

p r o v o l o n e g i g a n t e

Provolone Gigante

numero 9



provoolone gigante

Origini del nome

Il Provolone gigante è una forma particolare di provola che si avvicina per dimensione al Provolone del Monaco, tipico della Penisola Sorrentina.

Zona di produzione

La zona di produzione comprende l'area appenninica della regione Basilicata.

Tecnica di produzione

Il latte della mungitura mattutina e quello serale sono lavorati separatamente. Il latte, portato a 34-35°C, è miscelato con il caglio di capretto. Dopo aver raggiunto la coagulazione, la cagliata viene rotta e separata dal primo siero, lasciata, poi, riposare per 15-20 minuti. A questo punto viene dissierata ulteriormente e si procede ad una seconda rottura frantumandola fino alle dimensioni di chicchi di mais. Viene effettuata la prima cottura, il siero è portato alla temperatura di 50°C e versato sull'impasto che è lavorato col bastone di legno per circa 10 minuti. La pasta ottenuta è fatta riposare per 4-5 ore, a seconda della stagione e della temperatura ambientale. Una volta maturata viene sminuzzata e cotta in acqua bollente. Viene, poi, realizzata la filatura e la formatura. Le forme ottenute sono poi immerse in salamoia. Dopo questa fase, che varia a seconda del peso compreso tra i 10 ed i 20 kg, il Provolone gigante viene imbracato con corde e appeso per la stagionatura in cantine o grotte naturali per minimo 6 mesi fino ad un massimo di 18 mesi.

Gastronomia

Servito in fette spesse non oltre i 2 cm può essere accompagnato a salumi e abbinato a vini rossi.

Le schede di Salvia