

Generalità		Fiordilatte dell'Agro Pontino	
Presentazione	<p>Fiordilatte dell'Agro Pontino Formaggio fresco a pasta filata molle, a fermentazione presamica, 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, di peso da 150 a 350 g. È 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. 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 sapore è caratteristico, fresco, delicatamente acidulo; l'odore/aroma ha intensità e persistenza basse, con riconoscimenti di latte fresco acidulo, fermenti lattici, burro fresco, panna, leggero animale, fieno. Si consuma freschissimo al naturale, da solo, o accompagnato da prosciutto crudo e olio, da insalate e da molte altre vivande; viene anche usato nella preparazione di lasagne o pizze. Si abbina a vini bianchi giovani, preferibilmente <i>Greco di Tufo, Fiano, Falanghina, Coda di Volpe</i>. Va conservato in frigorifero e mantenuto nel liquido "di governo" in cui viene messo a raffreddare dopo che gli si è data la forma. È facilmente digeribile.</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Lazio (2019)	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Lazio	
	Province-Zona	Provincia di Latina Territorio dei comuni di: Aprilia, Cisterna, Fondi, Latina, Pontinia, Priverno, Sabaudia, San Felice Circeo, Sezze, Sermoneta, Sonnino, Terracina	
	Tipologie	Spesso viene utilizzato (impropriamente) come sinonimo di " Mozzarella " che commercialmente è unicamente prodotta con latte di bufala	
Allevamento	Tipo	Stalla, Allevamento Vacche di razze varie allevate nel comprensorio dell'Agro Pontino (anticamente venivano usate le <i>Maremmane</i> , sostituite prevalentemente, a partire dagli anni '60-70, dalle <i>Frisone italiane</i>)	
	Alimentazione	Pascolo, erba fresca o affienata prodotta nel territorio	
Storia	<p>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 "<i>De re rustica</i>" Libro VII 8, parla di un "<i>formaggio premuto a mano... che ... è rappreso dentro il mastello mentre è intiepidito si taglia e, sopra gettavisi acqua bollente o figurasi con le mani o si sprema in forma di bosso</i>". 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.</p> <p>All'inizio del XX sec la mozzarella veniva prodotta dalla trasformazione del latte di vacche maremmane, per poi differenziarsi, solo a fine secolo, tra quella proveniente da latte bufalino e quella da latte vaccino.</p> <p>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 nella rivista <i>«Il Latte»</i> 6° num, 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".</p> <p>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 ha iniziato la trasformazione del latte vaccino locale in buone caciotte e Fiordilatte.</p> <p>Nella "<i>Monografia del Fior di Latte</i>" del Marracino (1958) viene introdotta una netta distinzione tra la "<i>Mozzarella</i>" (di latte di bufala) e il "<i>Fior di Latte</i>" (prodotta con latte vaccino).</p>		

Descrizione		Fiordilatte dell'Agro Pontino	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Intero, crudo o pastorizzato	

	Temperatura Cagliata	Crudo
	Umidità pasta	Molle
	Tecnologia	Filato
	Stagionatura	Freschissimo
	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Tondeggiante, Oblungo con testina
	Facce Dimensioni (cm)	n.a. varie
	Scalzo Dimensioni (cm)	n.a. varie
Peso	Kg	0,150÷0,350
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pelle
	Aspetto	Liscia
	Colore	Bianco perlaceo
	Spessore	n.a.
	Consistenza	Morbida
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco latte
	Struttura	Morbida, Elastica, Leggermente fibrosa, Fondente al calore. Al taglio o per leggera compressione rilascia un liquido lattiginoso Dopo alcuni giorni dalla produzione il prodotto inizia a cambiare struttura, la parte esterna comincia a sfaldarsi, perde la sua caratteristica "a sfoglie" e comincia ad avere una consistenza più "burrosa" (<i>mantecata</i>)
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Rara "Distacco" Irregolare Sporadica
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Bassa
	Riconoscimenti	Latte fresco acidulo, fermenti lattici, burro fresco, panna, leggero animale, fieno
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Tendenzialmente dolce, Leggermente acidulo, Giustamente salato
Sensazioni Trigeminali		n.a.
Struttura (in bocca)		Tenero, Abbastanza compatto, Non Adesivo, Leggermente Fibroso, Poco solubile
Grasso (% s.s.)		n.d. – Formaggio grasso

