

# BORGIATTINO



## Lavorazione e caratteristiche

Il Provolone Valpadana DOP appartiene alla famiglia dei formaggi a pasta filata.

La prima operazione è la produzione della cagliata: al latte riscaldato vengono aggiunti prima il cosiddetto siero-innesto (residuo della lavorazione del giorno prima e ricco di fermenti), poi il caglio, liquido o in polvere di origine vaccina per un provolone dolce oppure ovina per la tipologia piccante.

Dopo le fasi di rottura e cottura della cagliata, l'azione più caratteristica e cruciale è la filatura, da cui risulta un nastro che viene avvolto su se stesso e modellato per eliminare le bolle d'aria.

Appositi stampi permettono alla pasta di essere modellata secondo la forma desiderata: a salame, a melone/pera, tronco conica e a fiaschetta. La legatura con apposite corde è un altro tocco speciale dato dal casaro al suo formaggio.

Dopo la salatura, le forme vengono lasciate riposare in magazzino per la stagionatura, durante la quale maturano le sostanze e si formano nuovi sapori. La stagionatura varia dai 2/3 mesi per la versione dolce, e da 3 mesi a oltre un anno per quella piccante.

## Localizzazione e denominazione

Oggi l'area di produzione DOP è concentrata tra Lombardia, Emilia e Veneto.

## Storia e curiosità

Le prime testimonianze su questo formaggio risalgono al Medioevo e ne indicano la nascita nel Meridione.

Le difficoltà nel trasporto del latte e le elevate temperature determinavano l'arrivo, nei centri di caseificazione, di una materia prima acida che dava origine a una cagliata instabile. Se lasciata riposare per poche ore su un tavolo, la cagliata assumeva una consistenza plastica e formava dei "fili".

La storia del Provolone Valpadana DOP è legata a quella dell'Unità d'Italia che, nel 1861, portò con sé la rivoluzione agricola e permise ai più intraprendenti casari del Sud di superare le barriere geografiche per continuare a produrre il loro formaggio nelle regioni del Nord. Qui, un clima meno caldo e una maggiore disponibilità di acqua risolvevano il problema della scarsa produzione di latte e del suo rapido deterioramento.

Nella Pianura Padana gli animali erano più numerosi e meglio nutriti dal foraggio abbondante frutto di prati fertilissimi: ecco che i maestri casari si trasferirono nella dinamica Lombardia per dare vita al Provolone Valpadana.