

Generalità	Pallone di Gravina	
Presentazione (rel. 19-04-2024)	<p>Pallone di Gravina Formaggio a pasta cruda, dura, filata, a stagionatura da medio-breve a lunga (oltre 4 mesi). Viene prodotto tutto l'anno con latte vaccino intero e crudo da bovine di razze varie (<i>Bruna, Pezzata rossa - un tempo di vacca Podolica</i>), allevate in modo semi-brado sui pascoli del bacino dell'Alta Murgia - uno dei migliori dell'Italia meridionale -. Pochi caseifici di Gravina lo producono ancora e gli allevamenti che garantiscono una produzione costante di latte di qualità, adatto alla lavorazione a crudo, sono rari. Ha forma sferica (come un <i>pallone sferico</i>) - sostanzialmente un caciocavallo senza testina e dalla forma tondeggianti -, di peso variabile di 1,0÷10,0 Kg (sebbene dei formati più grandi si producano pochi pezzi all'anno). La pasta è di colore giallo paglierino, tendente al giallo con la stagionatura, di consistenza uniforme, leggermente occhiata. A secondo della stagionatura vede evolvere odori e aromi da quelli semplici del latte fresco, a quelli più complessi dovuti all'alimentazione naturale delle vacche sui pascoli dell'Altipiano della Murgia. È un formaggio da tavola, da antipasto accompagnato con taglieri di salumi, oppure come secondo piatto grigliato e ancora localmente usato nel "<i>panino provolone</i>" (pallone) con la mortadella. Può essere utilizzato per condire la pizza, o a mantecare i primi piatti.</p> <p>L'abbinamento tradizionale è con vini pugliesi; al prodotto meno stagionato si abbinano vini bianchi (es. <i>Locorotondo, Gravina, Martinafranca</i>), o rosati (es. <i>Castel del Monte, Salice salentino, Nero di Troia</i>), a quello ben stagionato si abbinano vini rossi, di corpo, non troppo tannici e poco invecchiati (es. <i>Negroamaro, Primitivo</i>)</p> <p>È iscritto dal 2010 nell'<i>Elenco nazionale dei prodotti PAT</i></p>	
Riconoscimenti	PAT Regione Puglia	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Puglia
	Province-Zona	Provincia di Bari - Comuni di: Gravina in Puglia, Altamura, Santeramo in Colle, Noci, Putignano, Poggiorsini, Spinazzola, Ruvo di Puglia, Corato Provincia di Barletta-Andria-Trani - Comuni di: Minervino Murge, Canosa di Puglia Provincia di Taranto - Comuni di: Laterza <i>Recentemente l'areale di produzione NON comprende più territori della Basilicata</i>
	Tipologie	Conosciuto localmente anche col nome: " Palloun "
Allevamento	Tipo	Vacche di razze varie (<i>Bruna, Pezzata rossa, - un tempo di vacca Podolica</i>) allevate allo stato semi-brado nei pascoli della zona della <i>Murgia barese</i> Gli animali passano molto tempo al pascolo - non meno di 180 giorni - consentendo al latte di essere ricco di acidi grassi insaturi e acido CLA antiossidante, perché l'erba di cui le vacche sono ghiotte contiene <i>betacarotene</i> che dona al prodotto il tipico colore giallognolo
	Alimentazione	n.d.
Storia	<p>Il nome deriva dalla forma caratteristica di una "palla sferica".</p> <p>Le origini di questo formaggio sono molto remote, tanto che sono rinvenuti reperti nel Parco Archeologico di Botromagno a Gravina (BA). All'interno dei corredi funebri dell'antica "<i>Sidion</i>" greca, divenuta poi "<i>Silvium</i>" romana, sono stati ritrovati tra gli addobbi funerari - risalenti al VII sec a.C., periodo di dimora Peuceta - strumenti per la lavorazione del latte e, addirittura, una grattugia o gratta-cacio per formaggi a scorza dura come il <i>Pallone di Gravina</i>.</p> <p>Le prime fonti storiche scritte di origine internazionale arrivano con le <i>Lectures on Agricultural, Chemistry and Geology</i> (Edimburgo e Londra, 1847) e l'<i>Enciclopedia Agraria del Regno di Napoli</i>, del 1859, la quale lo citava come uno dei formaggi di pregio del Regno delle Due Sicilie.</p> <p>La lavorazione di questo formaggio risale all'epoca della transumanza, quando lungo i <i>Regi tratturi pugliesi</i> transitavano armenti e greggi di migliaia di capi, tra cui le bovine delle razze <i>Podolica</i> e <i>Bruna</i>. Nei secoli passati la città di Gravina era una delle stazioni di sosta più importanti sul <i>tratturo Bradanico-Tarantino</i> - che va da Melfi a Castellaneta - e vanta un'importante tradizione casearia.</p> <p>Pochi caseifici di Gravina lo producono ancora e gli allevamenti che garantiscono una produzione costante di latte di qualità adatto alla lavorazione a crudo sono rari.</p> <p>Nel 2012 è stato creato il Presidio Slow Food Pallone di Gravina, grazie all'impegno dei produttori, della locale condotta Slow Food e dell'<i>Associazione Murgiamadre (food, culture, territory</i> per ridare slancio alla produzione del tipico Pallone Gravinese favorendo allo stesso tempo la lavorazione a latte crudo e l'utilizzo di fermenti autoctoni. <i>Solo così si possono ottenere formaggi adatti a una stagionatura prolungata, mentre oggi si tende ad offrire al mercato un Pallone da consumare giovane, meno caratterizzato dal punto di vista organolettico. Un Pallone stagionato almeno tre mesi è inoltre il tramite per dare valore alla produzione di latte dell'Alta Murgia, che vanta ancora mandrie semibrade, pascoli unici per varietà e ricchezza di erbe, tradizioni antichissime.</i>)</p> <p>Il 'Pallone di Gravina' è promosso:</p> <ul style="list-style-type: none"> • in numerose sagre e fiere locali, specialmente a Gravina in Puglia (BA); • in fiere nazionali e internazionali come, ad esempio, l'evento "Cheese" tenutosi nel 2021 a Bra (CN) e il "World Cheese Awards", evento che prevede la partecipazione di produttori, rivenditori e consumatori da più di 40 differenti Paesi nel mondo. Nel corso dell'edizione 2021 di questa manifestazione, il <i>Pallone di Gravina</i> ha conquistato numerosi riconoscimenti con il Caseificio Stella Dicecca di Altamura (BA); 	

