



UNC  
CONSUMATORI.IT

## Provolone Valpadana DOP

24 Marzo 2012



**Latte:** vaccino

**Pasta:** filata

**Stagionatura:**

30 giorni

### Carta d'identità

Il Provolone Valpadana deriva certamente dalla famiglia delle paste filate meridionali; questi formaggi hanno origini molto antiche e già all'inizio del Rinascimento prendono vita e notorietà con denominazioni quali prove, provole o provature. Il termine Provolone compare solo al termine del secolo scorso e per la prima volta è menzionato nel Vocabolario di Agricoltura del Canevazzi (1871); è, infatti, a seguito dei trasferimenti al nord, in Padania, della produzione casearia, avvenuti nella seconda metà dell'Ottocento, che si possono preparare paste filate di grandi dimensioni.

Notizie documentate individuano nell'anno 1870 la produzione di provole di grandi dimensioni in un caseificio nel basso bresciano di proprietà dei fratelli Margiotta, originari di Muro Lucano (Pz). Diventa possibile, con l'abbondanza di latte, produrre grandi formaggi capaci di invecchiare e maturare fino a diventare piccanti, ma non secchi da grattugia, come invece capitava per le piccole forme del Meridione.

Il Provolone Valpadana è un formaggio a pasta semidura, stagionato, ottenuto da latte vaccino intero ad acidità naturale di fermentazione, a crosta liscia salvo le insenature dovute al passaggio delle corde.

La zona tipica di produzione abbraccia tutto o parte del territorio delle province di Cremona, Brescia, Bergamo, Mantova, Milano, Lodi, Piacenza, Verona, Vicenza, Rovigo, Padova spingendosi fino alla bassa provincia di Trento. Con decreto del 9/4/1993, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale del 21/8/1993, il formaggio Provolone Valpadana ha ottenuto la denominazione di origine; nel 1994 il Consorzio ha presentato, attraverso il Ministero delle Risorse agricole, alimentari e forestali ed ai sensi del Reg. CEE 2081/92, la domanda per l'ottenimento della Denominazione Origine Protetta.

In data 21/6/1996 con Regolamento n. 1107 l'Unione Europea ha riconosciuto al Provolone Valpadana i requisiti per fregiarsi di questo riconoscimento. Il Provolone Valpadana viene prodotto a partire da latte crudo innestato con fermenti lattici termofili, ad elevato potere acidificante, per ottenere una progressiva acidificazione del latte e della cagliata. Pur essendo prodotto in moderni stabilimenti caseari non ha perduto la sua connotazione di formaggio artigianale; infatti, la sua tecnologia non ha riscontro in nessun altro formaggio del mondo. Tale originalità è la duplice lavorazione: la caseificazione vera e propria e la filatura, cioè un trattamento su una cagliata già fatta che determina la struttura del formaggio.

L'impiego di un coagulante "forte" di origine naturale, il caglio, prodotto con caratteristiche peculiari ed irripetibili, determina il gusto che può variare da dolce a piccante; si fa uso del caglio di vitello per la produzione di Provolone Valpadana dolce e del caglio di capretto o di agnello per la produzione del tipo piccante.

I principi della tecnologia del Provolone Valpadana si basano su alcuni capisaldi caratteristici:

acidificazione ottenuta, per via fermentativa, con l'aggiunta di sieroinnesti;

coagulazione mediante l'uso di caglio;

spurgo ed acidificazione della cagliata (maturazione) per esaltare la plasticità della pasta;

filatura della pasta fino ad ottenere una massa fibrosa elastica;

formatura e raffreddamento;

stagionatura in ambienti a temperature adatte ad esaltare le reazioni lipo-proteolitiche che formano i caratteristici composti dell'aroma e del sapore.

La tecnica di produzione, imposta dalla legge, è applicata e rispettata per conservare tutte quelle caratteristiche di gusto e sapore che lo distinguono dagli altri formaggi. Tocca ancora all'abilità dell'uomo modellare la pasta nelle diverse forme. Mentre esegue la modellatura, deve avere cura di mantenere la superficie esterna della forma liscia, senza pieghe, mentre all'interno non devono rimanere bolle d'aria, né di liquido. In questa fase la pasta del formaggio può paragonarsi alla creta; il modellatore ottiene da essa quello che la sua abilità ed il suo estro desiderano.

