Disciplinare di produzione
della Provola delle Madonie

ART 1
Nome del prodotto

La denominazione del prodotto è “Provola delle Madonie”, formaggio a pasta filata, a latte vaccino, intero, crudo, con eventuali integrazioni di latte ovino e/o caprino.

ART. 2
Zona geografica

L’areale di produzione coincide con tutta la fascia montana e pedemontana delle Madonie comprendendo uno dei territori più ricchi di biodiversità d’Italia, tutelato e protetto dall’omonimo Parco Naturale Regionale. Nell’ambito di predetto areale, sono compresi i territori amministrati dai Comuni di: Gangi, Geraci Siculo, San Mauro Castelverde, Resuttano, Alimena, Bompietro, Blufi, Petralia Soprana, Petralia Sottana, Castellana Sicula, Polizzi Generosa, Scillato, Caltavuturo, Campofelice di Roccella, Cefalù, Collesano, Gratteri, Isnello, Lascari, Pollina e Castelbuono, tutti ricadenti nella Provincia di Palermo.

ART. 3
Riferimenti storici

La provola delle Madonie è un prodotto storico madonita la cui tradizionale tecnica di caseificazione è illustrata sia da Mario Giacomarra (“I pastori delle Madonie” Stass, Palermo, 1983) che da Antonino Uccello (“Bovari, pecorari, curatuli”; Cultura casearia in Sicilia, Stass, Palermo, 1980), sebbene riferimenti più antichi risalgano al XIV° secolo, riscontrabili nei calmier i imposti per le vendite al minuto nei mercati dell’epoca.

ART. 4
Provenienza del latte

Il latte destinato alla produzione della Provola delle Madonie si ottiene da bovine autoctone di razza Modicana e Cinisara, da Bruna Italiana, Brown e Pezzata Rossa e loro incroci allevate
nel territorio delle Madonie e di proprietà aziendale degli stessi produttori del Presidio.
Razze autoctone della Sicilia
Razza Cinisara:
Appartenente al gruppo delle Podoliche. Diffusa soprattutto in Provincia di Palermo ed in particolare nel Comune di Cinisi esprime buona rusticità, ed una attitudine prevalente alla produzione del latte, è un ottima pascolatrice. Il mantello, di colore nero uniforme, può essere anche pezzato nero, bianco, o rosso, con ventre chiaro. Presenta corna dirette prima lateralmente e poi in alto. Talvolta si riscontra la pezzatura tipo Pinzgau.
Razza Modicana:
La Modicana è la razza tipica della Sicilia, razza da lavoro ma capace di discrete produzioni di latte. Si distinguono tre varietà: la Modicana propriamente detta, allevata in particolare nelle province di Ragusa e Siracusa; la Mezzalina, diffusa nelle zone collinari; e la Montanara, negli ambienti montani particolarmente difficili.
Di forme angolose, con scheletro solido, la Modicana è rustica ed adatta alle zone caratterizzate da estati calde e aride, dove i foraggi scarseggiano e sono grossolani.
La mole è modesta (500 Kg di peso vivo e 135-138 cm al garrese, nelle vacche; 750 Kg di peso vivo e 147-150 cm al garrese, nei tori) ed il mantello (definito olivastro) è rosso vinoso con sfumature nere, specie nelle regioni anteriori. Il musello è rosso scuro, mentre sono ardesia le aperture naturali, il pisciolare, il fiocco della coda e gli unghioni. Corna di media lunghezza, giallastre alla base e nere in punta.

ART. 5
Tipologia di allevamento

L’allevamento è di tipo brado e semi-brado, su pascoli locali, non essendo ammessa la stabulazione fissa.
I ricoveri potranno essere utilizzati per proteggere i capi dalle basse temperature durante i mesi invernali e nella notte.
I vitelli devono essere alimentati con latte naturale (preferibilmente materno) e giungere allo svezzamento non prima dei 3 mesi.
La riproduzione deve basarsi su metodi naturali: è ammessa l’inseminazione artificiale ma proibita qualsiasi forma di riproduzione artificiale o assistita (come il trapianto di embrioni) che contempli tecniche di ingegneria genetica.

terra
Il multimediale dell'agricoltura. Edito dall'assessorato Agricoltura e Foreste della Regione Siciliana. Testi e foto pubblicati potranno essere utilizzati previo consenso e citando la fonte.
www.terrasicilia.it terra.redazione@regione.sicilia.it

Deve essere garantito il benessere degli animali allevati: non può essere giustificata alcuna forma di maltrattamento.
Le operazioni di mutilazione consentite (se si escludono tutti quegli interventi particolari, autorizzati al fine di salvaguardare la salute e il benessere individuale) sono:
cauterizzazione degli abbozzi corneali: entro i primi 15 giorni di vita
castrazione: entro i 3 mesi d'età
spuntatura delle corna

