

Fiordilatte dell'Agro Pontino PAT Lazio (scheda Regione)

Settembre 27, 2022 [LazioPAT](#) [FormaggiPAT](#) [Formaggi LazioPAT](#) [LazioProdotto agroalimentare tradizionale](#)



Prodotto Agroalimentare Tradizionale del LAZIO

Formaggio fresco a pasta filata, ottenuto dal latte fresco vaccino intero, che presenta la caratteristica forma tondeggiante con testina, chiamata anche forma a fiaschetta per la presenza di una strozzatura apicale. Si tratta di un formaggio privo di crosta, ma con presenza di pelle di consistenza tenera e con superficie omogenea, liscia e lucente di colore bianco latte perlaceo, traslucido. Il sapore è caratteristico, fresco di latte delicatamente acidulo, burroso dolce; l'odore è di latte, burro, panna, leggero animale, fieno, erbaceo, fresco acidulo, fermenti lattici. La pasta ha una struttura fibrosa, sfogliata, omogenea, compatta, morbida, elastica, di colore bianco latte, che rilascia al taglio o per leggera compressione, un liquido lattiginoso. Possono essere presenti piccole occhiature ripiene di latticello, non dovute a fermentazioni gassose. Il peso va da 150 a 350 g.



METODO DI PRODUZIONE

Il latte proviene da una o due mungiture consecutive da vacche allevate nel comprensorio dell'Agro Pontino, presenta un contenuto in proteine > 3 % e grasso (calcolato sul tal quale) > 3,6 %. Il latte, riscaldato fino a raggiungere una temperatura compresa 33 - 38°C, viene addizionato di siero innesto naturale di latte vaccino derivante dalla precedente lavorazione, o culture starter prodotte localmente. Successivamente si procede all'aggiunta del caglio in quantità tale da determinare la ferratura entro i successivi 20 minuti dall'inserimento. A fine coagulazione viene effettuata la rottura della cagliata, al cui esito i granuli del coagulo hanno la dimensione di una nocciola. La cagliata viene lasciata "maturare" immersa nel siero per un tempo che va da un minimo di 3 ad un massimo di 5 ore dall'aggiunta del caglio. Il grado di maturazione della cagliata viene determinato attraverso l'esecuzione di prove di filatura (viene saggiata la plasticità della cagliata sminuzzata e aggiunta di acqua calda). La cagliata viene trasferita manualmente sul tavolo di lavorazione dove, tagliata in strisce, viene ulteriormente spurgata del siero. La filatura viene eseguita meccanicamente o manualmente, aggiungendo acqua calda (alla temperatura di 80°C +/- 10°C) alla cagliata sminuzzata. In questa fase viene addizionato sale o una soluzione salina in percentuale non

superiore al 3%. La filatura risulta completata quando la pasta acquisisce la giusta consistenza, ovvero si diventa omogenea, filante e “setosa” (liscia e con assenza di grumi di pasta). La pasta filata viene successivamente formata. Questa operazione può essere effettuata meccanicamente o manualmente; in quest’ultimo caso, “mozzando” con le mani il prodotto e modellandolo fino a conferire la testa. Il Fiordilatte viene immerso in acqua fredda fino al raffreddamento.

CENNI STORICI

Come per tutti gli altri caci anche per il fiordilatte è nell’antichità che bisogna ricercarne l’origine, come riportato nei testi di autori latini quali Plinio e Columella, che nel suo *De Rustica* parla di un *“formaggio premuto a mano... che ...è rappreso dentro il mastello mentre è intiepidito si taglia e, sopra gettavi acqua bollente o figùrasi con le mani o si sprema in forma di bosso”*. Fondendo la cagliata in acqua bollente si riusciva a trasformare il latte in un prodotto dalla più facile conservazione e, per mantenere il più possibile la freschezza e la fragranza del prodotto, si usava avvolgere questi formaggi freschi in foglie di giunco o di mortella e disporle in cassette di vimini o di castagno.

Intorno agli anni ‘50 si avverte la necessità di differenziare in modo più chiaro la mozzarella prodotta principalmente in Campania, con il latte di bufala, dal prodotto *“Fiordilatte”* ottenuto interamente da latte di vacca. Questa differenziazione è evidente nel sesto numero della rivista *«Il Latte»*, anno XXV, giugno 1951, dove è presente un elenco dei formaggi tipici italiani in cui viene distinta la mozzarella (fatta con latte intero di bufala) dal fiordilatte ottenuto da latte di vacca intero. Volendo concentrare l’attenzione sull’Agro Pontino, è stata svolta un’analisi dei Mercuriali delle Camere di Commercio Industria e Agricoltura di Frosinone, Roma e Latina, questi ultimi di maggiore rilevanza. In particolare dai Mercuriali di Latina emerge che il termine *“fiordilatte”* compare per la prima volta nel mese di aprile del 1955 all’interno dell’elenco di *“latte e derivati”*, in sostituzione della parola *“mozzarella”*.

Territorio di Produzione

Aprilia, Cisterna, Latina, Sezze, Sermoneta, Priverno, Sabaudia, Pontinia, Sonnino, Terracina, San Felice Circeo e Fondi (LT)