

# Provola dei Nebrodi



## Provenienza

- Sicilia

## Tipo di latte

- Vacca

Era nota fino a poco tempo fa come “Provola di Floresta”, perché l’omonimo paese alle propaggini dell’Etna è uno dei suoi principali centri di lavorazione: ma si produce in tutta l’area del Parco dei Nebrodi, dove l’altitudine degli alpeggi, superiori anche ai mille metri, assicura erba fresca tutto l’anno. Rappresenta un’eccezione in Sicilia, dove il caciocavallo assume quasi sempre forme squadrate. Un’antica tradizione locale vuole che il gusto di questa provola si sposi bene con quello degli agrumi: tanto che si usava insaporirla inserendo nella sua pasta, durante la lavorazione, un piccolo limone acerbo.

## Caratteristiche organolettiche

**Aspetto:** pasta paglierina compatta, elastica, con poca occhiatura

**Sapore:** dolce, intenso

**Abbinamenti:** Vini bianchi o rossi giovani, birre chiare. Confettura di pomodori rossi, confettura di arance, confettura piccante di pomodoro verde. Pane “ciabatta”

## Caratteristiche tecniche

**Latte:** vaccino, intero, crudo

**Lavorazione:** artigianale

**Pasta:** filata

**Salatura:** in salamoia

**Stagionatura:** minimo 15 giorni



Formaggi per Tradizione

**Produzione:** annuale

**Grassi:** 45% Mgss

**Peso:** 1-4 kg

**Dimensioni:** diametro 10-15 cm

**Produttori:** casari del Parco dei Nebrodi