



Consorzio Tutela Provolone Valpadana

# Cartella Stampa Provolone Valpadana D.O.P.



Marzo 2015



Piazza Marconi, 3 - 26100 Cremona  
Telefono ++39 037230598 ++39 037226433 - Telefax ++39 0372 457078  
PIVA 00870400199 - C.F. 80008350334 - Reg. Impr.: 80008350334 - Rea di CR 100170  
[www.provolonevalpadana.it](http://www.provolonevalpadana.it) - E-mail: [segreteria@provolonevalpadana.it](mailto:segreteria@provolonevalpadana.it) - Tel. Skype [segreteria.provolone.valpadana](https://www.skype.com/it/segreteria.provolone.valpadana)  
Azienda con sistema qualità certificato ISO 9001: 2008 - Certificato n.2828 Certiquality





## 1. Un prodotto d'eccellenza: Il Provolone Valpadana

### 1.1 La storia

Il Provolone Valpadana è un formaggio tradizionale, frutto dell'interazione, nel tempo, di importanti fattori legati al territorio: le caratteristiche geografiche, le produzioni agricole e la storia degli uomini che vi hanno lavorato e vissuto.

Le prime testimonianze sulla coltivazione di specie vegetali nell'area padana risalgono a 2800-3000 a.C. e le prime opere di bonifica e sfruttamento razionale del territorio risalgono alla colonizzazione degli Etruschi, verso la fine del VI secolo a.C., seguita da quella dei Galli, verso la fine del IV secolo a.C.. Nel III secolo a.C. subentra la colonizzazione dei romani durante la quale si afferma un'economia agro-silvo-pastorale.

Spetta ai monaci cistercensi, verso la fine dell'XI secolo il merito della vasta operazione di bonifica e canalizzazione delle acque sorgive e superficiali nel territorio compreso tra i fiumi Lambro ed Adda che crea le basi per lo sviluppo di un ordinamento produttivo cerealicolo-zootecnico, orientato all'allevamento di bovini da latte ed alla caseificazione, che si diffonde dal nucleo originario del basso milanese a tutta la Val Padana affermandosi poi come la principale risorsa economica dell'agricoltura padana.

A partire dal tardo Rinascimento (XV e XVI secolo) si ha lo sviluppo della "Cascina", unità produttiva autonoma di proprietà di laici, nella quale viene a formarsi la figura dell'imprenditore lattiero-caseario, fulcro poi dell'economia della Cascina.

Con la dominazione austriaca del '700 (1713-1796), l'agricoltura padana subisce un notevole sviluppo in senso capitalistico. Si assiste alla specializzazione produttiva, che porterà allo smembramento della Cascina in "stalla" e "caseificio" o "casello".

Nel corso del XIX secolo, la forte attrattiva della disponibilità di latte convince alcuni imprenditori caseari del meridione a trasferire nelle province di Piacenza, Cremona e Brescia le proprie unità produttive. In questo territorio straordinario, i formaggi a pasta filata, tradizionalmente di piccolo formato e di pronto consumo, trovano un'evoluzione nel Provolone, che assume formati assai diversificati (da pochi etti ad oltre un quintale).

Possiamo così affermare che il Provolone è frutto dell'incontro tra la cultura casearia meridionale e l'ambiente padana. Una delle curiosità legate al Provolone Valpadana lo vedono protagonista delle razioni alimentari per i soldati nel corso della guerra franco-prussiana del 1870, a cui l'Italia non partecipò, ma a cui fu chiesto di fornire derrate alimentari tra cui cereali e formaggi nostrani. Il Provolone Valpadana nutrì dunque i due eserciti contendenti e da allora il suo successo si è sempre più consolidato.

La ricchezza di corsi d'acqua del bacino idrografico del fiume Po, esaltata dalla canalizzazione delle acque superficiali e risorgive operata dall'uomo, ha determinato lo sviluppo di condizioni particolarmente favorevoli alle produzioni foraggere e zootecniche. e attuali produzioni zootecniche, caratterizzate dall'allevamento intensivo di bovine delle razze Frisona Italiana e Bruna Italiana, sono il risultato di una secolare tradizione che caratterizza inequivocabilmente la Val Padana come territorio a vocazione lattiero-casearia.



