

PROVOLONE VALPADANA DOP



TERRITORIO
ITALIA



CATEGORIA
FOOD



CLASSE
CLASSE 1.3. FORMAGGI

DATA DI REGISTRAZIONE: 21 / 06 / 1996

DESCRIPTION

Il Provolone Valpadana DOP è un formaggio semiduro a pasta filata, prodotto nelle tipologie Dolce e Piccante con latte intero di vacca raccolto esclusivamente nella zona di origine.

METODO DI PRODUZIONE

Il latte viene addizionato con sieroinnesto preparato nello stesso ambiente di trasformazione. Si procede alla coagulazione con aggiunta di caglio di vitello per la produzione del Provolone Valpadana DOP Dolce o con caglio di agnello e/o capretto per la tipologia Piccante. Raggiunta la consistenza sufficiente, la cagliata viene rotta meccanicamente tenendo la massa in agitazione per favorire lo spurgo. Successivamente viene aumentata la temperatura in caldaia e, al termine, la massa viene travasata su appositi tavoli per l'acidificazione e il drenaggio. La pasta viene poi sottoposta a riscaldamento e successivamente filata e quindi modellata manualmente o servendosi di stampi appositi, a seconda della forma che si vuole ricavare. Una volta modellata, la pasta viene sottoposta alla salatura in salamoia per un tempo variabile da poche ore fino a 30 giorni, in relazione al peso della forma. La stagionatura minima varia da 10 giorni, per le forme più piccole, a 30 per quelle medie, a un minimo di 90 giorni per quelle più grandi e per la tipologia Piccante. È possibile sottoporre il formaggio ad affumicatura.

ASPETTO E SAPORE

Il Provolone Valpadana DOP può avere forma a salame, tronco-conica, a melone o a pera eventualmente sormontata da testolina sferica. La crosta è sottile e liscia, di colore giallo chiaro, dorato e a volte tendente al giallo bruno. La pasta è compatta, con eventuale leggera occhiatura e con colore giallo paglierino. Il sapore è delicato per il tipo dolce, più deciso per quello piccante.

QUALIGEO

ZONA DI PRODUZIONE  GIS EUROPE&WORLD

La zona di produzione del Provolone Valpadana DOP interessa l'intero territorio delle province di Cremona, Brescia, e alcuni comuni delle province di Bergamo, Mantova e Lodi, nella regione Lombardia; Verona, Vicenza, Padova e Rovigo, nella regione Veneto; alcuni comuni della Provincia Autonoma di Trento; provincia di Piacenza, nella regione Emilia-Romagna.

STORIA

Le origini del Provolone Valpadana DOP risalgono all'epoca dell'Unità d'Italia, quando la cultura casearia delle paste filate, originaria dell'Italia meridionale, si diffuse nella Valle Padana. L'uso del nome "provolone" viene ufficializzato per la prima volta nel Vocabolario di agricoltura di Canevazzi-Mancini del 1871, dove viene definito come una "provola" (tipico formaggio meridionale di pasta filata fresca) di grandi dimensioni.

GASTRONOMIA

È opportuno conservare il Provolone Valpadana DOP in un ambiente fresco o comunque nello scomparto meno freddo del frigorifero a una temperatura di 4°C. Il Provolone Valpadana DOP è un ottimo formaggio da tavola, ma viene anche utilizzato come ingrediente per la preparazione di diverse pietanze. Il tipo Dolce è ideale, tagliato a cubetti, per farcire insalate o per la preparazione di antipasti; è particolarmente gustoso abbinato a pere, noci e pane; da solo condito con sale, pepe, olio extravergine di oliva ed erbe aromatiche. Il tipo Piccante è delizioso accompagnato con riccioli di burro fresco; si presta come ingrediente di molte ricette, dalle torte salate ai soufflé, dai secondi di pesce a quelli di carne.

COMMERCIALIZZAZIONE

Il prodotto è immesso in commercio tutto l'anno nelle tipologie Provolone Valpadana DOP Dolce e Piccante. Entrambi possono essere anche affumicati. È commercializzato in forme intere (a salame, a melone, tronco-conica, a pera), a tranci, porzionato e preconfezionato. Deve recare sulla forma il sigillo metallico (coccarda), posto sulle corde o riportato sulle confezioni.

