

PALLONE DI GRAVINA

Categoria del prodotto:

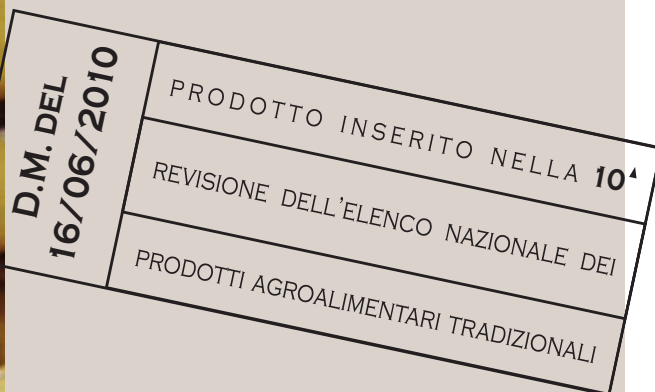
FORMAGGI

Altre denominazioni:

-

Area di origine del prodotto:

Murgia barese e alcuni comuni lucani



FORMAGGI

Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	25	37	31,1	2,1	0,3	439 kcal

Descrizione

Formaggio a pasta dura filata, prodotto esclusivamente con latte crudo di mucca, di forma sferica, come un pallone. Peso variabile da 1 a 10 kg. La pasta è di colore paglierino tendente al giallo con la stagionatura, pasta di consistenza uniforme leggermente occhiata. A secondo della stagionatura trasforma i sapori specifici del latte in quelli specifici delle erbe della Murgia.

Processo Produttivo

Il latte, preparato in caldaia, è riscaldato alla temperatura di 36/37°. Viene aggiunto il caglio e coagulato in 35/40 minuti. Segue la rottura della cagliata e la relativa cottura a 40°. La si lascia riposare per 10 minuti per poi estrarla. Viene lasciata in sosta sugli speroli per 24 ore e lasciata maturare in modo naturale. La cagliata a questo punto viene tagliata e filata in acqua a 85/90°. Il formaggio viene quindi modellato a mano e fatto raffreddare in acqua fredda per 30 minuti..

Periodo di produzione

Tutto l'anno.

Storia e tradizione

Il Pallone di Gravina ha origini antichissime. Il prodotto è citato su:

- la "Nuova Enciclopedia Agraria" ossia Raccolta delle Migliori Monografie su terreni, le piante, gli animali domestici e l'economia rurale di Achille Bruni – volume terzo edito da Giuseppe Marghieri e Agostino Pellerano, 1859, pag. 120-121.
- 451 formaggi d'Italia di Riccardo di Corato, edito da Sonzogno, 1977, pag. 115
- Universale volume n. 34 prodotti tipici d'Italia, di Davide Paolini, 2005, pag. 308.

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it.