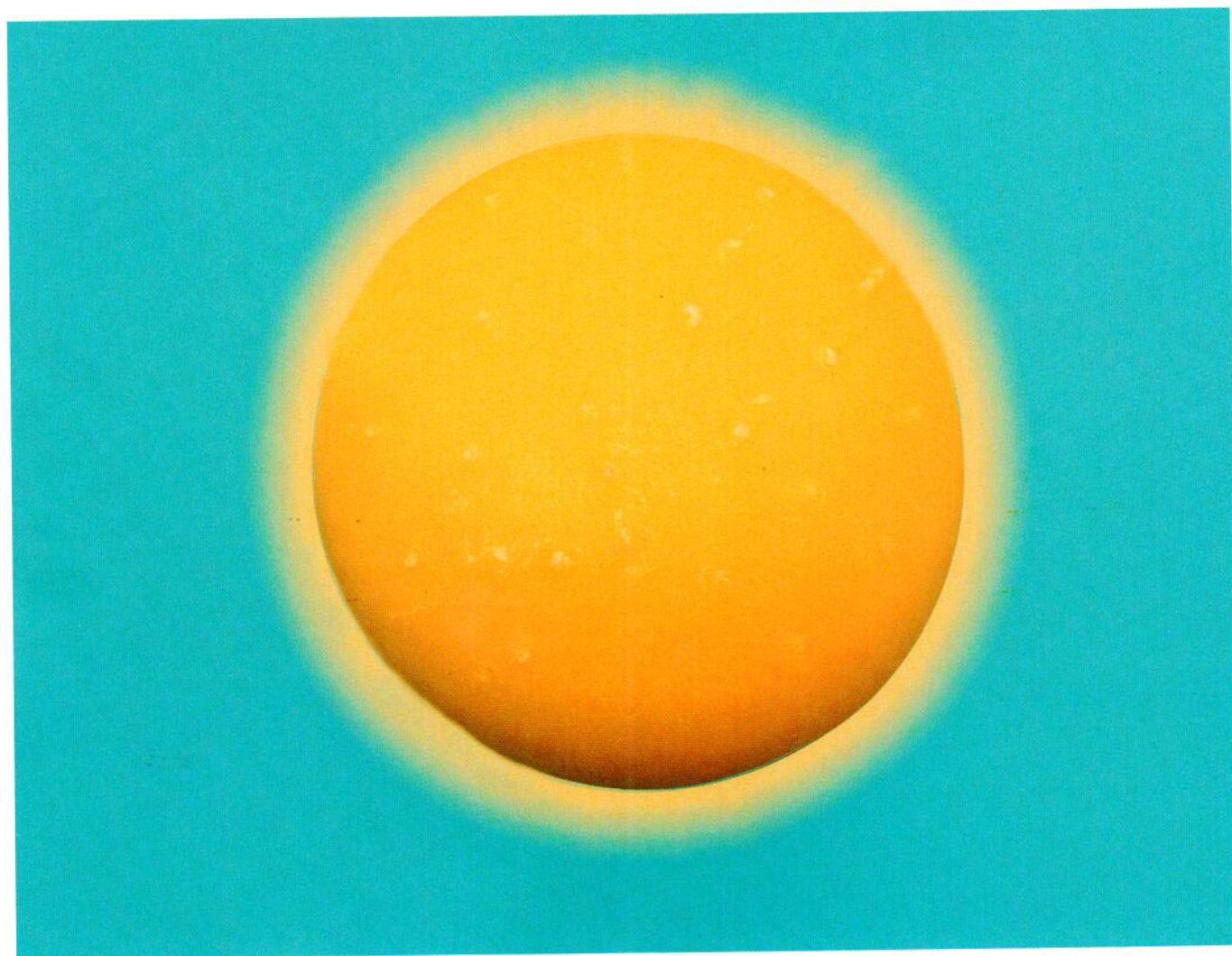


I NOSTRI 7 MIGLIORI PROVOLONI DOLCI



panel coordinato da Mara Nocilla - foto di Giacomo Foti

Il famoso formaggio a pasta filata nato nel sud e trasferito al nord nella seconda metà dell'800 per seguire le vie del latte. La degustazione cieca mette in fila le migliori espressioni del provolone dolce, sia Valpadana Dop che senza certificazione europea, amabile al palato e versatile in cucina

