

Generalità		Fiorone della Valsassina	
Presentazione	<p>Fiorone della Valsassina Formaggio grasso, fresco o a breve stagionatura, a pasta cruda, più o meno molle, da latte vaccino intero e crudo, prodotto in Valsassina in provincia di Lecco anche con latte d'alpeggio. Si chiama così perché, quando la cagliata viene divisa, la massa caseosa si apre a forma di fiore. Di forma cilindrica "a tronchetto" il Fiorone della Valsassina ha facce piane di diametro 5 cm, scalzo diritto di 7 cm e peso di circa 0,200 Kg. È un formaggio di piccole dimensioni prodotto in due versioni: una fresca e l'altra stagionata che possono avere anche una variante speziata dovuta alle eventuali aromatizzazioni applicate durante la preparazione. Nella versione fresca la crosta è assente; la pasta cremosa ha un aspetto diverso secondo la stagione: in inverno è bianco-lattea, mentre in primavera e in estate è tendente al giallognolo; il gusto è acidulo; si consuma dopo 5-6 giorni dalla produzione. Nella versione stagionata le forme hanno un colore giallo più intenso; la pasta è semidura; il sapore è più marcato, piccante e quasi amarognolo; si consuma dopo una stagionatura di almeno 30 giorni. Sia fresco che stagionato è ottimo come formaggio fresco da tavola, a fine pasto o abbinato a miele, mostarde e marmellate. Viene anche utilizzato in cucina per la preparazione di salse al pesto. Il gusto delicato e un po' acidulo del formaggio si sposa molto bene con vini bianchi come il <i>Sauvignon</i>, o lo <i>Chardonnay</i>, con, aromi fruttati (di frutta esotica, di mela, di sambuco), leggermente speziati, freschi e leggeri al palato.</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Lombardia	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Lombardia	
	Province-Zona	Provincia di Lecco : territori della Valsassina	
	Tipologie	Fresco	Stagionato
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>Si chiama così perché, quando la cagliata viene divisa, la massa caseosa si apre a forma di fiore.</p> <p>Nella parte meridionale della Valsassina si apre la conca di Lecco con i massicci dolomitici del Resegone e delle Grigne, luoghi cari a Leonardo da Vinci che li studiò come sfondo per la <i>Gioconda</i>. La zona fu poi resa nota anche dal Manzoni che vi ha ambientato i "<i>Promessi Sposi</i>".</p> <p>Il formaggio è prodotto in Valsassina, zona montuosa della provincia di Lecco che abbraccia le due valli della Pioverna e del Varrone. Come un grande arco che parte da Lecco per tornare a Bellano lungo il lago di Como, la Valsassina è formata da un sistema di morene lasciate da un antico ghiacciaio che, scendendo dalla Valtellina, colmava il bacino di Pioverna. A nord s'innalzano le cime più elevate della valle, il Legnone e il Pizzo dei Tre Signori da cui si gode uno stupendo panorama delle Alpi Orobie e della Valtellina.</p> <p>L'ambiente della valle è arricchito da splendidi colori, con un panorama sempre diverso sui monti e sul lago, per il paesaggio quasi irreali delle Grigne con canaloni, guglie e pinnacoli che s'innalzano verso il cielo. Il clima temperato dalla massa d'acqua del lago e le altitudini, comprese fra i 200 metri della riva e i 2500 metri delle cime più elevate consentono vegetazioni molto diverse l'una dall'altra: dall'ulivo alla quercia, dal castagno al faggio, compresi i cereali e le verdure, con pascoli abbondanti e ricchi di essenze erbicole.</p>		

Descrizione		Fiorone della Valsassina	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale, Spezie (eventuali)	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Crudo, Intero	
	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Cre moso	Semiduro
	Tecnologia	Aromatizzato (eventuale)	
	Stagionatura	Freschissimo	Fresco

