

Il caso

Se il provolone fa il monaco il gourmet compra

Un grande formaggio dei Monti Lattari tutelato dal Consorzio: occhio ai falsi

Francesco Aiello

La prova del successo? Essere oggetto di tentativi di falsificazione. Accade da sempre per le griffe del lusso, oggi succede anche al provolone del Monaco. Insomma, dai monti Lattari alle tavole dei lussuosi ristoranti di Mosca e New York il passo non è stato certo breve. Oggi tuttavia, il traguardo è stato raggiunto e arriva finalmente la consacrazione del Provolone del Monaco nell'olimpo dei gourmet. C'è chi ci scrive su una tesi di laurea e chi lo commercializza con i «future», come il Barolo e il Brunello: paghi oggi e ritiri tra un anno il prodotto stagionato nelle grotte di tufo. Fatto sta che ormai la notorietà di questo prodotto è pari a quella dei grandi formaggi nazionali.

La sua origine è avvolta nel mistero e nessuno è stato in grado di stabilire a che epoca risalga. Probabilmente nel XVIII secolo sui monti Lattari della Penisola Sorrentina, frutto dell'abilità dei casari che avevano la necessità di trasformare il latte in un prodotto in grado di essere conservato e venduto in città. Il secondo battesimo del Provolone del Monaco, però, è molto più recente ed ha una data certa. È il novembre del 1996 ed a Torino si svolge la prima edizione del Salone del Gusto organizzato da Slow Food. Tra i prodotti alimentari provenienti da ogni parte del mondo sui banchi dell'esposizione fa la sua comparsa questo formaggio, fino ad allora conosciuto ed apprezzato solo in provincia di Napoli. Lo assaggiano i buongustai, incuriosisce gli chef di grido e gli stessi produttori acquistano consapevolezza di questo vero e proprio gioiamento gastronomico.

Per il Provolone del Monaco è l'inizio della nuova vita che nel giro di pochi anni lo porterà sulle tavole dei grandi ristoranti del mondo e nei carrelli dei più prestigiosi negozi di gastronomia. Nel frattempo parte il progetto di valorizzazione da parte di Slow Food con l'inserimento del formaggio prodotto in Penisola Sorrentina tra quelli da conservare nell'Arca del gusto e con la nascita di un apposito Presidio. Il traguardo è il riconoscimento della Denominazione di origine protetta che di fatto attribuisce la massima tutela dell'Unione europea circa le materie prime e le tecniche impiegate per la realizzazione. Nasce il Consorzio

di Tutela del Provolone del Monaco Dop e con esso i produttori cominciano ad attuare una seria ed organica politica di marketing. «Promuovere la produzione di qualità nel rispetto del disciplinare e tutelare i consumatori nei confronti di possibili frodi: questi sono gli obiettivi prioritari che ci siamo dati e che portiamo avanti con impegno. Oggi, purtroppo, i tentativi di contraffazione sono la nostra maggiore preoccupazione e su questo fronte siamo in prima linea», conferma il presidente Giosuè de Simone.

Ed è a questo punto che la storia recente e passata si ricongiungono. Sì, perché la consacrazione nelle preferenze dei gourmet ed anche il successo commerciale non hanno modificato il sistema di lavorazione risalente ad almeno due secoli addietro. Il provolone del Monaco si produce esclusivamente sui monti Lattari, in Penisola Sorrentina, con una piccola parte di latte di vacche Agerolesi e

il rimanente di razza Frisona o Bruno Alpina. Gli animali sono allevati in stalla, ma c'è ancora l'abitudine di procurare gran parte dell'alimentazione, raccogliendo le erbe che crescono su questi monti. Di origine molto antica, la produzione di questo formaggio prevede, per la coagulazione del latte, che avviene a 38 gradi, l'impiego di caglio di capretto.

Dopo 30-40 minuti, a coagulazione avvenuta, si esegue una prima rottura grossolana, e dopo 10 minuti di sosta una seconda rottura più spinta. Poi si procede alla cottura della pasta e successivamente alla frantumazione della stessa. Si lascia spurgare e maturare, quindi si effettua filatura. Si procede, quindi, alla formatura e solo a questo punto assume la forma tradizionale di provolone che sarà imbracato con una serie di corde che gli faranno assumere la caratteristica forma a sei facce. Segue la salamoia, per almeno due giorni. Quindi è la volta della stagionatura che trascorre lasciandolo penzolare in grotta o cantina per un periodo minimo di sei mesi. Alla vista si presenterà con crosta rigata di un marrone pallido, la pasta è del colore paglierino e al coltello estremamente compatta con sentori di latte fresco e fieno. Se trascorrono più di 12 mesi il formaggio si presenta esternamente ricoperto da una muffa sottilissima, color cenere, mentre la pasta ha un sapore decisamente piccante e un intenso odore aromatico.



© RIPRODUZIONE RISERVATA