## 1.2 Le caratteristiche distintive

Il Provolone Valpadana è un formaggio semiduro a pasta filata prodotto con latte di vacca intero ad acidità naturale di fermentazione che presenta la maggior varietà di forme e pesi di qualunque altro prodotto caseario. Il formaggio è caratterizzato dalla tecnica di "filatura" della cagliata che, se lasciata riposare per poche ore su un tavolo, tende a "filare", assumendo una consistenza plastica e formando dei cordoni o "fili", se sottoposta a trazione. Da qui il nome "filatura", operazione caratteristica che consiste nel sottoporre a trazione, in acqua molto calda, la cagliata dopo che è stata fatta riposare per alcune ore su tavoli spersori.

L'adozione di questa tecnologia, del tutto italiana, ha originato, nel territorio nazionale, una famiglia di formaggi conosciuti con i nomi comuni di:

- Provoloni
- Provole
- Caciocavalli
- Scamorze
- Mozzarelle

La plasticità della pasta, caratteristica del Provolone Valpadana in fase di lavorazione, consente ai mastri casari di dilettersi nel produrre forme dai pesi vari.

Esistono due tipologie di Provolone Valpadana:

- "Dolce", che si distingue per l'uso di caglio di vitello e per una stagionatura che non supera i 2-3 mesi. Può subire il trattamento termico di pastorizzazione.
- "Piccante", che si distingue per l'uso di caglio in pasta di capretto e/o agnello e per una stagionatura che va da un minimo di 3 mesi a oltre un anno. Può subire il trattamento termico di termizzazione.

La modellatura è effettuata manualmente o con l'ausilio di appositi stampi. Successivamente la pasta deve essere sottoposta alla salatura in salamoia con una concentrazione salina massima di 22 Bé, per un periodo di tempo variabile in relazione al peso della forma, che varia da poche ore fino a trenta giorni.

La stagionatura è effettuata in ambienti idonei per temperatura ed umidità, all'interno della zona di produzione. Il formaggio in stagionatura può essere rivestito con materiali ricoprenti che non alterino le caratteristiche finali del prodotto. Il periodo di stagionatura può variare da un minimo di dieci sino a novanta giorni a secondo del peso.

Il Provolone Valpadana, sia nel tipo "dolce" che "piccante", può essere affumicato ed è disponibile anche porzionato ("preconfezionato") in confezioni generalmente intorno ai 200 g, presso i banchi refrigerati dei punti vendita.

Il peso è variabile in relazione alla forma. Quattro le forme:

- a salame
- a melone/pera
- tronco conica
- a pera



## Consorzio Tutela Provolone Valpadana

La **crosta**, in assenza di rivestimento, si presenta liscia, sottile, di colore giallo chiaro, dorato, talvolta giallo bruno. Per il trattamento in superficie è consentito l'uso di paraffina. La **pasta** è generalmente compatta e può presentare una leggera e rada occhiatura; è tollerata una leggera sfogliatura nel formaggio a breve stagionatura, mentre è caratteristica una sfogliatura più marcata nel formaggio a lunga stagionatura; il colore è generalmente giallo paglierino;

Il **sapore** è delicato fino alla stagionatura di tre mesi, pronunciato verso il piccante a stagionatura più avanzata o quando si sia fatto uso di caglio di capretto o agnello, utilizzati da soli o congiuntamente.

Pur potendo essere immesse al consumo anche con pesi diversi, tutte le confezioni di Provolone Valpadana preconfezionato devono indicare la corretta Denominazione di Origine Protetta, il marchio che la identifica ed il numero di autorizzazione rilasciato dal Consorzio Tutela Provolone Valpadana ad ogni centro di confezionamento.

### 1.3 Il marchio

Il marchio D.O.P. (Denominazione di Origine Protetta) garantisce qualità e provenienza del formaggio. Il Provolone Valpadana deve recare il contrassegno in cui si individua la provenienza geografica e gli estremi della decretazione con cui è riconosciuta la denominazione stessa, a garanzia della rispondenza alle specifiche prescrizioni comunitarie: Reg. (CE) 1107/96. Il Contrassegno, denominato coccarda, viene applicato alla corda, diventando così parte integrante del formaggio.