ART. 6
Alimentazione

Sistema di alimentazione prevalente: pascolo naturale endemico e/o coltivato, con integrazione di scorte foraggere di produzione territoriale. Al riguardo, l'utilizzo in via prioritaria delle essenze foraggere spontanee costituisce il fattore di differenziazione aromatica dei formaggi e lega in maniera indissolubile il territorio alla produzione della Provola delle Madonie. L'integrazione ottimale del pascolo con la rusticità delle razze bovine allevate, la qualità del latte e l'artigianale impiego di tradizionali tecniche casearie, concorrono alla produzione dello storico e tipico formaggio delle Madonie.
Tutta la dieta deve, in ogni caso, provenire da coltivazioni esenti da prodotti geneticamente modificati e priva d'insilati.
È vietato l'utilizzo di farine di origine animale (carne e pesce), di alimenti semplici e/o composti fabbricati anche in parte con organismi geneticamente modificati, di insilati e di scarti di lavorazione industriale, oltre ai prodotti vietati per legge.
È vietata l'alimentazione forzata.
È vietato l'uso di sostanze coloranti, conservanti, urea, aminoacidi di origine sintetica.
L'uso di integratori minerali è giustificato qualora si evidenzi una carenza attraverso l'analisi del sangue o dei foraggi.
Le aree adibite a pascolo non devono essere sottoposte a trattamenti di alcun genere con prodotti chimici di sintesi, così come i foraggi che se ne ricavano.

ART. 7
Trattamenti

Sono da preferire prodotti fitoterapici e omeopatici ai medicinali allopatici ottenuti per sintesi chimica.
È vietato l'uso di antibiotici, coccidiostatici, medicinali, stimolanti della crescita o altre sostanze intese a stimolare la crescita o la produzione nell'alimentazione degli animali. Allo stesso modo, non è possibile sottoporre gli animali a trattamenti con sostanze ormonali destinate a controllare la riproduzione e sincronizzare i calori.
I tempi di sospensione devono essere il doppio di quelli previsti dalla legge. Nel caso non siano previsti, il tempo di sospensione deve essere di almeno 48 ore.

ART. 8
Trasporto del latte

Nel caso sia necessario trasportare il latte appena munto dai pascoli al laboratorio di produzione, tale trasporto deve rispettare le normative di legge.

ART. 9
Tempi di lavorazione

Il latte usato per la produzione della Provola delle Madonie può provenire da due munte successive: quella della sera e quella del mattino. Il latte proveniente dalla mungitura serale, se presente, deve essere conservato ad una temperatura non superiore agli 8°C ed essere trasformato entro le 12 ore.
La lavorazione del latte avviene al mattino, utilizzando quindi la materia prima appena raccolta insieme a quella stoccata la sera precedente.

ART. 10
Materia prima

Materia prima: latte intero, crudo, vaccino prodotto dagli allevamenti del territorio sopra indicato e conforme ai requisiti sanitari previsti dalle normative vigenti, trasformato direttamente nei locali aziendali.
Microflora: naturale.
Caglio: d'agnello o capretto.
Sale.
E' vietato l'uso di additivi e fermenti lattici.

ART.11
Trasformazione

Trasformazione: Il latte intero e crudo di vacca proveniente da 1 o 2 munte consecutive, con l'aggiunta (in qualche microareale) di latte ovi-caprino (in quantità non superiore al 20%), prima di essere versato nell'apposito tino conico viene filtrato a mezzo di telo. Il latte privo di fermenti aggiunti o lattoinnesti, viene scaldato a temperatura di 36-38℃, a questo punto s i aggiunge il caglio di capretto o di agnello, sciolto in acqua tiepida e opportunamente filtrato, in ragione di circa 35 g/hl di latte (nel caso sia in pasta). Quindi, con l'ausilio di un attrezzo detto "rotula" si miscela il latte.
La coagulazione del latte, e successivo rassodamento, avviene dopo circa 45-60 minuti.
Rottura della cagliata: si procede alla rottura della cagliata, eventualmente con aggiunta di acqua calda a circa 80℃, versata ai bordi del tino onde evitarne la bruciatura, utilizzando uno spino di legno (detto "ruotula") o acciaio.
La rottura avviene manualmente ed energicamente sino a raggiungere le dimensioni di chicchi di grano. Dopo che la cagliata si è depositata nel fondo del tino, il casaro avvalendosi di una sorta di mestolo molto grande con la base convessa, detto "buzzinettu", preme la tuma al fine facilitarne lo spurgo. Questa, quindi, viene lasciata nel tino per il tempo necessario alla preparazione della ricotta. Nella stagione più fredda si passa infatti alla fase di riscaldamento, ad una temperatura di 40-50℃, con il siero proveniente dall a preparazione della ricotta di pecora o utilizzando semplicemente acqua calda, il tutto nel tempo di 3-4 ore circa.
Maturazione della pasta: La tuma, una volta estratta dopo il riscaldamento, avvolta nei teli, viene posta a spurgare e a maturare in appositi tavolieri, situati nello stesso locale di caseificazione, al fine di consentire la conseguente fermentazione lattica. La durata di maturazione della pasta varia dalle 18-24 ore in relazione alla temperatura.
Filatura: Dopo aver verificato il giusto grado di maturazione, la tuma viene tagliata a fette di 1 cm circa o sminuzzata e posta in tini di legno (detti "piddiaturi"), previa aggiunta di acqua calda ad una temperatura che non dovrà superare 80 C°. Quindi con l'ausilio dell 'apposita attrezzatura, la pasta viene filata facendole assumere la forma di un grosso gomitolo, che viene pressato per permettere la fuoriuscita dell'aria e del siero.
Conclusa questa ulteriore fase la pasta viene tagliata manualmente in pezzi in relazione al peso della provola che si dovrà produrre e, quindi, lavorata artigianalmente, secondo antiche tradizioni casearie, dalle mani esperte di casari locali, in modo da farle assumere la caratteristica forma a pera, detta "incuppatina", sormontata da un breve collo con la testa rotondeggiante; il tutto concluso da un blando rassodamento in acqua fredda delle provole ottenute.
Salatura: Le forme sono immerse in salamoia satura (che deve essere cambiata periodicamente in base ai volumi di lavorazione ed in ogni caso non deve presentare tracce di fioretta) per 18-24 ore per kg di prodotto.

