




A Massa Lubrense il Decennale del Consorzio di Tutela del “PROVOLONE DEL MONACO D.O.P.”

Il «Provolone del Monaco» è un formaggio semiduro a pasta filata, stagionato, prodotto  esclusivamente con latte crudo della Penisola Sorrentina, di cui una quota minima del 20% è ottenuta dal bovino autoctono Agerolese. Si caratterizza per una stagionatura di almeno sei mesi, forma di melone leggermente allungato o pera senza testina con un peso dai 2,5 kg agli 8 kg. La crosta è sottile di colore giallognolo, quasi liscia, con leggere insenature in corrispondenza dei legacci di rafia, che suddividono il Provolone in un minimo di 6 facce manualmente marchiate a fuoco. La pasta, color crema, con tipiche occhiature a “occhio di pernice” e sporadiche occhiature di diametro maggiore, presenta un sapore dolce e butirroso ed un leggero e piacevole gusto piccante. Sin dal 2006, il Consorzio di Tutela dedica al prodotto di eccellenza di cui si fa garante alcuni appuntamenti nelle terre dov'esso nacque ed è prodotto, per raccontarne storia, ruolo nella salvaguardia della biodiversità e del patrimonio zootecnico locale, per mostrarne le caratteristiche delle materie prime e del processo di lavorazione che lo rendono unico al mondo, e per spiegarne aspetti più complessi ed ai più sconosciuti.

 Il Comune di Massa Lubrense, socio fondatore dell'Associazione Città dell'Olio, occupa l'apice della Penisola Sorrentina volgendo lo sguardo sull'isola di Capri che quasi tocca con mano. Abita una terra vocata per l'olivicoltura e l'agrumicoltura di qualità, ed è per definizione culla del Provolone del Monaco D.O.P.. Il 7 dicembre Massa Lubrense, per il secondo anno consecutivo, ospiterà una tappa del Gran Galà dedicato al Provolone del Monaco D.O.P., segno dell'attenzione dell'Istituzione locale per il prodotto e per la valenza che esso assume nella caratterizzazione del territorio, nei suoi colori, profumi e sapori. La tappa massese del Tour 2016, voluta e curata dal Consigliere all'Agricoltura, il Dottor Francesco Cacace, è esempio eloquente dell'importanza di una sinergia tra le diverse figure operanti sul territorio, al fine di custodirne cultura e tradizioni, valorizzandone i prodotti di qualità. Nasce infatti dalla cooperazione dell'Ente col Consorzio, ed in particolare con i suoi rappresentanti massesi: il “CASEIFICIO CACACE” della Famiglia Cacace, e l'AZIENDA AGRICOLA “TURUZZIELLO”. Massa Lubrense peraltro, è il solo comune dell'intero areale come previsto da Disciplinare, ad avere due caseifici che fanno D.O.P., al pari di Vico Equense, su un patrimonio totale di sole sette aziende.

L'appuntamento massese è impreziosito dalla partnership con l'Associazione Cuochi Penisola  Sorrentina, guidata dal Presidente Antonino Morvillo ed un team di chef d'eccezione. I cuochi delizieranno gli ospiti con un percorso degustativo a base di Provolone del Monaco D.O.P., proponendo un abbinamento enogastronomico territoriale con “Don Luigi Rosso” delle *Cantine Iovine* di Piemonte, in riflesso della grande cultura culinaria che fa di questo comune la casa di ben quattro ristoranti stellati.