### 1.4 La D.O.P.

Dal 1996 il Provolone Valpadana si fregia dell'appellativo "D.O.P.", Denominazione di Origine Protetta (Reg. CE n. 1107/96 della Commissione del 12 giugno 1996), in accoglimento della legislazione comunitaria (Reg. CEE 2081/92 del Consiglio del 14 luglio 1992), che definisce le caratteristiche dei prodotti a denominazione di origine.

La Denominazione di Origine Protetta identifica un prodotto agricolo o alimentare secondo precisi criteri:

- originario di una regione, di un luogo determinato o di un paese dell'Unione Europea;
- le cui qualità siano dovute essenzialmente o esclusivamente all'ambiente geografico comprensivo dei fattori naturali e umani;
- la cui produzione, trasformazione ed elaborazione avvengono nell'area geografica delimitata.

Un formaggio D.O.P. è quindi un formaggio tradizionale per il quale è stata identificata una precisa zona di origine, nella quale avvengono tutte le fasi di produzione.





## Consorzio Tutela Provolone Valpadana

In particolare:

- il latte proviene esclusivamente da stalle ubicate nella zona di origine e viene trasformato in caseifici ubicati nella medesima zona di origine;
- il siero innesto utilizzato proviene dalla lavorazione precedente, il che ne identifica la costanza;
- sono rispettate le tradizionali fasi di produzione e stagionatura.

## 2. Il DNA del Provolone Valpadana

Il Provolone è uno dei formaggi tradizionali italiani più conosciuti al mondo, anche grazie alle sue proprietà organolettiche: gusto forte e piccante; dolce e delicato.

La tecnologia produttiva del Provolone Valpadana, il prodotto D.O.P., ha fornito nell'ultimo decennio, grazie all'impegno profuso dal Consorzio per la sua Tutela, spunti importanti per il suo miglioramento qualitativo in particolare per quanto riguarda l'uso dei conservanti, le caratteristiche del caglio e le modalità di stagionatura.

Il Consorzio ha seguito l'evoluzione produttiva con l'analisi sensoriale applicata, grazie alla collaborazione con Istituti quali l'I.R.S.A.F. attraverso l'Istituto Caseario di Mantova che ha analizzato su base continua campioni di Provolone Valpadana.

L'analisi sensoriale è una metodica caratterizzante il Provolone Valpadana e la caratterizzazione è uno degli strumenti di controllo della qualità del prodotto e un mezzo per valorizzare la Denominazione di Origine Protetta. Essa si basa sull'addestramento di un gruppo di persone (i giudici che compongono il panel) che, educato al riconoscimento di svariati gusti, sapori, odori e caratteristiche meccaniche dei cibi, individuano le caratteristiche sensoriali che sono adatte a descrivere l'alimento oggetto dell'analisi, con particolare riferimento alle differenze.

I descrittori individuati vengono inseriti in apposite schede utilizzate per l'esame dei campioni e a ciascun descrittore viene attribuito un punteggio su una scala numerica di intensità. I risultati individuali vengono sottoposti ad analisi statistica e la rappresentazione dei risultati è resa mediante grafici (spider plot e assi cartesiani).

In affiancamento e ad ulteriore supporto, il Consorzio ha proposto, e continua a proporre agli associati, alcune sedute di approfondimento delle diverse tipologie di formati disponibili sul mercato, alle quali partecipano direttamente i produttori.

Il latte, ingrediente principe del processo produttivo del formaggio, determina le differenze, talvolta sostanziali, che neppure il processo produttivo, ormai di prassi consolidata, riesce ad appiattire. Tali palesi differenze, che costituiscono il patrimonio di ciascun produttore, sono ancora più evidente nel siero-innesto, che determina ed amplifica la caratteristica territoriale del prodotto finito.

Dalla somma di questi elementi ha luogo un formaggio che, manifestamente, costituisce l'insieme, unico ed irripetibile, di ciascuna azienda di trasformazione.





## Consorzio Tutela Provolone Valpadana

Il legame con il territorio è particolarmente forte nel nostro comparto, considerando che “l’età media” delle aziende aderenti al Consorzio è ben oltre i 70 anni, come dimostrato dagli oltre 100 anni di Auricchio, Latteria Soresina, Latteria di Piadena e Latteria Ca’ Dè Stefani.

È da questa profonda convinzione che discende la volontà del Consorzio di affermare l’unicità del Provolone Valpadana, riferendo il proprio convincimento ad una modalità investigativa che possa avere sì fondamento scientifico ma possa, nel contempo, presentare i crismi di oggettività che, oggi, altre indagini non sono pienamente in grado di offrire.

