



Alimentazione
Sapori d'Italia



Benvvenuti al Sud... e al Nord!

Due pregiate specialità casearie
che mettono d'accordo tutta l'Italia

di Mauro Rosati, direttore generale Qualivita

Nel meridione italiano la lavorazione di formaggio semiduro a pasta filata, di piccole e medie dimensioni, si perde nella notte dei tempi. La denominazione "Provolone", infatti, compare per la prima volta nel 1871, nel "Vocabolario di agricoltura di Canevazzi-Mancini" e

si riferisce a una provola di grandi dimensioni. Questi formaggi erano prodotti sui Monti Lattari prevalentemente con latte di vacche della razza agerolese. Provolone del Monaco e Provolone Valpadana sono un'eccezione nel panorama dei prodotti Dop/Igp italiani: impariamo a distinguerli e ad apprezzarne le qualità.



"Il Provolone del Monaco è molto diffuso e imitato nella zona di produzione. È autentico se riporta sulla forma il logo della Dop e il marchio del consorzio"

-Alessandro



Sei mesi

È la stagionatura minima. Così la pasta diventa compatta e il sapore piccante al punto giusto

Provolone del Monaco

Forma di melone allungato, gusto via via più

È un formaggio diverso rispetto alle altre paste filate diffuse nel meridione italiano, molto grande, capace di stagionare a lungo, senza asciugarsi eccessivamente e senza diventare, quindi, formaggio da grattugia.

È fatto così...

Le vacche agerolesi - il nome deriva da Agerola, paese incastonato nei Monti Lattari - oltre alle erbe del pascolo, si nutrono di frasche da legno di castagno. Questa particolare alimentazione conferisce

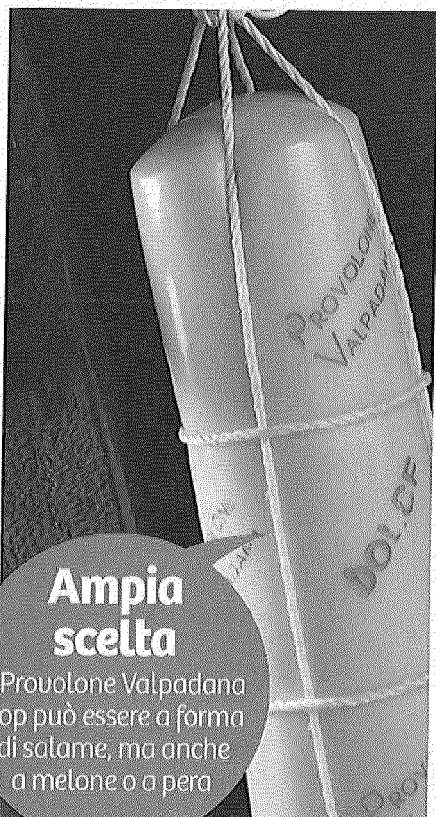
un aroma inimitabile al vero Provolone del Monaco. Per la lavorazione, il latte crudo vaccino è fatto coagulare con caglio di capretto o di vitello. Una volta raggiunta la consistenza desiderata, la cagliata viene rotta, quindi riscaldata per essere lasciata riposare. Poi viene estratta dal siero e trasferita in teli di canapa o cestelli forati. Quando la pasta è sufficientemente elastica, si procede con la filatura, modellandola con l'ausilio di acqua calda. Le forme così ottenute, una volta rassodate



Alimentazione / **Sapori d'Italia**

Provolone Valpadana, la bontà è Dop

Peso da quattro a dieci chili, di varie forme, può essere di tipo Dolce o Piccante



Ampia scelta

Il Provolone Valpadana Dop può essere a forma di salame, ma anche a melone o a pera

Anche il Provolone Valpadana è un formaggio semiduro a pasta filata - ha ottenuto la Dop nel 1996 - prodotto con latte di vacca intero, proveniente da animali allevati nella zona di produzione.

LE DIVERSE VARIETÀ
Il metodo di lavorazione è molto simile a quello del Provolone del Monaco Dop, ma gli aromi sono diversi perché diversi sono i pascoli della Valpadana, rispetto ai Monti Lattari che si protendono sul Golfo di Napoli. Diversa è anche la forma del Provolone Valpadana, che ricorda quella di un salame, ma può essere

anche a forma tronco-cronica, a melone o a pera sormontata da testolina sferica. Il peso delle forme può variare dal quattro ai dieci chili. La zona di produzione interessa il territorio delle province di Cremona, Brescia e Lodi, in Lombardia. I consumatori, per non sbagliare acquisto, possono scegliere il Provolone Valpadana Dop Dolce (stagionatura 30 giorni) o Piccante (stagionatura tre mesi). Entrambe le tipologie possono essere anche affumicate. È un prodotto commercializzato sia in forme intere sia a tranci, porzionato e preconfezionato, ma deve

recare sulla forma la denominazione Dop.

COME ASSAPORARLO
Il Provolone Valpadana è un ottimo formaggio da tavola, ma è ideale anche come ingrediente per la cucina. Il tipo Dolce è usato per arricchire insalate, tagliato a cubetti, o per la preparazione di antipasti. È gustoso abbinato a pere, noci e pane, o condito con pepe, olio extravergine di oliva ed erbe aromatiche. Il tipo Piccante è ottimo accompagnato con fiocchi di burro fresco. È usato come ingrediente di molte ricette: torte salate, soufflé, secondi di pesce e di carne.

Dop, qualità garantita piccante con il protrarsi della stagionatura

In acqua fredda e salate in salamola, sono legate a coppie e appese su apposite incastellature dove asciugano per 10-20 giorni, successivamente vengono messe a stagionare per non meno di sei mesi.

Come riconoscerlo

La forma è simile a quella di un melone allungato o di pera senza testina e il peso può variare tra i due chili e mezzo e gli 8 kg. La pasta è elastica e compatta, il sapore davvero unico, contraddistinto da un piacevole gusto variamente piccante, che si fa più penetrante e intenso con il protrarsi della stagionatura.

Il Provolone del Monaco Dop si produce in diversi comuni della provincia di Napoli e ha ottenuto la Dop nel 2010.

In tavola con gusto

Il miglior modo di apprezzare il Provolone del Monaco Dop, soprattutto quello ben stagionato, è gustarlo abbinato a un buon vino del territorio, come il Gagnano. Ma è ottima una pasta con patate - ne esistono diverse varianti - detta "pasta mischiata", sulla quale vengono fatte fondere alcune scaglie di questo profumatissimo prodotto caseario.

SAPEVATE CHE...

Sbarcavano all'alba nel porto di Napoli e, per proteggersi dal freddo, si coprivano con un mantello di tela di sacco, simile al saio indossato dai monaci. Erano i casari della penisola sorrentina, che discendevano dai Monti Lattari per vendere i provoloni. La gente che lavorava al mercato iniziò a chiamare questi contadini "i monaci" e, di conseguenza, il formaggio che trasportavano prese il nome di Provolone del Monaco. Verso il 1870, i fratelli Margotta da Muro Lucano, in provincia di Potenza, aprirono un'azienda nel bresciano, attratti dalla facilità di reperire il latte vaccino. Così la tradizione della lavorazione del provolone si trasferì dal Sud al Nord Italia.