

Generalità	Fiore sardo		
Presentazione	<p><b>Fiore sardo</b>  Di origine antichissima, risale al periodo nuragico.  Il termine "fiore" che ne caratterizza il nome fa riferimento al fatto che, per la sua formatura, si usassero fino a non molto tempo fa delle forme ("<i>pischeddas</i>") forate, sul cui fondo era scolpito un fiore - forse il giglio o l'asfodelo - che lasciava sul formaggio un vero e proprio marchio che conteneva spesso anche le iniziali del nome del produttore. E' un formaggio con caratteristiche sensoriali molto particolari che ne fanno quasi un "unicum" nel panorama caseario nazionale. È l'unico formaggio ovino italiano prodotto con latte crudo.  Ha l'aspetto tipico di un pecorino con uno scalzo significativamente alto. La pasta è dura e, a stagionatura abbastanza elevata, si presenta con frattura "a roccia", friabile e abbastanza solubile. Il suo ricco profilo olfatto-gustativo, intenso e persistente, presenta note affumicate su base di lattico cotto, animale ed erbaceo. Il sapore non è sempre equilibrato presentando frequentemente - specie nelle stagionature più avanzate - un eccesso di note "dure" (sapidità, acidità e amaro) che, unite all'abbondante granulosità della pasta, non lo rendono particolarmente gradevole come formaggio "da tavola".  E' un ingrediente insostituibile che connota moltissimi piatti regionali della tradizione.  Predilige vini rossi adeguatamente invecchiati, meglio se della regione (<i>Cannonau di Sardegna, Mandrolisai, Carignano del Sulcis Rosso</i>, ma anche <i>Velletri rosso, Brunello di Montalcino, Montepulciano, ...</i>).</p>		
Riconoscimenti Denominazione d'Origine	DOC 10/1955	DOP Reg. CE 1263/1996	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Sardegna	
	Province-Zona	<b>Regione Sardegna:</b> intero territorio della regione. Province di: <b>Cagliari, Nuoro, Oristano, Sassari, Sud Sardegna</b> Si produce soprattutto nella Barbagia di Ollolai. La maggiore produzione si ha nel comune di Gavoi (per questo motivo ancora oggi in molte parte d'Italia è conosciuto anche col nome di "Gavoi").	
	Tipologie		
Allevamento	Tipo	Gregge al pascolo brado; Pecore di razza Sarda	
	Alimentazione	L'allevamento della pecora di razza Sarda si svolge in pascoli naturali, prati pascoli e pascoli arborati nelle zone di pianura, o in aree collinari e montane dell'intera isola. Questi pascoli sono caratterizzati dalla presenza di essenze spontanee che danno un latte di ottima qualità, con particolari peculiarità. <b>Fra le essenze foraggere</b> presenti in questi pascoli si ricordano: <i>Avena sativa L., var. barbata, Bromus hordeaceus, L., var. mollis, Poa bulbosa L. f. vivipara (Koel), Lolium preme L., Lolium rigidum L., Vulpia ligustica LK, Festuca arundinacea Schereber, Dactylis glomerata L., Tripholium angustifolium L., Tripholium subterraneum L., Medicago arabica L., Medicago lupulina, Medicago species, Bellis perennis L., Calendula officinalis var. arvensis L., Carlina corimbosa L., Galactites species, Asphodelus aestivus L., Brassica insularis Morris, Raphanus raphanistrum L. Vicia species;</i> <b>Tra gli arbusti della macchia mediterranea:</b> <i>Arbutus unedo L., Pistacia lentiscus L., Mirtus communis L., Phillyrea latifolia L.;</i> <b>Tra le specie arboree:</b> <i>Quercus var, Pubescens Willd., Quercus Ilex L., Quercus suber L., Olea europea var. sylvestris Brot.</i>	
Organismi di tutela	<b>Consorzio per la Tutela del Fiore Sardo DOP</b> Via Margherita 08020 Gavoi (NU) tel: (+39) 0784/529043 fax: (+39) 0784/529310 email: consorziofioresardo@tiscali.it web: www.fioresardo.it		
Storia	Di origine antichissima - risale al periodo nuragico - quindi bimillenario; Diodoro Siculo nel 59 a.C. afferma che " <i>Gli Iolei allontanaronsi dai conquistatori, ed intanati nelle montagne e scavati sotterranei abituri, la vita sostentarono col frutto delle greggia, larga ebbero quindi copia di vitto e il latte e il cacio e le carni diedero loro bastevole nutrimento.</i> " Palladio Rutilio Tauro, autore latino del sec. IV, ci ha lungamente descritto la preparazione del formaggio in Sardegna: " <i>... fermenti usati erano per la cagliatura erano sia d'agnello sia di capretto, o afflorescenza di carciofo rustico o lattice di fico</i> " (come ancora oggi si fanno particolari formaggi freschi in paesi del mediterraneo). Nel 1299, in documenti pisani, troviamo che " <i>la Sant'Antonio</i> " una " <i>trita</i> ", ad una coperta, lascia il porto di Cagliari, noleggiata per Pisa da un " <i>patrono</i> " di Barcellona ad un tal cittadino di Sarzana, in Liguria. Il peso della merce è costituito da " <i>cacio sardesco</i> ", pari al peso di 22 pondi e 1/5 (che corrispondono a circa 235 quintali di merce). Nel 1567 un viceré di Sardegna si vantava di aver largamente e regolarmente offerto al mercato internazionale i formaggi della Sardegna. " <i>Molti i formaggi dell'Alvernia, del Milanese, di Parma e più ancora</i> "		