L’analisi sensoriale, infatti, nonostante sia una tecnica scientifica presenta dei limiti: nel momento in cui cambiano i giudici e si forma un nuovo panel, diventa difficile correlare i nuovi risultati con quelli del panel precedente, quindi è difficile creare un profilo storico per ogni caseificio/prodotto. Inoltre, per ottenere un efficace risultato, richiede un periodo di adattamento anche di alcuni mesi.

Certi che una caratterizzazione oggettiva e dettagliata del Provolone Valpadana permetterebbe la IDENTIFICAZIONE dell’azienda produttrice e la DIFFERENZIAZIONE del Provolone Valpadana da prodotti merceologicamente simili (paste filate non D.O.P. italiane ed estere), e preso atto dei limiti che l’analisi sensoriale porta con sé, l’obiettivo del progetto è quello di individuare una metodica volta alla caratterizzazione molecolare del Provolone Valpadana, dai risultati quasi immediati, più oggettiva, ripetibile e svincolante da un panel pur addestrato, che permetterebbe di creare un archivio storico identificante le aziende produttrici e di mettere in luce eventuali frodi nel caso di abuso nell’uso della denominazione.

### 3. Valori nutrizionali

Il Provolone Valpadana ha una importante funzione integrativa dell’alimentazione, specie se povera di proteine di origine animale e di calcio. Dal punto di vista energetico, 100 grammi apportano mediamente 365 calorie. Il calcio ed il fosforo, presenti nel Provolone Valpadana rappresentano le principali componenti del sistema osseo umano e costituiscono elementi fondamentali per lo sviluppo dei bambini e per il mantenimento degli adulti. La dose giornaliera consigliata di calcio per una persona adulta è quasi un grammo e per ottenerla bastano 100 grammi di Provolone Valpadana.

### 4. Andamento del mercato

Nel 2014 sono stati prodotti 5.285.000 chilogrammi. A fronte di una quantità di latte raccolta di 2.900.000 quintali, oltre 500.000 sono stati destinati alla produzione di Provolone Valpadana mentre oltre 2.300.000 sono stati utilizzati nella produzione di Provolone generico.

I volumi di Provolone tengono rispetto al mercato dei formaggi, nonostante il calo di famiglie acquirenti. Si registra invece un leggero calo a valore.





## Consorzio Tutela Provolone Valpadana

---

Il Libero Servizio aumenta la propria importanza; Super e Iper vedono diminuire la propria quota sia a volume che a valore.

Il 2014 vede un aumento dell'importanza del «peso variabile take away» che supera il 26% del totale a volume.

Nel peso fisso aumenta la quota del formaggio nella tipologia Provolone.

### 5. Il Consorzio Tutela Provolone Valpadana

Il Consorzio Tutela Provolone Valpadana è un organismo volontario, senza fini di lucro, nato nel 1975 con la denominazione di Consorzio per la tutela del Provolone tipico italiano, mutato nel 1986 in Consorzio del formaggio tipico Provolone, nel 1993 in Consorzio Tutela Provolone ed infine nel 2002 in Consorzio Tutela Provolone Valpadana. Possono aderire all'Associazione tutti i Produttori i cui caseifici sono situati nella zona di produzione delimitata dal Decreto 5 febbraio 2010 e che trasformino in Provolone Valpadana il latte esclusivamente raccolto in quella zona, nonché i produttori di latte e tutti coloro che stagionano e/o commercializzano all'ingrosso.

#### Obiettivi

- Promuovere la conoscenza del Provolone Valpadana Dop a livello nazionale e internazionale, valorizzandone i valori
- Salvaguardare la tipicità e le caratteristiche peculiari del formaggio
- Tutelare e vigilare sulla produzione e il commercio della denominazione di Origine Protetta del formaggio Provolone Valpadana e sull'uso della sua denominazione
- Svolgere attività di sviluppo e ricerca allo scopo di favorire il miglioramento delle tecniche di produzione e della qualità del prodotto
- Fornire assistenza a tutta la filiera produttiva del Provolone Valpadana
- Realizzare attività formative
- Curare gli interessi generali della Denominazione di Origine Protetta Provolone Valpadana