



UNC
CONSUMATORI.IT

Provolone del monaco DOP

24 marzo 2012



Latte: vaccino

Pasta: filata

Stagionatura: 6-18 mesi

Carta d'identità

Il «Provolone del Monaco» designa il formaggio avente le seguenti caratteristiche: formaggio semiduro a pasta filata, stagionato, prodotto esclusivamente con latte crudo proveniente da vacche allevate nella zona indicata.

Il prodotto all'atto dell'immissione al consumo, deve avere le seguenti caratteristiche:

1. una stagionatura di almeno centottanta giorni (sei mesi), con una resa massima di 9 kg per ettolitro di latte trasformato;
2. una forma di melone leggermente allungato ovvero di pera senza testina con un peso minimo di 2,5 kg ed uno massimo di 8 kg; una crosta sottile di colore giallognolo con toni leggermente scuri, quasi liscia con leggere insenature longitudinali in corrispondenza dei legacci di rafia usati per il sostegno a coppia che suddividono il Provolone in un minimo di 6 facce;
3. una pasta, di colore crema con toni giallognoli, elastica, compatta, uniforme e senza sfaldature, morbida e con tipiche occhiature (a «occhio di pernice») di diametro variabile fino a 5 mm, con eventuale presenza di sporadiche occhiature di diametro maggiore, fino a 12 mm, più abbondanti verso il centro della massa;
4. un contenuto in grasso sulla sostanza secca non inferiore al 40,5 %; e) un sapore dolce e butirroso ed un leggero e piacevole gusto piccante. Gli ambienti di stagionatura, inoltre, conferiscono a questo formaggio i sapori esaltati dalla lunghezza della stagionatura. Dopo 7-8 mesi il provolone tenderà ad ingiallire

ulteriormente, ispessendo la crosta ed assumendo un sapore sempre più piccante ed un aspetto della pasta più consistente, anche se ancora abbastanza morbida e sempre privo di sfaldature.

La zona di allevamento delle bovine, di produzione e di stagionatura della D.O.P. «Provolone del Monaco», è delimitata dagli interi territori dei seguenti comuni, ricadenti tutti nella provincia di Napoli: Agerola, Casola di Napoli, Castellammare di Stabia, Gragnano, Lettere, Massa Lubrense, Meta, Piano di Sorrento, Pimonte, Sant'Agnesello, Sorrento, Santa Maria La Carità, Vico Equense. Il processo di trasformazione viene effettuato utilizzando il latte di vacche che non abbiano superato i 230 giorni di lattazione. L'alimentazione delle bovine deve essere rappresentata per almeno il 40 % della sostanza secca da foraggio e/o frascome. La quantità giornaliera di frascome da somministrare alle bovine non deve superare i 15 kg tal quale al fine di evitare fermentazioni anomale che possono compromettere le qualità organolettiche del formaggio. Il latte destinato alla trasformazione deve essere quello prodotto mediante secrezione della ghiandola mammaria e non sottoposto ad una temperatura superiore a 40 °C. La coagulazione deve essere ottenuta per via presamica per circa 40- 60 minuti aggiungendo caglio in pasta di capretto o caglio naturale liquido di vitello da soli o in combinazione tra loro, con almeno il 50 % di caglio in pasta di capretto, riscaldando a 34-42 °C. Quando la cagliata ha raggiunto la consistenza voluta si procede alla rottura fino ad ottenere grumi molto piccoli come un chicco di mais. Si lascia riposare per 20 minuti. La cagliata viene successivamente riscaldata in modo da ottenere una temperatura nella massa di 48-52 °C e lasciata riposare fino ad un massimo di 30 minuti. Viene poi estratta dal siero e trasferita in teli di canapa o cestelli forati in acciaio per la maturazione. Dopo che le prove di filatura hanno dato esito positivo per elasticità e resistenza si procede al taglio della cagliata in fettucce di dimensioni variabili. Seguono le operazioni di filatura e modellazione della massa con acqua a 85-95 °C in forme dalle pezzature stabilite dal disciplinare di produzione. Segue il rassodamento per immersione in acqua fredda e la salatura per immersione in salamoia satura per 8-12 ore/kg di prodotto. I formaggi ottenuti, legati in coppie ed

appesi su apposite incastellature sono lasciati stagionare prima a temperatura ambiente di asciugamento dai 10 ai 20 giorni e quindi, in ambiente a temperatura fra gli 8 ed i 15 °C per un periodo non inferiore ai sei mesi. Le forme dovranno avere, a termine stagionatura un peso minimo di 2,5 kg ed uno massimo di 8 kg. La produzione del «Provolone del Monaco» è consentita durante tutto l'anno, esclusivamente dal latte raccolto dopo ogni mungitura senza refrigerazione in stalla oppure giornalmente con la refrigerazione in stalla.

