

| Generalità | Burrata di Andria | |
|---|--|--|
| Presentazione | <p>Burrata di Andria</p> <p>È un formaggio tipico pugliese che si differenzia dagli altri per la sua particolare tecnica di lavorazione e per le sue caratteristiche organolettiche che ne fanno uno dei più pregiati e particolari prodotti caseari della Puglia e del Mezzogiorno d'Italia.</p> <p>È prodotto con latte vaccino e ottenuto dall'unione di panna e formaggio a pasta filata. L'involucro è costituito esclusivamente da pasta filata che racchiude, al suo interno, una miscela di panna e pasta filata sfilacciata</p> <p>La burrata ha l'aspetto di un piccolo sacchetto di pasta filata, bianco e lucido, dello spessore di circa 2 mm. Questo sacchetto, fatto a mano, rinchioda un morbido cuore di "sfilacci" di pasta filata e panna chiamato "stracciatella". Il nome non è casuale e deriva dalla modalità di preparazione, con cui la pasta filata viene "stracciata" a mano per formare pezzi (<i>lucini</i>) di forma e lunghezza irregolari. Il peso di una buona burrata può variare dai 100 g a 1000 g. Il gusto, inconfondibile, è dato dal sapore di latte fresco o cotto unito a burro e panna. Il modo migliore per gustare questa vera e propria delizia è un assaggio che unisca la sacca esterna e la stracciatella in un unico boccone.</p> <p>Secondo la tradizione, la si può utilizzare in insalate o in preparazioni varie, abbinata ai pomodori e condita con un filo di olio extra vergine d'oliva.</p> | |
| Riconoscimenti Denominazione d'Origine | IGP Reg. CE 2103/2016 | |
| Produzione | Nazione | Italia |
| | Regione | Puglia |
| | Province-Zona | L'intero territorio della Regione Puglia, ma in particolare ad Andria, sua città natale. Tutte le operazioni dalla lavorazione delle materie prime fino all'ottenimento del prodotto finito devono avere luogo nella zona geografica delimitata. |
| | Tipologie | |
| Allevamento | Tipo | n.d. |
| | Alimentazione | n.d. |
| Organismi di tutela | <p>Consorzio per la Tutela e la Valorizzazione della Burrata di Andria I.G.P.</p> <p>Andria (BA) via tel: (+39) fax: (+39) email: info@burratadiandria.it web:</p> | |
| Storia | <p>Ad Andria, in questa città stesa tra le pendenze delle Murge e l'Adriatico, Lorenzo Bianchino lavorava presso la masseria Piana Padula, nella quale venivano prodotti formaggi a pasta filata ripieni di burro, chiamati "manteche".</p> <p>Si tramanda oralmente che nel 1956, a causa di una forte nevicata, non potendo trasferire il latte in città, dovendo necessariamente trasformarlo e soprattutto utilizzare la panna o crema che naturalmente affiorava, seguendo il concetto di produzione delle manteche (involucro di pasta filata stagionata in cui è conservato il burro), provò a realizzare con lo stesso principio un prodotto fresco.</p> <p>Il sig. Bianchino pensò allora di mescolare insieme i residui della lavorazione della pasta filata con della panna ed avvolgere il tutto in un involucro fatto anch'esso di pasta filata. In questo modo, da un'idea semplice e geniale, nacque la Burrata che, in poco tempo, riscosse uno straordinario successo in Italia e nel mondo, fino a divenire un prodotto simbolo di un'intera regione.</p> <p>Una delle prime segnalazioni di questo formaggio risale al 1931 nella <i>Guida del Touring Club</i> e il successo della Burrata di Andria fu, sin da subito, enorme non solo in Italia, ma anche all'estero, tanto da trovare nello Scì di Persia uno dei suoi estimatori più fedeli. Sono molti gli articoli dedicati a questo formaggio sia sulla stampa nazionale che estera, o in innumerevoli Siti sul Web.</p> <p>Il gusto semplice e burroso di questo tipico prodotto pugliese, permette di soddisfare tutti coloro che, avvicinandosi alla cucina mediterranea, cercano prodotti semplici, genuini e poco elaborati.</p> | |

