

Provolone del Monaco DOP e birra artigianale: un matrimonio che s'ha da fare!

scritto da Antonio Martinetti | 03/03/2021



Tre stagionature differenti del famosissimo formaggio campano in abbinamento a tre birre artigianali

Come **abbinare il Provolone del Monaco DOP alla birra artigianale**? Questa volta sul banco di assaggio targato *La Gazzetta Del Gusto* finisce uno tra i formaggi più pregiati della tradizione Campana di cui tenteremo di trovare il giusto accostamento con [tre birre artigianali](#). In particolare, prenderemo in "esame" 3 stagionature differenti prodotte dall'**Azienda Agricola Il Turuziello** di Massa Lubrense (NA): 1 anno, 2 anni e oltre i 3 anni.

L'Azienda Agricola Il Turuziello

Il Provolone del Monaco DOP che andremo a saggiare e abbinare è prodotto dall'**Azienda Agricola Il Turuziello**. Nata nel 1950 a Schiazzano, un piccolo e ridente borgo del comune di Massa

Lubrense, l'azienda a conduzione familiare dei **De Gregorio** ha percorso negli ultimi anni un'evoluzione che l'ha portata ad avere oggi ventimila metri quadri di terra, una coltivazione di ulivi, un agrumeto di limoni ed una "scuderia" di ben 50 mucche, con una produzione di circa 350 litri di latte al giorno da cui si ricavano circa 50 kg di formaggio, ripartiti principalmente su 4 prodotti caseari di finissima fattura: Caciottine, Caciocavallo, Fior di Latte e Provolone del Monaco.

La produzione casearia è ottenuta esclusivamente dal proprio latte biologico e privo additivi, munto dalle mucche "aziendali" (di razza Agerolese, Frisona e Pezzata Antica) tenute allo stato semibrado e per le quali è prevista un'alimentazione di prim'ordine come da Disciplinare. Maggiori informazioni sul [sito web aziendale](#).

Storia e curiosità sul Provolone del Monaco

Le prime testimonianze della produzione di Provolone del Monaco, risalgono al 1700 circa. In quel periodo non esistevano tecnologie utili alla lunga conservazione del latte e quindi i contadini dei Monti Lattari e della penisola sorrentina puntarono al formaggio, un prodotto di lunga stagionatura che potesse essere venduto nella vicina città di Napoli e nelle zone ad essa limitrofe.

La difficoltà dei collegamenti con Napoli, causata dall'impervietà delle strade, suggerì come via preferenziale di commercio quella marina: i contadini caricavano i provoloni "a bordo" dei muli e, di notte, li trasportavano fino alle spiagge contigue per poi trasferirli su imbarcazioni a remi dirette verso il capoluogo di provincia. Per trovare riparo dall'umidità del mare e dal freddo notturno i contadini erano soliti vestire con un ampio e protettivo mantello che riportava alla memoria il saio indossato dai monaci. Ed è proprio grazie a questo indumento che il contadino venne ribattezzato, dalle persone che lavoravano al mercato del porto di Napoli, come il "Monaco" ed il suo formaggio il "**Provolone del Monaco**".

Caratteristiche organolettiche del formaggio

Il **provolone del Monaco DOP** è un formaggio semiduro a pasta filata, stagionato minimo 6 mesi e prodotto seguendo un rigido disciplinare che prevede esclusivamente l'utilizzo di latte crudo proveniente per almeno il 20% da bovini tipo Agerolese (razza dalle rese molto modeste ma dalla produzione di altissima qualità) iscritti al registro anagrafico, e nella quota restante (80%) da bovini di razze diverse allevate esclusivamente nei comuni di pertinenza.

Provolone del Monaco 1 anno e la "Syrentum" di Birrificio Sorrento: un abbinamento territoriale

Caratterizzato da una crosta sottile di color giallo paglierino, il **Provolone del Monaco con stagionatura di 1 anno** si presenta all'esame visivo e tattile con una pasta morbida ed elastica, di color crema con striature giallognole, caratterizzata da piccoli fori (le tipiche "occhiature") di diametro variabile. Al naso si viene pervasi da note di fieno, di burro e delle sottili note erbacee: sul finale arriva un effluvio di sottobosco. Al gusto, è dolce con il ritorno delle note butirrose che si diffondono e permeano in maniera importante in bocca. Finisce con una leggera piccantezza che va a spezzare l'idillio delle note gustative primarie creando un "effetto wow".

La birra che si "*marita*" perfettamente con questo livello di stagionatura è la "**Syrentum**" del [Birrificio Sorrento](#). La Syrentum si mostra di color giallo dorato con una schiuma bianca, a grana

fine, compatta e persistente. All'olfatto è estremamente complessa con un intreccio importante di aromi quali il fruttato (percoca e pesca nettarina su tutte) e lo speziato (dati dal lievito), l'agrumato (fornito dall'utilizzo in bollitura delle scorze di Limone di Sorrento IGP), il floreale e l'erbaceo (esposti dall'utilizzo di luppolo in *dry hopping*). Al gusto esibisce una fine dolcezza che viene temperata a metà percorso da una lieve acidità, così da far riecheggiare in modo figurativo la percoca che abbiamo fiutato al naso. Finisce secca con un amaro morbido e lunghissimo.

L'importante aromaticità della **Syrentum** va a completare ed a rendere più armoniose le note olfattive del formaggio. La dolcezza iniziale della birra spegne la lieve piccantezza che il Provolone del Monaco espone a fine deglutizione, mentre la tenue acidità e la secchezza finale ne vanno ad attenuare le note burrose. Il finale amaro della Syrentum mitiga la dolcezza che il formaggio presenta al gusto creando un pairing territoriale perfetto! È il caso di dirlo: "birre e buoi dei paesi tuoi"!

