

## Fiorone della Valsassina



Originario della Valsassina in provincia di Lecco, il **Fiorone** è un formaggio fresco prodotto con latte vaccino intero. Morbido e cremoso come la ricotta, si chiama così perché quando la cagliata viene divisa la massa caseosa si apre a forma di *fiore*.

### Caratteristiche

Di forma cilindrica il Fiorone della Valsassina ha un diametro di 5 e uno scalzo di 7 centimetri, con peso più o meno pari ai 200 grammi. Si tratta di un formaggio di piccole dimensioni prodotto in due versioni: una fresca e l'altra stagionata. Nel primo caso la pasta ha un aspetto disomogeneo e un colore bianco, quasi latteo d'inverno, mentre è più tendente al giallognolo in primavera o in estate. Le forme stagionate, invece, presentano un colore giallo più intenso. Infine, è possibile trovarne anche una variante speziata.

### Modalità produttive

Per la produzione del Fiorone si scalda il latte vaccino intero alla temperatura di 30-33°C, aggiungendo il siero o il caglio. Dopo aver fatto riposare la cagliata per 24 ore alla temperatura di 20°C, si estrae la massa caseosa con la spannarola e la si dispone in un sacco e dentro gli stampi. Si lascia sgocciolare per 12-24 ore in modo che perda l'eccesso d'acqua e, quindi, si procede alla salatura. Nel caso del formaggio fresco, il Fiorone è pronto già dopo solo 5 o 6 giorni. Per le forme da stagionare, invece, i teli sono sostituiti e si prolunga la stagionatura per un mese, effettuando un lavaggio con acqua e sale.

### Curiosità

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 Gioconda.

La zona, fu poi resa nota anche dal Manzoni che vi ha ambientato i "Promessi Sposi".

### Caratteristiche organolettiche

Di gusto acidulo per il tipo fresco, il sapore del Fiorone della Valsassina diviene più marcato nelle forme stagionate, piccante e quasi amarognolo.

### Come si consuma

Ottimo come formaggio fresco da tavola, il Fiorone della Valsassina è anche utilizzato in cucina per la preparazione di salse al pesto.

### Area di produzione

Il Fiorone 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.

L'ambiente della valle è arricchito da splendidi colori, con un panorama sempre diverso sui monti e sul lago, per il paesaggio quasi irreale 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.