ART. 12
Stagionatura

Ultimato il periodo della salatura, le provole vengono legate a due a due e poste a stagionare, a cavallo di un supporto orizzontale, in appositi locali ricavati all'interno dell'azienda stessa, a una temperatura di circa 15℃ e un'umidità intorno al 70%.
Di norma, le provole destinate ad una stagionatura lunga, sono quelle ottenute con l'aggiunta di modeste quantità di latte crudo ovi-caprino, in quanto più grasso.
Alcuni produttori praticano anche l'affumicatura delle provole, sottoponendole ai fumi della paglia di grano duro o degli altri cereali coltivati localmente ed essenze spontanee madonite.

ART. 13
Caratteristiche fisiche e organolettiche

Forma: piriforme, a fiasco panciuto, con facce lisce e curve, con breve collo e con la testa arrotondata.
Dimensioni: medio-piccole.
Peso: 1-1,2 kg, o più (se destinata ad una lunga stagionatura).
Crosta: liscia, sottile, di colore giallo paglierino tendente al giallo ambrato con l'avanzare della stagionatura.
Pasta: compatta, morbida, plastica, di colore bianco avorio tendente al paglierino.
Odore: sentori lattei.
Sapore: dolce e delicato o forte secondo la durata di stagionatura.

ART. 14
Tracciabilità

La rintracciabilità del prodotto viene garantita dalla presenza del numero di lotto.

ART. 15
Commercializzazione

La produzione del Presidio Slow Food è ottenuta esclusivamente da animali che utilizzano maggiormente il pascolamento diretto (periodo marzo – luglio) con una stagionatura non inferiore ai 60 giorni.

ART. 16
Etichettatura

Se il prodotto viene venduto confezionato, sull'etichetta saranno riportati:
- il contrassegno "PRESIDIO SLOW-FOOD ®" con il logo grafico e la scritta: *I Presidi sono progetti di Slow-Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.* www.presidislowfood.it ;
- l'elenco degli ingredienti, ordinati in base al peso decrescente;
- la data di produzione
- il termine minimo di conservazione "da consumarsi preferibilmente entro" o, nel caso di prodotti molto deperibili dal punto di vista microbiologico, la data di scadenza "da consumarsi entro";
- le modalità di conservazione se necessario;
- il nome o la ragione sociale del produttore ed eventualmente il marchio depositato;
- la sede del confezionatore o di un rivenditore se esiste;
- il lotto di appartenenza
- quantità netta o da vendersi a peso
- la dicitura "a latte crudo";
- eventuale bollo sanitario CEE

Se venduto sfuso-frazionato saranno indicati:
- la denominazione di vendita
- l'elenco degli ingredienti
- nome e indirizzo del produttore, se la vendita non avviene in azienda

La produzione del Presidio sarà distinta da una colorazione diversa dell'etichetta, che riporterà anche la data di produzione e la dicitura "pascoli delle Madonie".

ART. 17
Controlli igienico-sanitari

L'azienda facente parte del Presidio adotterà il Piano di Autocontrollo previsto dalle normative vigenti, e si impegna a rispettare le normative comunitarie, nazionali e regionali in materia igienico-sanitaria.

ART. 18
Regolamento del Presidio Slow-Food

I produttori del PRESIDIO SLOW-FOOD "PROVOLA DELLE MADONIE" si impegnano a rispettare il regolamento del Presidio Slow-Food che fa parte integrante del presente disciplinare