*i formaggi sardi che riempivano interi galeoni e venivano esportati in Spagna e in Italia" (Braudel).*

Nel 1885, Francesco Salaris, ci ricorda la produzione di quell'anno: "Vistosa è la quantità di formaggi che si fabbricano nel circondario (Nuorese) nel 1876 quelli di pecora e di capra raggiunsero la cifra di 6780 quintali." Egli descrive la fabbricazione del formaggio e ricorda che "i formaggi provenienti da regioni dove la straordinaria bontà del pascolo formato di erbe aromatiche in larga dose naturalmente distribuite, dà favorevole aiuto di buona circostanza e quantunque la manipolazione del latte per la fabbricazione sia così primitiva, ... pur non di meno hanno nome e sono ricercati nell'Isola. Così i formaggi di Gavoi e Fonni." Descrivendo inoltre gli utensili utilizzati per la fabbricazione del formaggio, dice che "vi è di speciale sol quella tale scodella di legno bucata che serve a dare al formaggio la forma di due coni tronchi uniti per la base. Di scodelle ve n'ha di vario diametro: da 15, 20, 25 centimetri e qualche volta oltre."

Il nome FIORE SARDO è dovuto molto probabilmente al fatto che, per la sua fabbricazione, si usassero fino a non molto tempo fa delle forme ("pisheddas") forate, di legno di castagno, di quercia, o di pero selvatico, sul cui fondo era scolpito un fiore - forse il giglio o l'asfodelo - che lasciava sul formaggio un vero e proprio marchio che conteneva spesso anche le iniziali del nome del produttore.

Tradizionalmente era prodotto dai pastori nei loro caratteristici rifugi di montagna che presentano un focolare al centro. La presenza di questo focolare conferiva un caratteristico sentore di affumicato al formaggio quando le forme trascorrevano il primo periodo di stagionatura appoggiate sopra un letto di canne, nelle vicinanze del fuoco.

