

Generalità		Fiordilatte	
Presentazione	<p>Fiordilatte 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 fior di latte 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 fiordilatte distinta da quella di mozzarella 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.	

	Dimensioni (cm)	varie
	Scalzo Dimensioni (cm)	n.a. varie
Peso	Kg	0,200÷0,500 (a seconda delle "forme")
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pelle
	Aspetto	Liscia
	Colore	Bianco latte
	Spessore	n.a.
Aspetto interno (Pasta)	Consistenza	Morbida
	Colore	Bianco latte
	Struttura	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
Aspetto interno (Pasta)	Occhiatura	Diffuse
	Forma	Tondeggiante
	Dimensione	Irregolare
	Distribuzione	Regolare
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Basse
	Riconoscimenti	Lattico fresco (latte, panna)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce e delicatamente acidulo
Sensazioni Trigeminale		n.a.
Struttura (in bocca)		Tenero, Abbastanza compatto, Umido, Non Adesivo, Leggermente Fibroso, Poco solubile
Grasso (% s.s.)		n.d. – Formaggio grasso

Utilizzo		Fiordilatte
Utilizzo	In tavola	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.
	In cucina	Si presta alla creazione di moltissime ricette per primi e secondi piatti, freddi o caldi. Tipica preparazione estiva è la " caprese " 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
Abbinamenti	Vino	Si abbina a vini bianchi giovani, preferibilmente locali (es. <i>Greco di Tufo, Fiano, Falanghina, Coda di Volpe, ...</i>)

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

	Provenienza	Aziende agricole locali
	Munte	Una o più mungiture
	Trattamenti Fisici	Intero
	Trattamenti Termici	Crudo o Pastorizzato a 72 °C per qualche secondo, prima della lavorazione
	Aggiunte	Siero innesto naturale della lavorazione precedente (nel caso di latte crudo) Fermenti lattici mesofili e termofili (nel caso di latte pastorizzato)
	Preparazione	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
Coagulazione	Temperatura	35÷36 °C
	Tempo	20÷40 minuti
	Tipo di caglio	Vitello, liquido
Rottura coagulo	Dimensione	La cagliata viene sottoposta alla rottura che si protrae fino ad ottenere granuli della grandezza di una nocciola, o mais
Trattamenti della cagliata e delle forme	Maturazione	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.
	Filatura	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
	Formatura	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
	Salatura	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")
Stagionatura	Tempo minimo	Non è prevista stagionatura. Le confezioni vengono mantenute in frigorifero a +4 °C
Commercializzazione		Il prodotto, mantenuto in celle a 2÷4 °C, può essere venduto sfuso, o imballato in varie forme: <ul style="list-style-type: none"> • Imballaggio primario: sacchetto singolo sigillato di carta pergamena politenata prestampata, di peso netto 200÷500 g • Imballaggio secondario: 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