

Generalità	Burrata di Andria	
Presentazione	<p><b>Burrata di Andria</b> Formaggio IGP, tipico pugliese, a pasta filata e panna, freschissimo, grasso, molle e in parte liquescente, prodotto con latte vaccino intero, crudo o pastorizzato, ottenuto dall'unione di panna e formaggio a pasta filata, un prodotto che, grazie alla particolare tecnica di lavorazione e alle sue caratteristiche organolettiche, è uno dei più pregiati e particolari prodotti caseari della Puglia e del Mezzogiorno d'Italia. Al termine della filatura della pasta una parte viene ridotta in fettucce rigorosamente sfilacciate a mano (<i>Lucini</i>), raffreddate in acqua, fino a formare un ammasso che, miscelato con la panna, costituirà il ripieno (<i>stracciatella</i>) della Burrata di Andria; la restante parte di pasta viene formata in "sacchetti" che vengono riempiti con la <i>stracciatella</i> precedentemente preparata. Dopo aver rinchiuso su sé stesso ogni sacchetto con il suo contenuto e averne modellata con cura l'imboccatura, la forma viene immediatamente sigillata con acqua bollente e/o legata al collo con legacci. Ha forma rotondeggiante, di colore bianco latte e lucido, con la caratteristica chiusura apicale realizzata manualmente; lo spessore del sacchetto è <math>\geq 2</math> mm circa e il suo peso può variare da 100 a 1000 g; il sapore è gradevolmente dolce; l'odore/aroma, inconfondibile, ha riconoscimenti di latte fresco o cotto, panna e burro fresco. Tradizionalmente ha un utilizzo esclusivamente "da tavola", in insalate o in preparazioni fredde, in abbinamento a pomodori e condita con un filo di olio extra vergine d'oliva. Il modo migliore per gustare questo prodotto è fare un assaggio che unisca in un unico boccone parte della sacca esterna e della stracciatella. La Burrata di Andria si abbina in modo ottimale ai vini bianchi giovani e freschi prodotti dai vitigni locali (<i>Pampanuto, Chardonnay, Bombino bianco, Trebbiano toscano, Verdeca, Bianco di Alessano, Fiano, Moscato bianco, Malvasia bianca...</i>), nelle varie DOC della regione (<i>Castel del Monte, Gioia del Colle, Locorotondo, Trani...</i>)</p>	
Riconoscimenti Denominazione d'Origine	IGP Reg. CE 2103/2016	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Puglia: intero territorio della Regione
	Province-Zona	Province di: <b>Bari</b> (Città Metropolitana), <b>BAT</b> (Barletta-Andria-Trani) – in particolare nel comune di Andria), <b>Brindisi, Foggia, Lecce, Taranto</b> Tutte le operazioni dalla lavorazione delle materie prime fino all'ottenimento del prodotto finito devono avere luogo nella zona geografica indicata
	Tipologie	n.a.
Allevamento	Tipo	n.d. (più frequentemente "intensivo", in stalla)
	Alimentazione	n.d.
Organismi di tutela	<p><b>Consorzio per la Tutela e la Valorizzazione della Burrata di Andria I.G.P.</b> via Contrada Barba d'Angelo, 55, 76123 Andria BT Italia tel: (+39) 0883550600 fax: (+39) email: <a href="mailto:consorzio@burratadiandria.it">consorzio@burratadiandria.it</a> 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 <i>mantèche</i> o <i>burrini</i>. 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 mantèche, 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 involucri 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 grazie al suo gusto fresco e burroso che permette di soddisfare tutti coloro che, avvicinandosi alla cucina mediterranea, cercano prodotti semplici, genuini e poco elaborati.</p> <p>Sono molti gli articoli sia sulla stampa nazionale che estera dedicati a questo formaggio.</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 Scia di Persia uno dei suoi estimatori più fedeli.</p> <p>Il <i>Corriere della Sera</i> in un'inchiesta del 26 agosto 1977 parla della «Burrata di Andria» come di una eccellenza casearia della Puglia e di tutto il mezzogiorno d'Italia.</p> <p>Un articolo di <i>La Repubblica</i> del 16.12.1999, tra i prodotti da salvaguardare, cita espressamente la «Burrata di Andria».</p> <p>Viene definita poi un formaggio fantastico ed unico in un articolo di Allan Bay su <a href="http://www.vivimilano.it/atavola">www.vivimilano.it/atavola</a>.</p> <p>Il <i>Sole 24 ore</i>, in un articolo del 30.7.1999 parla della Burrata come di una eccellenza della Puglia.</p> <p>In un articolo de <i>La Stampa</i>, a firma di Vanna Pescatori, «<i>La Mondanità</i>» il prezioso formaggio è citato nel menu della cena di gala organizzata dalla Ferrari, prestigiosa casa automobilistica di Maranello.</p> <p>Davide Paolini in un articolo nell'inserito domenicale, «<i>Tempo Liberato</i>» de <i>Il Sole 24 ore</i> dal titolo</p>	

«*Giacimenti gustosi da salvaguardare*» associa la «Burrata di Andria» ad altre prelibatezze della nostra cultura culinaria come la mozzarella di bufala campana, la coppa piacentina, il caciocavallo silano ecc. da tutelare e salvaguardare.

