

Generalità	Burrell'		
Presentazione	<p><b>Burrell'</b> Prodotto tradizionale dell'Appennino centro-meridionale, tipico della parte meridionale della provincia di Frosinone e, in particolare, del versante laziale del <i>Parco Nazionale d'Abruzzo Lazio e Molise</i>, nel territorio della Valle di Comino (comune di Picinisco) e del comune di Cassino. È una scamorza di pasta filata ripiena di burro, a stagionatura molto breve o assente, prodotta con latte vaccino intero, crudo o pastorizzato, di vacche allevate sui pascoli in altura e con burro ottenuto per affioramento della componente grassa (panna) del latte, o del siero. Viene prodotto tutto l'anno: da novembre a marzo (con latte proveniente da stalle a 800÷1000 m s.l.m.) e, nel periodo da aprile a ottobre (da pascoli semi-estensivi a quote fino a 2000 m s.l.m.). Ha forma sferica o con "testina", di dimensioni variabili e peso di 0,200÷0,400 Kg; colore variabile da bianco latte (se appena prodotto) a bianco giallastro (dopo asciugatura per 7÷10 giorni che ne provoca un leggero "appassimento"); sapore da dolce a salato a seconda della maturazione. È un prodotto molto antico, un tempo utilizzato anche come merce di scambio nell'economia locale. Oggi purtroppo lo si trova praticamente solo nelle zone di produzione, quasi sempre destinato al consumo locale e di quanti ancora lo conoscono e lo apprezzano. Poco utilizzato come formaggio "da taglio", è indicato nella preparazione di antipasti (condito con olio EVO e pepe nero macinato), in insalate con verdura fresca, in ricette gratinate con verdura calda, o come farcitura di "ciabatta", o bruschetta di pane casereccio caldo. Predilige vini bianchi secchi, giovani, abbastanza caldi, poco aromatici</p> <p><b>NOTA:</b> Nonostante la forte somiglianza con svariati prodotti di altre regioni classificati come "<b>Formaggi</b>", la Regione Lazio ha classificato il Burrell' come "<b>Prodotto di origine animale (miele, prodotti caseari di vario tipo escluso il burro)</b>" e, come tale, ONAF si è adeguata.</p>		
Riconoscimenti	PAT Regione Lazio		
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Lazio	
	Province-Zona	Provincia di <b>Frosinone</b> : territorio della Valle di Comino (comune di Picinisco) e del comune di Cassino	
	Tipologie	Per il Burrell' è riconosciuta un'unica tipologia, però sono da evidenziare alcune differenze tecnologiche a seconda della zona di produzione (vedi)	
Allevamento	Tipo	Periodo Novembre÷Marzo: stalle a 800÷1000 m s.l.m.; Periodo Aprile÷Ottobre: pascoli semi-estensivi a quote fino a 2000 m s.l.m.	
	Alimentazione	Erba aziendale fresca/affienata, o pascolo	
Storia	<p>Prodotto citato nell' "<i>Atlante dei prodotti tipici: I Formaggi</i>", dell'Istituto Nazionale di Sociologia Rurale, come prodotto della tradizione dell'Appennino centro-meridionale. Nel Lazio si riscontra la permanenza del prodotto solo nel Sud della provincia di Frosinone, in particolare nel comprensorio della Valle di Comino e nel comune di Cassino.</p> <p>In passato il prodotto era usato come merce di scambio.</p> <p>Oggi la produzione è limitatissima e serve a soddisfare il consumo tradizionale locale e le richieste dei pochi conoscitori.</p>		

Descrizione	Burrell'		
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Preparazione casearia	
		<b>Zona di Picinisco</b>	<b>Zona di Cassino</b>
	Materia prima	Latte, Sale, Burro (dal grasso del latte affiorato durante la notte e consolidato in zangola)	Latte, Sale, Burro (dal grasso del siero, consolidato in zangola)
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Intero, Crudo	Intero, Pastorizzato
	Temperatura Cagliata	Semicotto	Crudo
	Umidità pasta	Semiduro	
	Tecnologia	Filato	

