

Generalità		Fiurì o Fiurit	
Presentazione	<p><b>Fiurì o Fiurit</b> Preparazione casearia, freschissima, prodotta dal siero di latte vaccino residuo della produzione dei vari formaggi del territorio. È frutto di una cultura produttiva in cui nessuno dei residui della lavorazione del latte andava sprecato. Così, anche nelle valli bresciane e bergamasche, come in tutto l'arco alpino e in Friuli dove si produce il <i>flors</i> e in Val Poschiavo nel cantone dei Grigioni in cui si trova il <i>flurit</i>, era uso comune togliere dal siero in ebollizione la prima crema che affiorava, il "<i>fiore di ricotta</i>". Ha consistenza cremosa e semiliquida, densa e leggermente granulosa, di colore bianchissimo. Dal sapore gradevole e leggermente aromatico, il Fiurì ha un profumo delicato. Se durante la lavorazione al siero viene aggiunto il <i>lati</i>, il latte rimasto nella zangola dopo la lavorazione del burro allo scopo di aumentarne la resa, il Fiurì presenta un sapore piuttosto dolciastro. Si consuma subito dopo la sua estrazione e il raffreddamento a 4 °C in frigorifero; viene venduto in bottiglie o in barattoli. Vista la sua facile deteriorabilità deve essere consumato freschissimo tanto che la sua commercializzazione al di fuori delle zone di produzione è difficile. In cucina può essere abbinato sia al dolce che al salato. Originariamente accompagnava la polenta preparata la sera prima, durante le fredde sere invernali, o veniva mangiato per colazione; alcuni lo servono in alternativa alla panna acida dopo essere stato acidificato con l'aggiunta di aceto o di "agra" (siero acido). L'utilizzo gastronomico del Fiurì in purezza è tale da rendere molto problematico, se non impossibile un abbinamento con il vino.</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Lombardia	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Lombardia	
	Province-Zona	Province di <b>Bergamo e Brescia</b> : territori delle valli delle due province	
	Tipologie	Conosciuto anche con il nome "Fiurit"	
Allevamento	Tipo	Stalla a stabulazione semi-fissa, o libera, ma anche Alpeggio con pascolo brado Vacche di razze varie, stanziate nel territorio	
	Alimentazione	Le vacche sono alimentate al pascolo semi-brado, o brado (in alpeggio), con eventuali integrazioni di fieno e cereali secondo necessità	
Storia	<p>Originariamente il Fiurit era un tipico prodotto di autoconsumo, vista la necessità d'esser gustato freschissimo. La sua facile deteriorabilità, infatti, ne rende difficile la commercializzazione al di fuori delle zone di produzione.</p> <p>Era abitualmente prodotto d'estate, in alpeggio, soprattutto in epoche in cui la disponibilità di manodopera non rappresentava un problema. Dal punto di vista tecnologico la produzione del Fiurì non è particolarmente complessa; richiede però molto tempo motivo per cui, in anni recenti, la possibilità di assaggiare questo gradevole latticino è stata pressoché nulla. Oggi, grazie alla pazienza e alla lungimiranza di alcuni casari, il Fiurì è nuovamente reperibile, d'estate e d'inverno, presso caseifici e aziende agricole delle valli, sia pure limitatamente ad alcuni giorni della settimana, al punto che si può affermare che la produzione del Fiurì possa essere sempre presente ovunque si produca anche ricotta</p> <p>In alpeggio, il Fiurit oggi è prodotto anche dai caseifici sociali di montagna e, in particolare, dal Caseificio Sociale Valsabbino durante tutto il corso dell'anno. Merita una menzione anche il <i>Fiurì di Valtorta</i> prodotto nel comprensorio sotto la tutela del Presidio Slow Food.</p> <p>In malga, il Fiurì si può produrre anche senza l'aggiunta di acidificante, raccogliendo la crema che affiora nella caldaia prima della produzione della ricotta,.</p>		

Descrizione		Fiurì o Fiurit	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Preparazione casearia	
	Materia prima	Siero di Latte	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	n.a.	
	Temperatura Cagliata	n.a.	
	Umidità pasta	Cremoso	
	Tecnologia	Ricotto	
	Stagionatura	Freschissimo	

	<b>Conten. Grasso</b>	Magro
<b>Geometria forma</b>	<b>Aspetto</b>	Prodotto semi-liquido
	<b>Facce, Scalzo</b>	n.a.
<b>Aspetto</b>	<b>Colore</b>	Bianchissimo
	<b>Struttura</b>	Semiliquida, Densa
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Intensità, Persistenza,</b>	Basse
	<b>Riconoscimenti, Retrogusto</b>	Lattico (latte fresco, yogurt)
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato Acido, Amaro</b>	Leggermente Dolce, Dolce (se con aggiunta di <i>lati</i> )
<b>Sensazioni Trigeminale</b>		n.a.
<b>Struttura (in bocca)</b>		Liquido denso con presenza scarsa di flocculi di siero proteico
<b>Principali caratteristiche fisico-chimiche</b>	<b>Grasso (% s.s.)</b>	n.d. – Prodotto magro
	<b>Umidità (%)</b>	n.d.

<b>Utilizzo</b>		<b>Fiurì o Fiurit</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	Originariamente accompagnava la polenta preparata la sera prima, durante le fredde sere invernali, o veniva mangiato per colazione Alcuni lo servono in alternativa alla panna acida dopo essere stato acidificato con l'aggiunta di aceto o di "agra" (siero acido)
	<b>In cucina</b>	In cucina può essere abbinato sia al dolce che al salato
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	L'utilizzo gastronomico del Fiurì in purezza è tale da rendere molto problematico, se non impossibile un abbinamento con il vino

<b>Produzione</b>		<b>Fiurì o Fiurit</b>			
<b>Periodo produzione</b>		Tutto l'anno			
<b>Materia prima:</b> • Siero di latte	<b>Lattifere</b>	<b>Vacca</b>	<b>Pecora</b>	<b>Capra</b>	<b>Bufala</b>
	<b>% q.tà</b>	100			
	<b>Provenienza</b>	Residuo della lavorazione dei formaggi vaccini della zona			
<b>Coagulazione</b>	<b>Tipologia</b>	Acido-Termica			
	<b>Preparazione</b>	Al siero, messo in caldaia e portato alla temperatura di coagulazione, si aggiunge un agente acidificante			
	<b>Temperatura</b>	85÷90 °C			
	<b>Tempo</b>	n.d.			
	<b>Coagulante</b>	Acido citrico			
<b>Lavorazione</b>	<p>Si ottiene una sorta di "fioritura", ossia la formazione di coaguli che vengono a galla poco tempo prima della formazione della ricotta: il Fiurì</p> <p>Si interviene separandolo e raccogliendolo mediante una spatola, per evitare che si mescoli con la ricotta.</p> <p>La crema ottenuta, lavorata con una "frusta" di rami d'abete decorticati per renderla più omogenea, viene messa in un contenitore per consentirne il raffreddamento</p> <p>A seconda delle richieste viene confezionato in bottiglie di vetro sigillate, o in barattoli di materiale plastico chiusi ermeticamente</p>				

<b>Maturazione/ Stagionatura</b>	<b>Tempo</b>	Si deve consumare entro brevissimo tempo
	<b>°C - UR%</b>	In cella a temperatura controllata 2-4 °C
<b>Nota</b>	<b>Fonte:</b> ERSAF - Ente Regionale per i Servizi all' Agricoltura e alle Foreste: Regione Lombardia	

μT

