

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE
PROVOLA DEI NEBRODI**

ART 1

Nome del prodotto

La denominazione del prodotto, oggetto del presente disciplinare, è Provola dei Nebrodi, formaggio a pasta filata, di latte intero crudo, vaccino o vaccino-ovicaprino. Altre denominazioni utilizzate nel territorio e tramandate da tempo sono: Provola sfoglia o Provola del Casale (per Casale è sottinteso l'antico nome di Floresta che appunto era Casal Floresta)

ART. 2

Zona geografica

L'area di produzione ricade nelle fasce collinari e montane dei monti Nebrodi (catena montuosa nel Nord della Sicilia), che va dal crinale dei Peloritani alla località di Finale di Pollina, e precisamente nei territori ricadenti nelle suddette fasce dei comuni di:

Alcara Li Fusi, Basicò, Capizzi, Caronia, Castel di Lucio, Castell'Umberto, Cerami, Cesarò, Floresta, Galati Mamertino, Librizzi, Longi, Maniace, Militello Rosmarino, Mirto, Mistretta, Montalbano Elicona, Motta d'Affermo, Naso, Patti, Pettineo, Raccuja, Randazzo, Roccella Valdemone, San Fratello, San Marco d'Alunzio, San Piero Patti, San Salvatore di Fitalia, San Teodoro, Sant'Agata di Militello, Sant'Angelo di Brolo, Santa Domenica Vittoria, Santo Stefano di Camastra, Tortorici, Tripi, Troina, Tusa, Ucrià, e tutti i comuni dei Nebrodi con territori ricadenti nella fascia collinare e montana.

ART. 3

Riferimenti storici

Ambienti di elevata naturalità, i Nebrodi custodiscono nel proprio territorio i segni dell'azione millenaria dell'uomo, connotandosi, per l'incessante interazione tra natura e civiltà, come paesaggio culturale.

La presenza dell'uomo sui Nebrodi è documentata sin dalle poche più remote, in particolare vanno ricordati i ritrovamenti archeologici del Monte Scurzi, dove sono state individuate testimonianze di età pre-greca e greco-arcaica.

La provola dei Nebrodi ha le sue origini nella zona di Floresta e si è successivamente diffusa nelle aree limitrofe. Il sacerdote Gaetano Salamone nel suo "Manuale tecnico-pratico d'agricoltura e pastorizia" pubblicato nel 1872 e lo storico Antonino Uccello nel suo libro "Bovari, pecorari e curatuli" hanno personalmente raccolto testimonianze di vecchi casari sul mantenimento delle antiche tecniche di produzione di questo formaggio.

Dal punto di vista storico si è potuto appurare che nei secoli scorsi nei contratti di locazione dei pascoli la provola risulta nei libri contabili come pagamento in natura.

La provola dei Nebrodi, prodotto finale, è la risultante di tipicità rilevabili a partire dal latte, la cui elevata percentuale del ceppo coagulante K-caseina, è geneticamente imputabile all'autoctona popolazione bovina, ottima trasformatrice dell'aleatorio e stagionale pascolo dei Nebrodi, il cui latte caseificato con una tradizionale tecnica casearia rappresenta un patrimonio della cultura contadina.

Nella zona dei Nebrodi è usanza antica apportare una variante alla produzione della provola, destinando la tuma alla produzione di caci figurati che fecero il loro ingresso ufficiale nella "Mostra etnografica siciliana" di Palermo, nel 1892. Questi formaggi, dal valore estremamente folkloristico, vengono usati come doni in particolari ricorrenze e feste durante l'anno.

La provola dei Nebrodi, unica provola ad essere stagionata, è un ottimo formaggio da tavola, nonché ingrediente fondamentale di alcuni piatti tipici.

ART. 4

Provenienza del latte

Il latte deve provenire da animali allevati nella stessa azienda in cui viene trasformato in Provola dei Nebrodi.

Le razze sono: Cinisara (autoctona della Sicilia), Modicana (autoctona della Sicilia), Montanina, Bruna Alpina, Bruna (il ceppo italiano della razza Bruna Alpina, la cui espansione è ben definita, interessando le vallate alpine del versante sud e dilagando nella pianura padana, in pochi decenni si diffonde nell'appennino Tosco-emiliano, nell'Abruzzo, nel Molise, nella Campania, nelle Puglie, nella Basilicata e nella Calabria e nelle isole); l'intenzione è di valorizzare il più

possibile le razze autoctone. Tutti gli animali del Presidio devono essere iscritti in un apposito registro interno del Consorzio e saranno riconoscibili da un auricolare che, oltre ad apportare le diciture obbligatorie per legge, indicherà anche il logo del Consorzio ed il numero del registro interno.