La specificità del Provolone del Monaco è il risultato di un insieme di fattori tipici dell'area dei Monti Lattari - Penisola Sorrentina, in particolare delle caratteristiche organolettiche del latte prodotto esclusivamente da bovini allevati sul territorio, del processo di trasformazione che rispecchia ancora oggi le tradizioni artigiane tramandatesi di generazione in generazione e del particolare microclima che caratterizza gli ambienti di lavorazione e stagionatura. Il latte prodotto nell'area di origine del «Provolone del Monaco» presenta i tenori in materia grassa e proteine più elevati rispetto alla media nazionale, associati ai valori del calcio e del residuo secco magro (sostanza secca sgrassata), riportati nelle seguenti tabelle, confermano la ricchezza nutrizionale del prodotto e l'elevata capacità di resa nella trasformazione in formaggio.

Caratteristiche organolettiche medie del latte bovino dei Monti Lattari — Penisola Sorrentina.

Grasso % 3,3 - Proteine % 3,1 - Ca 157 - Ceneri 0,730 - RSM (Residuo Secco Magro) 8,72 - Peso specifico 1,0308.

Caratteristiche organolettiche medie del latte bovino di razza Agerolese.

Grasso % 3,9 - Proteine % 3,5 - Ca 159,7 - Ceneri 0,752 - RSM (Residuo Secco Magro) 8,87 - Peso specifico 1,0314

L'insieme di questi particolari e unici parametri è responsabile di una peculiare predisposizione di questo latte alla coagulazione ed alla successiva «filatura», nonché di caratteristiche di particolare pregio per la consistenza finale del formaggio ottenuto, soprattutto in termini di elasticità e tenacità degli impasti. Tutti questi dati sono un'implicita conferma della tipicità di composizione di questo latte, che influenza positivamente le caratteristiche di aroma e sapore del Provolone del Monaco.

Fin dall'antichità la tipicità della DOP è strettamente legata all'allevamento della razza bovina autoctona Agerolese, che fornisce il latte destinato alla produzione del Provolone del Monaco. Questa razza, selezionata negli anni da un ambiente avverso, soprattutto privo di pascoli, e da ricoveri di fortuna, aveva acquisito caratteri di rusticità e resistenza e, nonostante una scadente alimentazione, era in grado di produrre una discreta quantità di latte dalle eccellenti caratteristiche organolettiche, destinato in maggior parte alla produzione di Provolone del Monaco. L'allevamento dei bovini nei Monti Lattari — Penisola Sorrentina, risale addirittura al 264 a.C., epoca in cui i Picentini, i primi abitanti di questi monti trasformarono lo spazio sottratto ai boschi in terreno coltivabile e incominciarono l'attività di allevamento di animali domestici, specialmente di bovini ad attitudine lattifera. Da questo primo nucleo bovino, in seguito ai numerosi incroci effettuati con razze introdotte nei secoli successivi, si è selezionata la razza che dal 1952 fu definita Agerolese, che presenta specifici caratteri morfogenetici e somatici del mantello, del tronco, degli arti, dello scheletro, e che produce latte caratterizzato da un'elevata percentuale di grasso. Nei primi anni del '900 il medico veterinario Enrico Mollo descrisse il bovino allevato in questo specifico territorio, definendolo come «una vacca da latte...da un metro e trentacinque ad un metro e quaranta, qualcuna oltrepassa pure questa altezza, il suo peso vivo varia dai tre quintali e mezzo ai quattro quintali; il mantello è scuro con striscia più chiara sulla schiena... una buona lattaia dà dai diciassette ai diciotto litri di latte al giorno... nella buona stagione, quando abbonda il foraggio verde ed il clima incomincia a diventar mite il latte diventa più aromatico... la produzione più interessante dei formaggi è rappresentata dalla manifattura dei provoloni ». È sufficiente anche solo il 20 % di latte proveniente dalla razza Agerolese a caratterizzare in maniera inconfondibile il Provolone del Monaco DOP. Ciò in quanto il latte prodotto dalle bovine di Agerolese presenta tenori in materia grassa e proteine più elevati rispetto alla media di quello prodotto dalle restanti razze, questi, insieme ai valori del calcio e del residuo secco magro (sostanza secca sgrassata), confermano la ricchezza nutrizionale del prodotto e l'elevata capacità di resa nella trasformazione in formaggio, e conferiscono al provolone le peculiari caratteristiche di aroma e sapore che lo contraddistinguono.