Il provolone appartiene alla grande famiglia delle paste filate, come la mozzarella, la scamorza e il caciocavallo. In Italia sono due i provoloni certificati, il nordico Valpadana e quello sudista del Monaco, entrambi Dop e di latte vaccino. Mentre quest'ultimo viene prodotto in alcuni comuni della provincia di Napoli, solo da latte di vacche agerolesi e stagionato almeno sei mesi, il provolone Valpadana è fatto in buona parte della Pianura Padana da latte di bovine senza nessuna distinzione di razza (in genere la frisona, la macchina da latte degli allevamenti italiani) e prevede due tipologie, dolce e piccante. Come da disciplinare della certificazione Dop, ottenuta nel 1996, le zone di provenienza del latte e di produzione del provolone Valpadana sono in Lombardia (province di Cremona e di Brescia, più alcuni comuni del Bergamasco, Mantovano e Lodigiano), in Veneto (province di Verona, Vicenza, Padova e Rovigo), in Emilia Romagna (l'intero Piacentino) e una parte della provincia di Trento. Le particolarità di questo formaggio sono l'uso del siero innesto naturale (proveniente dal siero residuo della lavorazione precedente), l'impiego di diversi cagli a seconda della tipologia, la filatura della cagliata, le forme e i pesi differenti: a salame e a cilindro (in genere per la versione dolce), a melone, a "mandarone", tronco-conica, a pera e a fiaschetta, in pezzature che vanno dai 6 agli oltre 30 chili. In questa classifica prendiamo in esame il provolone dolce, la variante più giovane, amabile e versatile. Al provolone pic-

cante sarà dedicato uno dei prossimi numeri del mensile. La differenza con quest'ultimo è nella possibilità di pastorizzare il latte impiegato (in quello piccante è solo termizzato), nell'uso del caglio di vitello, anziché di agnello o capretto, nella stagionatura minima di 10 giorni (per le forme fino a 6 chili) e di 30 giorni (per quelle con un peso superiore), contro gli oltre 3 mesi del provolone piccante e gli oltre 8 mesi per la tipologia di oltre 30 chili con marchiatura P.V.S., acronimo che sta per Provolone Valpadana Stagionato.

Sono stati sottoposti al blind test sia il provolone Dop che quello privo di certificazione, comunque prodotto nella stessa area geografica, la Pianura Padana, dalle medesime aziende che fanno parte del consorzio di tutela della denominazione di origine protetta. Del resto, «il provolone non certificato è sicuramente il più diffuso e copre la maggior parte del mercato», entra nel dettaglio Massimo Forino, direttore di Assolatte. I provoloni, Dop e non certificati, si trovano sul mercato interno generalmente già porzionati in fette a forma di mezzaluna e spesse un dito, del peso di circa 200 grammi, con il nome del produttore oppure private label, ossia realizzati da aziende specializzate ma commercializzati a marchio delle catene di supermercato e della grande distribuzione organizzata (Auchan, linea Sapori&Dintorni della Conad, Consilia del gruppo Sun-Gros-Dem...). Quasi tutti i campioni sono stati acquistati. ❖

VENTI MODI DI DIRE "CHEESE"