Sono ovviamente inclusi nella produzione della Provola dei Nebrodi tutti quegli individui ottenuti per incrocio fra le razze suddette.

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 nelle zone migliori e specialmente nelle province di Ragusa e Siracusa; la Mezzalina, diffusa nelle zone collinari; e la Montanara, negli ambienti montani particolarmente difficili.

Di forme angolose, 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

Gli animali devono essere allevati allo stato brado, nell'area citata nell'Art.2

I vitelli devono ricevere il colostro nel minor tempo possibile, essere alimentati con latte naturale (preferibilmente materno) e giungere allo svezzamento non prima dei 3 mesi.

La riproduzione deve basarsi su metodi naturali: sarà perciò ammessa l'inseminazione artificiale e proibita qualsiasi forma di riproduzione artificiale o

assistita (come il trapianto di embrioni) che contempli tecniche di ingegneria genetica.

Le caratteristiche distintive degli animali devono essere rispettate, così come deve essere garantito il benessere dei soggetti 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

L'alimentazione per gli animali (da marzo a ottobre) è costituita dal pascolo naturale endemico e coltivato. Sono previste integrazioni di concentrati e di foraggi in stalla in quantità variabile nei mesi da novembre a febbraio.

Tutta la dieta deve, in ogni caso, provenire da coltivazioni esenti da prodotti geneticamente modificati e priva di insilati, scarti lavorazione industriali (tra cui i pannelli di estrazione)

É vietata l'alimentazione forzata.

É 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 allopatrici ottenuti per sintesi chimica.

É 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 destinati a controllare la riproduzione e sincronizzare i calori.

ART. 8

Trasporto del latte

I recipienti per il trasporto del latte all'interno dell'azienda, adibiti esclusivamente a questo scopo, devono essere costituiti in modo che il latte non venga contaminato da altre sostanze.

ART. 9

Tempi di lavorazione

Il latte usato per la trasformazione della Provola dei Nebrodi, può provenire da due mungiture successive: quella della sera e quella del mattino. Il latte proveniente dalla mungitura serale, se presente, deve essere conservato ad una temperatura non superiore ai 6°C ed essere trasformato entro le 12 ore.

ART. 10

Ingredienti

Latte intero, crudo vaccino o vaccino-ovi-caprino. La percentuale di latte vaccino non deve essere inferiore al 60%.

Il caglio deve essere di pasta di capretto e/o agnello proveniente da animali nebroidei.

É vietato l'uso di additivi e fermenti lattici.

ART. 11

Periodo di produzione

Il periodo di produzione della Provola dei Nebrodi del Presidio va dal mese di marzo al mese di ottobre.

ART.12

Trasformazione

Si opera la filtrazione del latte a mezzo di un telo (*ciddizzu* o *ciddizzo*) posto sulla tina. Il latte viene riscaldato a 45°C e poi coagulato.

Il caglio deve essere sciolto in acqua tiepida e filtrato nel *ciddizzu*, quindi si miscela con il latte con l'ausilio della *rotula*, che è uno spino di legno. La coagulazione del latte avviene dopo circa 45-60 minuti.

Rottura della cagliata

Si procede alla rottura della cagliata utilizzando la *rotula*, alla cui estremità è inserita una ruota di legno circolare, piana o convesso-concava, la rottura avviene manualmente ed energicamente sino a raggiungere le dimensioni di chicchi di riso ed aggiungendo acqua calda a 70-80°C che consente una più veloce sineresi. Si raccoglie il siero, con un mestolo molto grande (*buzzinettu*) da destinare alla preparazione della ricotta e con la base del *buzzinettu* si preme la tuma per facilitarne lo spurgo, questa viene lasciata nel tino per circa un'ora, tempo necessario alla preparazione della ricotta. Successivamente si miscela la tuma con il siero proveniente dalla preparazione della ricotta.

Maturazione della pasta

La tuma, estratta dal siero della ricotta e avvolta in teli di cotone, viene posta a spurgare e a maturare su tavolieri di legno o d'acciaio, situati nello stesso locale di caseificazione. La durata varia dalle 18 alle 24 ore, in relazione alla temperatura.

Filatura

La tuma, dopo il periodo di maturazione, viene tagliata a fette di 1 cm e posta in tini di legno o di acciaio detti *piddiaturi*, previa aggiunta del liquido della ricotta ad una temperatura che non deve superare gli 80°C, quindi con l'ausilio di una spatola di legno (*manuvedda*) e delle mani, la pasta viene filata facendole assumere la forma di un grosso gomito, che viene pressato con la forza delle mani per permettere la fuoriuscita dell'aria e del siero. Infine, viene tagliata a tocchi in relazione al peso della provola che si dovrà produrre e lavorare (con rassodamento in acqua fredda) in modo da farle assumere una forma a pera, detta *incuppatina*.

