

La provola affumicata di Liborio Mangiapane

Scritto da Maurizio Artusi
Giovedì 13 Agosto 2009 02:05

Era il 12 Agosto 2009 quando trovandomi a casa mia nei pressi della dispensa-cantina, avendo ormai sopportato per tanti mesi i piacevoli effluvi che da essa provenivano grazie alle caciotte e ai salami appesi a maturare e complice il beffardo orario del pranzo foriero di gorgoglii di stomaco inesauribili, ho finalmente preso la decisione che ormai rimandavo da troppo tempo: "affettare" la provola affumicata di Liborio Mangiapane.

SCHEDA TECNICA

Ingredienti

Latte di mucca modicana
caglio di capretto
fumo liquido

Produzione

Novembre 200

Stagionatura

In proprio a temperatura variabile tra 12 e 25 gradi e umidità compresa tra il 75 e 85%

Primo taglio

Agosto 2009

Pasta

Compatta ma friabile e arricchita con piccole gocce di olio

Colore

Giallo carico con una sottile parte esterna tendente al marroncino

Pezzatura

500-600 grammi



NOTE DI DEGUSTAZIONE

L'inerte provola non può resistere alle mie brame, nonostante l'esterno si presenti un pò indurito dal tempo ciò non è sufficiente a creare problemi d'inserimento al coltello. Il centro presenta un'ampia area di insospettabile morbidezza, la pasta ha una colorazione giallo carico e risulta friabile ma compatta solcata a volte da piccolissime gocce di grasso oleoso. Il profumo rivela un'inebriante complessità e l'affumicatura si è in pratica fusa con le essenze tipiche di un caciocavallo di modicana con stagionatura analoga alla provola in degustazione.

Il rosmarino, erbe balsamiche, il fortissimo caffè e cioccolato fondente coprono inesorabilmente la freschezza delle erbe di pascolo che tuttavia riescono a tratti ad emergere.

Nonostante l'uso del fumo liquido, non paragonabile alla paglia, l'affumicatura non risulta essere stucchevole dimostrando così la sua delicatezza, segno inequivocabile della qualità del fumo utilizzato e di una sapiente esposizione ad esso.

Il gusto al palato conferma tutti i profumi riscontrati dal naso con l'insospettabile aggiunta di una decisa nota di dolcezza contrastata da un retrogusto amarognolo, sembra di mangiare cioccolato al caffè con un pezzetto di caciocavallo !

Un vero peccato consumare questa provola entro la data di scadenza che per legge, come si evince dalla sua etichetta, era stata fissata a Marzo 2009: meno male che sono riuscito ad aspettare, però forse in altri 4 mesi... chissà cosa sarebbe successo...

Riferimenti:

[Azienda Agricola Mangiapane](#)

Normal 0 14 false false false MicrosoftInternetExplorer4

LA PROVOLA AFFUMICATA DI LIBORIO MANGIAPANE

Era il 12 Agosto 2009 quando trovandomi a casa mia nei pressi della dispensa-cantina, avendo ormai sopportato per tanti mesi i piacevoli effluvi che da essa provenivano grazie alle caciotte e ai salami appesi a maturare e complice il beffardo orario del pranzo foriero di gorgoglii di stomaco inesauribili, ho finalmente preso la decisione che ormai rimandavo da troppo tempo: "affettare" la provola affumicata di Liborio Mangiapane.

SCHEDA TECNICA

Ingredienti

Latte di mucca modicana

caglio di capretto

fumo liquido

Produzione

La provola affumicata di Liborio Mangiapane

Scritto da Maurizio Artusi
Giovedì 13 Agosto 2009 02:05

Novembre 2008

Stagionatura

In proprio a temperatura variabile tra 12 e 25 gradi e umidità compresa tra il 75 e 85%

Primo taglio

Agosto 2009

Pasta

Compatta ma friabile e arricchita con piccole gocce di olio

Colore

Giallo carico con una sottile parte esterna tendente al marroncino

Pezzatura

500-600 grammi

NOTE DI DEGUSTAZIONE

L'inerte provola non può resistere alle mie brame, nonostante l'esterno si presenti un pò indurito dal tempo ciò non è sufficiente a creare problemi d'inserimento al coltello. Il centro presenta un'ampia area di insospettabile morbidezza, la pasta ha una colorazione giallo carico e risulta friabile ma compatta solcata a volte da piccolissime gocce di grasso oleoso. Il profumo rivela un'inebriante complessità e l'affumicatura si è in pratica fusa con le essenze tipiche di un caciocavallo di modicana con stagionatura analoga alla provola in degustazione.

Il rosmarino, erbe balsamiche, il fortissimo caffè e cioccolato fondente coprono inesorabilmente la freschezza delle erbe di pascolo che tuttavia riescono a tratti ad emergere.

Nonostante l'uso del fumo liquido, non paragonabile alla paglia, l'affumicatura non risulta essere stucchevole dimostrando così la sua delicatezza, segno inequivocabile della qualità del fumo utilizzato e di una sapiente esposizione ad esso.

Il gusto al palato conferma tutti i profumi riscontrati dal naso con l'insospettabile aggiunta di una decisa nota di dolcezza contrastata da un retrogusto amarognolo, sembra di mangiare cioccolato al caffè con un pezzetto di caciocavallo !

Un vero peccato consumare questa provola entro la data di scadenza che per legge, come si evince dalla sua etichetta, era stata fissata a Marzo 2009: meno male che sono riuscito ad aspettare, però forse in altri 4 mesi... chissà cosa sarebbe successo...