

Generalità	Fiordilatte	
Presentazione	<p>Fiordilatte Formaggio grasso, freschissimo, a pasta cruda, filata, molle, prodotto tutto l'anno con latte intero e pastorizzato di vacca di <i>Razza Agerolese</i>. In Campania vanta antiche tradizioni e quello più famoso è di Agerola, cittadina nota già ai tempi di Galeno per la produzione di "<i>latte molto salutare</i>". Per produrre il Fiordilatte si è sempre utilizzato latte vaccino di altissima qualità, proveniente da una o più mungiture consecutive, che viene consegnato crudo al caseificio entro 24 ore dalla prima mungitura. Può presentarsi in forma sferoidale, o a treccia, o a nodino, con peso compreso fra poche decine di grammi (<i>nodino</i>) e 0,250 Kg (<i>treccia</i>). La crosta è assente e la superficie esterna è caratterizzata da una "pelle" sottilissima, costituita dalla pasta filata, di colore bianco o bianco-porcellanato, lucida e umida. La pasta non ha occhiature, è abbastanza elastica, fibrosa, umida e, al taglio, colante liquido lattiginoso, omogeneo e caratteristico. Il suo profilo olfatto-gustativo è di tipo "basso" sia come intensità che di persistenza. Il sapore è acidulo, dolce, giustamente salato; l'odore/aroma evidenziano riconoscimenti di lattico fresco (latte fresco, panna fresca, burro fresco) e lattico acido (yogurt). Si consuma fresco, subito dopo la salatura, ed è impiegato sia come prodotto "da tavola" - accompagnato da verdure crude, o come antipasto, anche solo con olio EVO, erbe aromatiche e una macinata di pepe -, sia (più frequentemente) per guarnire la pizza. I vini più indicati per l'abbinamento sono prevalentemente locali, di uvaggio bianco, giovani e freschi, poco caldi, che forniscano una piacevole sensazione acida per contrastare l'aroma delicato ma deciso di questo formaggio (es. <i>Penisola Sorrentina DOC Bianco</i> – da vitigni <i>Falanghina, Greco bianco, Fiano, Biancolella</i> -, o <i>Asprinio di Aversa</i>,...).</p>	
Riconoscimenti	PAT Regione Campania	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Campania
	Province-Zona	Province di Napoli, Avellino, Benevento, Caserta, Salerno : tutto il territorio regionale, con particolare indicazione per il comune di Agerola (NA)
	Tipologie	n.a.
Allevamento	Tipo	Stabulazione semi-libera o libera, Pascolo semi-estensivo Vacche di razze varie stanziate sul territorio e, in particolare, di <i>Razza Agerolese</i> (derivata da incroci di bovini di razza <i>Frisona, Bruna e Jersey</i> con la popolazione locale) di cui rimane una presenza piuttosto esigua
	Alimentazione	Pascolo semi-libero, o foraggi aziendali freschi/affienati prodotti nel territorio Foraggi e fieni aziendali, integrata con mangimi in grado di soddisfare le esigenze nutrizionali
Storia	<p>È un formaggio fresco a pasta filata che vanta in Campania antiche tradizioni: quello più famoso è di Agerola, cittadina nota già ai tempi di Galeno per la produzione di "<i>latte molto salutare</i>". Per produrlo si è sempre utilizzato latte vaccino di altissima qualità</p> <p>Il prodotto è ampiamente conosciuto nell'area rilevata ed è sicuramente trasformato da almeno 25 anni, come accertato attraverso le testimonianze raccolte in zona.</p> <p>È stato dichiarato prodotto PAT e iscritto nell' "<i>Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Campania</i>"</p>	

Descrizione	Fiordilatte	
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte, Sale
	Lattifera	Vacca
	Trattamento latte	Intero, Pastorizzato
	Temperatura Cagliata	Crudo
	Umidità pasta	Molle
	Tecnologia	Filato
Stagionatura	Freschissimo	