- | | |
|--|--|
| 1 nel tramezzino o nel panino accompagnato a prosciutto crudo o cotto | 11 tagliato a scaglie sottili per coronare un trancio di baccalà, un filetto di rombo o triglie croccanti |
| 2 su tartine, bruschette e crostini abbinati a verdure (zucchine, peperoni...) | 12 nelle alici in tortiera |
| 3 nell'insalata tiepida di patate e fagiolini | 13 nelle "brasciole" pugliesi |
| 4 nel flan di melanzane con coulis di pomodoro | 14 nella tagliata o nel filetto di manzo in crosta di provolone |
| 5 nella fonduta di formaggio | 15 con il fegato grasso |
| 6 in zuppe (di cipolla, di pane, di legumi, di farro...) e vellutate (di zucca, di porri, di patate, di fave...) | 16 sulle verdure gratinate |
| 7 nella frittata | 17 nelle crocchette di patate e baccalà |
| 8 nel ripieno di tortelli e ravioli insieme a verdure (radicchio, borragine, ortica...) o pesce (baccalà, gallinella, crostacei...) | 18 per preparare una salsa insieme alla panna, da abbinare a verdure crude e cotte |
| 9 per condire gli gnocchi di patate o di rape rosse insieme a burro e tartufo nero | 19 nel soufflé con pere, marron glacé e miele di castagno |
| 10 nella pasta e broccoli | 20 nei ravioli dolci |

LEGENDA

❖ Al panel di degustazione hanno partecipato: **MARIA GABRIELLA CIOFETTA**, assaggiatrice professionista di olio **MARA NOCILLA**, giornalista del Gambero Rosso **CHIARA ROSSI**, assaggiatrice di formaggi **DOMENICO VILLANI**, maestro assaggiatore della delegazione O.N.A.F. di Roma **LA REDAZIONE** del Gambero Rosso

❖ I prezzi sono quelli medi al dettaglio



1

Ca' De' Stefani

Provolone Valpadana Dop
dolce

❖ rapporto qualità/prezzo ❖

Un primo posto che stacca gli altri concorrenti di diversi punti. Il provolone dolce Valpadana Dop della cooperativa Ca' De' Stefani, fondata nel 1900 da dieci produttori di latte, vince per l'equilibrio e la fedeltà alla classe del formaggio, la complessità, la persistenza e insieme l'immediatezza. Tutto nasce e si chiude nella sede della cooperativa cremonese: dalla raccolta del latte delle aziende consociate alla stagionatura delle forme. A circa 35 giorni di età, il provolone si presenta compatto e omogeneo, di un lucente color avorio tendente all'ambrato. Il naso seduce con il suo concerto di note lattiche e burrose, vegetali e fruttate al centro della fetta, animali e tostate (di frutta a guscio) verso la crosta, pur rimanendo nell'ambito della gioventù e della dolcezza. La bocca è rotonda ed equilibrata, con la dolcezza bilanciata da una sapidità controllata e completata da una giusta punta acida. Struttura morbida e umida di buona grassezza e solubilità.

Vescovato (CR)
via Padana Inferiore, 12
0372830270
latteriacadestefani.it
prezzo al kg
8,95/12 euro



2

Albiero

Provolone Valpadana Dop
dolce

Un onorevole secondo posto per il caseificio veneto Albiero, nato negli anni '40 a Montorso, un piccolo centro tra Vicenza e Verona, tra le prime industrie italiane a produrre il provolone Valpadana. Il latte proviene direttamente da stalle di fiducia che hanno come obiettivo la qualità e il benessere animale, la produzione si svolge nel proprio stabilimento di Lonigo, sempre nel Vicentino. L'aspetto è quello di un classico provolone Valpadana dolce, di un luminoso color avorio intenso, con la struttura lucida, compatta e morbida leggermente sfogliata. Al naso esprime note dolci lattiche con tenui richiami tostati, di crosta di pane e di vegetali cotti. Al palato prevale la dolcezza, accompagnata da una decisa sapidità e una puntina acida che completa il gusto, e da un leggero piacevolissimo piccante finale; note animali a livello retronasale. Buona grassezza, godibile persistenza, pulizia e rotondità delle sensazioni. Ottima consistenza morbida, elastica e molto scioglievole.