NOTA DISTINTIVA

La filatura del Provolone Valpadana DOP rappresenta il momento cruciale della lavorazione: con gesti sapienti si ottiene un nastro, poi avvolto su se stesso e infine modellato in modo che non vi restino bolle d'aria all'interno.

ORGANISMO DEI PRODUTTORI



CONSORZIO TUTELA PROVOLONE
VALPADANA
PIAZZA MARCONI, 3
26100 CREMONA (CR)
TEL: +39 0372 30598
SEGRETERIA@PROVOLONEVALPADANA.I
T
WWW.PROVOLONEVALPADANA.IT;
WWW.ALTIFORMAGGI.COM

ORGANISMO DI CONTROLLO


YOUR QUALITIES OUR VALUE
CSQA CERTIFICAZIONI S.R.L.
VIA S. GAETANO, 74
TEL: +39 0445 313011
CSQA@CSQA.IT
WWW.CSQA.IT

© Fondazione Qualivita

Nessuna parte di questi contenuti può essere riprodotta o utilizzata in alcun modo, senza l'autorizzazione scritta di Fondazione Qualivita, né con mezzi elettronici né meccanici, incluse fotocopie, registrazione o riproduzione attraverso qualsiasi sistema di elaborazione dati.



ECONOMIC INDICATORS



OPERATORI
717



PRODUZIONE (KG)
5,292,207



FATTURATO (MLN €)
28.40



SUPERFICIE RIVENDICATA (HA)
16,843

DATA PRODUCTION - TIME SERIES

Anno	PRODUZIONE (KG o LT)	FATTURATO (Mln €)	EXPORT (MLN €)
2016	5,292,207	28	3.5
2015	4,713,000	27	2.7
2014	5,330,800	31	1.5
2013	5,882,000	31	1.6
2012	6,873,500	36	2.0
2011	7,012,580	37	2.0
2010	7,223,406	35	1.1
2009	8,736,794	43	1.3
2008	9,444,821	49	1.5
2007	9,634,161	46	2.7

© Fondazione Qualivita

Nessuna parte di questi contenuti può essere riprodotta o utilizzata in alcun modo, senza l'autorizzazione scritta di Fondazione Qualivita, né con mezzi elettronici né meccanici, incluse fotocopie, registrazione o riproduzione attraverso qualsiasi sistema di elaborazione dati.



2006

3.0



PIATTAFORMA MULTIMEDIALE OPEN DATA
DELLE INDICAZIONI GEOGRAFICHE ITALIANE
FONDAZIONE QUALIVITA



Progetto cofinanziato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali (DIQPAI - Dipartimento delle politiche competitive, della qualità agroalimentare, ippiche e della pesca; PQAI - Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica) con D.M. 93007 del 23/12/2014

Le informazioni contenute nelle schede prodotto sono fornite “come tali” e senza alcuna garanzia esplicita o tacita di nessun tipo. È stato fatto il possibile per rendere le informazioni riportate aggiornate e veritiere. Ogni sforzo è stato fatto per individuare i proprietari del copyright del materiale fotografico. Invitiamo a comunicare eventuali segnalazioni relative a informazioni rilevate come non corrette o non aggiornate o a eventuali sviste involontarie sui copyright delle immagini utilizzando il sito web www.qualivita.it o scrivendo all'indirizzo mail atlante@qualivita.it.

© Fondazione Qualivita

I contenuti e le informazioni della Piattaforma sono disponibili a titolo gratuito per la consultazione, il download e la condivisione attraverso social network. Non è consentita la riproduzione o l'utilizzo dei contenuti per la realizzazione di prodotti editoriali da parte di soggetti terzi.

© Fondazione Qualivita

Nessuna parte di questi contenuti può essere riprodotta o utilizzata in alcun modo, senza l'autorizzazione scritta di Fondazione Qualivita, né con mezzi elettronici né meccanici, incluse fotocopie, registrazione o riproduzione attraverso qualsiasi sistema di elaborazione dati.