



## PROVOLONE VACCINO



POSSIBILITÀ DI ACCESSO ALLE DEROGHE IGIENICO SANITARIE

**Territorio interessato alla produzione**  
Intera regione Lazio

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO** Proposto in diverse forme (sferico, cilindrico, a pera, ovoidale), il provolone vaccino presenta grande variabilità di dimensioni. Legato esternamente con lo spago, ha un peso di circa 3 kg e oltre, colore giallo paglierino, sapore intenso tendente al piccante. La stagionatura va da 60 giorni a 1 anno.

**METODO DI PRODUZIONE** Il latte vaccino, previa filtrazione a telo o centrifuga, viene lavorato crudo o sottoposto a trattamento termico a 70-72°C per 15 secondi, innestato con fermenti lattici termofili o mesofili, inseriti a 40-42°C, o con latte-innesto (latte acidificato per circa 2 giorni in frigo, inserito a 38°C). La coagulazione avviene con caglio in pasta a 40-42°C, con tempo di presa di 40 minuti o con caglio liquido (unitamente al latte-innesto) a 38°C con tempo di presa di 10 minuti. La cagliata, rotta a dimensione di cece o nocciola, subisce la cottura a 45°C o 55-65°C e poi viene lasciata maturare sotto siero per circa 3-5 ore. Il casaro procede con

la filatura in acqua calda a pH 5,1-5,2, con l'ausilio di una mastella di legno, mantenuta alla temperatura di 43-45°C fino a positività alla prova della filatura. Il formaggio, modellato manualmente nella classica forma a pera, viene poi lasciato rassodare in acqua fredda per 6-8 ore e sottoposto a salatura in salamoia a 20° Baumè o in salamoia satura per 36 ore/Kg. Ultimo passaggio è la stagionatura in locali specializzati che va da 30-60 giorni a 1 anno, in cella ventilata a 12°C e 73% di umidità relativa o in cella a 4°C.

**CENNI STORICI** La produzione del provolone, formaggio a pasta filata dura, ottenuto dalla trasformazione del latte vaccino, ha origine meridionale, ma le sue peculiarità hanno fatto sì che la lavorazione si diffondesse anche in altre regioni d'Italia, fra cui il Lazio. La lavorazione del Provolone vaccino, attraverso un processo più tradizionale, che vede ad esempio l'uso del latte crudo e l'ausilio di latte-innesto, conferisce a questo formaggio un aspetto "originale", se messo a confronto con quei formaggi ottenuti mediante processi fortemente standardizzati.

### GNOCCHI VERDI AL PROVOLONE VACCINO

**Ingredienti per 4 persone:** 200 g di formaggio provolone dolce, 750 g di patate, 800 g di spinaci, 250 g di farina, 2 uova, sale e pepe.



**Procedimento:** lavare e lessare le patate in acqua bollente salata, appena pronte sbucciatele e passatele al passatutto. Mondate, lavate gli spinaci e lessateli aggiungendo un po' di sale. A cottura ultimata, scolateli bene e tritateli finemente. Impastate gli spinaci con il passato di patate e aggiungete al composto metà del provolone vaccino tagliato a pezzi piccolo e sottili, la farina e le uova; salate leggermente. Lavorare l'impasto con le mani sino ad ottenere un massa liscia ed omogenea (se attaccasse troppo alle mani aggiungete ancora un po' di farina). Ricavate dall'impasto delle strisce e successivamente tante palline della grandezza una nocciola e cuocetele a piccole quantità, in acqua bollente salata. Scolate a mano a mano gli gnocchi e poneteli in una terrina. Condire con il provolone rimasto, tagliato a fettine e una macinata di pepe.