

Generalità	Burrell' (Scamorza con burro all'interno)		
Presentazione	<p>Burrell' (Scamorza con burro all'interno) Formaggio PAT, 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 assente o molto breve, prodotta con latte vaccino intero, crudo o termizzato, 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>NOTA: Nonostante la forte somiglianza con svariati prodotti di altre regioni classificati come "Formaggi", la Regione Lazio ha classificato il Burrell' come "Prodotto di origine animale (miele, prodotti caseari di vario tipo escluso il burro)"; ONAF, per coerenza con prodotti simili, lo ha classificato come "Formaggio"</p>		
Riconoscimenti	PAT Regione Lazio		
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Lazio	
	Province-Zona	Provincia di Frosinone : 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' (Scamorza con burro all'interno)		
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio NOTA: Nonostante la forte somiglianza con svariati prodotti di altre regioni classificati come " Formaggi ", la Regione Lazio ha classificato il Burrell' come " Prodotto di origine animale (miele, prodotti caseari di vario tipo escluso il burro) "; ONAF, per coerenza con prodotti simili, lo ha classificato come " Formaggio "	
		Zona di Picinisco	Zona di Cassino
	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, Termizzato
	Temperatura Cagliata	Semicotto	Crudo
	Umidità pasta	Molle	

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

Utilizzo		Burrell' (Scamorza con burro all'interno)
Utilizzo	In tavola	Poco utilizzato come formaggio "da taglio"
	In cucina	Indicato nella preparazione di antipasti conditi 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
Abbinamenti	Vino	Predilige vini bianchi secchi, giovani, abbastanza caldi, poco aromatici

	Verdure	Verdure fresche "a foglia", oppure lessate/gratinate
--	---------	--

Produzione		Burrell' (Scamorza con burro all'interno)			
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		Termizzazione 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, 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)	
Maturazione	Tempo	Asciugatura per 7 giorni		Asciugatura non effettuata; Il prodotto viene destinato subito alla vendita	
	°C - UR%	In cantine storiche			