

Generalità		Burrini e Burrata di bufala	
Presentazione	<p>Burrini e Burrata di bufala</p> <p>Formaggi grassi, freschissimi o freschi (conservati da alcuni giorni fino a circa un mese), a pasta cruda, filata, molle, prodotti tutto l'anno, da latte intero termizzato o pastorizzato di bufala, allevata prevalentemente al pascolo nelle stesse aree dove viene prodotta la <i>Mozzarella di bufala campana DOP</i> (province di Napoli, Caserta, Salerno). Sono formaggi molto grassi che nei tempi passati sono nati dall'esigenza di conservare il burro il più a lungo possibile, mantenendone il gusto inalterato fino al momento del consumo. Il burro si ottiene con la zangolatura della panna ricavata con la centrifugazione del siero residuo della lavorazione della pasta filata, a cui viene data una forma sferica. Durante la lavorazione della pasta filata vengono creati dei sacchetti ovoidali di pasta al cui interno viene inserita una pallina di burro. Il prodotto viene chiamato "burrino" quando ha forma allungata, con testina, oppure "burrata", quando viene confezionato in una forma più sferoidale ed è privo di testina (le caratteristiche e il peso di ognuna - 0,3÷0,5 Kg - variano a seconda del produttore e risultano ininfluenti sulle caratteristiche finali del prodotto). L'involucro esterno del prodotto ha le caratteristiche tipiche delle paste filate fresche: pelle elastica di colore bianco o paglierino; pasta bianca, morbida, elastica e leggermente fibrosa; sapore dolce e leggermente salato; aroma di tipo lattico fresco o cotto (secondo maturazione), leggermente "muschiato" dovuto all'utilizzo del latte di bufala. L'interno - il cuore di burro -, è di colore avorio o paglierino chiaro, dolce, con struttura cremosa e ovviamente grassa; odore/aroma di burro fresco. Con la diffusione dei frigoriferi, il prodotto oggi viene consumato esclusivamente come formaggio fresco "da tavola", tagliato a fette rotonde per evidenziare le sue doppie caratteristiche, consumato "in purezza" oppure spalmando la parte burrosa su crostini di pane caldo. Si abbina a vini rossi giovani, frizzanti, abbastanza morbidi e moderatamente caldi.</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Campania	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Campania	
	Province-Zona	Province di Napoli, Caserta, Salerno : nelle stesse aree dove viene prodotta la <i>Mozzarella di bufala campana DOP</i> <ul style="list-style-type: none"> - Provincia di Caserta: l'intero territorio - Provincia di Napoli: comuni di Acerra, Arzano, Cardito, Frattamaggiore, Frattaminore, Giugliano in Campania, Mugnano Pozzuoli, Qualiano - Provincia di Salerno: l'intero territorio 	
	Tipologie	" Burrino " e " Burrata "	
Allevamento	Tipo	Allevamento di tipo " <i>confinato</i> " (consiste nel tenere gli animali racchiusi in spazi limitati, è tipico degli allevamenti intensivi e, per una parte del ciclo, dei semi-estensivi) Bufale di razza " <i>Bufala Mediterranea italiana</i> "	
	Alimentazione	Foraggi aziendali prodotti in un territorio il cui suolo è di natura alluvionale ed è frammisto a detriti vulcanici	
Storia	<p>Nei tempi passati, quando ancora non si disponeva dei frigoriferi, c'era l'esigenza di conservare il burro – un alimento essenziale della dieta locale - il più a lungo possibile, mantenendone il gusto inalterato fino al momento del consumo. Così, specialmente nelle aree in cui si produceva "pasta filata", si diffuse la pratica di rivestire e proteggere il burro proprio con involucri di questa pasta che garantiva caratteristiche idonee allo scopo</p> <p>Rappresentano una delle espressioni storiche dei prodotti caseari della Campania e delle regioni meridionali italiane, frutto della grande esperienza dei casari e delle tradizioni popolari</p> <p>Il prodotto è ampiamente conosciuto nell'area rilevata ed è sicuramente trasformato da almeno 25 anni, come accertato attraverso le testimonianze raccolte in zona</p> <p>È stato dichiarato prodotto PAT e iscritto nell' "<i>Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Campania</i>"</p>		

Descrizione		Burrini e Burrata di bufala	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale, Burro	
	Lattifera	Bufala	
	Trattamento latte	Intero, Termizzato o Pastorizzato	
	Temperatura	Crudo	

