumicata, scalogno, vino bianco, pistacchio, burro, olio extravergine di oliva, sale, brodo q.b.

Procedimento: tagliare finemente lo scalogno e rosolarlo con un po' di burro. Aggiungere il riso e versare un po' di vino bianco. Tagliare la provola a dadini, aggiungerla al riso e versare piano piano il brodo. Prima che termini la cottura aggiungere il pistacchio tritato grossolanamente e mantecare con il burro rimasto. Aggiungere a piacere formaggio parmigiano e una spolverata di pepe bianco.