Descrizione		Fiore sardo
Classificazione	Categoria	DOP
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte
	Lattifera	Ovino
	Trattamento latte	Intero, Crudo
	Temperatura Cagliata	Crudo
	Umidità pasta	Semiduro, Duro
	Tecnologia	n.a.
	Stagionatura	Semistagionato, Stagionato.
	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	A doppio tronco di cono, molto schiacciati, uniti per la base maggiore
	Facce Dimensioni (cm)	Piane Ø 15÷22
	Scalzo Dimensioni (cm)	Caratteristico "a schiena di mulo" 15÷18
Peso	Kg	1,5 ÷ 4,0
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita / Trattata, NON EDIBILE
	Aspetto	Regolare Liscia Compatta Unta con grasso di pecora, o olio d'oliva, o morchia vegetale con nerofumo.
	Colore	Da giallo carico a marrone scuro se oliata, nerastra se morchiata.
	Spessore	2 ÷ 4 mm
	Consistenza	Inizialmente abbastanza morbida ed elastica, diventa dura e più rigida con l'avanzare della stagionatura.
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianchissima nei primi mesi di stagionatura, bianca generalmente fino ai 10 mesi di stagionatura, con tendenza al paglierino nei mesi successivi.
	Struttura	<b>Giovane:</b> Compatta, friabile e morbida. <b>Stagionato:</b> Compatta, perde in morbidezza senza diventare mai gessato, consistente,

		facilmente scagliabile.
	<b>Unghia / Sottocr.</b> <b>Colore</b> <b>Spessore</b>	Presente nelle forme con stagionatura avanzata Ocra-verdastro Alcuni millimetri
	<b>Occhiatura</b> <b>Forma</b> <b>Dimensione</b> <b>Distribuzione</b>	Raramente con occhiature Minuta Irregolare Rada
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Intensità</b>	Intenso
	<b>Persistenza</b>	Molto persistente
	<b>Riconoscimenti</b>	<b>Giovane:</b> con sentori di latte e vegetali; <b>Stagionato:</b> riconoscimenti vegetali di frutta secca e fragranti aromi di piante officinali su una base di lattico cotto (burro fuso), animale, affumicata.
	<b>Retrogusto</b>	
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato</b> <b>Acido, Amaro</b>	Poco armonico: poco salato, può presentare una leggera nota amara.
<b>Sensazioni Trigeminali</b>		Può essere più o meno piccante a seconda dello stadio della maturazione
<b>Struttura (in bocca)</b>		Duro, tenace. Con la stagionatura si asciuga, diventa friabile e abbastanza solubile.
<b>Caratteristiche chimiche principali</b>	<b>Grasso (% s.s.)</b>	> 40%
	<b>Acidità (pH)</b>	5,5
	<b>Umidità %</b>	30 %

<b>Utilizzo</b>		<b>Fiore sardo</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	Giovane, si può utilizzare da tavola, per spuntini veloci, fritto o arrostito; in Sardegna è spesso usato a colazione, come aperitivo, oppure a fine pasto. Ottimo con le patate arrosto, accompagnato da salumi, pomodori freschi e cipolle.
	<b>In cucina</b>	Appena fatto, prima della salatura, e dopo alcuni giorni in cui diventa leggermente acido, viene fuso per fare <i>sos culurjones</i> (ravioli), o per fare <i>sas sevadas</i> , o dolci come <i>sos rubiolos</i> (in questo caso il formaggio deve essere dolce, non acido); Stagionato, è eccezionale grattugiato su qualsiasi tipo di pasta, sulle minestre, sulle polpette di carne (sui piatti tipici sardi si spolverizza in abbondanza sul <i>pane frattau</i> , sui <i>Culurjones</i> di formaggio fresco, sul <i>pane fresa</i> cosparso di pomodoro fresco, sulle anguille in umido, sulla polenta, sui maccheroni, sulle minestre). Molto stagionato si conserva bene per molto tempo, anche senza l'uso del frigorifero, mantenendo inalterato il sapore e la consistenza della pasta anche dopo averlo porzionato.
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Predilige vini rossi adeguatamente invecchiati, meglio se della regione ( <i>Cannonau di Sardegna, Mandrolisai, Carignano del Sulcis Rosso</i> , ma anche <i>Velletri rosso, Brunello di Montalcino, Montepulciano, ...</i> ).
	<b>Miele / Confetture</b>	Spesso, in nome della "rusticità", viene abbinato a miele di castagno, ma è preferibile servirlo con miele d'erica, o millefiori (per evitare la fastidiosa sinergia fra l'amaro proprio e quello del miele di castagno).
	<b>Frutta</b>	
	<b>Verdure</b>	
	<b>Pane</b>	

