

Provolone del Monaco DOP

Una pasta filata con un nome che ha superato la storia, evocando un passato leggendario

↳ BEPPE CASOLO



In passato i Provoloni prodotti in provincia di Napoli, nella zona dei Monti Lattari, del Monte Faito e delle colline della Penisola Sorrentina partivano in barca ogni mattina da Vico Equense, per essere commercializzati a Napoli. All'arrivo, il produttore, che sbarcava nella bruma mattutina coperto con un mantello di tela di sacco, simile al saio dei francescani, era accolto con grida del tipo: "Arriva il monaco, arriva il provolone del monaco"; da qui l'attuale denominazione del formaggio a pasta filata riconosciuto come Dop nel 2010.

Il Provolone del Monaco è sempre prodotto a partire da latte crudo di bovina e almeno il 20% deve provenire da una piccola razza locale, l'Agerolese, originata nei secoli dall'incrocio della Podolica con diverse altre razze presenti nel territorio, che prima del riconoscimento della Dop, rischiava l'estinzione.

L'alimentazione delle bovine, come da tradizione e ora anche seguendo l'indicazione del disciplinare di produzione, è in buona parte rappresentata da foraggi e frascame, ossia dal prodotto ottenuto dalla potatura di colture arboree, soprattutto agrumi e ulivi, o castagni dei boschi locali, che vengono

portati agli animali.

Per lo più foraggio fresco, ma l'espressione "andare al pascolo", per le bovine produttrici del latte destinato alla realizzazione del Provolone del monaco dop, non esiste: non c'è spazio, non ci sono prati disponibili, il territorio è rappresentato principalmente da ripidi pendii, che guardano il mare e da millenni sono fittamente abitati. Un allevamento eroico rappresentato da piccoli allevamenti che conferiscono il latte ai caseifici della zona.

Nel passato, durante i mesi caldi, il Fiordilatte assorbiva la quasi totalità del latte prodotto, mentre nel periodo invernale, durante il quale c'era meno richiesta di prodotto fresco, il latte era destinato alla produzione del Provolone del Monaco, che consentiva la conservazione per lunghi periodi. Oggi, grazie alla buona remunerazione garantita agli operatori della filiera, il prodotto viene realizzato durante tutto l'arco dell'anno per essere marchiato e commercializzato solo dopo sei mesi dalla produzione.

Ma partiamo dall'inizio. Il latte crudo del mattino è unito a quello della sera, senza aggiunta di siero innesto o colture

selezionate. La coagulazione è ottenuta con caglio misto di vitello e capretto e il periodo di maturazione naturale della pasta ottenuta è molto lungo e dura fino al giorno successivo.

Si tratta di una pasta filata il cui processo di trasformazione prevede una filatura particolare, realizzata in coppia, dove le forti ed esperte braccia dei casari allungano e rigirano la pasta formando una spirale lunga fino a oltre 4 metri, attraverso una sorta di danza di allungamento e riunione della massa. Si lavora in acqua a circa 80°C di temperatura in modo da rendere la pasta liscia e filante, per consentire la formatura con una delle fogge previste dal disciplinare: melone allungato, pera senza testina, mandarino, con almeno 6 impronte, in senso longitudinale, in corrispondenza dei legacci usati per appendere le forme a stagionare.

Il Provolone del Monaco può affinare per oltre un anno, a temperature fra gli 8 ed i 15°C, in celle frigorifere, o in ambienti naturali, come grotte e cantine, dove il microclima e il tempo promuovono l'evoluzione del formaggio con il cambiamento della struttura, producendo un ventaglio aromatico sempre più intenso e complesso.



La Penisola Sorrentina catturata dal Monte Comune, promontorio dei Monti Lattari

La pasta, di colore giallo paglierino, presenta un'occhiatura di forma regolare, in quantità non troppo numerosa, riscontrabile soprattutto nella parte centrale.

I prodotti più freschi sono caratterizzati da note lattiche di burro sciolto e vegetali di fieno, per arricchirsi, nei prodotti più stagionati, di sentori animali di brodo di carne, frutta secca, fino a regalare percezioni tostate evidenti, con note aromatiche che superano quelle olfattive.

L'equilibrio gustativo è leggermente spostato verso il salato, pur permanendo una nota dolce. Assai ridotta la sensazione acida e in genere è assente l'amaro; quando presente, la piccantezza non è mai elevata.

La struttura in bocca cambia con la stagionatura, perdendo via via elasticità. Le forme affinate in grotta, o in altri tipi di ambienti naturali presentano una pasta più deformabile e molto solubile.

L'intensità e la complessità delle sensazioni del Provolone del Monaco regalano grandi emozioni, che rispecchiano la dedizione delle figure della filiera produttiva, allevatori, trasformatori e affinatori, che nonostante le difficoltà continuano a migliorarsi proseguendo nel solco della tradizione. ■



L'ABBINAMENTO DI...
Luisito Perazzo

Girovagando tra
Campania e Lombardia

Un formaggio tipico e tradizionale dalla etimologia "liturgica" merita certamente un accompagnamento enoico degno del suo territorio di elaborazione, ma allo stesso tempo è stimolante cercare proposte anche all'interno della nostra regione.

La fetta del Provolone fresco e poco stagionato con limitata struttura ben si addice a una versione rosata di **Cantina Olivella** in quel di Sant'Anastasia, con il vino Vesuvio **Rosato Ereo 2020** realizzato in parti uguali con piediroso, guarnaccia e sciascinoso: colore rosa chiaro con profumi floreali e agrumati a cui si agganciano sfumature minerali che richiamano la garbata aromaticità del formaggio, sapore e precisione sapida del vino bilanciano la tendenza dolce in un quadro piacevole e armonioso. In Lombardia, invece, se si addice il "Note d'Agosto" Extra Brut Rosé a base pinot nero dell'azienda **Alessio Brandolini** in Oltrepò Pavese, un vino aperto e godibile dal bouquet di piccoli frutti e il sorso incisivo e avvolgente.

Il **Campi Flegrei Falanghina Cruna Delago 2017** dell'azienda **La Sibilla**, vino dal carattere denso e passionale, lungo e complesso, è in grado di bilanciare il Provolone che recita l'omelia da lunga stagionatura tra dolcezza, aromaticità di grotta, timbro salino, note tostate e persistenza.

Tornando in Lombardia, il taglio bordolese **Valcalepio Rosso Dionisio 2017** di **Il Cipresso** è la proposta lombarda in parallelo che si distingue per note di balsamo, tannino simmetrico e finale seducente.



Rosato Ereo 2020
Cantina Olivella



Note d'Agosto
Alessio Brandolini



Campi Flegrei
Falanghina Cruna
Delago 2017
La Sibilla



Valcalepio Rosso
Dionisio 2017
Il Cipresso