

Generalità		Butirro	
Presentazione	<p><b>Butirro</b> Formaggio grasso, a pasta molle, cruda e filata, fresco (con maturazione di 7 giorni), prodotto tutto l'anno con latte intero e crudo, da vacche di razze varie alimentate a pascolo estensivo naturale, integrato con mangimi. Detto anche "burrino", può considerarsi una variante del caciocavallo. Particolarmente pregiato è quello prodotto sull'Altopiano Silano, nella zona del Pollino e nella Piana di Sibari, per la presenza di pascoli ricchi di essenze odorose e per l'utilizzo di latte di vacca di razza Podolica. La forma è tradizionalmente "a pera", con particolare testina a tre punte (<i>tricorno</i>); diametro di 4-5 cm, lunghezza di 10-25 cm, peso di 0,200÷0,300 Kg. La superficie esterna è coperta da una "pelle" tipica della pasta filata, sottile, lucida, di colore bianco o giallo paglierino chiaro; la pasta (nell'involucro) è morbida, elastica, di colore bianco, ma (nel ripieno) il burro è di colore avorio o giallo, grasso e cremoso; il gusto è dolce; odore-aroma sono di burro fresco. Viene consumato "da tavola", a fette che comprendono l'involucro di pasta filata e il burro, ottimo spalmato sulla squisita "fedda rossa", tipico pane tostato. Si abbina a vino bianco o rosato, frizzante.</p>		
Riconoscimenti	PAT Regione Calabria		
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Calabria	
	Province-Zona	Province di <b>Reggio Calabria, Catanzaro, Cosenza, Crotono, Vibo Valenzia</b> : intero territorio della Regione Calabria	
	Tipologie	Conosciuto anche come " <b>Burrino</b> "	
Allevamento	Tipo	Allevamento semi-libero, o Pascolo brado Vacche di razze varie stanziate nel territorio. Particolarmente pregiato è quello prodotto nell'Altopiano Silano, nella zona del Pollino e nella Piana di Sibari, con latte di vacca di razza Podolica.	
	Alimentazione	Pascolo aziendale estensivo, integrato con mangimi, o pascolo brado	
Storia	<p>Il Butirro (<i>burro</i> in dialetto) prende il nome dal fatto che internamente è farcito di burro: infatti, storicamente, nasce proprio per conservare a lungo il burro e, durante la transumanza, veniva impiegato come merce di scambio</p> <p>Nella zona di produzione è facilmente reperibile durante tutto l'anno ma, tradizionalmente, è molto ricercato quello prodotto durante la primavera e l'estate, quando le lattifere sono al pascolo</p> <p>Esiste documentazione che comprova che il prodotto ha più di 25 anni (presso il Caseificio Vincenzo Roberti &amp; C. - via Gramsci - Celico (CS))</p> <p>È stato dichiarato prodotto PAT e iscritto nell' "<i>Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Calabria</i>"</p> <p><b>Riferimenti bibliografici:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- AA.VV. - "<i>Atlante dei prodotti tipici: i formaggi</i>", a cura di INSOR - Milano 1990, Angeli ed.</li> <li>- CNR - "<i>prodotti caseari del Mezzogiorno</i>", Progetto strategico - Milano 1992 - ARSSA</li> </ul>		

Descrizione		Butirro	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Burro	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Intero	
	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Molle	
	Tecnologia	Filato	
	Stagionatura	Fresco	
	Conten. Grasso	Grasso	
Aspetto	"a pera"		

Geometria forma	Diametro Misure (cm)	4÷5
	Lunghezza Dimensioni (cm)	10÷25
Peso	Kg	0,200÷0,300
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	"Pelle", tipica della pasta filata fresca
	Aspetto	Liscia, Lucida, Asciutta
	Colore	Bianco-Giallo paglierino chiaro
	Spessore	Sottile
	Consistenza	Elastica
Aspetto interno (Pasta)	Colore	<i>Involucro</i> : Bianco <i>Cuore</i> (burro): Avorio o Giallo
	Struttura	<i>Involucro</i> : Morbida, Elastica, Leggermente fibrosa <i>Cuore</i> (burro): Grasso, Cremoso
	Unghia/Sottocrosta	n.d.
	Occhiatura Forma, Dimensione, Distribuzione	Assente
	Erborinatura	n.a.
Odore / Aroma	Intensità, Persistenza,	Basse
	Riconoscimenti, Retrogusto	Lattico fresco (burro fresco)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce
Sensazioni Trigeminale		n.a.
Struttura (in bocca)		Morbida, Leggermente Elastica, Spalmabile (il cuore di burro)
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	n.d. – Formaggio Grasso
	Umidità (%)	n.d.