Di seguito sono elencate le caratteristiche chimiche del formaggio.

Composizione chimica del formaggio sulla sostanza naturale.

Sulla Sostanza Naturale:

Acqua % 40,20 - Grasso % 28,50 - Sost. Proteica % 27,20 - Sali tot. % 4,10 - NaCl % 2,20

Composizione chimica del formaggio sulla sostanza secca.

Per 100 di materia secca:

Grasso % 47,65 - Sost. Proteica % 45,48 - Sali tot. % 6,85 - NaCl % 3,67

L'area geografica è tipizzata dalla presenza di numerosi valloni che incidono

profondamente la costa e penetrano all'interno per diversi km. Essi sono caratterizzati da una forte escursione altitudinale, con fenomeni di inversione vegetazionale ed un notevole sviluppo di complessi rupestri. L'estrema variabilità del sistema oro-idrografico presente nel territorio e l'intrinseca diversificazione morfologica tra le diverse zone che lo compongono, determinano la presenza di circoscritti microclimi non omogenei. La natura dei luoghi, generalmente molto accidentata, comporta infatti fattori di soleggiamento estremamente diversificati anche in aree contigue, che associati alla variabile altimetria e, nonostante l'influsso mitigante del mare, determinano una notevole alternanza delle stesse specie vegetazionali riscontrabili nell'area. Le temperature medie annue restano infatti comprese tra i 16 °C ed i 20 °C lungo costa e tra i 12 °C e i 16 °C nel versante settentrionale, con minimi nelle zone più elevate comunque attestati tra gli 8 °C e i 12 °C. Tale situazione genera una distribuzione delle isoterme congruente con l'andamento altimetrico dei luoghi. Il regime delle precipitazioni risulta localmente condizionato anche in maniera rilevante dalla presenza di rilievi calcarei; le precipitazioni si distribuiscono in media in circa 100 giorni, dando luogo a piogge di maggiore intensità nelle aree più elevate. Il regime dei venti, pure in presenza di numerose osservazioni di calma, vede prevalere il quadrante del libeccio. Il tipico nome «Provolone del Monaco» risale a tempi antichi, ed è strettamente legato al modo in cui nel passato questo formaggio veniva trasportato per la vendita al mercato di Napoli, più precisamente all'epoca in cui i produttori di formaggio dell'area delimitata decisero di produrre prevalentemente prodotti stagionati spinti dalla necessità di spostare il commercio nella vicina città di Napoli. Data l'impervietà dei collegamenti la via migliore per raggiungere Napoli era quella del mare: un viaggio lungo e faticoso che iniziava in piena notte. I provoloni venivano caricati su imbarcazioni a remi e qui contadini improvvisati commercianti, per ripararsi dall'umidità del mare e della notte erano soliti coprirsi con un grande mantello simile al saio indossato dai monaci. Una volta arrivati a Napoli, la gente che lavorava al mercato presso il porto iniziò a chiamare il trasportatore, il Monaco, ed il suo formaggio, il Provolone del Monaco. All'atto della sua immissione al consumo le forme di «Provolone del Monaco» deve recare impresso termicamente su ogni faccia con figurazione lineare o puntiforme, il contrassegno con la dicitura «Provolone del Monaco», di colore nero e l'indicazione di un numero di identificazione attribuito ad ogni produttore inserito nel sistema di controllo. L'etichetta da apporre sulle forme della D.O.P. «Provolone del Monaco» deve riportare a caratteri di stampa chiari, indelebili, nettamente distinguibili da ogni altra scritta che compare sulle stesse le seguenti indicazioni: a) il simbolo grafico, successivamente raffigurato, relativo all'immagine artistica del logotipo specifico ed univoco da utilizzare in abbinamento inscindibile con la DOP; b) il simbolo comunitario; c) il nome, il cognome, la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda confezionatrice e/o produttrice; d) il numero di identificazione attribuito ad ogni produttore inserito nel sistema di controllo; e) il peso del prodotto in conformità alle norme vigenti; f) la percentuale minima utilizzata di latte del bovino tipo genetico autoctono (TGA) Agerolese; g) tipologia di caglio utilizzato; h) la stagionatura quando superiore ai sei mesi. Tali indicazioni devono essere riportate con caratteri inferiori a quelli utilizzati per indicare «Provolone del Monaco» D.O.P. Il logo della D.O.P. «Provolone del Monaco» è rappresentato da un'immagine stilizzata del Provolone del Monaco con legaccio di rafia tipico dell'area dei Monti Lattari e della Penisola Sorrentina.

