

**Comunicato Stampa del 25 aprile 2009-04-14**

**IL COMUNE DI MASSA LUBRENSE DOPO L'OLIO E IL LIMONE  
AGGIUNGE UN'ALTRA GEMMA ALLA SUA PRODUZIONE DOP: IL  
PROVOLONE DEL MONACO**

Sono due i caseifici di Massa Lubrense dove è possibile gustare e acquistare il famoso provolone del monaco prodotto secondo il disciplinare di produzione accordato dalla Ue alla Dop a livello nazionale. Le due aziende massesi "De Gregorio Benedetto" di Schiazzano, e "Latticini Cacace" di Monticchio, rientrano, infatti, nel gruppo dei dodici trasformatori caseari che hanno fondato il "Consorzio di tutela del Provolone del Monaco Dop" lungo la filiera Monti Lattari- Penisola Sorrentina.

All'ingresso del territorio della terra delle Sirene, verranno installate apposite insegne turistiche che pubblicizzano il famoso provolone, realizzato secondo la normativa prevista dal disciplinare, usando rigorosamente latte bovino di produzione locale con l'aggiunta del venti per cento di quello di mucche ageroline, allevate sul territorio massese.