Utilizzo		Fiordilatte dell'Agro Pontino
Utilizzo	In tavola	Si consuma freschissimo al naturale, da solo, abbinato a verdure o a molte altre vivande. Ottimo accompagnato da prosciutto crudo e olio o in insalate. È facilmente digeribile.
	In cucina	Si presta alla creazione di moltissime ricette per primi e secondi piatti, freddi o caldi. Tipica preparazione estiva è la " caprese " che vede il fior di latte e i pomodori conditi con origano, basilico e un filo di buon olio extravergine d'oliva. Meno umida e più filante della mozzarella di bufala, è condimento fondamentale e tradizionale di pizze, calzoni e panzerotti. Tra le preparazioni più gustose non si può non citare la "mozzarella in carrozza",

		un gustoso antipasto, tipico della tradizione campana, in cui la mozzarella viene frita all'interno di due fette di pane in cassetta precedentemente passate nell'uovo e nel pane grattato
Abbinamenti	Vino	Si abbina a vini bianchi giovani, preferibilmente <i>Greco di Tufo, Fiano, Falanghina, Coda di Volpe</i>

Produzione		Fiordilatte dell'Agro Pontino			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Aziende agricole locali			
	Munte	Una, o due consecutive			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	n.d.			
	Aggiunte	Siero innesto vaccino naturale (della lavorazione precedente), o colture starter prodotte localmente			
	Preparazione	Il latte e il siero innesto/colture vengono riscaldati insieme fino a 33÷38 °C, temperatura ideale per lo sviluppo dei fermenti Il liquido viene lasciato riposare fino a raggiungere la temperatura di coagulazione a cui aggiungere il caglio			
Coagulazione	Temperatura	33÷38 °C			
	Tempo	20 minuti			
	Tipo di caglio	Vitello liquido			
Rottura coagulo	Dimensione	Dimensioni di <i>nocciola</i>			
Trattamenti della cagliata e delle forme	Maturazione	La cagliata viene lasciata maturare sotto siero per 3-5 ore fino a quando, grazie all'azione dei fermenti, si raggiunge il pH ottimale per la filatura. Il giusto grado di maturazione si determina con il <i>saggio di filatura</i> realizzato mediante prelievi, a brevi intervalli, di piccole parti della pasta stessa che vengono immerse in acqua quasi bollente per provare se si allunga in fibre elastiche, lucide, continue e resistenti: cioè se " <i>fila</i> "			
	Filatura	La cagliata viene trasferita manualmente sul tavolo di lavorazione dove, tagliata in strisce, viene ulteriormente spurgata del siero La filatura si effettua in acqua calda a 80 ±10 °C, lavorando la cagliata fino a quando non si ottiene una pasta con la giusta consistenza, ovvero si diventa omogenea, filante e "setosa" (liscia e con assenza di grumi di pasta).			
	Salatura	Durante la fase di filatura, nell'acqua bollente viene addizionato sale, o una soluzione salina, in percentuale non superiore al 3%			
	Formatura	La formatura è manuale e volta a conferire alla pasta una delle forme tradizionali: tondeggianti, o oblunga con testina. Questa operazione può essere effettuata meccanicamente, o manualmente; in quest'ultimo caso, " <i>mozzando</i> " con le mani il prodotto e modellandolo fino a formare la testa Le forme vengono subito immerse in acqua fredda fino al raffreddamento			
	Confezionamento	Imballaggio primario (o preimballaggio): involucri a sacchetto sigillato, tipo pillow-pack (peso netto 150÷350 g), di carta pergamenata politenata prestampata Imballaggio secondario: in vaschetta singola o multipla di polipropilene alimentare, contenente più pezzi, ricolma del liquido di governo (acqua refrigerata a +5 °C±1), termosaldata con top film plastico prestampato e contenuta in cornice di polistirolo espanso Le confezioni vengono mantenute in frigorifero a 4 °C			
Stagionatura	Tempo minimo	Non è prevista			