

Provolone valpadano: un patto fra Nord e Sud

Gustoso dolce o piccante, si presta a forme creative

PROVE, provole, provollette o provature abbinate a forme dai nomi suggestivi come giganti, gigantini, pancette, panettoni, mandaroni. Insomma nomi che prendono forma dalle pezzature più svariate che vanno da mezzo chilo di peso sino ad arrivare a 10 chilogrammi. Una sola cosa è certa e ben determinata: il provolone valpadano è uno dei pochi formaggi che unisce per nascita due culture agricole diverse, quella meridionale e quella del Nord. Un patto nato nel secolo scorso dalla forte disponibilità di latte in pianura Padana che convinse alcuni imprenditori caseari del meridione a trasferire nelle province di Piacenza, Cremona e Brescia i propri caseifici. In questo territorio straordinario, i formaggi a pasta filata, tradizionalmente di fattura meridionale, di piccolo formato e di pronto consumo, trovano l'evoluzione naturale nel Provolone. Consumato come formaggio da tavola (quello stagionato anche da grattugia), data la caratteristica pasta filata, si presta molto bene per nu-

merose preparazioni in cucina. Sono due i tipi di provolone: quello dolce ha profumi e aromi di latte cotto e di burro mentre quello piccante assume profumi e aromi molto decisi. La pasta ha una struttura tipica delle paste filate molto stagionate che viene definita dagli esperti «mantecata», che corrisponde a una consistenza morbida che si scioglie in bocca (un sapore che viene dal caglio in pasta di capretto o agnello). Ma quello che contraddistingue questo formaggio è la plasticità della pasta che consente ai mastri casari di dilettarsi nel produrre forme dai pesi più vari. Ancor oggi ci si può imbattere, frequentando i magazzini di stagionatura dei caseifici in qualche casaro creativo che riesce a fare con il provolone delle vere e proprie opere d'arte. Oggi la zona tipica di produzione abbraccia tutto o parte del territorio delle province di Cremona, Brescia, Bergamo, Mantova, Milano, Lodi, Piacenza, Verona, Vicenza, Rovigo, Padova spingendosi fino alla bassa provincia di Trento.

In Pentola

Con una salsa alle erbe e limone diventa ancora più invitante

COTTO alla brace ma anche su una bisticchiera in ghisa. Ecco come gustare al meglio il provolone. Tritate salvia, prezzemolo, rosmarino, aglio, metteteli in una ciotola e aggiungete il succo di un limone, olio e sale. Cuocete da entrambe i lati il provolone tagliato a fette, ponetelo sul piatto di portata e irroratelo con la salsa alle erbe.

E.B.



Dove gustarlo

Dal Profesur fragrante alla griglia Insieme ai caprini di Montev ecchia

Era il 1913 quando il professor Giovan Battista Cattaneo diede vita alla prima cantina di Montev ecchia. E ancor oggi davanti ad un buon bicchiere di vino delle Terre Lariane si può gustare il provolone Valpadano alla griglia assieme ai famosi caprini di Montev ecchia.
**La Cantina del Profesur, viale Palazzetto 8, Montev ecchia. Tel.039.9930043.
Menù da 30,00 euro**

