

PROVOLONE VALPADANA DOP



Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, intero, pastorizzato
Lavorazione: artigianale e industriale
Pasta: filata
Salatura: in salamoia
Stagionatura: minimo un mese
Produzione: tutto l'anno
Grassi: 44% MGSS
Peso: da 0,5 a 100 kg
Dimensioni: variabili
Produttori: caseifici aderenti al Consorzio di produzione del Provolone Valpadana

Caratteristiche organolettiche

Aspetto e consistenza: nelle forme stagionate pasta dura ed elastica, di colore paglierino intenso
Sapore: nelle forme stagionate molto sapido, piccante, con aromi sviluppati nell'affinamento
Abbinamenti suggeriti: Vini rossi corposi e invecchiati. Mostarda piccante di frutta, confettura piccante di mele cotogne. Pane casereccio, schiacciate

Storia e curiosità

Il provolone, formaggio a pasta filata tipico dell'Italia del Sud, fu introdotto in Lombardia nella prima metà dell'Ottocento da casari napoletani. Oggi è considerato produzione tradizionale in Lombardia, Emilia, Veneto e Trentino, tanto da aver ottenuto la DOC nel 1993 come "Provolone Valpadana". Si tratta di un formaggio prodotto in formati molto variabili: i più grandi e adatti alla stagionatura sono il "mandarone" (che ha appunto la forma di un grosso mandarino) e il "pancettone", che con il suo quintale e oltre di peso è il più grande formaggio d'Italia e forse del mondo. Si consuma anche fresco, ma le sue caratteristiche più interessanti si sviluppano dopo una lunga stagionatura in ambienti speciali, che può raggiungere e superare anche l'anno.