



AZIENDA AGRICOLA ZOOTECNICA

A. Fioriglio

S.A.S.



L'Azienda è localizzata nel versante occidentale dei Monti Nebrodi in agro del comune di Mistretta (ME). La superficie dei terreni a servizio dell'Azienda è estesa oltre 110 ettari. Tutti i terreni ricadono nella Zona B (zona di riserva generale) del Parco dei Nebrodi e, contemporaneamente, nell'area SIC (Sito d'Interesse Comunitario) Vallone Laccaretta - Urio Quattrocchi. Nell'Azienda è praticato principalmente l'allevamento di bovino brado e semibrado, sia da carne che da latte. Il latte per la produzione del formaggio tipico denominato Provola dei Nebrodi è ottenuto in prevalenza da bovine di razza bruna alpina e pezzata rossa. E' praticato altresì, in misura minore, l'allevamento di ovicaprini, di equini e del suino nero dei Nebrodi.

Il Centro aziendale, sito in contrada Bafi, è raggiungibile percorrendo la strada statale 117 Centrale Sicula da S. Stefano di Camastra o da Nicosia sino a Mistretta. Da Mistretta - SS 117 s'imbocca la strada comunale per Fontana Murata e si prosegue con la strada interpodereale Acquasanta-Portaro. La distanza da Mistretta al Centro è di km. 4,5.



La Provola dei Nebrodi DOP

È un tradizionale caciocavallo siciliano prodotto artigianalmente dai casari dei monti Nebrodi, che si tramandano la tecnica di caseificazione di padre in figlio. La forma è ovoidale, con la classica testina dei caciocavalli (utilizzata per legare le forme e appenderle). Si produce con latte vaccino crudo coagulato con il caglio di agnello o di capretto e poi filato (gettando acqua calda sulla massa). Prima della filatura la pasta della Provola dei Nebrodi DOP è manipolata a lungo: una tecnica simile a quella usata per impastare il pane, grazie alla quale il formaggio tende a sfogliarsi in bocca.

Le forme hanno crosta liscia, lucida, di colore paglierino ambrato. Il sapore varia dal dolce al piccantino, con il progredire della stagionatura.

È un ottimo formaggio da tavola, ma è anche utilizzato come ingrediente in alcuni piatti tipici.

Ingredienti: Latte crudo intero vaccino, coagulato con caglio di capretto, sale.



PROVOLA dei
NEBRODI D.O.P.

0016

03

L'azienda Fioriglio, apripista nella creazione della D.O.P. "Provola dei Nebrodi", si fregia di questo prestigioso marchio, vanto della produzione casearia di tutto il circondario.

Tipologie di Provola dei Nebrodi DOP

- **Fresca** (fino a un mese dalla produzione)
- **Semistagionata** (da un mese e mezzo a 3 mesi)
- **Stagionata** (da 4 a un massimo di 24 mesi)

- **Al limone**

Le caratteristiche di questo prodotto gustosissimo si rifanno alla Provola dei Nebrodi, in quanto durante la lavorazione viene messo all'interno della stessa provola un verdello. Successivamente, durante la stagionatura, il formaggio acquisisce i sapori e gli aromi del verdello ottenendo così un gusto di incomparabile bontà.





AZIENDA AGRICOLA ZOOTECNICA

A. Fioriglio

S.A.S.



Il Maiorchino

Un'altra eccellenza della produzione dell'Azienda è senza ombra di dubbio il Maiorchino. Il Maiorchino, formaggio a latte misto di alta qualità, iniziò a essere prodotto nel messinese intorno al Seicento.

Dopo la foratura, il maiorchino viene salato a secco per 20-30 giorni e stagionato sino a 24 mesi. Il maiorchino ha forma cilindrica a facce piane, crosta color giallo e pasta bianca compatta.

Di altezza pari a 12 centimetri e del diametro di 35 centimetri, la singola forma di Maiorchino può variare in peso dai dieci ai diciotto chilogrammi a seconda delle modalità di produzione.

Ingredienti: Latte crudo intero misto: 40% ovino, 40% caprino, 20% vaccino, coagulato con caglio di capretto, sale



AZIENDA AGRICOLA ZOOTECNICA

A. Fioriglio
S.A.S.





La Ricotta

La ricotta è prodotta con il sistema tradizionale per affioramento ad alta temperatura, (circa 90 °C) delle proteine del siero di latte vaccino, con l'aggiunta (10% circa) di latte crudo intero di vacca e/o caprino, agra o acido citrico.

Tipologie di Ricotta

- Fresca

(fino a 3 giorni dalla produzione)

- Salata

E' ottenuta dal siero di latte proveniente dalla lavorazione della provola o altro formaggio aggiungendo agra o acido citrico. E' un prodotto a pasta dura-cremosa che ha subito una stagionatura col sale.

Ottimo da gustare come prodotto da tavola o da grattugiare.

- Infornata

La ricotta dopo uno o due giorni dalla produzione (fase di asciugatura), durante i quali subisce una leggera salatura viene trasferita in appositi contenitori resistenti al calore e quindi cotta in forno a legna alla temperatura di 180°-200°C per circa 30 minuti. Alla formazione di una sottile crosta di colore bruno rossastro i contenitori vengono estratti dal forno, la ricotta è capovolta e posta nuovamente al forno per circa 10 minuti. Questo alimento ha una sua storia e una sua collocazione nel repertorio delle specialità regionali siciliane.



La qualità Premiata

Camera di Commercio Roma
 In collaborazione con: **UNIONCAMERE LAZIO**
 Con la partecipazione di: **ARSIAL**

**CONCORSO PER I MIGLIORI FORMAGGI
 "PREMIO ROMA"**
 3^a edizione

2° Classificato

Azienda Azienda Agricola Zootechnica A. Fioriglio di Mistretta (ME)
 Sezione Nazionale Tipologia Formaggi a stagionatura naturale

  Il Presidente della Giuria
 Toni De Amicis

Roma, 13 novembre 2006

Camera di Commercio Roma
 Con il patrocinio di: **ROMA**
 In collaborazione con: **ARSIAL**

12^a edizione

**Concorso per i migliori formaggi
 "PREMIO ROMA"**

3° Classificato

Azienda Az. Agr. Zootechnica "A. Fioriglio" s.a.s di Mistretta (ME)
 Prodotto Provola dei Nebrodi stagionata
 Sezione Nazionale Tipologia Caciocavalli e Provoloni

 Il Presidente
 Aldo Mattia

Roma, 30 maggio 2015

cronache **digusto.it** Nona edizione | Catania, 26 gennaio 2016

BEST IN SICILY
 2016
 Il premio alle eccellenze dell'enogastronomia e dell'accoglienza

Migliore Produttore di Formaggio
Biagio e Paolo Fioriglio
 Mistretta (Me)


 Le Guide de L'Espresso
I Formaggi d'Italia

Provola dei Nebrodi top
 Az. agr. zootechnica A. Fioriglio

 

2016



C.da Bafi - Mistretta (ME)

WWW.PROVOLAFIORIGLIO.IT
fioriglio@libero.it

SEGUICI SUI SOCIAL