Utilizzo		Butirro
Utilizzo	In tavola	Viene consumato "da tavola", a fette che comprendano l'involucro di pasta filata e il burro, ottimo spalmato sulla squisita "fedda rossa", il tipico pane tostato
	In cucina	n.d.
Abbinamenti	Vino	Si abbina a vino bianco o rosato frizzante

Produzione		Butirro			
Periodo produzione		Tutto l'anno La produzione migliore è quella del periodo Maggio-Settembre			
Materia prima: • Latte • Burro	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Stalla, Allevamento semi-libero, Pascolo brado			
	Munte	n.d.			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	n.a.			
Coagulazione	Tipologia	Presamica			
	Preparazione	Al latte, scaldato alla temperatura di coagulazione, viene aggiunto il caglio			
	Temperatura	36÷38 °C			
	Tempo	n.d.			
	Tipo di caglio	Vitello, o Capretto			
Rottura coagulo e Acidificazione	Dimensione	Rottura della cagliata fino alle dimensioni di una <i>noce</i> Alla massa viene aggiunta acqua o siero bollente per raggiungere una temperatura idonea all'acidificazione della pasta (una fermentazione lattica) che dura 4÷10 ore			
Cottura	°C – Tempo - Azione	n.a.			
Lavorazione "fuori caldaia"	Filatura, Formatura, Pressatura, Salatura, ...	Raggiunta l'acidificazione, il coagulo viene estratto e posto sul tavolo spersore, dove viene opportunamente tagliato in pezzi per poter essere filato La filatura avviene in acqua a 80 °C durante la quale la pasta viene ridotta "a foglietti" all'interno dei quali viene sigillata una "sfera" di burro (ripetutamente lavata per eliminare i residui di acidità), poi richiusi nella forma tipica "a pera" Per consolidarsi, le forme vengono immediatamente immerse in acqua freddissima per 12 ore			
Maturazione/ Stagionatura	Tempo °C - UR%	7 giorni (maturazione) In locali freschi			
NOTE	<b>REGIONE CALABRIA</b> <b>Prodotti agro-alimentari tradizionali</b>				
	<p><b>Riferimenti normativi</b> 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. 108 del 25/01/92</p> <p><b>Osservazione sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive</b> Il prodotto deve la sua tradizionalità:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- alle produzioni che si effettuano nei caseifici annessi agli allevamenti in cui viene trasformato esclusivamente latte proveniente dalla stessa azienda di produzione;</li> <li>- alla produzione che avviene secondo metodi e tradizioni (familiari)</li> <li>- alle caratteristiche qualitative e particolarità del gusto.</li> </ul> <p><b>Osservazioni sulla sicurezza del processo con metodiche tradizionali</b> I problemi che potrebbero derivare dall'utilizzo della metodica tradizionale di produzione del formaggio sono da addurre a:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- utilizzo di latte crudo;</li> <li>- utilizzo di caldaie in rame stagnato;</li> <li>- contatto della materia prima e del prodotto con superficie ed attrezzature in legno, in giunco e latta forata (tavoli spersori, ripiani, strumenti per rottura cagliata, recipienti e bastoni per la filatura);</li> <li>- il confezionamento;</li> <li>- assenza di servizi igienici adiacenti al locale di caseificazione.</li> </ul> <p><b>Aspetti relativi alla sicurezza alimentare</b></p>				

L'utilizzo di latte crudo non pastorizzato può provocare problemi per la carica batterica totale, cellule somatiche e stafilococco aureo

Questi problemi possono essere superati:

- effettuando il controllo iniziale sul latte per non utilizzare quello che risulta al di fuori dei parametri indicati dal D.P.R. 54/97 (in alternativa si potrebbe prevedere di termizzare o pastorizzare il latte)
- rispettando le norme di buona prassi igienica (igiene del personale, disinfezione e sanificazione dei locali e dei materiali utilizzati nella produzione, disinfezione e derattizzazione)
- effettuando un controllo visivo sul prodotto finale, scartando quei prodotti che presentino anomalie

#### **Locali dove avviene la produzione**

Si possono distinguere caseifici aventi struttura e capacità produttiva industriale e caseifici non aventi tali strutture e capacità produttive. È quest'ultimo il caso dei laboratori artigianali annessi agli allevamenti. Tali caseifici rispondono ai requisiti igienico sanitari e strutturali minimi individuati dal DPR 327/80 integrati in parte da quanto disposto nel DPR 54/97 relativamente alle condizioni generali degli stabilimenti di trasformazione (per quelle parti applicabili ai laboratori di limitate capacità produttive), nonché per la parte riguardante l'igiene del personale

#### **Motivazioni per la richiesta di deroga**

I pericoli igienico-sanitari derivano principalmente dall'utilizzo del latte crudo, materiali in legno, di fuoco diretto a legna o a gas. Le motivazioni sono strettamente legate alle caratteristiche organolettiche derivanti dal processo tradizionale di produzione

#### **Richiesta di deroga alla normativa igienico-sanitaria**

È stata richiesta una deroga per:

- i possibili pericoli igienico-sanitari che derivano dall'utilizzo del latte crudo, di materiali di legno, di fuoco diretto di legna o di gas
- le produzioni che si effettuano nei caseifici annessi agli allevamenti in cui viene trasformato esclusivamente latte proveniente dalla stessa azienda di produzione
- il contatto della materia prima e del prodotto con superfici ed attrezzature in legno poiché si ritiene che questo materiale sia necessario al mantenimento del gusto e del sapore del prodotto tradizionale
- l'utilizzo di caldaie in rame stagnato
- il confezionamento;
- l'assenza di servizi igienici adiacenti al locale di caseificazione annesso agli allevamenti.