

# GUSTO e PAESE

IL PIACERE DEL CIBO ITALIANO

## Provolone del Monaco DOP

Le origini del nome “Provolone del Monaco”, secondo la tradizione, derivano da i casari che sbarcavano all'alba al porto di Napoli, con un carico di provoloni provenienti da tutta la penisola sorrentina, che, per proteggersi dal freddo e dall'umidità, erano soliti coprirsi con un mantello di tela di sacco, simile al saio indossato dai monaci.

La gente che lavorava al mercato, inizio a chiamare questi contadini “monaci” e, di conseguenza, il formaggio che trasportavano divenne il “Provolone del Monaco”.

La sua pasta è elastica, compatta, uniforme, morbida e con tipiche occhiature.



Tipicità della **Campania**