

**INIZIATIVA SPECIALE 3 APRILE 2024**

**ADOTTA UN TIPICO**

**“PROVOLONE DELLA VALPADANA DOLCE D.O.P.”**

*Scuola dell'infanzia - Scuola primaria*

**P.A.T.**

**(PRODOTTO AGROALIMENTARE TRADIZIONALE)**

Il **provolone della Valpadana**, nonostante il nome che richiama la valle Padana, ha origine tra i monti e gli altopiani dell'Italia meridionale e nasce come cacio di “prova”, cioè che serviva per verificare che la cagliata fosse adatta per fare il formaggio “caciocavallo”. Quando l'Italia venne unita, la tecnica di preparazione di questo formaggio si diffuse anche nella Valpadana.

Fa parte della famiglia dei **formaggi a pasta filata**: la cagliata viene trattata con acqua bollente che provoca la formazione di fili lunghi e sottili nella pasta (“filatura” della cagliata).

Si presenta con diverse forme: a salame, a melone, a pera, tronco conica, a fiaschetta... e viene legato con speciali corde. È prodotto con latte di mucca raccolto esclusivamente nella zona di origine e prevede una stagionatura di circa 2-3 mesi. Si distinguono le tipologie “**dolce**” e “**piccante**”, entrambe possono essere bianche o affumicate.

È un prodotto che può essere consumato tal quale oppure utilizzato per insaporire molte ricette di primi piatti, secondi e contorni.

**FIRMA**