	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico, "a tronchetto"	
	Facce	Piane	
	Dimensioni (cm)	ø 5	
	Scalzo	Diritto	
	Dimensioni (cm)	7	
Peso	Kg	0,200	
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Assente	Pelle
	Aspetto	Superficie liscia	Liscia
	Colore	Bianco latte	Giallo paglierino
	Spessore	n.a.	Sottilissima
	Consistenza	n.a.	Morbida, Leggermente elastica
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco-latte (in autunno e inverno) Giallognolo (in primavera e in estate)	Giallo paglierino
	Struttura	Cremosa, Leggermente incoerente, Leggermente adesiva	Semidura, Compatta, Non Elastica, Leggermente adesiva
	Unghia/Sottocrosta	n.a.	
	Occhiatura	Assente	
	Erborinatura	n.a.	
Odore / Aroma	Intensità, Persistenza,	Basse	Medio-basse
	Riconoscimenti, Retrogusto	Lattico (latte fresco, yogurt), Speziato (se aromatizzato)	Lattico (latte cotto, yogurt, burro), Speziato (se aromatizzato)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce (evidente), Acidulo (discreto)	Dolce (evidente), Acidulo (leggero), Saporito, Amaro (leggero)
Sensazioni Trigeminali		n.a.	Piccante
Struttura (in bocca)		Cremosa, Leggermente adesiva, Poco solubile	Leggermente dura, Leggermente adesiva, Abbastanza solubile
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	n.d. – Formaggio grasso	
	Umidità (%)	n.d.	

Utilizzo		Fiorone della Valsassina
Utilizzo	In tavola	Sia fresco che stagionato è ottimo come formaggio fresco da tavola, a fine pasto o abbinato a miele, mostarde e marmellate.
	In cucina	Viene anche utilizzato in cucina per la preparazione di salse al pesto
Abbinamenti	Vino	Il gusto delicato e un po' acidulo del formaggio si sposa molto bene con vini bianchi come il Sauvignon, o lo Chardonnay, con, aromi fruttati (di frutta esotica, di mela, di sambuco), leggermente speziati, freschi e leggeri al palato.
	ConsERVE, Miele	Marmellate di frutta, composte di verdura e mostarde di vario genere ammorbidiscono le componenti acide del formaggio e ne intensificano le basse note aromatiche

Produzione		Fiorone della Valsassina			
Periodo produzione		Tutto l'anno (in particolare nel periodo Marzo ÷ Settembre)			
Materia prima: <ul style="list-style-type: none"> • Latte • Sale • Spezie 	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Stalla o Allevamento semi-estensivo con pascolo brado			
	Munte	Solitamente viene prodotto una volta al giorno con il latte appena munto			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	Fermenti lattici naturali (siero aziendale)			
Coagulazione	Tipologia	Presamica			
	Preparazione	Il latte, messo in caldaia, viene portato alla temperatura di coagulazione, gli si aggiungono i fermenti e il caglio			
	Temperatura	30÷33 °C			
	Tempo	n.d.			
	Tipo di caglio	Vitello			
Rottura coagulo	Dimensione	Si rompe grossolanamente la cagliata con la spannarola e la si lascia riposare per 24 ore alla temperatura di 20 °C			
Cottura	°C – Tempo - Azione	n.a.			
Lavorazione "fuori caldaia"	Formatura, Pressatura, Salatura, ...	Il coagulo, estratto con la spannarola, viene disposto negli stampi avvolto in teli o in sacchi singoli di tela Si lascia sgocciolare per 12÷24 ore in modo che perda l'eccesso d'acqua			
		Su richiesta il formaggio viene aromatizzato/speziato con paprika, oppure con pepe, aglio ed erba cipollina	n.d.		
		Si procede quindi alla salatura delle forme			
Maturazione/ Stagionatura	Tempo	5 - 6 giorni (pronto da consumare)		30 giorni	
	°C - UR%	In cella a temperatura controllata		Il formaggio stagionato, che presenta la microflora del Taleggio, matura in grotta ed è sottoposto al cambio dei teli e all'eventuale lavaggio con acqua e sale	
Nota	Fonte: ERSAF - Ente Regionale per i Servizi all' Agricoltura e alle Foreste: Regione Lombardia				