

Generalità		Burrata	
Presentazione	Burrata	Formaggio fresco, a pasta filata, cruda e molle, da latte vaccino, crudo, intero. Prodotto di forma sferoidale più o meno appiattita (7÷15 cm) che si presenta con una doppia struttura: un "sacchetto" di pasta filata che contiene una crema (la "Stracciatella") costituita da panna e sottili fili di mozzarella. L'involucro esterno è elastico, di colore bianco/avorio mentre la parte interna è cremosa, bianca. La burrata non presenta crosta, ha forma inizialmente tondeggiante che tende a "sedersi" sotto il proprio peso (da 50 g a 1Kg) e viene realizzata con o senza testina. Il processo di produzione, per la parte in caldaia, è in comune con quello della mozzarella a cui segue la preparazione della "Stracciatella", dell'involucro esterno di pasta filata e il loro "assemblaggio". Prodotta tutto l'anno, viene conservata in acqua, o in "foglia" (oggi sostituita da un sacchetto di plastica alimentare), e commercializzata immediatamente. È un formaggio usato sia come componente importante di fresche insalate di verdure, oppure come ingrediente in ricette "gourmet" di pasta, risotti, ma anche di carne o pesce. L'abbinamento con i vini è legato al tipo di utilizzo: in generale ci si può orientare su vini bianchi giovani, freschi, non troppo caldi, secchi, anche leggermente aromatici, ricorrendo ai vini rosati o rossi nel caso di ricette "ricche" specialmente a base di carne.	
	Riconoscimenti	PAT Regione Puglia	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Puglia	
	Province-Zona	Province di Bari, Barletta-Andria-Trani, Brindisi, Foggia, Lecce, Taranto : tutto il territorio regionale	
	Tipologie		
Allevamento	Tipo	Stabulazione fissa, libera o semilibera	
	Alimentazione	n.d.	
Storia	<p>La Burrata è nata ad Andria negli anni '20 del secolo scorso, ad opera del casaro Lorenzo Bianchino che, secondo la versione più accreditata, bloccato in masseria da una grande nevicata inventò il sacchetto di pasta filata per conservare più a lungo la panna di affioramento e la mozzarella che aveva prodotto. Probabilmente Bianchino si riferisce alla tecnica di produzione della Manteca, altro formaggio pugliese a doppia struttura che contiene burro invece che panna.</p> <p>È probabile che il nome Burrata derivi dal fatto che, a quei tempi, con lo sbattimento e l'acidificazione durante il trasporto/conservazione, la panna potesse burrificare all'interno dell'involucro.</p> <p>Fino agli anni '60 veniva venduta avvolta in foglie di Asfodelo, pianta tipica della Murgia, per evitare la disidratazione dell'involucro esterno. Oggi viene venduta "nuda" in acqua, oppure in busta a sua volta avvolta in pseudo-foglie in materiale plastico.</p> <p>Il prodotto ha ottenuto nel 2016 la denominazione IGP con areale di produzione ricadente nell'intera regione Puglia, ma la zona di eccellenza ha il centro nell'area circostante il comune di Andria.</p> <p>La tradizionalità del prodotto è assicurata dalla costanza del metodo produttivo, utilizzato per un tempo superiore ai 25 anni.</p>		

Descrizione		Burrata	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Panna, Sale	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Intero, Crudo	
	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Molle	
	Tecnologia	Pasta filata	
	Stagionatura	Fresco	
	Conten. Grasso	Grasso	
	Aspetto	Sferoidale, con o senza testina (solo con testina se riferito a Burrata di Andria IGP)	

Geometria forma	Facce Dimensioni (cm)	n.a. variabile
	Scalzo Dimensioni (cm)	n.a.
Peso	Kg	0,050÷1,000.
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pelle
	Aspetto	Liscia
	Colore	Da bianco ad avorio
	Spessore	Molto sottile
	Consistenza	Elastica, Morbida
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Da bianco ad avorio
	Struttura	Cremosa
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Assente n.a. n.a. n.a.
	Intensità e Persistenza	Basse
Odore / Aroma	Riconoscimenti	Lattico fresco (cagliata fresca, panna fresca), Lattico cotto (latte bollito)
	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce medio, Salato medio-basso
Sensazioni Trigeminali		n.a.
Struttura (in bocca)		Cremosa
Principali caratteristiche chimico-fisiche	Grasso (% s.s.)	50 % - Formaggio Grasso
	Acqua (%)	60÷70%