La pasta del formaggio così plasmata, viene chiusa all'apice della forma. E' questa una operazione che richiede molta abilità e pazienza poichè, quando la pasta perde la sua plasticità, la riottiene in acqua a temperature elevate. Le forme modellate e chiuse, vengono immediatamente introdotte in acqua corrente affinché possano raffreddarsi e rassodarsi. Seguirà la fase della salatura, durante la quale occorre aver cura di rivoltare le forme per ottenere uniformità di penetrazione di sale. Successivamente verranno legate con idonee corde e disposte in modo caratteristico ed appese per la fase della stagionatura, che avviene in moderni magazzini dove l'aria e l'umidità sono attentamente controllate. La stagionatura può essere breve, media o lunga e ciò in relazione alle caratteristiche di gusto e di profumo finali del formaggio, che variano dal sapore dolce, al saporito, al piccante. Il formaggio Provolone Valpadana è fabbricato, stagionato e commercializzato sotto la vigilanza ed il controllo del Consorzio Tutela Provolone che, costituitosi fin dal 1975, agisce per incarico del Ministero delle Risorse agricole, alimentari e forestali. Il Consorzio svolge inoltre un'azione di assistenza tecnico-scientifica alle aziende associate al fine del continuo miglioramento qualitativo del formaggio, attraverso la verifica ed i controlli eseguiti in tutte le diverse fasi della produzione. Tutte le aziende associate al Consorzio devono sottostare ad una particolare disciplina ed anche a controlli amministrativi per dimostrare sia la provenienza della materia prima che l'osservanza delle tecniche di produzione previste dal D.P.C.M. 9/4/1993. La facilità di lavorazione della pasta consente di produrre forme che possono andare dai 500 g. fino ad oltre 100 Kg.

Ogni formato, poi, ha una sua propria denominazione: a salame, a mandarino, pancetta, pancettone, mandarone e così via. La vendita avviene prevalentemente previo frazionamento anche se è possibile acquistare forme intere, di peso moderato, ad uso familiare. Il colore della pasta è giallo paglierino. La durata della stagionatura, unitamente al tipo di caglio usato, determina il sapore; quando viene usato caglio di agnello o di capretto, il cosiddetto "caglio forte", con una stagionatura che supera i 6 mesi, il formaggio assume un gusto piccante, particolarmente ricercato tra i buongustai.

Decr. Pres. Cons. Ministri 9.4.93

Riconoscimento della denominazione di origine del formaggio “Provolone Valpadana”

Art.1 – E’ riconosciuta la denominazione di origine “Provolone Valpadana” al formaggio prodotto nell’area geografica di cui all’art. 2 ed avente i requisiti fissati agli artt. 3 e 4, nel contempo sono abrogate le disposizioni relative al riconoscimento della denominazione tipica “Provolone”, di cui al D.P.R. 30.10.55, n. 1269.

Art. 2 – La zona di provenienza del latte, di trasformazione e di elaborazione del formaggio “Provolone Valpadana” comprende il territorio amministrativo di seguito specificato:

Regione Lombardia:

l’intero territorio amministrativo delle province di Cremona e Brescia;

i comuni di Torre Pallavicina, Pumenengo, Calcio, Romano di Lombardia, Fontanella, Barbata, Antegnate, Martinengo, Covo, Calcinate, Bolgare, Telgate, Civate al Piano, Mormico al Serio, Polosco, Carobbio degli Angeli, Chiuduno, Pagazzano e Calvenzano ricadenti nella provincia di Bergamo;

i comuni di Asola, Acquanegra sul Chiese, Casalmoro, Canneto sull’Oglio, Casalromano, Bozzolo, Rivarolo Mantovano e Roverbella ricadenti nella provincia di Mantova.

i comuni di San Rocco al Porto, Caselle Landi, Castelnuovo Bocca d’Adda, Guardamiglio, Santo Stefano Lodigiano, Corno Giovane, Corno Vecchio, Meleti, Maccastorna, Senna Lodigiana, Somaglia, Fombio, San Fiorano, Maleo, Codogno, Cavacurta, Camairago, Castiglione d’Adda, Bertonico, Terranova dei Passerini, Casalpusterlengo, Ospedaletto Lodigiano, Orio Litta, Senna Lodigiana, Livraga, Brembio, Turano Lodigiano, Secugnago, Borghetto Lodigiano, Ossago Lodigiano, Villanova del Sillaro, Mairago, Cavenago d’Adda, San Martino in Strada, Massalengo, Pieve Fissiraga, Conegliano Laudense, Lodi, Corte Palasio, Crespiatica, Abbadia Cerretto, Boffalora d’Adda (Lodigiano) ricadenti nella provincia di Milano.

