

# “ Fiurit o Fiurì ”



<b>Territorio di produzione</b>	Lombardia, zone alpine delle province di Brescia e Bergamo.
<b>Provenienza</b>	Pascoli di proprietà di Regione Lombardia. Area Vasta Val Grigna, Val Gabbia e Rosello, F.R. Val Grigna (BS).
<b>Tipologia</b>	Crema molto morbida ad alto contenuto di acqua, composta da ricotta allo stato liquido. Si ottiene riscaldando il siero fino a quando la prima “ricotta” sale in superficie; questi primi fiocchi costituiscono il “Fiurit”. Il prodotto, raccolto tramite la “spanarola” o con un mestolo forato è posto in un recipiente, è sbattuto con una frusta (solitamente costituita da rami d’abete rosso decorticati) fino alla temperatura ambiente poi riposto nel casello (piccola struttura in pietra) di raffreddamento.
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	Crema liquida dal colore bianco vivo, fluida e densa, a bassa intensità aromatica dal sapore gradevole e dolciastro.
<b>Note</b>	Il “Fiurit” è un Prodotto Agroalimentare Tradizionale (PAT) di Regione Lombardia. Significa fiore di ricotta ed è parte della cultura contadina dove nulla andava sprecato. Durante la lavorazione se non si raccoglie subito la crema togliendola dalla caldaia questa si addensa trasformandosi in ricotta. In cucina e in gastronomia può essere abbinato sia al dolce, (ottimo con le confetture) sia al salato, (polenta, salame e bolliti).

## Vini Consigliati

- Vini bianchi leggeri di buona acidità moderatamente alcolici.