

23 Maggio 2011

Nebrolat

## In buone mani

La lavorazione artigianale conferisce alla provola dei Nebrodi una consistenza unica. Che si sfoglia in bocca.



Sicilia

Impegnata nel settore caseario da tre generazioni, la famiglia Velo titolare del caseificio Nebrolat rifornisce con i suoi formaggi tutte le Coop della Sicilia, ma anche i punti vendita fuori regione.

Il fiore all'occhiello dell'azienda è la provola dei Nebrodi, caciocavallo siciliano di colore ambrato con un gusto che varia dal dolce al pungente, nella versione fresca o stagionata. La tecnica di caseificazione di questo antichissimo formaggio da tavola, che Nebrolat propone anche nella variante al limone verdello, è ancora interamente artigianale. Il latte vaccino, tutto del territorio siciliano, viene pastorizzato a 72°C, raffreddato a 42°C e cagliato con caglio di capretto. Trascorsa circa un'ora, dopo la coagulazione del latte si procede con la rottura della pasta - a mano e con forza per circa 15 minuti - e alla separazione della cagliata dal siero (che verrà utilizzato successivamente per la preparazione della ricotta). La cagliata viene scaricata in carrelli con apposite griglie e messa a sgrondare per circa un'ora, il tempo necessario per preparare la ricotta.

Successivamente, la cagliata (o tuma) viene messa in ammollo per circa due ore nel siero, proveniente dalla lavorazione della ricotta, riscaldato fino a 80°C. La tuma estratta dal siero viene nuovamente lasciata sgrondare nei carrelli di acciaio per tutta la notte e il giorno successivo. Poi viene tagliata a listarelle, compattata e lavorata a mano con l'ausilio di acqua calda. È proprio la lunga manipolazione, simile a quella del pane, a conferire al formaggio la sua consistenza unica. Al termine del processo le provole vengono immerse in salamoia per circa 12-16 ore e appese in locali a temperatura controllata di 7°C, dove stagionano per un periodo che va dai tre ai sei mesi.

“È l'aria l'ingrediente segreto dei nostri formaggi”, racconta Angela Magazzù, Amministratore di Nebrolat. Il caseificio sorge infatti a 1200 metri d'altezza nel comune di Santa Domenica Vittoria, nel cuore del Parco dei Nebrodi. Una zona selvaggia e boscosa, logisticamente difficile da raggiungere, dove la natura è ancora intatta e l'uomo è parte rispettosa di un piccolo ecosistema, insieme a piante e animali.

---

