

09 Dicembre 2020

Natura & Qualità

## Provola fresca, il formaggio principe della tavola siciliana

Grazie a stalle selezionate e al miglior latte vaccino del territorio nasce un prodotto d'eccezione. Ne parliamo con Fabrizio Negri, presidente di Natura & Qualità



Sicilia

La **provola fresca** è un'eccezione siciliana e come tale la sua lavorazione merita la **massima cura**. Solamente i migliori produttori di latte possono superare le rigide selezioni imposte da **Natura & Qualità**, per l'ottenimento di una provola a regola d'arte, principessa della tavola siciliana.

La provola ragusana nasce nei **pascoli dell'altopiano Ibleo**, ricchi di essenze foraggiere spontanee, a partire da latte vaccino di razze autoctone. Questo **formaggio fresco a pasta filata**, molto antico, è il prodotto di eccellenza della società agricola presieduta da **Fabrizio Negri**, che ci racconta la strada che porta alla produzione del buon formaggio tipico.

Natura & Qualità nasce cinque anni fa. Molti allevatori che conferivano il latte a Ragusa decisero di affidarsi alla cooperativa Progetto Natura, che vantava 45 milioni di litri di latte raccolti nel territorio. Così si è giunti a due plessi produttivi, un caseificio e una latteria, con Progetto Natura che acquisisce il ramo d'azienda Ragusa Latte. A quel punto occorre know how e tecnologia.

È il Gruppo Grifo, leader nel settore lattiero caseario del latte vaccino e ovicaprino, a farsi avanti con Natura & Qualità cominciando a sviluppare il lavoro sulla latteria e producendo, da un anno, latte fresco pastorizzato e latte a lunga conservazione.

Oggi il latte che assicura Fabrizio è a km zero, grazie al lavoro di ricerca di stalle selezionate, latte del territorio, vicinanza e freschezza del prodotto. Tutti elementi essenziali a trasformarlo in provola. Per ottenere il Ragusano Dop è necessario il latte di bovini al pascolo su erba verde - spiega Fabrizio - Il disciplinare è molto rigido e prevede l'alimentazione del bestiame con foraggio ricco di carotenoidi e

pigmento. Abbiamo un ente che certifica il benessere degli animali di cui ci serviamo?.

Tutto il parco allevatori, composto da oltre **200 persone**, proviene da **Progetto Natura**, ed è esattamente in questo bacino che Natura & Qualità compie le sue scelte, movimentando una filiera che ci porta a gustare una provola fragrante. Un procedimento produttivo che inizia dalla **raccolta quotidiana del latte** presso stalle selezionate, per la sua trasformazione. Caratteristica indispensabile del latte utilizzato da Natura & Qualità è il miglior equilibrio fra grasso e proteine.

Il mattino dopo la raccolta, il latte arriva nella struttura produttiva e viene scaricato dai camion, dotati di paratie che separano il tipo di latte a seconda della provenienza degli allevatori. Così si seleziona il miglior latte intero vaccino. A quel punto il casaro preleva il latte dai diversi serbatoi e lo destina alla preparazione dei vari prodotti. Nella notte avvengono pastorizzazione e cagliatura del prodotto, che di prima mattina viene filato. Tecnica che dura qualche ora, in base alla tipologia di latte e alle tecniche di cagliatura, a seconda che si voglia ottenere un prodotto più lattiginoso, come la mozzarella, o più secco, come la provola.

?Con la provola entrano in gioco manualità e abilità del casaro ? puntualizza Fabrizio ? deve possedere una pelle resistente, quindi il formaggio viene messo in salamoia, per una durata che dipende dalle dimensioni e dal livello di sapidità che si vogliono dare. Dopodiché le provole vengono fatte asciugare per un tempo variabile da 24 ore a una settimana. Alla provola si richiede che abbia un suo nervo, che non risulti troppo legnosa né troppo morbida?.

In Sicilia la degustazione della provola passa attraverso una differenza organolettica, rispetto al nord, dove la si preferisce dolce. Gli isolani la amano con le **pere, ma anche in focacce farcite**.

Consumata a fette con il **pane casereccio** ibleo, si accompagna con vini robusti tra i quali il Nero d'Avola.

**Nero d'Avola** [1].

Abbinata invece con l'uva o col miele di zagara, è ottima con il Moscato di Noto.

---

## Links

[1] <http://territori.coop.it/prodotti-tipici-e-tradizionali/nero-davola>