

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



Allevatore di Formaggi

Produzione: annuale

Grassi: 45% Mgss

Peso: 1-4 kg

Dimensioni: diametro 10-15 cm

Produttori: casari del Parco dei Nebrodi

Codice forma: 2800005

Codice tagliato: 2800009