Regione Veneto:

l’intero territorio amministrativo delle province di Verona, Vicenza, Rovigo e Padova.

Regione Emilia-Romagna:

l’intero territorio amministrativo della provincia di Piacenza.

Provincia autonoma di Trento:

i comuni di Ala, Avio, Besanello, Brentonico, Biaggio Superiore ed Inferiore, Calliano, Folgaria, Isera, Lomaso, Mori, Ronzo Chienis, Rovereto, Trambileno, Vallarsa, Volano, Arco, Dro, Molina di Ledro, Nago, Riva del Garda, Terragnolo, Pomarolo, Villalagarina, Aldeno, Trento, Cimone, Garnica, Terlago, Vezzano, Padergnone, Calavino, Lasino, Cavedine, Drena, Tenno Fiavé, Grigno, Cinte Tesino, Castello Tesino, Pieve Tesino, Ospedaletto, Ivano Fracena, Strigno, Samone, Bieno, Spera, Scurelle, Carzano, Villagnedo, Castelnuovo, Telve, Telve di Sopra, Torcegno, Ronchi, Borgo, Roncegno, Novaledo, Levico Vignola, Falesina, Frassilongo, Fierozzo, Palù del Fersina, S. Orsola, Bedollo, Baselga di Piné, Fornace, Civezzano, Pergine, Tenna, Bosentino, Vigolo Vattaro, Vattaro, Calceranica, Caldonazzo, Centa, Lavarone, Luserna.

Art. 3 – 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 di cui all’art 2, ottenuto nel rispetto del processo tecnologico e rispondente allo standard produttivo di seguito elencati:

coagulazione ottenuta con caglio di vitello lattante ovvero di capretto e di agnello, quest’ultimi utilizzati da soli o congiuntamente;

filatura della pasta nel rispetto degli usi leali e costanti effettuata dopo fermentazione naturale lattica in modo continuativo esclusivamente su coagulo ottenuto nello stesso caseificio nel quale è avvenuta la lavorazione del latte;

modellatura effettuata manualmente o con l’ausilio di appositi stampi; successivamente la pasta deve essere sottoposta alla salatura in salamoia per un periodo di tempo variante da 12 ore fino a 25 giorni in relazione al peso della forma;

stagionatura effettuata secondo l’uso tradizionale, appendendo le forme in ambienti idonei per temperatura ed umidità. Il periodo minimo è di 30 giorni. Il prodotto può essere affumicato;

forma: 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;

peso: da 0,500 kg a 100 kg; più specificatamente da 0,500 kg a 6 kg per il formaggio destinato al consumo dopo una stagionatura di breve periodo; da oltre 6 kg a 100 kg per il formaggio destinato al consumo dopo una stagionatura in genere superiore ai tre mesi;

crosta: liscia, sottile, lucida, di colore giallo dorato, talvolta giallo bruno;

pasta: compatta, può presentare una leggera e rada occhiatura ed è tollerata una leggera sfogliatura; colore leggermente paglierino;

sapore: delicato fino alla stagionatura di tre mesi, pronunciato verso il piccante a stagionatura più avanzata o quando si sia fatto uso di caglio di capretto o agnello, utilizzati da soli o congiuntamente;

grasso sulla sostanza secca 44%.

Art. 4 – Il formaggio a denominazione di origine “Provolone Valpadana” deve recare apposto all’atto della sua immissione al consumo il contrassegno di cui all’allegato A, che costituisce parte integrante del presente decreto, nel quale risultano individuati la provenienza geografica e gli estremi della decretazione con cui si è riconosciuta la denominazione stessa, a garanzia della rispondenza alle specifiche prescrizioni normative.