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'inerme 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

Articolo in PDF

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

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'inerme 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…