	<b>Stagionatura</b>	Fresco	Freschissimo
	<b>Conten. Grasso</b>	Grasso	
<b>Geometria forma</b>	<b>Aspetto</b>	Sferico con testina	Sferico
	<b>Facce Dimensioni (cm)</b>	n.d. Ø n.d.	
	<b>Scalzo Dimensioni (cm)</b>	n.d. n.d.	
<b>Peso</b>	<b>Kg</b>	0,200÷0,400	
<b>Aspetto esterno (Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	Pelle	Assente
	<b>Aspetto</b>	Liscia, Leggermente "appassita", Pulita	Liscia e Lucida, Pulita, Umida
	<b>Colore</b>	Bianco giallastro	Bianco
	<b>Spessore</b>	Sottilissima	n.a.
	<b>Consistenza</b>	Molle, Leggermente elastica	Molle, Elastica
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Involucro di pasta filata: Bianco giallastro Ripieno: Giallo pallido (color burro)	Involucro di pasta filata: Bianco Ripieno: Giallo pallido (color burro)
	<b>Struttura</b>	Involucro di pasta filata: Semiduro, Leggermente Elastico; Ripieno: Spalmabile	Involucro di pasta filata: Semiduro, Elastico; Ripieno: Spalmabile
	<b>Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione</b>	Assente	
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Intensità e Persistenza</b>	Basse	
	<b>Riconoscimenti</b>	Lattico fresco, Burro fresco	
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato Acido, Amaro</b>	Dolce, Leggermente salato	Dolce, Poco salato
<b>Sensazioni Trigeminale</b>	n.a.		
<b>Struttura (in bocca)</b>	Involucro di pasta filata: Leggermente Mantecato, Leggermente Elastico; Ripieno: Spalmabile	Involucro di pasta filata: Abbastanza Duro, Elastico; Ripieno: Spalmabile	
<b>Grasso (% s.s.)</b>	n.d. – Prodotto grasso		

<b>Utilizzo</b>		<b>Burrell'</b>	
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	Poco utilizzato come formaggio "da taglio"	
	<b>In cucina</b>	Indicato nella preparazione di antipasti condito con olio EVO e pepe nero macinato, in insalate con verdura fresca, in ricette gratinate con verdura calda, o come farcitura di "ciabatta", o bruschetta di pane casereccio caldo	
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Predilige vini bianchi secchi, giovani, abbastanza caldi, poco aromatici	
	<b>Verdure</b>	Verdure fresche "a foglia", oppure lessate/gratinate	

Produzione		Burrell'			
Periodo produzione		Tutto l'anno.			
Materia prima: • Latte • Sale • Burro	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Stalla o Allevamento			
	Munte	2 (di cui la serale viene refrigerata)		2 o 4 munte, refrigerate	
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo		Pastorizzazione a 68÷70 °C per 30 sec	
	Aggiunte	n.a.		Siero della lavorazione del giorno precedente, con 24 ore di acidificazione	
	Preparazione	Il latte viene filtrato con centrifuga o telo viene messo a scaldare in caldaia finché raggiunge la temperatura di coagulazione; successivamente si aggiunge il caglio		Il latte viene filtrato con centrifuga o telo e, insieme al siero innesto (se previsto), viene messo a scaldare in caldaia finché raggiunge la temperatura di coagulazione; successivamente si aggiunge il caglio	
Coagulazione	Temperatura	38 °C		35÷36 °C	
	Tempo	20 minuti		40 minuti	
	Tipo di caglio	Agnello, in pasta		Vitello, liquido	
Rottura coagulo	Dimensione	Una rottura, fino alla dimensione di "noce"		Due rotture, di durata complessiva di 1 ora : – la prima a dimensioni di "quadrato", – la seconda fino alla dimensione di "noce" Seguite da una sosta sotto siero di 3÷4 ore	
Cottura cagliata		45 °C (semicottura) Seguita da sosta sotto siero per 10 minuti		n.a. (nessuna cottura)	
Maturazione (involucro)		La pasta dell'involucro viene fatta riposare per 24 ore, a temperatura ambiente, sul tavolo		n.a.	
Filatura		Manuale in acqua a 90 °C		Manuale in acqua a 90 °C Salatura in pasta al momento della filatura dell'involucro	
Preparazione del burro		Dal grasso del latte affiorato durante la notte e consolidato in zangola (burro di affioramento)		Dal grasso del siero, consolidato in zangola	
Formatura e trattamenti forma	Formatura	Manualmente si forma un involucro a forma di "palla", eventualmente con "testina" Inserimento del burro dentro la pasta dell'involucro Sigillatura della forma Consolidamento della forma in acqua fredda corrente			
	Salatura	In salamoia non satura, per 5÷6 ore, subito dopo il rassodamento		n.a. (involucro già salato durante la filatura)	
Asciugatura/ Maturazione	Tempo	7 giorni		Non effettuata; Il prodotto viene destinato subito alla vendita	
	°C - UR%	In cella frigo a 6÷8 °C		n.a.	
	Cura forma				