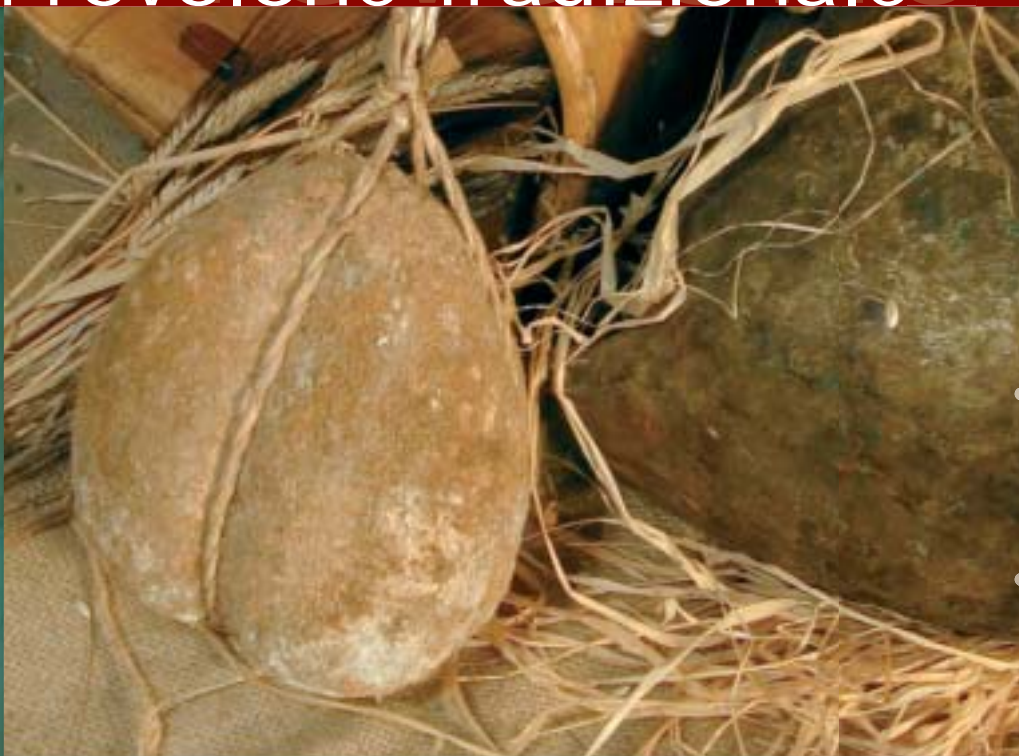


# Provolone Tradizionale



provolone tradizionale

## Origini del nome

"Provolone", "Provola", "Provatura" sono nomi diffusi nell'Italia del sud per indicare il formaggio a pasta filata che non si consuma fresco. Alla base di tutte queste voci c'è la "prova", il campione che veniva immerso nell'acqua bollente per stabilire se la cagliata era pronta per la filatura.

## 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 vengono 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 il Provolone viene imbracato con corde e appeso per la stagionatura in grotte naturali per minimo 6 mesi fino ad un massimo di 12 mesi.

## Gastronomia

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