

Provola delle Madonie



Origini e storia

La provola delle Madonie ha le sue origini all'interno di una delle aree più ricche di biodiversità d'Italia: la zona delle Madonie. Il nome deriva da "prova", vocabolo che indicava la quantità di pasta che veniva prelevata durante la lavorazione per controllare il grado di filatura della pasta.

Produzione e territorio

In Sicilia, l'area di produzione della provola comprende diversi comuni delle Madonie: S. Mauro Castelverde, Gangi, Collesano, Caltavuturo, Scillato, Polizzi Generosa, Petralia Sottana e Petralia Soprana, Alimena, Blufi, Bompietro, Gratteri, Castelbuono, Geraci Siculo, Pollina, Castellana Sicula.

La lavorazione di questo formaggio prodotto artigianalmente dai casari che si tramandano la tecnica di caseificazione da padre in figlio, avviene una volta al giorno. Il latte della mungitura serale viene filtrato e conservato in apposito serbatoio isoterico e refrigerato alla temperatura di 4°C. Il giorno successivo lo stesso latte, riscaldato a fuoco diretto sino alla temperatura di 37°C viene unito a quello del mattino in recipienti cilindrici di acciaio inossidabile. Il procedimento di coagulazione, con caglio in pasta di agnello o di capretto dura circa 45-60 minuti.

A coagulazione avvenuta si esegue la rottura della cagliata fino alle dimensioni di una nocciolina; si aggiunge acqua calda e si lascia maturare per circa 12 ore. Si procede poi alla filatura con acqua calda ed alla formatura. Dopo una breve sosta, durante la quale si ha la precipitazione sul fondo della tina della cagliata e l'affioramento del siero del latte, si procede al travaso del siero nella caldaia e si effettua la produzione della ricotta.

La cagliata, senza essere rimossa dalla tina, è sottoposta a scottatura. Dopo circa 3-4 ore la cagliata viene estratta manualmente, riposta su un tavolo sospensorio in legno e ricoperta con un telo in lino o in cotone; perde così buona parte del siero ed inizia un naturale processo di acidificazione che consentirà di procedere alla lavorazione ed alla filatura. Quando la cagliata ha raggiunto il punto ottimale di acidificazione viene tagliata a fette di circa 10 cm di larghezza e 3 cm di spessore, che vengono impastate trasformandole in un'unica forma ben amalgamata. In seguito la pasta filante è plasmata a forma di gomitolino e spremuta per eliminare il siero. Il gomitolino di pasta è tagliato nella pezzatura desiderata ed i pezzi vengono posti a bagno. Mano a mano viene effettuata la lavorazione manuale del pezzo di pasta filata da cui si ricaverà la provola nella sua forma tipica a pera. Questa immersa in acqua fredda e subito dopo in salamoia satura. Al termine si lascia maturare per qualche giorno e, poi si stagiona in locali ventilati e molto freschi dove il formaggio viene appeso a "cavallo" di una pertica, allacciato per la sommità con un cappio di rafia per tutto il periodo della stagionatura.



In cucina

Se si acquista la provola di Floresta, si cerchi quella "cca lumia", ossia quella in cui è stato inserito un limone verdello che conferisce al prodotto il caratteristico profumo dell'agrume. E' una vera delizia. In cucina la provola la si può utilizzare come ingrediente in alcuni piatti tipici, come il "falsumagru". Tagliata a dadini con il pecorino siciliano, si può sciogliere in una salsa con cui condire i panzerotti al formaggio. La provola è indispensabile anche per dare un tocco in più ai tipici timballi di pasta al forno, Busiati ai quattro formaggi e Melanzane accoppiate.



Effetti salutistici

La provola delle madonie ha delle proprietà nutrizionali legate prevalentemente alla presenza di calcio fondamentale per la prevenzione dell'osteoporosi e nel mantenimento in buona salute del tessuto connettivo. È un formaggio che comunque va consumato in quantità non eccessive in quanto per 100 gr. di prodotto si ha un contenuto calorico di circa 400 cal. con 101gr. di colesterolo dati questi che fanno intuire che assumerne in eccesso potrebbe arrecare più danni che benefici