



## PECORINO FIORE SARDO DOP

Il **Fiore Sardo D.O.P** è disponibile in pezzature di circa 3,5 chilogrammi, con variazioni in più o in meno in rapporto alle condizioni tecniche di produzione.

La crosta ha un colore dal giallo carico al marrone scuro; la pasta è bianca o giallo paglierino, mentre il sapore deciso diviene più piccante con la maturazione.

Il **Fiore Sardo D.O.P.** è un eccellente formaggio da tavola, se consumato giovane, ed ottimo prodotto da grattugia se stagionato.

È un formaggio dal sapore caratteristico e deciso, che diventa piccante con la stagionatura che va da 4 a 12 mesi.

La stagionatura avviene in due fasi: durante i primi quattro mesi le forme vengono conservate in locali seminterrati e freschi (tra 12 a 16°C) dove sono periodicamente rivoltate ed unte con olio di oliva. La seconda fase della stagionatura avviene presso la sede di Bari dell'azienda **Angiuli** in cui le forme vengono preparate per la spedizione.

COMPOSIZIONE	
UMIDITÀ	29,7%
PROTEINE	30%
GRASSO	30-34%
CALORIE	428 kcal/ 100 g = 1790 kj

Il **Fiore Sardo** è un formaggio italiano dalle antichissime origini a Denominazione di Origine Protetta e prodotto in Sardegna.

È un formaggio a base di latte di pecora crudo, prodotto da Dicembre a Maggio di ogni anno. Il latte viene addizionato con caglio di agnello o capretto; la pasta così ottenuta è sottoposta a rottura spinta.

Le forme, modellate con particolari stampi e maestria dagli operatori, hanno il caratteristico aspetto dello scalzo «*a schiena di mulo*», vengono marchiate all'origine e, dopo breve sosta in salamoia, sottoposte a leggera affumicatura ed infine stagionate in fresche cantine della Sardegna centrale.

Conserva le antiche e particolari tecniche di lavorazione artigianale. Il nome è dovuto all'impiego, fino a poco tempo fa, di stampi in legno di castagno sul cui fondo era scolpito un fiore, accompagnato spesso dalle iniziali del produttore, che marchiava la facce delle forme.

Citato nella Convenzione di Stresa del 1951 su *l'uso dei nominativi di origine e delle denominazioni dei formaggi*, è stato riconosciuto a Denominazione Tipica nel 1955 e d'Origine dal 1974, ottenendo così la Denominazione d'Origine Protetta nel 1996.

Prodotto nel rispetto delle regole comunitarie e nel rispetto delle condizioni igieniche sanitarie grazie anche all'uso di mungitrici meccaniche, refrigeratori e locali adeguati. Grazie alla qualità dei pascoli e all'attenzione per la salute del bestiame il **Fiore Sardo D.O.P.**, essendo un formaggio ovino prodotto con latte crudo, conserva una fantasia di profumi, di aromi, non riscontrabili negli altri formaggi prodotti con latte pastorizzato. Il latte viene lavorato mediamente ad un pH di 6,6 e con un contenuto medio di grasso tra 6,2 e 7,5 di proteine tra 5,5 e 6,3.

La composizione acidica dei lipidi del latte sta assumendo un importante e crescente interesse dei consumatori, in relazione alle proprietà nutrizionali e terapeutiche che si attribuiscono ad alcuni acidi grassi a lunga catena. Un ruolo preminente spetta in quest'ambito all'acido linoleico coniugato (CLA=*Conjugated Linoleic Acid*) che è presente nelle carni, nel latte e nei suoi derivati.

I prodotti dei ruminanti sono quelli più ricchi in CLA e rappresentano la fonte naturale principale nella alimentazione umana. Il Fiore Sardo ha un contenuto di Omega 3 di gran lunga superiore agli altri formaggi. La National Academy of Science in una pubblicazione ha definito il CLA come l'unico grasso che mostra in maniera inequivocabile di inibire lo sviluppo dei tumori in animali da laboratorio.

Molto indicato per la dieta degli sportivi, lo si utilizza a tavola per spuntini veloci o grattugiato su qualsiasi tipo di pasta o minestre. Infine, è particolarmente indicato per la preparazione del *pesto alla genovese*.

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI   Valori per 100 grammi di Fiore Sardo	
UMIDITÀ	g 29,7
PROTEINE	g 30
CARBOIDRATI TOTALI	< g 1
GRASSI TOTALI	g 35
SODIO	mg 4,88
CALCIO	mg 0,89
FOSFORO	mg 0,62