

Provola silana



Provenienza

- Basilicata
- Calabria
- Campania
- Molise
- Puglia

Tipo di latte

- Vacca

Come nel caso del caciocavallo silano, la provola silana non è prodotta solo in Sila o in Calabria, ma in diverse regioni del Sud Italia, anche a causa della tendenza in passato da parte dei proprietari delle mandrie a “transumare” per distanze molto lunghe. “Provola”, “provolone” e l’antico “provatura” derivano dalla “prova”, il campione di cagliata che si immergeva nell’acqua per stabilire se era abbastanza calda per la filatura.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta paglierina compatta, elastica, con poca occhiatura

Sapore: dolce, intenso

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

Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, intero, crudo

Lavorazione: artigianale

Pasta: filata

Salatura: in salamoia

Stagionatura: minimo 15 giorni

Produzione: annuale

Grassi: 38% Mgss

Peso: 1-2 kg



Formaggi per Tradizione

Dimensioni: diametro 10-15 cm

Produttori: casari del Sud Italia