

# Provola silana



## Provenienza

- Basilicata
- Calabria
- Campania
- Molise
- Puglia

## Tipo di latte

- Vacca

Come nel caso del caciocavallo silano, la provola silana non è prodotta solo in Sila o in Calabria, ma in diverse regioni del Sud Italia, anche a causa della tendenza in passato da parte dei proprietari delle mandrie a “transumare” per distanze molto lunghe. “Provola”, “provolone” e l’antico “provatura” derivano dalla “prova”, il campione di cagliata che si immergeva nell’acqua per stabilire se era abbastanza calda per la filatura.

## Caratteristiche organolettiche

**Aspetto:** pasta paglierina compatta, elastica, con poca occhiatura

**Sapore:** dolce, intenso

**Abbinamenti:** Vini bianchi o rossi, birre chiare. Confettura di pomodori rossi, confettura piccante di pomodoro verde. Pane “ciabatta”

## Caratteristiche tecniche

**Latte:** vaccino, intero, crudo

**Lavorazione:** artigianale

**Pasta:** filata

**Salatura:** in salamoia

**Stagionatura:** minimo 15 giorni

**Produzione:** annuale

**Grassi:** 38% Mgss

**Peso:** 1-2 kg



Allevatore di Formaggi

**Dimensioni:** diametro 10-15 cm

**Produttori:** casari del Sud Italia

**Codice forma:** n.d.

**Codice tagliato:** n.d.