



REGIONE LAZIO
ARSIAL

- Home
- Prodotti
- Ricerche
- Modulistica
- Normativa
- Storico
- Tracciabilità
- Links
- Mappe
- Scrivici

Ricetta
del Mese



Regione
Lazio



home > lista dei prodotti > scheda: **Fiordilatte**



Categoria del prodotto:	Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)
Nome ufficiale in elenco G.U.:	Fiordilatte
Nomi locali e suoi sinonimi:	Mozzarella
Aree di rinvenimento del Prodotto:	Rieti (RI), Intera provincia di Latina
Aree di rinvenimento produttori censiti:	Rieti (RI), Anguillara Sabazia (RM), Pontinia (LT)

Operatori
di Filiera

Scheda
Analitica

Ricette

Dati del prodotto

Tipologia produzione:	<input type="checkbox"/> A rischio <input type="checkbox"/> Recuperata <input checked="" type="checkbox"/> Attiva
Periodo di produzione:	Tutto l'anno
Mercato di riferimento:	Prevalentemente provinciale e qualche gruppo di acquisto in provincia di Roma.
Descrizione del prodotto:	Si tratta di un formaggio fresco a pasta filata molle ed a fermentazione lattica, che può pesare fino a 500 g. Prodotto con latte vaccino, va consumata fresco. Presenta la caratteristica forma tondeggianti o oblunga con testina, oppure a nodino, o a treccia ed è sprovvisto di crosta. Ottimo anche per essere usato nella preparazione di lasagne o pizze. Va conservato in frigorifero e mantenuto nell'acqua "di governo" in cui viene messo a raffreddare dopo che gli si è data la forma.
Elementi di tradizionalità del processo produttivo:	Impiego di latte crudo vaccino di provenienza locale. La tecnologia di trasformazione è rimasta invariata nel tempo.
Materiali utilizzati nella tradizione locale:	Polivalente di fermentazione e coagulazione, macchine filatrici, vasche per il raffreddamento e confezionamento.
Locali utilizzati nella tradizione locale:	Piccoli laboratori artigianali e laboratori industriali.
Storia tradizionale del Prodotto:	La produzione di formaggi a pasta filata è documentata dai testi di autori latini quali Plinio e Columella (De re rustica" Libro VII 8). All'inizio del secolo veniva prodotto dalla trasformazione del latte di vacche maremmane, per differenziarsi solo a fine secolo tra quella proveniente da latte bufalino e da latte vaccino. Nella "Monografia del Fior di Latte" del Marracino (1958) viene introdotta una letta distinzione tra la "Mozzarella" di latte di bufala e il "Fior di Latte" prodotta con latte vaccino. Inoltre, da come si evince dalla ricca documentazione amministrativa e non (registri di carico/scarico, materiale fotografico, etichette storiche etc) conservata presso la Centrale del latte di Rieti, anche in provincia di Rieti la produzione del fiordilatte vanta un'antica tradizione. A partire dal maggio del 1955 l'azienda si è attivata a trasformazione il latte vaccino locale in buone caciotte e fior di latte.
Ottenuto anche con metodo Biologico:	NO



Scheda Analitica del prodotto

Per visualizzare un titolo di un documento in "Normativa" o in "Bibliografia", passare, senza cliccare, il mouse su un numero: verrà visualizzato il titolo del documento corrispondente.

FASE:	MODALITA':	DESCRIZIONE								
Acquisizione latte	Latte vaccino crudo raccolto presso le aziende locali.	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
			Latte di provenienza locale	Rieti	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Trattamento termico	Pestorizzazione a 72°C per qualche secondo prima della lavorazione	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
				Rieti	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Inoculo fermenti	Inoculo di innesto fermento (latte acidificato e fermenti) dopo la pastorizzazione. Innesto diretto a 35 - 38°C	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
			Impiego di latte acidificato	Rieti	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Coagulazione	Maturazione e coagulazione con caglio liquido a 35 - 36°C con presa dopo 15 - 30 minuti	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
				Rieti	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			NO	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Rottura	La cagliata viene sottoposta 2 fasi di rottura. 1° rottura con coagulo a quadri grossi, seguita da una sosta sotto siero, e 2° rottura con dimensioni del coagulo a chicco di mais. Segue una sosta sotto siero di 4 ore circa per la maturazione.	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
				Rieti	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			NO	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Filatura	Filatura della pasta in acqua calda a 82°C	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
				Rieti	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Salatura	Salatura in salamoia con acqua a 82°C	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
				Rieti	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

Formatura e raffreddamento

Formatura in stampi di forma tondeggianti più o meno grandi e successivo raffreddamento in acqua corrente

Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
		Rieti	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

Confezionamento

Confezionamento in buste contenenti liquido di governo.

Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
		Rieti	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)