- dal "[Consorzio Operatori Agroalimentare della Murgia di Gravina in Puglia](#)" che, associando decine di operatori del settore, ha studiato e sperimentato il metodo di lavorazione storico, redigendo anche un importante [disciplinare di produzione](#);

Il processo di produzione, con alcune variazioni, è simile a quello impiegato per le varie paste filate e la tradizionalità del prodotto è assicurata dalla costanza del metodo produttivo utilizzato per un tempo superiore ai 25 anni.

Fonte: Il 'Pallone di Gravina' (Raguso) <https://www.gravinaoggi.it/il--pallone-di-gravina-.html>

Riferimenti Bibliografici:

- Achille Bruni, "La Nuova Enciclopedia Agraria ... ossia raccolta delle migliori monografie su terreni, piante ... economia rurale", Regia universita' di Napoli, 1859, (alle pagg. 120–121 il Pallone è descritto come un "caciocavallo senza testa")
- Riccardo di Corato, "451 formaggi d'Italia", Sonzogno, 1977, (Pallone di Gravina a pag.115)
- A cura di Davide Paolini, "Universale volume n. 34 prodotti tipici d'Italia", 2005, (Pallone di Gravina a pag. 308)
- A supporto dei precedenti documenti storici vi è un lavoro svolto dal *Consorzio Operatori Agro alimentare della MURGIA di Gravina in Puglia* che, associando decine di operatori del settore, ha studiato e sperimentato il metodo di lavorazione storico. Ne è risultato un disciplinare che porta la firma dei più esperti maestri casari di Gravina. Questo disciplinare è stato deliberato all'unanimità dal Consiglio di Amministrazione il 28 novembre 2009
- <https://caseificioderosa.it/pallone.html>
- [https://www.patpuglia.it/it/12/Pallone di Gravina/4_55_C](https://www.patpuglia.it/it/12/Pallone_di_Gravina/4_55_C) Atlante dei Prodotti PAT della Puglia

Descrizione		Pallone di Gravina
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte, Sale
	Lattifera	Vacca
	Trattamento latte	Intero, Crudo
	Temperatura Cagliata	Semicotto
	Umidità pasta	Semiduro
	Tecnologia	Pasta filata
	Stagionatura	Fresco ÷ Semistagionato
	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Sferico
	Facce Dimensioni (cm)	n.a. ø 18÷30 cm (diametro max della forma)
	Scalzo Dimensioni (cm)	n.a. n.a.
Peso	Kg	1,0÷10,0 (dei formati più grandi si producono solo pochi pezzi all'anno)
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita
	Aspetto	Liscia
	Colore	Giallo paglierino+Giallo ambrato (più o meno intenso a seconda della stagionatura) Con il tempo possono evidenziarsi macchie brunastre, legate a proliferazione fungina, che restano anche dopo il lavaggio finale della forma
	Spessore	Sottile ÷ Medio
	Consistenza	Abbastanza elastica ÷ Abbastanza dura
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Giallo paglierino, più o meno intenso, a seconda dell'alimentazione del bestiame e della stagionatura

