

Burrino (Manteca)

Area di produzione

Intero territorio regionale, particolarmente Alto Molise e comprensorio del Matese

Caratteristiche del prodotto

Peso Kg 0,200-300, forma sferica, crosta sottilissima, lucida di colore giallo paglierino, specialmente se fatto in primavera, sapore intenso e delicato.



Burrino (tratta da: E.P.T. Campobasso
"Turismo nel Molise - La cucina all'ombra del Monforte")

Metodiche di lavorazione

Le materie prime sono: latte e siero di vacca di razze locali, per lo più tenute al pascolo e alimentate con foraggi integrati da granaglie aziendali, caglio, sale da cucina.

Raccolto il burro si effettua la zangolatura, a prodotto raffreddato si aggiungono caglio e siero. Dopo la rottura della cagliata si fa la filatura e si incamicia il burro nella pasta filata per poi passare alla salatura.

Il periodo di produzione è tutto l'anno.

Materiali e attrezzature per la preparazione

Caldaia in rame stagnato, zangola di legno o centrifuga in acciaio, tavolo in legno o in acciaio.

Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

La stagionatura dura due mesi, in ambiente aerato e fresco.

Aspetti igienico-sanitari

Il burrino è prodotto a partire dalla componente grassa del latte crudo ottenuto da bovine, indenni da brucellosi e tubercolosi, che vivono sui salubri pascoli dell'Alto Molise.

Il latte crudo è conforme ai requisiti di legge e il trattamento termico di risanamento a cui il latte viene sottoposto quando le condizioni ambientali possono favorire l'elevazione della contaminazione microbica, offrono sufficiente garanzia igienica. In quest'ultimo caso, siccome è di fondamentale importanza il ruolo della flora nativa, si aggiunge una maggiore quantità di siero-innesto che, in virtù del processo di acidificazione, consente di selezionare una flora lattica positiva.

Pur utilizzando materiali tradizionali, quali il legno, l'osservanza delle norme di buona prassi igienica e/o di precisi piani di autocontrollo, consentono di contenere adeguatamente le contaminazioni.

Inoltre, l'acidificazione della cagliata e soprattutto il processo di filatura in acqua ad alta temperatura (90° C) che permette di raggiungere circa 64-65° C al cuore della pasta, consentono un ulteriore abbattimento della flora microbica contaminante.

Elementi che comprovano la tradizionalità

Referenze bibliografiche

- La Cucina Italiana – luglio 1960 – p. 709 - Giro gastronomico in Abruzzo-Molise.
- Atlante dei prodotti tipici: I formaggi INSOR pagina 432.