Provolone del Monaco DOP, il vero protagonista della Nerano

Autore : Redazione

Data : 10 Luglio 2021

La gustosa ricetta degli spaghetti alla Nerano

Riceviamo e pubblichiamo.

Voglia di Nerano. Il Provolone del Monaco DOP è il vero protagonista della ricetta degli spaghetti alla Nerano. Una vera e propria mania scattata in questo luglio bollente del 2021.

Ristoranti, pizzerie, bracerie e pub: tutti hanno qualcosa da proporre con zucchine e con il formaggio stagionato più famoso della Campania. In penisola sorrentina è la cosa più nominata dopo il mare. Presente nei taglieri di ogni antipasto a base di salumi e formaggi che si rispetti.

Un po' di storia
Il Provolone del Monaco è un prodotto a marchio DOP dal sapore unico e dalla storia ricca di fascino. Si narra infatti che i maestri casari, approdando all'alba al porto di Napoli dalla Penisola Sorrentina, per proteggersi dal freddo e dall'umidità si coprissero con mantelli in tela di sacco e che si fossero così guadagnati l'appellativo di 'monaci', attribuito loro dai lavoratori del mercato che li vedevano arrivare. Da qui, a sua volta, la denominazione di 'Provolone del monaco' per il formaggio che i casari trasportavano.

Le speciali virtù e proprietà curative del latte proveniente da quelle zone erano note sin dai tempi antichi. Il filosofo e medico Claudio Galeno (129 d.C.), ad esempio, consigliava di somministrare quest'alimento per combattere la tubercolosi. E più in là anche Magno Flavio Aurelio Cassiodoro (500 d.C.) ne esaltò i benefici.

La sua produzione risale al 1700 circa, periodo in cui l'espansione della città di Napoli determinò un massiccio fenomeno migratorio: molti agricoltori che vivevano in campagna si spostarono infatti verso i Monti Lattari per continuare ad allevare bestiame e coltivare i campi. Fu così che ebbe inizio la lavorazione di alcuni formaggi poi divenuti particolarmente rinomati, come appunto il provolone e come il caciocavallo.

Il Provolone del Monaco DOP è un formaggio semiduro a pasta filata, stagionato minimo sei mesi e

prodotto con latte crudo proveniente da bovine, di cui almeno il 20% di razza 'Agerolese', allevate esclusivamente in determinati comuni della provincia di Napoli, e in particolare dei Monti Lattari e della Penisola Sorrentina: 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.

Il Provolone del Monaco, la cui pezzatura varia tra i 2,5 e gli 8 kg, ha un sapore dolce con leggeri toni piccanti. A determinare l'inconfondibilità del gusto e del profumo di questo prodotto sono una serie di fattori: le caratteristiche organolettiche del latte, il processo di trasformazione che segue ancora rigorosamente il metodo artigianale e il particolare microclima degli ambienti di lavorazione e stagionatura.

Il pregiato formaggio è perfetto sia da consumare al naturale sia da utilizzare in cucina per arricchire moltissime ricette. Ad esempio l'aggiunta di qualche scaglia di Provolone del Monaco è l'ideale per impreziosire l'esperienza di gusto di un piatto tradizionale come la pasta e patate, è l'ingrediente fondamentale della Nerano. Ma, in qualunque versione si presenti, una cosa è certa: è impossibile resistergli!

La ricetta degli spaghetti alla Nerano

Ingredienti per 4 persone
• 400 grammi di spaghetti o mezzi vermicelli
• 700 grammi di zucchine, diciamo una piccola a testa
• Olio extravergine d'oliva
• Aglio
• Sale
• Pepe nero
• 200 grammi di Provolone del Monaco grattugiato o a scaglie
• Quattro o cinque foglie di basilico tagliate a mano