	Cagliata		
	Umidità pasta	Molle	
	Tecnologia	Filato	
	Stagionatura	Fresco	
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Ovoidale "burrino", quando è allungato ed ha la testina "burrata", quando viene confezionato in una forma più sferoidale ed è privo di testina	
	Facce Diametro (cm)	n.a. n.d.	
	Scalzo Lunghezza (cm)	n.a. n.d.	
Peso	Kg	0,3 ÷ 0,5 (a seconda del tipo e del produttore)	
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pelle	
	Aspetto	Liscio, Lucido o Opaco (secondo tempo di conservazione)	
	Colore	Bianco ÷ Giallo paglierino (secondo tempo di conservazione)	
	Spessore	Più o meno Sottile (secondo tempo di conservazione)	
	Consistenza	Morbida, Elastica	
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Involucro di pasta filata	Pallina di burro
		Bianco	Avorio o Paglierino chiaro
	Struttura	Tenera, Elastica, Leggermente fibrosa	Cremosa e spalmabile, Grassa
	Unghia/ Sottocrosta	n.a.	
	Occhiatura Forma, Dimensione, Distribuzione	Assente	
	Erborinatura	n.a.	
Odore / Aroma	Intensità, Persistenza,	Basse	
	Riconoscimenti, Retrogusto	Lattico fresco o cotto (secondo tempo di conservazione), leggero "muschiato" per l'utilizzo del latte di bufala	Lattico fresco (burro)
Sapore	Dolce, Salato	Dolce e Leggermente salato	Dolce
	Acido, Amaro		
Sensazioni Trigeminale		n.a.	
Struttura (in bocca)		Elastica, Grassa, Più o meno Dura (secondo tempo di conservazione)	Cremosa, Fondente
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	n.d. – Formaggio Grasso	
	Umidità (%)	n.d.	

Utilizzo		Burrini e Burrata di bufala
Utilizzo	In tavola	Esclusivamente come formaggio fresco "da tavola", tagliato a fette rotonde per evidenziare le sue doppie caratteristiche, consumato tal quale, oppure spalmando la parte burrosa su crostini di pane caldo
	In cucina	n.d.
Abbinamenti	Vino	Si abbina a vini rossi giovani, frizzanti, abbastanza morbidi e moderatamente caldi

Produzione		Burrini e Burrata di bufala			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale • Burro	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	-	-	-	100
	Provenienza	Allevamento			
	Munte	n.d.			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Termizzato o Pastorizzato			
	Aggiunte	Sieroinnesto acido, della lavorazione precedente			
	Preparazione del burro	Il burro di farcitura del formaggio viene prodotto centrifugando il siero residuo della lavorazione (del giorno precedente) del formaggio stesso per ricavare la panna Dalla zangolatura della panna si ottiene il burro Viene porzionato in palline che possano essere inserite in ogni forma, mantenendole a temperatura sufficientemente bassa per evitarne la fusione			
Coagulazione	Tipologia	Presamica			
	Preparazione	Il latte intero viene termizzato o pastorizzato, immesso nella caldaia, gli si aggiungono i fermenti lattici naturali, viene portato alla temperatura di coagulazione, poi gli viene aggiunto il caglio			
	Temperatura	n.d.			
	Tempo	n.d.			
	Tipo di caglio	Vitello			
Rottura coagulo e Acidificazione	Dimensione	A coagulazione avvenuta si procede alla rottura della cagliata con lo <i>spino</i> , fino a ridurlo in granuli della grandezza di una <i>noce</i>			
Cottura	°C – Tempo - Azione	n.a.			
Lavorazione "fuori caldaia"	Estrazione, Acidificazione, Filatura, Formatura, Salatura, ...	<p>L'acidificazione, di tipo "<i>lattico</i>", avviene in caldaia, sotto siero</p> <p>Per capire se la pasta è giustamente acidificata e se è in grado di essere filata si fanno alcune prove a brevi intervalli, immergendo un pezzo di pasta nell'acqua a circa 90 °C e, quando si allunga senza rompersi, la pasta è pronta per la filatura</p> <p>Raggiunto il giusto grado di maturazione si procede a tagliare la pasta in piccole strisce che vengono immerse in un recipiente (tradizionalmente un tino di legno) dove, aggiungendo acqua calda a 90-95 °C, vengono lavorate con un bastone di legno fin quando si ottiene il grado ottimale di filatura</p> <p>Il casaro preleva piccoli pezzi di pasta del peso desiderato che vengono rapidamente plasmati nella forma "<i>ovoidale</i>",</p> <ul style="list-style-type: none"> - all'interno di ognuna inserisce una sferetta di burro, - sigilla accuratamente il "sacchetto" - mantenendolo esclusivamente ovoidale nel caso della "<i>burrata</i>", oppure - predisponendo la "testina" nel caso del "<i>burrino</i>" <p>Subito dopo le forme vengono passate in un altro recipiente contenente acqua e sale (la <i>salamoia</i>) dove vengono lasciate in immersione per un breve periodo</p>			

		Al termine della salatura, le forme vengono avviate alla vendita, o a una breve maturazione
Maturazione/ Stagionatura	Tempo °C - UR%	Qualche giorno (per il prodotto Freschissimo) Fino a circa 1 mese (per il prodotto Fresco)
		In cantine o magazzini freschi e ventilati, o in celle condizionate
NOTE	<p style="text-align: center;">REGIONE CAMPANIA Prodotti agro-alimentari tradizionali</p> <p>Riferimenti normativi L. 283/62 - D.P.R. 327/80 - D.L.G.S. 155/97 - Circ. Min. Sanità n° 11/98 - D.L.G.S. 173/98 - D.M. 350/99 - D.L. 537/92 - D..M del 21/03/73 - D.L. del 25/01/92</p> <p>La Regione non ha pubblicato la documentazione relativa a:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Osservazione sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive - Osservazioni sulla sicurezza del processo con metodiche tradizionali - Aspetti relativi alla sicurezza alimentare - Locali dove avviene la produzione - Richiesta di deroga alla normativa igienico-sanitaria 	

μτ