



QUESO PROVOLONE

Es un queso de masa fibrosa, originario de Italia, hoy en día conocido en todo el mundo. El Provolone se caracteriza por ser un queso en la mayoría de las veces ahumado, lo que le da un gusto característico. Muy apreciado para consumir con vino tinto, el queso Provolone tiene varios formatos, siendo el más conocido el cilíndrico, cuyo peso varia entre 4 o 5 Kg. cuando es hecho con leche bovina estará apto para consumirlo después de 25 o 30 días de su fabricación; cuando es hecho con leche de búfala, debido a la constitución de la leche, su maduración es más lenta, estando listo para su consumo después de alrededor de 50 o 60 días, a partir de ahí presenta una constitución suave y va tomando un sabor más fuerte (picante). Después de su fabricación, el Provolone deberá conservarse en una cámara frigorífica a una temperatura entre 12 a 15° C por aproximadamente 5 días, luego se enviará a ahumarse. El eucalipto es una madera que cuando es usada para ahumar, le da un excelente sabor a este tipo de queso. Hoy es común usar una masa de Provolone, un humo líquido, que parece más un betún personalmente no lo aconsejo. El tiempo de ahumado será el necesario para que el queso quede con su color característico; la temperatura del ahumado deberá ser baja, de lo contrario, deformará los quesos. Antes se usaba amarrar el Provolone con cuerdas, hoy se usa una cesta, lo que es más práctico. Durante la maduración, para evitar que la cáscara quede gruesa, tratamos el Provolone con aceite de linaza. Actualmente, para evitar que ocurran trastornos en la maduración, se usa un empaque al vacío tan pronto termina el proceso de ahumado. Esta práctica hace al Provolone: más suave, evita el moho y el desecamiento del queso, disminuye la espesura de la cáscara y aumenta la capacidad de almacenamiento, pudiendo de esta forma juntar un queso con otro.

Es mejor fabricar los quesos con leche pasteurizada. Conforme veremos abajo, el proceso de fabricación del Provolone con leche de búfala tiene muchas etapas semejantes a la del Mozzarella:

Cronograma de fabricación del Provolone con leche de búfala

- ✂ Pasteurización de la leche.
- ✂ Adicionar 20 gr. de cloruro de calcio para cada 100 lt de leche.
- ✂ Adicionar a la leche un cultivo termófilo o un suero fermentado.
- ✂ Fermentar, en reposo, por 15 a 20 min.
- ✂ Disolver el cuajo en un vaso de agua, enseguida mezclar esa solución en un recipiente con aproximadamente 3 lt de agua.



- ✂ Poco a poco se va adicionado a la leche el cuajo diluido en agua, agitándose la leche con cada pequeña porción que se le coloque. Esa operación deberá ser rápida, máximo de 1 a 2 min. parar la turbulencia y dejar la leche en reposo.
- ✂ El cuajo deberá coagular la leche en 30 a 40/45 min., fuera de ese tiempo afectará la calidad del producto. Sí es menos de 30 minutos, podrá dar un gusto amargo en el queso debido al exceso de cuajo, más de 45 minutos disminuirá el rendimiento del queso.
- ✂ Estando la cuajada en su punto, se quiebra la misma con la lira vertical en sentido transversal hasta que se obtenga el tamaño del grano que se desea.
- ✂ Debe dejarse los granos del tamaño de un grano de maíz.
- ✂ Después de quebrar la cuajada, esta deberá reposar por 3 minutos tiempo necesario para formar una película en las paredes de los granos de la cuajada y cuando iniciemos la primera agitación, esa película filtrará el suero del interior del grano e impedirá la salida de los finos (pequeñas partículas de la cuajada), aumentando de esta forma el rendimiento del queso.
- ✂ Primera agitación: iniciar muy lentamente y aumentar gradualmente la agitación duración 20 min.
- ✂ Al término de ese tiempo, dejar la cuajada asentar en el fondo del tanque.
- ✂ Segunda agitación :
 - 1ª opción:** Con calentamiento de la camisa del tanque de Fabricación: Calentar lentamente para todo el proceso, la cuajada con el suero. Agitar la cuajada inicialmente lentamente y gradualmente aumentar la agitación, manteniendo las pelotas sueltas, sin formación de grumos. Al lograr la temperatura de 45° C la masa deberá estar en una consistencia ideal.
- ✂ Retirar parte del suero hasta que los primeros granos emerjan. Adicionar a la masa suero, muy lentamente, con un aguador fino, agua caliente a 100° C. evitar que el agua caliente entre en contacto directo con la masa, pues podrá volver la misma cauchuda. A medida que se va colocando el agua caliente, se va haciendo la mecida de la masa, inicialmente lentamente y gradualmente acompañada del aumento de temperatura, se va aumentando la agitación, evitando de esta forma que la masa forme grumos. Al rededor de 45° C, la masa deberá estar en el punto, lo que será detectado por el quesero.



- ✂ Dejar reposar la masa en el propio suero, hasta que la misma logre el punto de filamento, lo que ocurrirá entre 2h 30 a 3 horas, dependiendo de las condiciones de temperatura y acidez de la masa.
- ✂ Al hacer este test de filamento, la masa deberá estirar más de un metro, cuando este lista .Hilar la masa con agua caliente entre 75/80° C.
- ✂ Cerrar la masa y darle forma. Colocar el queso en agua helada dentro de la forma aproximadamente una hora.
- ✂ La salada depende del tamaño de la pieza:
 - ✓ 1 Para piezas de 4 a 5 Kg. en salmuera al 20%, el tiempo es de 48 horas.
 - ✂ 2 Para piezas de 1 a 2 Kg. en salmuera al 20%, el tiempo es de 24 horas.
 - ✂ Otra manera de salar el queso Provolone es adicionar al agua de filagem, 3% de sal, además de ser más practico, evita que la salmuera y la masa queden más consistentes para la ahumada. Mayores contenidos de sal harán que la masa quede más dura.
 - ✂ Madurar los quesos por 50 a 60 días a temperatura de 12 a 15° C.

Tratándose de queso Provolone hecho con leche bovina, es más conveniente que después de la segunda agitación se haga el siguiente procedimiento:

- ❖ Drenar el suero del tanque
- ❖ Hacer un pre-prensado
- ❖ Cortar la masa en pedazos
- ❖ Colocar la masa encima de una mesa para madurar.



Sí al final del día la masa no estuviera en el punto de filamento, guardar en refrigeración hasta el día siguiente, cuando la misma será colocada encima de la mesa a la espera del punto ideal.

Ese tiempo dependerá de la acidez de la masa y de las condiciones climáticas.