

COME TI STRAVOLGO LA PROVOLA DI MANGIAPANE

Nel Giugno del 2009 mi ritrovo in mano due freschissime provole di latte di mucca modicana appena prodotte da Liborio Mangiapane. Considerando l'ormai relativamente elevata temperatura opto per la conservazione in frigo. Nei giorni seguenti rimugino sulla mia precedente decisione e, da odiatore del frigorifero applicato a salumi e formaggi, scelgo di rischiare e appendere le due provole nella mia dispensa-cantina dove ormai la temperatura si aggira intorno ai 20 gradi con una umidità relativa di circa l'80%. Durante il mese di Luglio la temperatura continua a salire portandosi a ridosso dei 25 gradi con l'umidità scesa fino a quasi il 75%. Arriva il mese di Agosto e le condizioni si stabilizzano a 25 gradi con il 70% di umidità che si mantiene perfettamente costante dalla fine di Luglio fino agli inizi di Settembre quando finalmente i gradi cominciano a scendere e l'umidità a risalire. Il 18 Settembre, giorno del primo taglio, la temperatura è arrivata a 20 gradi e l'umidità relativa risalita a 80%.

SCHEDA TECNICA

Ingredienti

Latte di mucca modicana
caglio di capretto
tanta esperienza e perizia nella filatura

Produzione

15 Giugno 2009

Stagionatura

In proprio a temperatura variabile tra 20 e 25 gradi e umidità compresa tra il 70 e 80%

Primo taglio

18 Settembre 2009

Pasta

Compatta con piccola occhiatura, non si evidenziano spaccature interne, solo una leggera screpolatura sulla parte esterna, pasta mediamente morbida quasi senza unghia indurita.

Colore

Giallo carico abbastanza uniforme dal centro fino alla parte più esterna

Pezzatura

1000-1200 grammi



NOTE DI DEGUSTAZIONE

L'esterno della provola si presenta giustamente indurito ma senza la classica unghia eccessivamente resistente, internamente ed esternamente non sono presenti spaccature profonde di nessun genere, la parte esterna presente una sfogliatura accentuata nella parte con circonferenza maggiore. Il profumo rivela un'inebriante complessità, le essenze tipiche del caciocavallo di modicana comprensive di rosmarino ed erbe balsamiche che arrivano al naso una volta in bocca lasciano il posto ad un dolce ammandorlamento convivente con un piccante deciso generato dalla inevitabile fermentazione, causa anche dei piccoli buchi riscontrati all'interno della provola. I due gusti in contrapposizione fanno la pace in breve tempo dando luogo ad un ricordo di gruyere o formaggio svizzero della migliore qualità. Indispensabile un buon miele di castagno per godere della piacevolezza di questa provola snaturata dalla anomala stagionatura, consiglio il migliore che io abbia finora trovato nelle mie ricerche per fiere e per valli: quello del "Bazar del Miele" di Trapani che grazie al sig. Salvatore Vultaggio, esperto apicoltore, produce un miele d'eccellenza anche in altre essenze.

Riferimenti:

[Liborio Mangiapane](#)

[Bazar del Miele di Salvatore Vultaggio](#)