Il 18 agosto del 1990 Nicola Dante Basile, nell'inserto di agricoltura de *Il Sole 24 ore* descrive come «impegnativa» la Burrata di Andria, sicuramente a significare l'attenzione e la quasi venerazione da rivolgere ad un formaggio di simile fattura nell'articolo «*Formaggi, il pecorino guida l'export*».

Nel 2000, a seguito dell'istituzione presso il ministero delle Politiche Agricole (con il D.M. 350/99) del registro dei prodotti tradizionali, la Burrata di Andria viene immediatamente inserita nel suo primo elenco dalla Regione Puglia.

Viene definita anche «*Un gioiello di latte*» nella rubrica «*I week end di Slow Food — I profumi della Puglia di Federico II*» di Alberto Pejrano del 9.10.2000.

Nel sito web [www.stayinitaly.com](http://www.stayinitaly.com), nella sezione relativa alla Regione Puglia, tra i formaggi è citata come tipicità della Puglia la «Burrata di Andria». Alcuni altri nel sito web [www.agipzone.com](http://www.agipzone.com) definiscono la «Burrata di Andria» raffinatissima.

Nonostante la sua breve shelf-life, la burrata di Andria è molto apprezzata all'estero anche in paesi lontani come gli Stati Uniti dove, settimanalmente, il prodotto viene spedito da alcune aziende associate. Una testimonianza è il menù di una nota catena di ristoranti «*Il Fornaio*» che è solita organizzare dei periodi tematici in cui proporre determinate specialità e prelibatezze.

Il Disciplinare adottato al momento del riconoscimento dell'IGP evidenzia che l'*Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggio – ONAF* - ha individuato e valutato come fondamentali le seguenti caratteristiche organolettiche: «*fuoriuscita di panna al taglio, sfilacci interni di dimensioni variabili, piacevoli sentori di lattico fresco o cotto, burro, panna*» (vedi)

Descrizione		Burrata di Andria
Classificazione	Categoria	IGP
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte, Panna
	Lattifera	Vacca
	Trattamento latte	Intero, Crudo o Pastorizzato.
	Temperatura Cagliata	Cruda
	Umidità pasta	Molle e Liquescente
	Tecnologia	Pasta Filata
	Stagionatura	Freschissimo
	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Rotondeggiante, a forma di sacca, con la caratteristica chiusura apicale realizzata manualmente, di dimensioni tali da consentire eventuale legatura dell'apice tramite rafia alimentare
	Facce Dimensioni (cm)	n.d. Ø variabile (≥ 7-8 cm)
	Scalzo Dimensioni (cm)	n.a. n.a.
Peso	Kg	0,1 ÷ 1,0
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Assente, o Pelle
	Aspetto	Liscio, Umido, Lucido, mai viscido
	Colore	Bianco latte
	Spessore	n.a.
	Consistenza	Molle, Elastica
Aspetto interno	Colore	Bianco latte

(Pasta)	Struttura	Il sacchetto esterno di pasta filata ha uno spessore $\geq 2$ mm circa – Morbida, Leggermente fibrosa (nel “sacchetto”), leggermente elastica – Morbida e spugnosa (nei “ <i>lucini</i> ”, la pasta filata sfilacciata rigorosamente a mano) – Liquida densa (nella panna)
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	n.a.
Odore/Aroma	Intensità	Bassa
	Persistenza	Bassa
	Riconoscimenti	Gradevoli riconoscimenti di tipo lattico (lattico fresco o cotto, panna, burro fresco)
	Retrogusto	n.a.
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Gradevolmente dolce, mai acido o amaro
Sensazioni Trigeminali		n.a.
Struttura (in bocca)		Liquescente, Morbida, poco Solubile
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	~ 50 %
	Acqua (%)	50÷70 %

Utilizzo		Burrata di Andria			
Utilizzo	In tavola	Ottimo formaggio da tavola. Regala il massimo di se stesso quando viene gustata da solo, in purezza; più frequentemente si accompagna a verdure fresche condite con olio extravergine d'oliva Il modo migliore per gustare questo prodotto è fare un assaggio che unisca in un unico boccone parte della sacca esterna e della stracciatella			
	In cucina	Ideale per la preparazione di antipasti, o per arricchire schiacciate e focacce, ripieni di pasta, crostini La burrata non deve mai essere cotta; al massimo, alla fine dell'impattamento, può essere aggiunta su un primo piatto caldo in sostituzione del tradizionale formaggio Se ne consiglia l'uso a temperatura ambiente per poterne apprezzare il delizioso odore/aroma di latte			
Abbinamenti	Vino	Vini bianchi giovani e freschi prodotti dai vitigni locali ( <i>Pampanuto, Chardonnay, Bombino bianco, Trebbiano toscano, Verdeca, Bianco di Alessano, Fiano, Moscato bianco, Malvasia bianca, ...</i> ), nelle varie DOC della regione ( <i>Castel del Monte, Gioia del Colle, Locorotondo, Trani, ...</i> )			
	Miele / Confetture	n.d.			
	Frutta	n.d.			
	Verdure	Molto frequente l'abbinamento con insalate fresche, pomodori			
	Pane	Tipo <i>pugliese</i>			
Produzione		Burrata di Andria			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Latte</li> <li>• Panna</li> <li>• Sale</li> </ul>	% q.tà	100	-	-	-
	Provenienza	Essendo un prodotto IGP le materie prime più importanti (latte e panna) possono			