| Descrizione | Burrata di Andria | |
|------------------------|--------------------------|--|
| Classificazione | Categoria | IGP |
| | Prodotto | Formaggio |
| | Materia prima | Latte, panna, stracciatella (sfilacci di pasta filata) |
| | Lattifera | Vacca |
| | Trattamento latte | Intero, Crudo o Pastorizzato. |

| | | |
|---|--|---|
| | Temperatura Cagliata | Cruda |
| | Umidità pasta | Molle - Liquescente |
| | Tecnologia | Pasta Filata |
| | Stagionatura | Freschissimo |
| | Conten. Grasso | Grasso |
| Geometria forma | Aspetto | "Sacchetto" di pasta filata con testina in corrispondenza della chiusura apicale. |
| | Facce Dimensioni (cm) | n.d. Ø 7÷10 |
| | Scalzo Dimensioni (cm) | n.a. |
| Peso | Kg | 0,100 ÷ 1,000 |
| Aspetto esterno (Crosta) | Tipo | Assente |
| | Aspetto | Liscia, mai viscida né scagliata, lucida |
| | Colore | Bianco latte |
| | Spessore | |
| | Consistenza | |
| Aspetto interno (Pasta) | Colore | Bianco latte |
| | Struttura | Morbida, Leggermente fibrosa (nel "sacchetto") Morbida e spugnosa (nei "lucini", la pasta filata sfilacciata rigorosamente a mano), Liquida densa (nella panna di siero). |
| | Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione | n.d. |
| Odore/Aroma | Intensità | Bassa |
| | Persistenza | Bassa |
| | Riconoscimenti | Piacevoli sentori di lattico fresco o cotto, burro, panna. |
| | Retrogusto | n.d. |
| Sapore | Dolce, Salato Acido, Amaro | Gradevolmente armonico, mai amaro. |
| Sensazioni Trigeminale | | n.d. |
| Struttura (in bocca) | | Morbida e solubile. |
| Principali caratteristiche fisico-chimiche | Grasso (% s.s.) | ~ 55% |
| | Acqua (%) | 45 % |

| Utilizzo | | Burrata di Andria |
|-------------|--------------------|---|
| Utilizzo | In tavola | Ottimo formaggio da tavola. Regala il massimo di se stessa se gustata da sola in purezza, o accompagnata a verdure fresche magari con un filo di olio extravergine. |
| | In cucina | Ideale per la preparazione di antipasti, o per arricchire schiacciate e focacce, ripieni di pasta, crostini. La burrata non deve essere mai cotta, al massimo può essere aggiunta alla fine anche su un primo piatto caldo al posto del formaggio tradizionale. Se ne consiglia l'uso a temperatura ambiente per poter apprezzare il suo delizioso sapore di latte. |
| Abbinamenti | Vino | Vino bianco secco e poco strutturato. |
| | Miele / Confetture | |
| | Frutta | |
| | Verdure | Molto frequente l'abbinamento con insalate fresche, pomodori. |
| | Pane | |