	Struttura	Sfogliata, Abbastanza Compatta, Abbastanza Elastica, Abbastanza Dura (a seconda della stagionatura)
	Occhiatura	Rada
	Forma	Irregolare
	Dimensione Distribuzione	Piccola Non uniforme
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Medie
	Riconoscimenti	Lattico cotto (burro fuso), Fieno, Frutta secca, Animale (vacca, brodo di carne)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Armonico, Dolce <i>medio</i> , Salato <i>medio</i> , Acido <i>basso</i>
Sensazioni Trigeminali		Pungente, Leggermente Piccante (nel prodotto più stagionato)
Struttura (in bocca)		Elastico, Duro, Solubile, Friabile (tutti crescenti con l'avanzare della stagionatura)
Principali caratteristiche chimico-fisiche	Grasso (% s.s.)	45 % – Formaggio Grasso
	Acqua (%)	30÷40

Utilizzo		Pallone di Gravina
Utilizzo	In tavola	Formaggio da tavola, usato come componente di taglieri, oppure accompagnato da fresche insalate miste condite con l'ottimo olio locale; viene anche grigliato
	In cucina	Può entrare nella preparazione di primi piatti che prevedono mantecatura con formaggio
Abbinamenti	Vino	L'abbinamento territoriale è con vini rossi non troppo invecchiati e non troppo tannici (<i>Negroamaro, Primitivo, ...</i>)
	Pane	Pane di Altamura, o di Matera

Produzione		Pallone di Gravina			
Periodo produzione		Tutto l'anno. Il processo produttivo è molto simile a quello per la realizzazione del caciocavallo			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100	-	-	-
	Provenienza	Da vacche allevate allo stato semi-brado			
	Munte	1 o 2 mungiture giornaliere			
	Trattamenti Fisici	Intero, Filtrato			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	Siero-innesto naturale, derivante da precedenti lavorazioni			
Coagulazione	Preparazione	Il latte viene posto in caldaie di acciaio, gli viene aggiunto il siero-innesto e viene scaldato fino alla temperatura di coagulazione Raggiunta la temperatura di coagulazione desiderata si aggiunge il caglio			
	Temperatura	36+37 °C			
	Tempo	35+40 min, seguito da 10 minuti di sosta per il rassodamento della cagliata			
	Tipo di caglio	Bovino liquido, o di capretto, o di agnello			

Rottura coagulo	Dimensione	Con spino di legno (<i>ruotolo</i>), o di acciaio, il coagulo viene rotto alla dimensione di un "cece", o di una "carioside di grano"
Cottura		40 °C (semicottura), per pochi minuti Sosta della cagliata sotto siero per 10 minuti
Maturazione		Estrazione manuale della cagliata Per consentirne l'acidificazione, la cagliata viene lasciata in sosta su tavoli (<i>speroli</i>) fino a 24 ore, a seconda della temperatura ambientale e delle caratteristiche del latte
Filatura		Raggiunta la maturazione, la cagliata viene tagliata Filatura, esclusivamente manuale, in acqua a 85+90 °C, utilizzando un bastone di legno (<i>stecca</i>), sollevando e stirando continuamente la pasta, fino a ottenere un cordone di impasto omogeneo, lucido ed elastico, di consistenza idonea per essere formato
Trattamenti forma	Formatura Salatura Asciugatura	La massa caseosa viene suddivisa in pezzi di varie dimensioni che, a mano, vengono accuratamente richiusi su loro stessi per evitare di includere sacche d'aria e portati alla forma di una <i>palla sferica</i> Per consolidarne la forma, ogni <i>palla</i> viene immersa in acqua fredda a 10+15 °C, per 30+60 minuti (in funzione del suo peso) Segue la salatura che avviene per immersione in salamoia satura a 10+15 °C, per un tempo variabile di 8+12 ore/Kg, a seconda del grado di sapidità desiderato Dopo la salatura le forme vengono lasciate ad asciugare per 15-20 giorni nei locali di produzione prima di essere trasferite nei locali di stagionatura
Stagionatura	Tempo	Da qualche mese a oltre 4 mesi Il prodotto è esente da una scadenza prestabilita in quanto, se ben conservato, si indurisce e può essere utilizzato anche grattugiato
	°C - UR%	In locali di stagionatura freschi e ventilati, a 12+14 °C e 75+80 % UR Dove è possibile, in cantine, grotte o, come da tradizione, negli ipogei gravinesi, il cui microclima conferisce al formaggio un profumo e sapore unici Se stagionato in grotte calcaree con pareti di tufo l'umidità è più elevata (90+95 %UR) Durante la stagionatura le forme, dopo essere state "ingabbiate" dentro un intreccio di cordicelle, o inserite in retine, vengono appese a travi, o a bastoni
	Cura forma	Normalmente non viene effettuato alcun trattamento oltre al lavaggio, fatto prima della vendita, per rimuovere eventuale muffa superficiale
Nota	È un Presidio Slow Food	

μτ

