



I CASEIFICI DEL PROVOLONE DEL *Monaco D.O.P.*

LA VERDE FATTORIA DI PIEMAR SRL
Via Sala, 24 80069 Vico Equense (NA)
081/8023095 - info@laverdefattoria.it
Cod. RT 023

CASEIFICIO RUOCCO SNC
Via Iovieno Il Trav, 2 80051 Agerola (NA)
081/8791414 - info@caseificioruocco.com
Cod. RT 002

CASEIFICIO PERRUSIO C. SRL
Via III Vico S. Stefano, 5 80062 Meta (NA)
081/8787958 - info@caseificioperrusio.com
Cod. RT 004

CASEIFICIO LATTICINI CACACE SNC
Via Luigi Bozzaotra, 16 80061 Massa Lubrense (NA)
081/8081132 - latticinicacace@alice.it
Cod. RT 005

**CASEIFICIO FERNANDO DE GENNARO SNC
DEI FRATELLI DE GENNARO**
Via Raffaele Bosco, 956 80069 Vico Equense (NA)
081/8028185 - info@caseificiodegennaro.it
Cod. RT 006

CASEIFICIO FERRAIUOLO GIUSEPPE
Via La Rocca, 13 80065 Sant'Agnello (NA)
081/8083660 - ferraiuologiuseppe@hotmail.it
Cod. RT 007

IL TURUZIELLO
Via Turiello, 5 80061 Massa Lubrense (NA)
081/8081823 - info@agriturismoturuziello.com
Cod. RT 010

MIR SRL
Via Ponte, 47/d 80051 Agerola (NA)
081/8791282 - amministrazione@mir-srl.it
Cod. RT 017

CASEIFICIO CARBONE S.R.L.
Via Paradiso, 8 80069 Vico Equense (NA)
081/8023388 - caseificiocarbone@gmail.com
Cod. RT 018

**FATTORIA ZERO
PRIMAVERA PICCOLA SOCIETÀ COOPERATIVA SOCIALE A.R.L.**
C.so A. De Gasperi 323, 80053 Castellammare di Stabia (Na)
081/5391756 - fattoriazero@gmail.com
Cod. RT 019

LATTE NOBILE S.R.L.
Via Sant'Antonio abate, 16 80051 Agerola (Na)
335 762 3434 - gscomquality@pastagentile.com
Cod. RT 022

Consorzio di Tutela
Provolone del Monaco D.O.P.
via Calvania, 20 - Montechiaro
80069 Vico Equense (NA)
Tel/Fax 081 801 5557
info@provolonedelmonacodop.it
consorzioprovolonedelmonacodop@yahoo.it



CONSORZIO DI TUTELA

Provolone del Monaco D.O.P.

buono, tipico, originale

*diffidate
dalle imitazioni,*



*quello vero
è solo D.O.P.*

la Storia

Data l'impervietà dei collegamenti la via migliore per raggiungere Napoli era quella del mare: "un viaggio lungo e faticoso che iniziava nel cuore della notte. I provoloni, trasportati a dorso dei muli fino alle spiagge, venivano caricati su imbarcazioni a remi e qui contadini improvvisati commercianti, per ripararsi dall'umidità del mare e della notte erano soliti coprirsi con un grande mantello simile al saio indossato dai monaci. Una volta giunti a Napoli, la gente che lavorava al mercato presso il porto iniziò a chiamare il trasportatore, il Monaco, ed il suo formaggio, il Provolone del Monaco".

il casaro
FERNANDO DE GENNARO



LA RAZZA *Agerolese*

La sua culla di origine è la zona dei Monti Lattari e della Penisola Sorrentina. Resa unica da secoli di selezione in un ambiente avverso, povero di pascoli, e per lo più era tenuta in ricoveri di fortuna. Questi fattori hanno permesso alla razza di acquisire doti di rusticità e resistenza tali da sopperire alla scarsa disponibilità alimentare, producendo una discreta quantità di latte dalle eccellenti qualità organolettiche. Razza a duplice attitudine, oggi viene utilizzata quasi esclusivamente per la produzione del latte il cui impiego è rivolto alla caseificazione ed in particolare alla produzione del Provolone del Monaco D.O.P.

CARATTERI TIPICI

*Taglia: media con tronco abbastanza armonioso.
Mantello e pigmentazione: pelle elastica, cute perianale e perivulvare di colore carnicino, giallo paglierino tendente al rosa, rima vulvare e apertura anale nerastre. Vacche: colore bruno con tonalità più chiara nella regione addominale; riga dorso lombare più chiara del colorito del mantello; Tori: nero maltinto con riga dorso lombare chiara.*



ESTRATTO DAL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

Regolamento (UE) della Commissione n. 121 del 9/02/2010
GU dell'Unione Europea L 38/1 dell' 11/02/2010

Art. 2. Descrizione e caratteristiche

La denominazione di origine protetta (D.O.P.) «Provolone del Monaco», designa un formaggio semiduro a pasta filata, stagionato, prodotto esclusivamente con latte crudo proveniente da vacche allevate nelle aree elencate nell'art.3. Il prodotto ammesso a tutela, all'atto dell'immissione al consumo, deve avere le seguenti caratteristiche: a) una stagionatura di almeno centottanta giorni (sei mesi).

b) una forma di melone leggermente allungato ovvero di pera senza testina con un peso minimo di 2,5 kg ed uno massimo di 8 kg; una crosta sottile di colore giallognolo con toni leggermente scuri, quasi liscia con leggere insenature longitudinali in corrispondenza dei legacci di raffia usati per il sostegno a coppia che suddividono il Provolone in un minimo di 6 facce;

c) una pasta, di colore crema con toni giallognoli, elastica, compatta, uniforme e senza sfaldature, morbida e con tipiche occhiature (a «occhio di pernice») di diametro variabile fino a 5 mm, con eventuale presenza di sporadiche occhiature di diametro maggiore, fino a 12 mm, più abbondanti verso il centro della massa;

e) un sapore dolce e butirroso ed un leggero e piacevole gusto piccante;

Art. 3.

Zona di produzione

Le zone di allevamento delle bovine, di produzione e di stagionatura della D.O.P.

«Provolone del Monaco», sono delimitate dagli interi territori dei 13 comuni, ricadenti nella provincia di Napoli: Agerola, Casola di Napoli, Castellammare di Stabia, Gragnano, Lettere, Massa Lubrense, Meta, Piano di Sorrento, Pimonte, Sant'Agnello, Sorrento, Santa Maria La Carità, Vico Equense.

quello vero
è solo Dop



Certificato da Organismo
autorizzato dal Mi
19910

Le CARATTERISTICHE