

Provola dei Nebrodi DOP, il formaggio siciliano che profuma di territorio

scritto da Amanda Arena | 26/06/2020



Gustosa e dal complesso profilo aromatico, è una specialità agroalimentare legata alle antichissime tradizioni pastorali nebroidee e protagonista di diverse ricette regionali

La **Provola dei Nebrodi DOP** è un formaggio siciliano di latte di vacca a pasta filata prodotto artigianalmente dai casari dei **Monti Nebrodi**, catena montuosa da Messina alle Madonie.

Provola dei Nebrodi DOP: usi in cucina e abbinamenti

Dal sapore gradevole e delicato, tendente al piccante con la stagionatura, la **Provola dei Nebrodi** è ottima come antipasto, tagliata a fette o accompagnata da pane tipico. Si può anche scottare sulla piastra per qualche minuto o prepararla "all'argentiera", cioè saltata in padella con aglio, acciughe e un goccio d'aceto.

In aggiunta ad altri ingredienti, diventa un arricchimento di molti piatti della cucina isolana. È impiegata, infatti, come ripieno della pasta al forno e del “*farsumagru*”, arrosto di manzo farcito con uova sode, lardo e salsiccia, o per arricchire il **timballo di anelletti palermitani** (foto sotto) con sugo di pomodoro, macinato e melanzane.

Da provare anche impanata come una cotoletta o nei **peperoni imbottiti** e negli involtini di carne. Per la sua consistenza, si può grattugiare o aggiungere come ingrediente di primi piatti.

Abbinamenti con vini siciliani

La tipologia fresca si sposa perfettamente con i [vini bianchi dell'Etna](#); se è leggermente stagionata si accosta bene a vini rossi di medio corpo come il Nerello mascalese o il Nero d'Avola. In caso di provola con stagionatura più avanzata l'abbinamento ideale è col Marsala o un Passito di Pantelleria.

Cenni storici

La **Provola dei Nebrodi** nasce a Floresta, il borgo più alto di Sicilia nel cuore dei suggestivi paesaggi montani nebroidei, e si è poi diffusa nelle aree limitrofe.

L'arte e l'esperienza dei casari sono certamente i segreti della qualità del formaggio, uno dei più antichi dell'isola. Lo storico **Antonino Uccello** descrive le antiche tecniche di produzione nel libro “*Bovari, Pecorari e Curatuli*” (1980). Da questo e altri saggi di vari studiosi, si evince l'unicità di questa eccellenza, legata all'importanza delle essenze foraggere spontanee e coltivate nei pascoli locali, nonché del saper fare dell'uomo tramandato di generazione in generazione.

Tipologie e caratteristiche

Dal color crema tendente al paglierino, che diventa giallo ambrato con l'avanzare della stagionatura, la **provola siciliana** è prodotta secondo diverse tipologie:

- fresca
- semi-stagionata
- stagionata
- sfoglia
- al limone verde.

Ha un aroma marcato, con note di latte, burro ed erba a testimonianza del forte legame tra pascolo e animale. Secondo il Disciplinare, all'atto dell'immissione in commercio, la provola fresca ha la classica forma a pera mentre le altre tipologie sono ovoidali con breve collo che si allarga nella parte superiore con o senza testina. Le cordicelle o lacci che vengono apposte al collo della provola, sono funzionali alla sua asciugatura e/o stagionatura.

Il peso di ogni forma oscilla da 1 ai 2 kg per la fresca e può raggiungere i 10 kg per le restanti varietà. Anche le dimensioni variano, con un'altezza del lato oblungo da 15 a 35 cm e diametro da 12 a 25 cm. La crosta è liscia e sottile, la pasta è morbida nella versione fresca e semidura o dura con il progredire della maturazione. A stagionatura avanzata, può presentare la sfogliatura con struttura lamellare.

Territorio di produzione

Il Parco dei Nebrodi, definiti dagli Arabi “un'isola nell'isola”, è una delle aree più selvagge della Sicilia, stretta tra l'Etna e il mare. Un territorio incontaminato e ricco di biodiversità che nei pascoli

ad alta quota ospita la “**Siciliana**”, una varietà bovina allevata allo stato semibrado.

Il latte ottenuto da tali mucche è destinato alla produzione della **Provola dei Nebrodi** e, secondo il [Disciplinare](#), dev’essere intero, crudo e proveniente da allevamenti ubicati nel territorio comprendente i comuni di tre province, da Catania a Messina, passando per Enna.

Principali peculiarità del metodo di produzione

La caseificazione della **Provola dei Nebrodi DOP** avviene una volta al giorno seguendo un procedimento laborioso e l’antichissima tradizione dei casari. È ottenuta dal latte della mungitura serale della vacca, filtrato e conservato in un apposito serbatoio alla temperatura di 4°C.

Il giorno successivo è riscaldato sino a 37/38°C e unito a quello munto la mattina, assieme al caglio di capretto o di agnello. La coagulazione dura da 45 a 60 minuti. L’intera tecnica di lavorazione del formaggio avviene nel rispetto di regole precise dettate dal Disciplinare e attraverso l’impiego di tradizionali strumenti di legno, quali la *tina*, la *ruotola*, u *piddiaturi*, la *manuvedda* e il *tavuliere*.

I processi di acidificazione sono consentiti grazie allo sviluppo spontaneo della microflora casearia autoctona, strettamente correlata al territorio d’origine, al latte e ai **Biofilm** che si sviluppano nelle attrezzature usate. Prima della filatura della pasta con acqua calda, essa si rende tenera con la “*ncuppatina*” ossia una particolare lavorazione manuale che conferisce la tipica forma a pera.

Dopo la formatura, la provola viene posta in acqua fredda e inizia la salatura in salamoia satura, circa 12-24 ore per kg di formaggio. All’uscita dalla salamoia le forme vengono immerse per 5-10 minuti in acqua fredda e appese con una cordicella su una pertica per la stagionatura, che varia in funzione del peso.

L’azione di tutela del Consorzio

Nel luglio 2019 il [Consorzio di Tutela della Provola dei Nebrodi](#) ha ottenuto il riconoscimento della **Denominazione di Origine Protetta (DOP)**.

A garantire la qualità, la conformità e la tracciabilità del prodotto è stata istituita una struttura di controllo che iscrive allevatori, caseificatori, stagionatori e confezionatori in particolari elenchi dove si denunciano anche i quantitativi prodotti. Si attendono solo i tempi tecnici per l’iscrizione ufficiale nel registro delle DOP.

Consorzio di Tutela della Provola dei Nebrodi DOP

Via V. Emanuele, 93 – Floresta (Me)

[Facebook](#)