Produzione		Fiore sardo			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà		100		
	Provenienza	Allevamento			
	Munte	2 munte giornaliere (da fine ottobre a maggio), o 1 munta d'estate			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	n.a.			
Coagulazione	Tipologia	Presamica			
	Temperatura	33÷35 °C, in caldaie di rame ( <i>lapiolos</i> ), a fuoco diretto.			
	Tempo	23÷27 min,			
	Tipo di caglio	Di agnello/capretto, "in pasta"			
Rottura coagulo	Dimensione	"Chicco di riso"			
Formatura		In stampi di forma caratteristica (a doppio tronco di cono)			
Trattamenti forma	Scottatura	Le forme vengono "scottate" per breve tempo in scotta/acqua calda per ottenere una crosta più resistente e liscia. Dopo alcune ore dalla lavorazione il formaggio, il viene rivoltato nella forma d'acciaio per favorire lo spurgo del siero.			
	Salatura	In salamoia per circa 36÷48 ore.			
	Affumicatura	10÷15 giorni, con arbusti e legni della macchia mediterranea ( <i>Arbutus unedo L.</i> , <i>Pistacia lentiscus L.</i> , <i>Mirtus communis L.</i> , <i>Phillyrea latifolia L.</i> , <i>Quercus var. pubescens Willd.</i> , <i>Quercus ilex L.</i> , <i>Quercus suber L.</i> , <i>Olea europea var. sylvestris Brot.</i> ) La forma acquista così un colore giallo oro.			
Stagionatura	Tempo minimo	~2 mesi "da cucina" 3÷5 mesi "da tavola" ≥ 6 mesi "da grattugia"			
	°C – UR %	In fresche cantine (10÷15 °C) con sufficiente umidità (UR 80÷85%) e buona aerazione (nella Barbagia di Ollolai a circa 700÷1000 metri di altitudine). Nei primi mesi di stagionatura si ha uno sviluppo sulla crosta di muffe di colore bianco-verde e grigio scuro, segno di corretta stagionatura e buona maturazione. Con la stagionatura la crosta assume un colore talvolta marrone, talvolta verde scuro.			
	Cura forma	Le forme in stagionatura vengono quasi sempre ricoperte di morchia vegetale e nerofumo che conferiscono il caratteristico colore nerastro della crosta.			
Marchiatura	L'etichetta prevede, in particolare, <ul style="list-style-type: none"> <li>• la scritta FIORE SARDO DOP, nella corona circolare esterna e nella parte centrale,</li> <li>• il logo della Denominazione d'Origine Protetta raffigurante una pecora stilizzata,</li> <li>• il logo Comunitario per le produzioni DOP.</li> </ul>				
Nota	<b>Fiore sardo dei pastori – Presidio Slow Food</b> Per salvaguardare la produzione pastorale, in alcuni piccoli comuni della Barbagia (Gavoi, Ollolai, Ovodda, Lodine, Fonni e Orgosolo) è nato il Presidio Slow Food. Qui esiste ancora una caseificazione artigianale portata avanti da una ventina di allevatori, in particolare di pecore di razza Sarda, che producono alcune decine di quintali di pecorino a latte crudo intero, senza l'utilizzo di innesti liofilizzati e con cappatura naturale e caglio autoprodotta. Piccoli quantitativi, se rapportati alle tonnellate di forme proposte sul mercato dai caseifici più grandi e organizzati, più attrezzati per la commercializzazione e la diffusione sui mercati nazionali. La qualità del Fiore Sardo prodotto in questa zona dai pastori è altissima eppure è a rischio di potenziale estinzione e per questo i produttori del Presidio hanno deciso di valorizzare e far conoscere fuori dall'ambito locale il loro formaggio, garantendo la sopravvivenza di una attività millenaria.				