

PROVOLETTA DI LATTE VACCINO SARDO

P A T

Prodotto Agroalimentare Tradizionale
della Sardegna



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.

[Approfondimenti sul sito SardegnaAgricoltura \[link\]](#)



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: sardegnaagricoltura@regione.sardegna.it

web: www.sardegnaagricoltura.it/assistentzatecnica

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

Fonte: testi tratti [dall'elenco ufficiale \[Link\]](#)

Ultimo aggiornamento: aprile 2021



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