Provolone del Monaco DOP di 2 anni e la BeerBera di Loverbeer: un loop (quasi) infinto

Il formaggio si presenta visivamente di colore leggermente più brunito rispetto al precedente, con una crosta di spessore e rigidità maggiori; la pasta ha quasi del tutto perso l'elasticità e inizia a dare il fianco ad una friabilità abbastanza visibile. Si inizia ad intravedere la formazione di **crystalli di formaggio**.

Il **provolone del Monaco DOP con stagionatura di 2 anni** amplifica al naso le note percepite in quello maturato per 12 mesi: esplodono nelle narici sentori di paglia e fieno. Le sensazioni olfattive legate al burro deflagrano e si intensificano ulteriormente; si esaltano i sentori di sottobosco quali aromi di muschio, funghi e legno umido; sul finale si riesce a distinguere una sottile nuance di frutta secca (noce su tutte).

Al gusto la dolcezza, che riscontravamo nel precedente assaggio, lascia spazio ad una discreta sapidità e la burrosità risulta enfatizzata ed arricchita da un umami abbastanza presente ed avvolgente. La significativa piccantezza unita alla sensazione tattile di croccantezza, data dalla parca presenza di cristalli di formaggio (**calcio lattato**), completano un portfolio gustativo complesso ed ammaliante.

La birra che ci ha sorpreso in abbinamento a questa stagionatura è la "**BeerBera 2011**" del birrificio **Loverbeer**. Una Fruit Beer a fermentazione spontanea creata a partire da lieviti e batteri selvaggi presenti sulla buccia d'uva Barbera (ben il 20%) utilizzata. Visivamente si mostra di colore rosso con riflessi ramati, piatta con schiuma praticamente assente. All'olfatto sorprende con sentori vinosi, fragranze di frutta rossa (ciliegie, uva, amarene e prugna) e sul finale un effluvio di mandorla ed un minimo spunto ossidativo. In bocca le note nasali si ripropongono parimenti esaltando soprattutto quelle da frutta rossa (ciliegie ed uva su tutte). È presente un'acidità fresca e complessa che intreccia quella di tipo lattico con un lieve spunto di quella citrica. Finisce secca, grazie anche all'apporto degli 8 gradi alcolici, e lascia la bocca mondata.

L'abbinamento col formaggio sorprende su più piani. La complessità aromatica del formaggio sposa appieno quella altrettanto composita della cervogia. L'eterogenea acidità della birra va a ripulire la grassezza burrosa e gli "accenni" di umami rilasciati in bocca dal formaggio, mentre la dolcezza iniziale con le sensazioni fruttate della Beerbera tendono a spegnere la sapidità e la discreta piccantezza del Provolone. Questi due prodotti sembrano essere nati per stare insieme e l'uno richiama l'assaggio dell'altro creando un loop (quasi) infinito che si ferma solo a bicchiere vuoto!

Provolone del Monaco DOP di oltre 3 anni e la Papanero di Ritual Lab: opposti che si attraggono

L'imbrunimento della pasta e l'ispessimento della crosta si vedono immediatamente. Il formaggio ha perso completamente la sua elasticità a fronte di una friabilità che lo rende molto appetibile. In termini di descrittori il Provolone del Monaco DOP con stagionatura di oltre 3 anni (40 mesi per la precisione) vede elevate all'ennesima potenza le note olfattive elencate per quello di 2 anni: i sentori di sottobosco la fanno da padrone e si intrecciano nuovamente con le note burrose e quelle di paglia, fieno e foglie di castagno. Al gusto risulta sapido e contraddistinto da un tripudio di sentori butirrosi e di umami che avvolgono le fauci in un abbraccio godurioso. I cristalli di formaggio sono in numero superiore al precedente e questo lo si avverte grazie alla "croccantezza" che ritroviamo tra i denti. Sul finale di deglutizione arriva una ragguardevole piccantezza che quasi va a "grattare" la gola.

La birra che si sposa perfettamente con questa stagionatura è la "**Papanero**" di [Ritual Lab](#). Russian Imperial Stout da 13.5 gradi alcolici, che già all'apertura fa avvertire immediatamente la sua complessità condita da esplosive e suadenti note di caffè, cioccolato fondente, frutta sotto spirito, melassa di fichi, vaniglia e prugna secca. In bocca ha un corpo importante e una carbonatazione lieve ma presente. Al gusto sorprende le papille gustative facendoci riesplorare parimenti la lunga lista dei sentori percepiti al naso. Il percorso gustativo si snoda in tre fasi: un inizio dolce (che ricorda la melassa di fichi) seguito da una lievissima acidità per terminare con un amaro fugace (che ricorda le note di caffè e torrefazione) accompagnato da una secchezza importante.

Per competere con il Provolone del Monaco di 3 anni serviva una birra che andasse a resettare la forte impronta gustativa lasciata in bocca dal formaggio. La **Papanero** con la sua dolcezza è riuscita a lenire la sapidità e la forte piccantezza del Provolone, mentre l'importante secchezza unita alla lieve acidità sono riuscite a nettare la bocca dalla considerevole grassezza del formaggio lasciando in retrogusto una flebile e morbida scia di sensazioni tostate. Papanero e Provolone del Monaco risultano essere due prodotti che per caratteristiche organolettiche sono agli antipodi ma, come spesso capita, gli opposti si attraggono.

Il tragitto percorso tra le diverse stagionature di questo stupendo prodotto caseario campano ha dimostrato che possiamo ricercare un corrispettivo "birroso" che ne esalti le doti e che si possa con esso coniugare al meglio. Provolone del Monaco DOP e birra artigianale, un matrimonio che s'ha da fare!