Montorso Vicentino (VI)
via Ponte Cocco, 18
0444685451
albiero.it
prezzo al kg
10/12 euro



3

Ca.Bre.

Provolone Valpadana Dop
dolce

Ca.Bre. è l'acronimo di Casearia Bresciana, cooperativa fondata nel 1954 da 18 agricoltori che decisero di creare un caseificio per raccogliere il latte di tanti piccoli allevatori della pianura bresciana e trasformarlo in formaggi. Oggi produce 30mila forme di provolone da latte dei soci e di stalle esterne, ma sempre all'interno delle aree previste dal disciplinare. Sale sul podio con un Valpadana dolce Dop delicato e giovanile particolarmente immediato e amabile, di grande equilibrio e pulizia, coerente alla classe. All'occhio è compatto, morbido e quasi burroso, con la pasta di tonalità avorio dorato. Nel profumo, nel gusto e negli aromi prevalgono la dolcezza, le note lattiche e mielate con richiami floreali, vegetali e fruttati, con una spinta sapida che arrotonda la bocca, una lieve persistenza e una bella evoluzione; quasi assente il piccante. La texture è morbida, elastica e umida, purtroppo con una lieve adesività che disturba la masticazione.

Verolanuova (BS)
frazione Cadignano
località Cabre, 10
030936511
cabre.it
prezzo al kg 14 euro



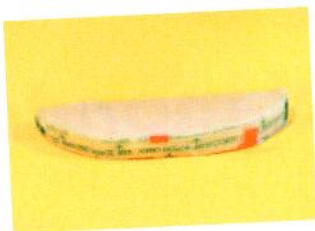
4

Brazzale

Provolone dolce

Brazzale vanta il primato di essere la più antica realtà lattiero-casearia italiana, dal 1784. Il suo provolone dolce (non Valpadana Dop), in vendita già porzionato nella Gdo (anche private label presso Auchan, Conad e supermercati del gruppo Sun-Gros, per esempio), ha colore chiaro tendente al paglierino e struttura compatta, con una leggerissima occhiatura. Il profumo e il gusto sono quelli tipici della pasta filata non giovanissima, con le note dolci che tendono al sapido e già al piccante, con una punta di acidità. Aromi di latte cotto e burro fuso accompagnano sentori vegetali, fruttati e animali, con ricordi di sottobosco. La texture è poco umida ed elastica, appena sablé e gessosa ma abbastanza morbida e solubile. Nel complesso un provolone dolce nella classe, equilibrato, di media intensità e abbastanza persistente, con una sua complessità ed evoluzione in bocca, che lascia nel palato una bella sensazione dolce "accompagnata". Peccato una leggera scia amara in chiusura.

Zanè (VI)
via Pasubio, 2
0445313900
0445602001
brazzale.com
prezzo al kg 8,45 euro



5

Auricchio*Provolone dolce*

L'azienda fondata da Gennaro Auricchio nel 1877 a San Giuseppe Vesuviano, vicino Napoli, e dal 1976 nella Pianura Padana, è sinonimo di provolone, Valpadana Dop e senza certificazione. È riconoscibile dal tipico monogramma A con l'ancora a identificare tutte le tipologie: dolce, classico (piccante) e stravecchio. Il latte utilizzato proviene da allevamenti situati a pochi chilometri da Pieve San Giacomo, alle porte di Cremona, dove è situato uno stabilimento di produzione, che affianca quello di Somma Vesuviana, in Campania. All'occhio si presenta omogeneo nel colore bianco avorio intenso e nella consistenza compatta della pasta. Profumi e aromi richiamano la dolcezza del latte molto cotto che vira al caramello e alle note tostate, con ricordi vegetali e di frutta secca. Il gusto ha poco slancio ma è corretto e composto, con la dolcezza e la sapidità bilanciate, una punta di acidità e appena un'eco di piccante. Buona la struttura, morbida, elastica e umida.

