

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.