| Produzione | | Burrata di Andria | | | |
|--|---|--|--------|-------|--------|
| Periodo produzione | | Tutto l'anno | | | |
| Materia prima: <ul style="list-style-type: none"> • Latte • Panna • Stracciatella (Pasta filata sfilacciata) • Sale | Lattifere | Vacca | Pecora | Capra | Bufala |
| | % q.tà | 100 | | | |
| | Provenienza | Latte generalmente di stalla | | | |
| | Munte | n.d. | | | |
| | Trattamenti Fisici | Latte: intero Panna: prodotta per centrifugazione da latte o siero di latte fresco Stracciatella: prodotta nella stessa caseificazione | | | |
| | Trattamenti Termici | Latte: crudo o pastorizzato a 72 °C per 15 secondi Panna: pastorizzata a 72 ° per 15 secondi, oppure fresca pastorizzata e/o UHT confezionata e/o loro miscele, nel rispetto dei requisiti microbiologici dettati dalla normativa | | | |
| | Aggiunte | Acidificazione con aggiunta di fermenti selezionati, latte innesto, o siero innesto, oppure con l'aggiunta di acidi alimentari (acido citrico o lattico). | | | |
| Coagulazione | Temperatura | 35 ÷ 37 °C. | | | |
| | Tempo | Pochi minuti | | | |
| | Tipo di caglio | Vitello, o Coagulante microbico | | | |
| Rottura coagulo | Dimensione | Fino all'ottenimento di grani della dimensione di una nocciola . | | | |
| Trattamento cagliata | Acidificazione | Periodo di riposo nel corso del quale il siero sgronda dalla cagliata che si assesta e acidifica per la filatura. | | | |
| | Filatura | Con acqua bollente che può essere salata. | | | |
| Formatura | <p>"Stracciatella": opportunamente lavorata, una parte di pasta filata deve essere ridotta in fettucce sfilacciate a mano, quindi raffreddate in acqua, fino a formare un ammasso spugnoso, che miscelato con panna costituirà il ripieno della Burrata di Andria.</p> <p>"Sacchetto": con altra pasta filata si prepara un disco di 0,2÷1 cm di spessore e di diametro desiderato. Manualmente si modella il disco in forma di "sacchetto" in cui si introduce un'adeguata quantità di "stracciatella". Il sacchetto viene immediatamente sigillato con acqua bollente e/o legato al collo con legacci. Ogni burrata viene raffreddata in acqua per un tempo che varia secondo la pezzatura.</p> | | | | |
| Trattamenti forma | Salatura | Può avvenire mediante immersione in salamoia, dopo raffreddamento, o essere già | | | |

| | | |
|--|---|--|
| | | avvenuta in pasta durante la filatura (cfr.). |
| | Stagionatura / Conservazione | Non deve subire alcuna stagionatura Il prodotto deve essere conservato ad una temperatura di 4 °C ±2. In fase di distribuzione può essere tollerata una temperatura di 6 °C ±2. |
| Confezionamento / Etichettatura | | <p>La Burrata di Andria deve essere confezionata nell'azienda di produzione all'interno della zona geografica indicata in quanto si tratta di un prodotto fresco che tende facilmente a deperire. Può essere confezionata:</p> <ul style="list-style-type: none"> • in sacchetti di materiale plastificato per alimenti, quindi avvolta in carta plastificata e legata all'apice con steli di rafia per uso alimentare, • avvolta con foglie plastificate di colore verde; • in vaschette, in barattoli o bicchieri e/o immersa nel liquido di governo. |
| | | <p>La denominazione "Burrata di Andria":</p> <ul style="list-style-type: none"> • Deve essere apposta sull'etichetta in caratteri chiari e indelebili, nettamente distinguibili da ogni altra scritta che compare in etichetta; • Deve essere immediatamente seguita dalla dicitura "Indicazione Geografica Protetta" e/o dall' acronimo "I.G.P."; • È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista. È tuttavia consentito l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati e pubblici purché non abbiano significato laudativo o tali da trarre in inganno il consumatore. • Il logo dell'Indicazione Geografica Protetta "Burrata di Andria" è costituito dall'insieme grafico dei simboli e parole depositato. • Il logo "Burrata di Andria I.G.P." deve essere riprodotto su etichette, confezioni e vesti grafiche in genere per tutti i prodotti confezionati, con la prescrizione che il relativo ingombro – calcolato rapportando alla superficie di un rettangolo corrispondente all'altezza ed alla lunghezza complessive del marchio – non sia inferiore al 10% e superiore al 25% della superficie totale della veste grafica. |