

# PROVOLETTA DI LATTE VACCINO SARDO

---

Prodotto Agroalimentare Tradizionale  
della Sardegna (PAT)



*Foto: Laore Sardegna – Antonio Cossu*

## **Sinonimi**

Peretta, Provola.

È un formaggio a pasta filata, di colore paglierino chiaro, consistenza tenera, gusto delicato, lievemente aromatico. La crosta è sottile, la forma è quella di una pera. Il peso può variare dai 400 gr, 1 kg fino a 2 kg.

## **Lavorazione e conservazione**

Il latte crudo, proveniente da allevamenti della Sardegna, viene pastorizzato a 72°C per 20 secondi con

l'aggiunta di fermenti e caglio. Successivamente si procede all'acidificazione della cagliata per 2,30 h; alla filatura a 75° C; alla salatura con salamoia satura; alla stagionatura a 7 giorni a 4° C, umidità 95% e successivamente in camera di forzatura per 48 ore a 16° C. con 70% di umidità.

### **Storia e tradizione**

Tra le testimonianze storiche della tradizionalità della produzione della peretta, esistono le corrispondenti voci nei bilanci delle aziende produttrici, risalenti al 1965.

---

## Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT)

Sono prodotti le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo, omogenee per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni.

I PAT sono inseriti in un elenco predisposto dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali su indicazione delle regioni. Regolamentati dal decreto del 18 luglio 2000, si collocano al di fuori della normativa sulle attestazioni DOP, IGP e STG.

---

[Link: consulta la sezione del sito sui PAT](#)



# Laore

Agenzia regionale  
pro s'isvilupu in agricoltura  
Agenzia regionale  
per lo sviluppo in agricoltura



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Agenzia Laore Sardegna

Via Caprera n. 8 - Cagliari (CA)

e-mail: [redazione@agenzialaore.it](mailto:redazione@agenzialaore.it)

web: [www.agenzialaore.it](http://www.agenzialaore.it)

social: [Facebook](#) | [YouTube](#)

Fonte: testi tratti dall'elenco ufficiale

Ultimo aggiornamento: aprile 2021



[Creative Commons - Attribuzione - Condividi allo stesso modo - 4.0 Internazionale](#)