Cremona
via Dante, 27
0372403311
auricchio.it
prezzo al kg
13,90 euro



6

Latteria Soresina*Provolone dolce*

Nata nel 1900, oggi la cooperativa conta circa 220 soci tra allevatori e agricoltori e nei suoi quattro stabilimenti lavora esclusivamente il latte prodotto dalle oltre 48mila vacche nelle stalle consociate vicine ai caseifici, con costante controllo di tutta la filiera. Uno dei suoi prodotti di punta è il provolone, in vendita in negozi e Gdo (tra i quali Carrefour) già tagliato a fette in confezioni di circa due etti. La faccia del provolone dolce Soresina è quella classica della pasta filata giovane: compatta e omogenea di colore chiaro, con appena un accenno di minuscola occhiatura. Il naso è delicato e poco espressivo: predominano le note dolci di latte cotto e burro fuso, con un vago ricordo vegetale e animale. Al palato prevale la sapidità sulla dolcezza, arrotondata da una leggera punta acidula e rinforzata da una lieve spinta piccante, e ritornano solitarie le sensazioni lattiche avvertite all'olfatto. La texture è un po' gessosa e poco pastosa ma nel complesso morbida e solubile. Bassa intensità e persistenza.

Soresina (CR)
via dei Mille, 13
0374349111
latteriasoresina.it
prezzo al kg
13,90 euro



7

Fattorie Cremona - Plac*Provolone dolce*

In commercio lo trovate con il nome Fattorie Cremona o Plac, acronico che sta per Produttori Latte Associati Cremona, cooperativa nata nel 1933 nel cuore della pianura padana su iniziativa di un gruppo di 19 allevatori. Oggi, con circa 90 soci, è una delle realtà di riferimento per il provolone, molto presente sul mercato tra alimentari e Gdo. La pasta è compatta e colorita sul giallo paglierino, soprattutto nel sottocrosta, di consistenza non morbidissima e attraversata da una rada occhiatura. Emanava un odore con una sua complessità sul filo della dolcezza: richiami al latte molto cotto e al burro fuso, che evolvono nel caramellato e nel tostato, con leggeri echi animali, vegetali e floreali e una promessa di piccantezza. Al palato non ha l'ampiezza avvertita al naso, risulta più sapido che dolce e chiude con una lieve scia amara. La struttura al morso è abbastanza morbida e nel complesso solubile nonostante una leggera adesività. Più interessante il provolone fiaschetto, ma fuoriclasse perché semidolce.

Persico Dosimo (CR)
via Ostiano, 30
0372455646
fattoriecremona.it
prezzo al kg
9,80/11,60 euro

**IL FORMAGGIO
CHE UNISCE L'ITALIA**

Il provolone Valpadana è figlio dell'incontro tra nord e sud Italia. L'origine è nel nostro Mezzogiorno, re indiscusso nella lavorazione delle paste filate. Lo sviluppo è nel settentrione grazie alla sua vocazione lattiero-casearia. Nella seconda metà dell'800, con la crescita della richiesta del provolone, e grazie all'unificazione dell'Italia che porta al superamento delle barriere doganali tra le varie zone della Penisola, per avvicinarsi alla fonte della materia prima la produzione viene trasferita nella Pianura Padana, dove c'è sempre stata abbondanza di allevamenti bovini e di latte, concentrandosi soprattutto nel Cremonese e nel Bresciano. «L'asse produttivo si è spostato nel Settentrione e il provolone è diventato un formaggio del nord, ma continua a essere consumato soprattutto nel Mezzogiorno», precisa Vittorio Emanuele Pisani, direttore del Consorzio di tutela. Il provolone Valpadana Dop è un formaggio in continua crescita in termini di produzione ed esportazione. «Nel 2017 ha sfiorato le 6.000 tonnellate, con un aumento del 15% rispetto al 2016, anche se il trend degli ultimi anni è stato altalenante», spiega Massimo Forino, direttore di Assolatte, «mentre le esportazioni di provolone italiano, certificato e non, hanno un tasso di crescita medio del 5%».