	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Sferoidale, Treccia, Nodino
	Facce	n.a.
	Diametro (cm)	n.d.
	Scalzo	n.a.
	Lunghezza (cm)	n.d.
Peso	Kg	0,020 (nodino); 0,150 (sferoidale); 0,250 (treccia)
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pelle
	Aspetto	Liscio, Lucido, Umido
	Colore	Bianco, o Bianco-porcellanato (superficie)
	Spessore	Sottilissima
	Consistenza	n.a.
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco, o Bianco-porcellanato
	Struttura	Tenera, Fibrosa, Elastica, Al taglio secerne liquido lattiginoso e omogeneo
	Unghia/ Sottocrosta	n.a.
	Occhiatura Forma, Dimensione, Distribuzione	Assente
	Erborinatura	n.a.
Odore / Aroma	Intensità, Persistenza,	Basse
	Riconoscimenti, Retrogusto	Lattico acido (yogurt), Lattico fresco (latte fresco, panna fresca, burro fresco)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Acidulo, Dolce, Giustamente salato
Sensazioni Trigeminale		n.a.
Struttura (in bocca)		Umida, Tenera, Fibrosa, Elastica, Grassa, Non Adesiva, Poco solubile
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	n.d. – Formaggio Grasso
	Umidità (%)	n.d.

Utilizzo		Fiordilatte
Utilizzo	In tavola	Si consuma fresco, subito dopo la salatura, ed è impiegato come prodotto "da tavola", accompagnato da verdure crude, o come antipasto, anche solo con olio EVO, erbe aromatiche e una macinata di pepe
	In cucina	Più frequentemente viene utilizzato per guarnire la pizza
Abbinamenti	Vino	I vini più indicati per l'abbinamento sono prevalentemente locali, di uvaggio bianco, giovani e freschi, poco caldi, che forniscano una piacevole sensazione acida per contrastare l'aroma delicato ma deciso di questo formaggio (es. <i>Penisola Sorrentina DOC Bianco</i> – da vitigni <i>Falanghina, Greco bianco, Fiano, Biancolella</i> -, o <i>Asprinio di Aversa</i> ,...)

