

# FIOR DELLE DOLOMITI

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Fior delle Dolomiti, tipo italo, formaggio molle da tavola, caciotta.



## La storia

Le origini del “fior delle Dolomiti” risalgono alla vecchia latteria didattica di Mas di Sedico, fondata nel 1928 con l’intento di istruire i giovani appassionati ed intenzionati ad intraprendere la professione di casaro nelle numerosissime latterie del bellunese. Fu uno dei formaggi più prodotti dalla latteria di Mas e più apprezzati dai consumatori, in particolare dagli anni ‘50 quando il cambiamento delle abitudini alimentari aumentò la richiesta di

formaggi più gustosi ed appetitosi. I casari diplomati si sparpagliarono nelle latterie della provincia dove continuarono a produrre il “fior delle Dolomiti” che si diffuse così in tutto il bellunese e dove tuttora si può ritrovare tra i prodotti più richiesti dai clienti delle locali latterie.

## Descrizione del prodotto

È un formaggio ottenuto a partire da latte intero, grasso, a pasta cruda e maturazione rapida (entro un mese). Si presenta in forme cilindriche di diametro 15-25 cm, altezza 5 cm circa e peso 1-2,5 kg. La pasta è di colore bianco, di consistenza molle, elastica e butirrosa, di sapore delicato e dolce, gusto di latte. La crosta è sottile e di colore giallo paglierino.

## Processo di produzione

Per produrre il formaggio “fior delle Dolomiti”, il latte intero pastorizzato viene portato a 38-41 °C e vi si aggiunge latte-innesto naturale in quantità di 3-4 litri per quintale di latte, o fermenti liofilizzati e lasciato agire per circa 20 minuti. Segue l’aggiunta di caglio liquido (50 cc per quintale di latte); la coagulazione avviene in 15-20 minuti. Dopo di che si procede alla rottura della cagliata svolta in due tempi con lo spino, al fine di ottenere grani delle dimensioni di una nocciola (circa 1 cm di diametro). Si lascia depositare la cagliata sul fondo della cisterna. Dopo aver estratto parte del siero, si estrae la cagliata, con teli di lino, disponendola negli stampi (fascere di metallo o plastica). Le forme subiscono una stufatura per un paio d’ore in ambienti a 35 °C di temperatura e successivamente vengono salate a secco. Segue la maturazione per un periodo di 15-20 giorni su ripiani di legno in una cantina fresca e umida dove le forme vengono regolarmente girate, oppure, in ambienti controllati seguendo la stessa procedura.

## Usi

Per la sua consistenza molle, elastica e butirrosa si accompagna ad insalate fresche e pomodori; ottimo sulla pizza e, tal quale, nel fine pasto.

## Reperibilità

Il prodotto può essere acquistato direttamente nelle latterie della provincia di Belluno.

## Territorio interessato alla produzione

Val Belluna in provincia di Belluno.

