

Generalità		Fiordilatte	
Presentazione	<p><b>Fiordilatte</b> Formaggio fresco, grasso, a pasta filata molle, a fermentazione lattica, prodotto con latte vaccino intero, crudo (tradizionale), o pastorizzato. Ha la caratteristica forma tondeggiante, o oblunga con testina, oppure a nodino, o a treccia e può pesare fino a 0,5 Kg; non ha crosta, ma presenta una sottile pelle di colore bianco latte; la pasta, dello stesso colore, è morbida, fibrosa "a fogli sottili", leggermente elastica appena prodotta e, al taglio, rilascia liquido lattiginoso (latticello) che riempie piccole e diffuse occhiature tondeggianti. Le caratteristiche gusto-olfattive sono di intensità e persistenza basse, con odore fragrante, riconoscimenti lattico freschi (latte, panna), sapore dolce e delicatamente acidulo. Si consuma freschissimo da solo, o accompagnato da prosciutto crudo e olio, da insalate, o da svariate altre vivande; è ottimo per essere usato nella preparazione di lasagne o pizze ed è facilmente digeribile. Si abbina a vini bianchi giovani, preferibilmente locali (es. <i>Greco di Tufo, Fiano, Falanghina, Coda di Volpe, ...</i>). Mantenuto nel liquido "di governo", per alcuni giorni si conserva in frigorifero a 4 °C</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Lazio (2017)	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Lazio	
	Province-Zona	Intero territorio della regione. In particolare nelle province di Latina e Rieti	
	Tipologie	n.a.	
Allevamento	Tipo	Stalla, Allevamento Vacche di razze varie allevate nel territorio	
	Alimentazione	Pascolo, erba fresca o affienata prodotta nel territorio	
Storia	<p>La produzione di formaggi a pasta filata è documentata dai testi di autori latini quali Plinio e Columella ("<i>De Re Rustica</i>" Libro VII 8) che, come riporta anche E. Savini in "<i>I formaggi di pasta filata</i>" del 1937, è un "<i>formaggio premuto a mano...che...rappreso dentro il mastello mentre è intiepidito, si taglia e, sopra gettatisi l'acqua bollente o gettatovisi con le mani sprete in forma di bozzo...</i>".</p> <p>Verso gli anni '50 del secolo scorso, nell'intento di semplificare la differenziazione delle produzioni casearie a pasta filata fresca, si è iniziato a chiamare <b>fior di latte</b> le "mozzarelle" prodotte con latte di vacca. Nella "<i>Monografia del Fior di Latte</i>" del Marracino (1958) viene introdotta una netta distinzione tra la "<i>Mozzarella</i>" di latte di bufala e il "<i>Fior di Latte</i>" prodotto con latte vaccino, proprio al fine di "<i>affermare sempre più il concetto di distinguere nettamente i due latticini, di seguito indicati ambedue di pasta filata molle, riservando il nome di fior di latte a quello derivato da latte di vacca, ed il nome di mozzarella a quello derivato da latte di bufala</i>".</p> <p>Negli anni '60, tale distinzione diventa definitiva anche in atti ufficiali, tant'è che la qualificazione <b>fiordilatte</b> distinta da quella di <b>mozzarella</b> compare in studi degli ispettori delle imposte dirette (<i>Bollettino Tributario d'informazione</i>, pag. 1930 e seg., 1967).</p> <p>È stato dichiarato prodotto PAT e iscritto nel "<i>Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Lazio</i>"</p>		

Descrizione		Fiordilatte	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Intero, Crudo (tradizionale), o pastorizzato	
	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Molle	
	Tecnologia	Filato	
	Stagionatura	Freschissimo	
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Tondeggiante, Oblungo con testina, Nodino, Treccia	
	Facce	n.a.	

	<b>Dimensioni (cm)</b>	varie
	<b>Scalzo Dimensioni (cm)</b>	n.a. varie
<b>Peso</b>	<b>Kg</b>	0,200÷0,500 (a seconda delle "forme")
<b>Aspetto esterno (Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	Pelle
	<b>Aspetto</b>	Liscia
	<b>Colore</b>	Bianco latte
	<b>Spessore</b>	n.a.
	<b>Consistenza</b>	Morbida
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Bianco latte
	<b>Struttura</b>	Morbida, fibrosa a fogli sottili, leggermente elastica appena prodotta, leggermente mantecata dopo alcuni giorni dalla produzione Al taglio rilascia liquido lattiginoso e presenta piccole occhiature ripiene di latticello
	<b>Occhiatura</b> <b>Forma</b> <b>Dimensione</b> <b>Distribuzione</b>	Diffuse Tondeggiante Irregolare Regolare
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Intensità e Persistenza</b>	Basse
	<b>Riconoscimenti</b>	Lattico fresco (latte, panna)
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato</b> <b>Acido, Amaro</b>	Dolce e delicatamente acidulo
<b>Sensazioni Trigeminale</b>		n.a.
<b>Struttura (in bocca)</b>		Tenero, Abbastanza compatto, Umido, Non Adesivo, Leggermente Fibroso, Poco solubile
<b>Grasso (% s.s.)</b>		n.d. – Formaggio grasso