Produzione		Fiordilatte			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: <ul style="list-style-type: none"> • Latte • Sale 	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100	-	-	-
	Provenienza	Allevamento, Stalla			
	Munte	Una o più mungiture consecutive; latte consegnato crudo al caseificio entro 24 ore dalla prima mungitura			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Pastorizzato			
	Aggiunte	Sieroinnesto acido, della lavorazione precedente			
Coagulazione	Tipologia	Presamica			
	Preparazione	Il latte intero viene pastorizzato, immesso nella caldaia, gli si aggiungono i fermenti lattici naturali, viene portato alla temperatura di coagulazione e gli viene aggiunto il caglio			
	Temperatura	33÷38 °C			
	Tempo	20÷40 minuti			
	Tipi di caglio	Vitello			
Rottura coagulo e Acidificazione	Dimensione	A coagulazione avvenuta si procede alla rottura della cagliata con lo <i>spino</i> , fino a ridurlo in granuli della grandezza di un <i>chicco di mais</i> o di <i>nocciola</i>			
Cottura	°C – Tempo - Azione	n.a.			
Lavorazione "fuori caldaia"	Estrazione, Acidificazione, Filatura, Formatura, Salatura	<p>Maturazione della cagliata sotto siero (<i>acidificazione</i>, di tipo "<i>lattico</i>") per 3÷12 ore secondo la temperatura e la quantità di innesto utilizzato. E' vietato l'utilizzo di acidi organici o di correttori di pH di natura chimica. Per capire se la pasta è giustamente acidificata e se è in grado di essere filata si possono fare prove a brevi intervalli: immergendo un pezzo di pasta nell'acqua bollente, si controlla quando si allunga senza rompersi e, quindi, è pronto per la filatura (<i>provatura</i>)</p> <p>Al raggiungimento di un pH 5,0÷5,3, la cagliata viene prima tagliata in strisce e, successivamente, sottoposta a filatura in un apposito recipiente attrezzato, con aggiunta acqua a temperatura compresa fra gli 80 ed i 90 °C (storicamente si utilizzavano un tino di legno e bastoni di legno per premere e tirare la pasta)</p> <p>La formatura consiste nel modellamento della pasta filata, subito dopo il processo di filatura, per assicurare ai singoli pezzi la forma e la dimensione previste. Per le tipologie <i>nodino</i> o <i>treccia</i> la formatura si esegue manualmente, mentre per la tipologia <i>sferoidale</i> si può fare anche meccanicamente. Il prodotto una volta formato viene posto in acqua potabile, fredda, per il rassodamento della pasta</p> <p>Le forme vengono quindi passate in un recipiente contenente acqua e sale (la <i>salamoia</i>) per un tempo variabile in funzione del formato e della concentrazione (sale NaCl, in concentrazione 10÷18%)</p> <p>Segue un breve periodo di tempo per l'asciugatura delle forme prima del loro confezionamento</p>			
Maturazione/ Stagionatura	Tempo °C - UR%	<p>Viene commercializzato immediatamente</p> <p>Il prodotto viene confezionato in involucro protettivo, o mantenuto e commercializzato a diretto contatto di un liquido di governo, costituito da semplice acqua potabile o da <i>salamoia</i> diluita, solitamente senza conservanti di alcun tipo</p>			
NOTE	<p>Mozzarella vs Fiordilatte: dov'è la differenza (... se c'è)?</p> <p>La <i>mozzarella</i> prodotta con latte vaccino veniva indifferentemente chiamata anche <i>fior di latte</i>. Nel 1996 la "<i>Mozzarella</i>" ha ottenuto la certificazione STG (Specialità Tradizionale Garantita), che stabilisce la metodologia di produzione, ma non la provenienza delle materie prime, né la qualità delle stesse. Sempre nello stesso anno, la <i>mozzarella</i> prodotta con solo latte fresco e intero di Bufala di razza Mediterranea Italiana è diventata DOP (Denominazione di Origine Protetta), con il nome di <i>Mozzarella di bufala campana</i>. Prima di quell'anno, quindi, sotto il termine "<i>mozzarella</i>" rientrava qualsiasi formaggio ottenuto con la tecnica tradizionale della filatura e fatto con latte di vacca, bufala o una miscela di entrambi.</p> <p>Proprio perché la certificazione STG non garantisce qualità e provenienza delle materie prime, si è cercato di proteggere il prodotto "<i>fior di latte</i>" con una certificazione DOP con nome "<i>Fior di latte dell'Appennino</i>"</p>				

meridionale", con produzione esclusiva in Campania, parte del Molise, della Basilicata, della Calabria, della Puglia e il basso Lazio. Purtroppo l'obiettivo, per svariati motivi, non è stato raggiunto. Quindi si è tentato di utilizzare una certificazione PAT (Prodotto Agroalimentare Tradizionale – regionale -) a cui, però, le varie regioni non hanno risposto in modo omogeneo: la denominazione "*Fior di latte dell'Appennino meridionale*" non solo non è stata certificata da alcuna Regione interessata al problema, ma addirittura quelle in predico per quella che sarebbe dovuta essere una DOP hanno iscritto nei rispettivi elenchi dei prodotti PAT nomi diversi per quello che, pur con piccolissime e quasi ininfluenti differenze, sarebbe dovuto essere lo stesso prodotto ("*Fiordilatte*" per il Lazio e la Campania, "*Mozzarella*" per la Basilicata, "*Mozzarella Silana*" per la Calabria, "*Mozzarella di vacca*" per il Molise, "*Mozzarella o Fior di latte*" per la Puglia). Insomma, un'occasione mancata per dare la dovuta importanza a un prodotto di spicco nel panorama caseario regionale e nazionale.

Per il prodotto della Campania, la "capitale" del "*Fiordilatte*" è Agerola, un piccolo paese in provincia di Napoli. Il latte deve essere freschissimo e provenire da vacche alimentate con essenze tipiche della zona di produzione. La consistenza della pasta è leggermente diversa da quella della classica mozzarella: più fibrosa, al taglio rilascia un liquido lattiginoso e la pellicola è leggermente più sottile.