

Schede prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Lombardia	
Allegato B	Allegato al DDUO n. 3392 del 7/4/08 di cui è parte integrante
Denominazione	FIURÌ o FIURIT
Territorio	Viene prodotto in tutte le valli Bresciane e Bergamasche
Definizione	Fiore di ricotta
Materie Prime	Siero della lavorazione del formaggio e acido citrico
Caratteristiche fisiche	Ha le caratteristiche di densità di uno yogurt ed è bianchissimo
Descrizione sensoriale	Il gusto è molto delicato, leggermente dolce, a metà tra lo yogurt e la ricotta. Nel complesso è molto gradevole e fresco
Tecnica produzione	La preparazione non ha particolarità, perché è un prodotto che si ottiene durante la preparazione della ricotta. Per essere precisi è il "fiore della ricotta", da cui deriva il nome. Portando il siero alla temperatura di 85-90 °C ed aggiungendo acido citrico, si avrà una sorta di "fioritura" cioè di una formazione di coaguli che vengono a galla poco tempo prima della formazione della ricotta. Si interviene separando e raccogliendo il Fiurit mediante una spatola, per evitare che si mescoli con la ricotta. Fatto questo il prodotto è pronto, Si lascia raffreddare e si mantiene in frigorifero.

Fiurì o Fiurit



Il Fiurì o Fiurit è la *fiore di ricotta*, 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 flors e in Val Poschiavo nel cantone dei Grigioni in cui si trova il flurit, era uso comune togliere dal siero in ebollizione la prima crema che affiorava.

Caratteristiche

Il Fiurit ha consistenza cremosa e semiliquida, densa e leggermente granulosa. Il colore è bianchissimo.

Caratteristiche organolettiche

Dal sapore gradevole e leggermente aromatico, il Fiurit ha un profumo delicato.

Talvolta, specie se durante la lavorazione è aggiunto il latì, cioè il latte rimasto nella zangola dopo la lavorazione del burro allo scopo di aumentarne la resa, il Fiurit presenta un sapore piuttosto dolciastro.

Curiosità

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. Oggi, in alpeggio il Fiurit è prodotto anche dai caseifici sociali di montagna, in particolare dal caseificio sociale Valsabbino, durante tutto il corso dell'anno. In malga, inoltre, il Fiurit si produce senza l'aggiunta di alcun acidificante, raccogliendo la crema che affiora nella caldaia prima della produzione della ricotta, al punto che si può affermare che la produzione del Fiurit sia sempre presente ovunque si produca anche ricotta.

Modalità produttive

Il Fiurì non richiede particolari lavorazioni in quanto si ottiene durante la preparazione della ricotta. Per essere precisi è il fiore della ricotta, da cui deriva il nome. Portando il siero alla temperatura di 85-90 °C e aggiungendo acido citrico, si ottiene una sorta di fioritura, ossia la formazione di coaguli che vengono a galla poco tempo prima della formazione della ricotta. Si interviene separando e raccogliendo il Fiurì mediante una spatola, per evitare che si mescoli con la ricotta. Si agita la crema con una frusta di rami d'abete decorticati per rendere più omogenea la crema stessa. In seguito, si ripone il Fiurì nel casello di raffreddamento del latte e lo si consuma entro brevissimo tempo.

Come si consuma

Ideale per accompagnare la polenta preparata la sera prima, durante le lunghe sere invernali o per colazione. Alcuni lo fanno inasprire con aggiunta di aceto o agra per ricette particolari, anche in alternativa alla panna acida.

Area di produzione

Prodotto in diverse zone alpine e montane, il Fiurì è tipico delle valli bresciane e bergamasche.