<b>Utilizzo</b>		<b>Fiordilatte</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	Si consuma freschissimo al naturale, da solo, abbinato a verdure o a molte altre vivande. Ottimo accompagnato da prosciutto crudo e olio o in insalate. È facilmente digeribile.
	<b>In cucina</b>	Si presta alla creazione di moltissime ricette per primi e secondi piatti, freddi o caldi. Tipica preparazione estiva è la " <b>caprese</b> " che vede il fior di latte e i pomodori conditi con origano, basilico e un filo di buon olio extravergine d'oliva. Meno umida e più filante della mozzarella di bufala, è condimento fondamentale e tradizionale di pizze, calzoni e panzerotti
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Si abbina a vini bianchi giovani, preferibilmente locali (es. <i>Greco di Tufo, Fiano, Falanghina, Coda di Volpe, ...</i> )

<b>Produzione</b>		<b>Fiordilatte</b>			
<b>Periodo produzione</b>		Tutto l'anno			
<b>Materia prima:</b> • Latte • Sale	<b>Lattifere</b>	<b>Vacca</b>	<b>Pecora</b>	<b>Capra</b>	<b>Bufala</b>
	<b>% q.tà</b>	100			

	<b>Provenienza</b>	Aziende agricole locali
	<b>Munte</b>	Una o più mungiture
	<b>Trattamenti Fisici</b>	Intero
	<b>Trattamenti Termici</b>	Crudo o Pastorizzato a 72 °C per qualche secondo, prima della lavorazione
	<b>Aggiunte</b>	Siero innesto naturale della lavorazione precedente (nel caso di latte crudo) Fermenti lattici mesofili e termofili (nel caso di latte pastorizzato)
	<b>Preparazione</b>	Al latte riscaldato fino a 33÷38 °C (temperatura ideale per lo sviluppo dei fermenti), vengono aggiunti il siero innesto o i fermenti lattici Il liquido viene lasciato riposare fino alla temperatura di coagulazione a cui aggiungere il caglio
<b>Coagulazione</b>	<b>Temperatura</b>	35÷36 °C
	<b>Tempo</b>	20÷40 minuti
	<b>Tipo di caglio</b>	Vitello, liquido
<b>Rottura coagulo</b>	<b>Dimensione</b>	La cagliata viene sottoposta alla rottura che si protrae fino ad ottenere granuli della grandezza di una nocciola, o mais
<b>Trattamenti della cagliata e delle forme</b>	<b>Maturazione</b>	Segue, per fermentazione naturale, la maturazione della cagliata che avviene sotto siero per un tempo variabile, di solito oscillante intorno alle 3-5 ore dall'aggiunta del caglio La maturazione si considera conclusa al raggiungimento di un pH compreso tra 5,0 e 5,3.
	<b>Filatura</b>	La cagliata viene ridotta in listarelle che vengono poste in appositi recipienti nei quali, con aggiunta di acqua calda a 82°C, viene sottoposta a filatura lavorando la cagliata fino a quando non si ottiene una pasta con un giusto livello di plasticità
	<b>Formatura</b>	La formatura/mozzatura è manuale e serve a conferire alla pasta le forme tradizionali: tondeggianti, oblunga con testina, oppure a nodino, o a treccia Le forme ottenute vengono subito raffreddate in acqua corrente per consolidarle
	<b>Salatura</b>	Avviene per immersione in salamoia, per un tempo variabile a seconda del peso e del tipo di forma (a parità di peso, quelle del tipo "nodo" o "treccia" richiedono tempi più lunghi di quelle "ovoidali")
<b>Stagionatura</b>	<b>Tempo minimo</b>	Non è prevista stagionatura. Le confezioni vengono mantenute in frigorifero a +4 °C
<b>Commercializzazione</b>		Il prodotto, mantenuto in celle a 2÷4 °C, può essere venduto sfuso, o imballato in varie forme: <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Imballaggio primario:</b> sacchetto singolo sigillato di carta pergamena politenata prestampata, di peso netto 200÷500 g</li> <li>• <b>Imballaggio secondario:</b> vaschetta di polipropilene alimentare, contenente più pezzi, ricolma del liquido di governo (acqua refrigerata a +5 °C±1), termosaldata con top film plastico prestampato e contenuta in cornice di polistirolo espanso</li> </ul>