

Generalità		Fior delle Dolomiti	
Presentazione	Fior delle Dolomiti Formaggio tipo "Italico" o caciotta, grasso, fresco, a pasta cruda, molle, prodotto con latte vaccino intero e pastorizzato, a coagulazione presamica e stagionatura di 15-20 giorni. Ha forma cilindrica, di misure variabili, con facce piane di diametro 15-25 cm, scalzo leggermente convesso di 5 cm, peso di 1,0÷2,5 Kg; la crosta è liscia, sottile, tenera ed elastica, di colore giallo paglierino chiaro; la pasta è compatta, di colore bianco, compatta, morbida, elastica e butirrosa. Il sapore è delicato, dolce; ha valori olfattivi di livello basso, di tipo lattico fresco. È un formaggio "da tavola" che, per la sua consistenza molle e butirrosa, si accompagna ad insalate fresche e pomodori; ottimo sulla pizza e, tal quale, nel fine pasto. Si abbina prevalentemente a vini bianchi, maturi, morbidi, poco caldi e abbastanza freschi (<i>Trebbiano, Verduzzo, Soave,...</i>), ma anche a rosati o rossi, giovani, di poco corpo, con tannini bassi (<i>Bardolino Chiaretto, Bardolino Rosso, Marzemino, Lambrusco di Sorbara, ...</i>)		
	Riconoscimenti	PAT Regione Veneto	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Veneto	
	Province-Zona	Provincia di Belluno : territori della Val Belluna	
	Tipologie	Tipo "Italico" o caciotta	
Allevamento	Tipo	Stalla o Allevamento semi-estensivo Vacche di razze varie stanziate nel territorio	
	Alimentazione	Essenze vegetali fresche o affienate provenienti dal territorio	
Storia	<p>Le origini del "Fior delle Dolomiti" risalgono alla vecchia latteria didattica di Mas di Sedico, fondata nel 1928 con l'intento di istruire i giovani appassionati ed intenzionati ad intraprendere la professione di casaro nelle numerosissime latterie del bellunese.</p> <p>Fu uno dei formaggi più prodotti dalla latteria di Mas e più apprezzati dai consumatori, in particolare dagli anni '50 quando il cambiamento delle abitudini alimentari aumentò la richiesta di formaggi più gustosi ed appetitosi. I casari diplomati si sparpagliarono nelle latterie della provincia dove continuarono a produrre il "Fior delle Dolomiti" che si diffuse così in tutto il bellunese, dove tuttora si può ritrovare tra i prodotti più richiesti dai clienti delle locali latterie.</p> <p>Il prodotto può essere acquistato direttamente nelle latterie della provincia di Belluno.</p>		

Descrizione		Fior delle Dolomiti	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Intero, Pastorizzato	
	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Molle	
	Tecnologia	n.a.	
	Stagionatura	Fresco	
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico	
	Facce Diametro (cm)	Piane ø 15÷25	
	Scalzo Dimensioni (cm)	Leggermente convesso 5	

Peso	Kg	1,0÷2,5
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita
	Aspetto	Liscia
	Colore	Giallo paglierino chiaro
	Spessore	Sottile
	Consistenza	Tenera, Elastica
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco
	Struttura	Compatta, Morbida, Elastica, Butirosa
	Unghia/Sottocrosta	n.a.
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	n.d.
	Erborinatura	n.a.
Odore / Aroma	Intensità, Persistenza,	Basse
	Riconoscimenti, Retrogusto	Lattico fresco
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Delicato, Dolce
Sensazioni Trigeminali		n.a.
Struttura (in bocca)		Tenera, Grassa, Leggermente adesiva, Mediamente solubile
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	n.d. – Formaggio Grasso
	Umidità (%)	n.d.

Utilizzo		Fior delle Dolomiti
Utilizzo	In tavola	É un formaggio “da tavola” che, per la sua consistenza molle e butirrosa, si accompagna ad insalate fresche e pomodori; ottimo, tal quale, nel fine pasto
	In cucina	Ottimo sulla pizza
Abbinamenti	Vino	Si abbina prevalentemente a vini bianchi, maturi, morbidi, poco caldi e abbastanza freschi (<i>Trebbiano, Verduzzo, Soave...</i>), ma anche a rosati o rossi, giovani, di poco corpo, con tannini bassi (<i>Bardolino Chiaretto, Bardolino Rosso, Marzemino, Lambrusco di Sorbara, ...</i>)

Produzione		Fior delle Dolomiti			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Stalla, Allevamento semi-estensivo			
	Munte	2 / giorno			

	Trattamenti Fisici	Intero
	Trattamenti Termici	Pastorizzato
	Aggiunte	Latto-innesto naturale in quantità di 3-4 litri/hl di latte, o fermenti liofilizzati
Coagulazione	Tipologia	Presamica
	Preparazione	Dopo la pastorizzazione il latte, assieme ai fermenti lattici (lasciati agire per circa 20 minuti), viene riscaldato fino alla temperatura di coagulazione alla quale viene aggiunto il caglio
	Temperatura	38-41 °C
	Tempo	15÷20 minuti
	Tipo di caglio	Vitello, liquido (50 cc/hl di latte)
Rottura coagulo	Dimensione	In due tempi, prima con la spannarola, poi con lo spino fino alle dimensioni di una <i>nocciola</i> (circa 1 cm di diametro) Si lascia depositare la cagliata sul fondo della caldaia
Cottura	°C – Tempo - Azione	n.a.
Lavorazione "fuori caldaia"	Formatura, Stufatura, Salatura, ...	Dopo aver tolto parte del siero dalla caldaia, si estrae la cagliata, con teli di lino, disponendola negli stampi (fascere di metallo o plastica) Stufatura delle forme (negli stampi) per circa 2 ore, in ambienti a 35 °C per favorire l'espulsione del siero residuo e per attivare le reazioni enzimatiche dei batteri lattici Estrate dagli stampi, le forme vengono salate "a secco" e avviate alla maturazione/stagionatura
Maturazione/ Stagionatura	Tempo	15÷20 giorni
	°C - UR%	In cantina fresca e umida, oppure in ambienti controllati, con le forme appoggiate su ripiani di legno