		essere prodotte fuori dalla zona geografica indicata Latte generalmente "di stalla"
	<b>Munte</b>	n.d.
	<b>Trattamenti Fisici</b>	<b>Latte:</b> intero, eventualmente "delattosato (a richiesta) <b>Panna:</b> prodotta per centrifugazione da latte o siero di latte fresco
	<b>Trattamenti Termici</b>	<b>Latte:</b> fresco, crudo o pastorizzato a 72 °C per 15 secondi <b>Panna:</b> fresca, pastorizzata secondo i seguenti parametri <i>temperatura/tempo</i> : <ul style="list-style-type: none"> <li>- 75 °C / 40" se contenuto di grasso 10÷20 %,</li> <li>- 80 °C / 20" se contenuto di grasso &gt; 20 %</li> <li>- o qualsiasi altra combinazione tempo/temperatura che consenta di ottenere un effetto di risanamento equivalente</li> </ul> È ammesso l'uso di panna UHT confezionata e/o miscelata con panna fresca, nel rispetto dei requisiti microbiologici dettati dalla normativa vigente
	<b>Aggiunte</b>	Acidificazione del latte con aggiunta di fermenti selezionati, latte innesto, o sieroinnesto: <ul style="list-style-type: none"> <li>- con preventiva termizzazione del latte in caldaia alla temperatura di 36-39 °C</li> </ul> Acidificazione del latte con l'aggiunta di acidi alimentari (acido citrico o lattico): <ul style="list-style-type: none"> <li>- con preventiva termizzazione del latte in caldaia alla temperatura di 35-37 °C</li> </ul>
<b>Coagulazione</b>	<b>Tipologia</b>	Presamica
	<b>Temperatura</b>	35 ÷ 37 °C
	<b>Tempo</b>	Pochi minuti
	<b>Tipo di caglio</b>	Vitello, o Coagulante microbico (nel rispetto di particolari tradizioni alimentari)
<b>Rottura coagulo</b>	<b>Dimensione</b>	Fino all'ottenimento di grani della dimensione di una <b>nocciola</b> .
<b>Trattamento cagliata</b>	<b>Acidificazione</b>	Periodo di riposo nel corso del quale il siero sgronda dalla cagliata che si assesta e acidifica per la filatura
	<b>Filatura</b>	Con acqua bollente (può essere salata per evitare la salatura delle singole forme)
<b>Formatura</b>	<p>"<b>Stracciatella</b>": 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 di ogni forma</p> <p>"<b>Sacchetto</b>": con la rimanente pasta filata si prepara un disco di ≥ 2 mm di spessore e di diametro adeguato al peso della forma. Manualmente si modella il disco in forma di "sacchetto" in cui si introduce la giusta quantità di "stracciatella". Il sacchetto viene immediatamente sigillato con acqua bollente e/o legato al collo con legacci</p> <p>Ogni burrata viene raffreddata in acqua per un tempo che varia secondo la pezzatura</p>	
<b>Trattamenti forma</b>	<b>Salatura</b>	Per immersione in salamoia al termine del raffreddamento Non si effettua se durante la produzione della "stracciatella" la panna è stata preventivamente salata, o se durante la filatura è stata utilizzata acqua salata (salatura "in pasta")
	<b>Stagionatura / Conservazione</b>	Non deve subire alcuna maturazione o 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
<b>Confezionamento / Etichettatura</b>	Trattandosi di un prodotto freschissimo che tende facilmente a deperire, la Burrata di Andria deve essere confezionata nell'azienda di produzione all'interno della zona geografica indicata Può essere confezionata: <ul style="list-style-type: none"> <li>• in sacchetti di materiale plastificato per alimenti o di altro materiale consentito per legge, eventualmente avvolta in carta plastificata o in altro materiale consentito per legge e legata all'apice</li> <li>• avvolta con foglie plastificate di colore verde;</li> <li>• in vaschette, in barattoli o bicchieri e/o immersa nel liquido di governo</li> </ul>	
	La denominazione " <b>Burrata di Andria</b> ": <ul style="list-style-type: none"> <li>• Deve essere apposta sull'etichetta in caratteri chiari e indelebili, nettamente distinguibili da ogni altra scritta che compare in etichetta;</li> <li>• Deve essere immediatamente seguita dalla dicitura "Indicazione Geografica Protetta" e/o dall' acronimo "I.G.P.";</li> <li>• 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</li> <li>• Il logo dell'Indicazione Geografica Protetta "Burrata di Andria" è costituito dall'insieme grafico dei simboli</li> </ul>	

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.

μπ



onaf



onaf