Utilizzo		Burrata
Utilizzo	In tavola	Le burratine da 50 grammi sono spesso usate come componenti di antipasti o taglieri, quelle di maggiori dimensioni come secondo piatto semplice e nutriente, condite con un filo di olio extravergine di oliva dolce e fruttato.
	In cucina	Oltre a poter essere usato sulla pizza in alternativa alla mozzarella, la Burrata (o più spesso la sua farcitura, la stracciatella) è un ingrediente di piatti freschi e semplici a base di pasta (es: spaghetti con stracciatella e pomodorino saltato in padella)
Abbinamenti	Vino	L'abbinamento territoriale è con vini bianchi freschi, poco strutturati, anche con bollicine.
	Miele / Confetture	
	Verdure	
	Pane	Pane di Altamura o di Laterza

Produzione	Burrata
------------	---------

Periodo produzione		Tutto l'anno.			
Materia prima: <ul style="list-style-type: none"> • Latte • Panna • Sale 	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Da stabulazione fissa, libera o semilibera			
	Munte	Due mungiture giornaliere.			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo Nel caso la carica batterica totale del latte fosse molto alta si può sottoporre il latte a trattamento termico			
	Aggiunte	Per l'acidificazione del latte si possono usare fermenti selezionati, latte innesto, siero innesto, oppure acidi alimentari (citrico o lattico)			
Coagulazione	Preparazione	Il latte è posto in caldaie di acciaio, eventualmente acidificato a freddo con acido lattico o citrico, quindi viene scaldato fino alla temperatura di coagulazione. Durante il riscaldamento viene sottoposto a un lento mescolamento per distribuire uniformemente il calore. Raggiunta la temperatura di coagulazione desiderata si aggiungono l'innesto (se non vi è stata pre-acidificazione) e il caglio.			
	Temperatura	35 ÷ 36 °C			
	Tempo	20÷30 min, seguito da 10÷15 minuti di rassodamento della cagliata			
	Tipo di caglio	Vitello			
Rottura coagulo	Dimensione	A "cece", con spino di acciaio inox. I granuli vengono lasciati compattare sul fondo della caldaia per un tempo variabile di 10÷30 minuti prima dell' allontanamento di parte del siero			
Maturazione	Se presente, avviene per fermentazione sotto siero per 2÷4 ore. Nel caso di acidificazione diretta con acidi alimentari non vi è maturazione.				
Filatura	La cagliata viene trinciata manualmente o meccanicamente, quindi viene addizionata di abbondante acqua a 85÷90 °C per la filatura manuale o meccanica, come avviene nella mozzarella. Una parte della pasta filata viene lavorata fino ad ottenere dei cordoni di mozzarella che vengono raffreddati, quindi "sfilacciati" a mano e immersi in panna per ottenere la "stracciatella" (che viene lievemente salata). L'altra parte della pasta filata viene usata per produrre una mozzarella che sarà poi "trasformata" con operazione manuale in una sorta di sacchetto (il futuro involucro esterno).				
Formatura e Trattamenti forma	Il sacchetto, ancora caldo, viene riempito con stracciatella, quindi viene chiuso con raffia (nel formato con testina) oppure sigillato a mano saldando i lembi (nel formato senza testina). Le Burrate ottenute vengono quindi immerse in acqua fredda a 15÷20 °C, per 20÷40 minuti, quindi avviate al confezionamento in vaschetta o in busta.				
Stagionatura	Tempo minimo	Non è prevista stagionatura			
	°C - UR%				
	Cura forma	Conservazione a 4÷6 °C			
Nota	Recentemente sono commercializzate versioni di burrata al tartufo ed al salmone , e versioni "frozen" per export (2018-07)				