Prima di questa fase, la pasta è manipolata a lungo: una tecnica simile a quella usata per impastare il pane, grazie alla quale il formaggio tende, con la stagionatura, a sfogliarsi in bocca.

Salatura

Le forme sono immerse in salamoia satura per 18-24 ore per Kg di prodotto.

La salamoia deve essere cambiata periodicamente in base ai volumi di lavorazione ed in ogni caso non deve presentare tracce di fioretto.

Per la produzione della Provola dei Nebrodi vengono tuttora utilizzate attrezzature storiche legate alla tradizione della zona: tina di legno, bastone di legno *rotula* e/o brocca, recipiente di legno *cisca*, coltello di legno, canestro di giunco, graticcio di canne, bastone di legno *appizzatuma*, recipiente di legno *piddiaturi*, bastone di legno *manuvedda*, tavoliere di legno, caldaia di rame stagnato. Fuoco diretto legna-gas.

ART. 13

Stagionatura

La stagionatura avviene in locali tradizionali sotterranei dai muri spessi, che li rendono molto freschi e ventilati: qui le provole vengono legate per il collo, a due a due, e poste a stagionare a cavallo di un supporto orizzontale di legno.

Il periodo di stagionatura deve essere minimo di 3 mesi per provole semi-stagionate e superiore ai 4 per quelle stagionate, considerando prodotti di grande pezzatura. La produzione di provole fresche prevede invece dai 10 ai 30 giorni di stagionatura.

ART. 14

Caratteristiche fisiche e organolettiche

Forma: oblunga a pera sormontata da un breve collo con la testa rotondeggiante e chiusa all'interno. Talvolta è d'uso mettere nell'anima della provola un limone verdello, che conferirà al prodotto stagionato il caratteristico profumo dell'agrume, e spesso anche del burro.

Peso: da 1kg a 4Kg o più.

Dimensioni: variano a seconda dell'area di produzione, si va da 1 kg nei Nebrodi Nord Occidentali (area di Mistretta, Castel di Lucio, Caronia), a 1,5 kg, quasi 2 kg, nei Nebrodi Centrali (area di Floresta) per arrivare ai 5 kg nei Nebrodi Orientali, Montalbano Elicona). Ad esempio, una provola di 1 kg arriva ad avere il diametro maggiore di 10-20 cm e lo spessore di 20-30 cm.

Crosta: sottile, liscia, di colore giallo paglierino tendente al giallo ambrato con l'avanzare della stagionatura. Unghia abbastanza marcata.

Pasta: bianca tendente al paglierino, presenta delle caratteristiche sfogliature; la consistenza è morbida e compatta

Sapore: dolce e delicato, lievemente acidulo tendente al piccante, nocciola

Odore: sentore di erbe aromatiche

ART. 15

Tracciabilità

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

ART. 16

Commercializzazione

Le provole sono tradizionalmente vendute in coppia, ma al momento luoghi di vendita e tipi di confezione variano in funzione degli accordi commerciali pattuiti fra produttore e rivenditore (o consumatore).

Le produzioni, nell'arco dell'anno, si distinguono in due categorie:

- A) produzione ottenuta esclusivamente da animali che utilizzano maggiormente il pascolamento diretto (periodo Aprile – Luglio).
- B) Produzione ottenuta nel resto dell'anno allorché gli animali utilizzano, oltre alle essenze pascolive, anche cospicue integrazioni alimentari.

La produzione destinata al Presidio e che potrà utilizzare il contrassegno distintivo del progetto è esclusivamente quella di categoria "A"

ART. 17

Etichettatura

Indicare in etichetta:

- la denominazione di vendita;
- l'elenco degli ingredienti, ordinati in base al peso decrescente;
- 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 o il marchio depositato;
- la sede del fabbricante o del confezionatore o di un rivenditore;
- la sede dello stabilimento di fabbricazione o di confezionamento;

- il lotto di appartenenza (che non è obbligatorio per i prodotti con data di scadenza);
- la dicitura “al latte crudo”;
- bollo sanitario.

Se venduto sfuso-frazionato va indicato:

- la denominazione di vendita
- l’elenco degli ingredienti

ART. 18

Controlli

Autocontrollo igienico-sanitario previsto dai Reg. (UE) 852/853 del 2004.

I sottoscritti dichiarano di aver esaminato in ogni sua parte il regolamento del disciplinare e di condividere e accettare interamente il contenuto.