

PROVOLONE VALPADANA DOP



Descrizione del prodotto

La denominazione di origine Provolone Valpadana è riservata al formaggio semiduro, a pasta filata, prodotto con latte di vacca intero, ad acidità naturale di fermentazione, proveniente da vacche allevate esclusivamente nella zona di produzione.

La storia

Il Provolone Valpadana DOP si produce dalla seconda metà dell'Ottocento e benché la tipologia di formaggio a pasta filata sia di origine meridionale, nel Novecento si è affermato come prodotto dell'Italia settentrionale.

Il suo diffondersi fu favorito dalle capacità tecniche di caseificazione proprie dei produttori e grazie alle grandi quantità di latte per la trasformazione che offriva l'area padana. L'affinarsi delle tecniche produttive ha inciso su alcune caratteristiche merceologiche del formaggio, tra le quali la diversità delle forme e delle dimensioni, senza mutarne le caratteristiche fondamentali e permettendo la coesistenza di due diverse tipologie: dolce e piccante.

Aspetto e sapore

Il Provolone Valpadana DOP ha un peso variabile in relazione alla forma che può essere: a salame, a melone, tronco-conica, a pera anche sormontata da testolina sferica (fiaschetta); la superficie esterna può presentare leggere insenature determinate dal passaggio delle corde di sostegno.

La crosta si presenta liscia, sottile, di colore giallo chiaro, dorato, talvolta giallo bruno.

La pasta è generalmente compatta e può presentare una leggera e rada occhiatura; il colore è generalmente giallo paglierino. Il sapore è delicato fino alla stagionatura di tre mesi, pronunciato verso il piccante a stagionatura più avanzata.

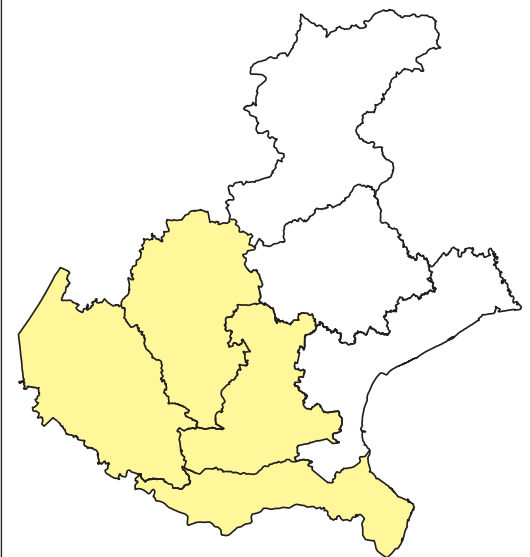
Produzione

Il formaggio Provolone Valpadana DOP è prodotto con latte crudo di vacca intero, raccolto nella zona di origine entro le 60 ore dalla prima mungitura, ad acidità naturale di fermentazione, il cui trattamento termico varia in base alle due tipologie produttive dolce e piccante. Assumono particolare rilevanza l'utilizzo del siero innesto naturale proveniente



Territorio di origine

La zona di provenienza del latte, di trasformazione e di elaborazione del formaggio Provolone Valpadana DOP comprende nella regione Lombardia l'intero territorio delle province di Cremona e Brescia e diversi comuni nelle province di Bergamo, Mantova e Lodi; nella Regione del Veneto l'intero territorio delle province di Verona, Vicenza, Padova e Rovigo; nella regione Emilia Romagna la provincia di Piacenza; oltre 80 comuni della provincia autonoma di Trento.



FORMAGGI

dal siero residuo della lavorazione precedente, la maestria dei caseari nell'usare sapientemente diversi cagli (di agnello, di capretto e di vitello), e la manualità e la perizia nella fase di filatura e lavorazione della pasta.

La coagulazione, a temperatura di 36°- 39°C, è ottenuta, per la tipologia dolce, con caglio di vitello e una percentuale di agnello e/o di capretto, mentre per la tipologia piccante, con caglio di capretto e/o di agnello. Segue la filatura della pasta che viene effettuata, dopo fermentazione naturale e in modo continuativo, nello stesso caseificio nel quale è avvenuta la lavorazione del latte. La pasta così ottenuta viene sottoposta a modellatura, effettuata manualmente o con l'ausilio di appositi stampi. Il formaggio così ottenuto viene posto in acqua fredda o refrigerata per il rassodamento. Le forme passano, successivamente, alla fase della salatura in salamoia, per un periodo di tempo variabile, in relazione al peso della forma, da poche ore fino a trenta giorni; prima dell'entrata nel magazzino di stagionatura possono essere sottoposte ad asciugatura.

La stagionatura è effettuata in ambienti idonei per temperatura ed umidità, all'interno della zona di produzione, e può variare da un minimo di 10 giorni a un minimo di 30 giorni secondo il peso della forma; per la tipologia piccante la stagionatura minima è di 90 giorni. Per le forme oltre i 30 kg con marchiatura a fuoco P.V.S., acronimo di Provolone Valpadana Stagionato, nella tipologia piccante, la stagionatura è oltre 8 mesi. Il formaggio può essere affumicato.

Etichettatura

Tutte le forme intere di Provolone Valpadana DOP devono riportare il logo della DOP, che deve essere apposto all'immissione delle forme nei magazzini di stagionatura.

Nell'etichetta, il logo e la Denominazione di Origine Protetta Provolone Valpadana devono occupare uno spazio non inferiore a un sesto dello spazio occupato dalla marca commerciale. L'indicazione "Denominazione di Origine Protetta" può essere sostituita dall'apposizione in etichetta del simbolo comunitario.

**Stoccaggio e commercializzazione**

Il Provolone Valpadana DOP è immesso in commercio tutto l'anno nelle tipologie: dolce (stagionatura da 10-90 giorni) e piccante (stagionatura minima 90 giorni) che possono essere anche affumicate. È commercializzato in forme intere, a tranci, porzionato e preconfezionato. Il logo del prodotto, comprensivo della denominazione, deve essere riprodotto anche sulle confezioni destinate al consumatore finale in proporzione all'imballaggio utilizzato.

In cucina e a tavola

Il Provolone Valpadana DOP va conservato in un ambiente fresco ad una temperatura di 4 °C. È un ottimo formaggio da tavola, ma viene anche utilizzato come ingrediente per la preparazione di diversi piatti. Nella tipologia dolce può essere consumato condito con sale, pepe e olio extravergine di oliva; è ideale nella preparazione di antipasti o, tagliato a cubetti, per arricchire insalate miste, in abbinamento a frutta fresca o secca e pane. Il tipo piccante può essere ingrediente di molte ricette, dalle torte salate ai soufflé, dai secondi di pesce a quelli di carne; è particolarmente gradevole se accompagnato con riccioli di burro fresco.