



REGIONE LAZIO  
**ARSIAL**

Home

Prodotti

Ricerche

Modulistica

Normativa

Storico

Tracciabilità

Links

Mappe

Scrivici

Ricetta  
del Mese



Regione  
Lazio

laziomatca

[home](#) > [lista dei prodotti](#) > scheda: **Burrell' (scamorza con burro all'interno)**



Operatori  
di Filiera

Scheda  
Analitica

Ricette

Categoria del prodotto:

Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)

Nome ufficiale in elenco  
G.U.:

Burrell' (scamorza con burro all'interno)

Aree di rinvenimento del  
Prodotto:

Picinisco (FR), Cassino (FR)

Aree di rinvenimento  
produttori  
censiti:

Picinisco (FR), Cassino (FR), Cassino (FR)

### Dati del prodotto

Tipologia produzione:	<input checked="" type="checkbox"/> <b>A rischio</b> <input type="checkbox"/> <b>Recuperata</b> <input type="checkbox"/> <b>Attiva</b>
Periodo di produzione:	Tutto l'anno, ma tradizionalmente nel periodo estivo
Mercato di riferimento:	Da locale a regionale
Descrizione del prodotto:	Pasta filata ripiena di burro (tradizionalmente ottenuto per affioramento del latte serale). Pezzatura da 200 a 400 g; forma sferica; colore bianco; sapore da dolce a salato a seconda del tipo di salatura.
Elementi di tradizionalita' del processo produttivo:	Produzione nel periodo estivo, ottenuto da latte locale. Lavorazione a latte crudo; burro di affioramento, filatura manuale, caglio in pasta; cottura della cagliata; rassodamento in acqua corrente.
Materiali utilizzati nella tradizione locale:	Caldai di rame e tino di legno per la filatura manuale.
Locali utilizzati nella tradizione locale:	Cantine storiche
Storia tradizionale del Prodotto:	Prodotto citato nell'Atlante dei prodotti tipici: I Formaggi, 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. In passato il prodotto era usato come merce di scambio, oggi la produzione è limitatissima e serve a soddisfare il consumo tradizionale locale e le richieste dei pochi conoscitori.
Ottenuto anche con metodo Biologico:	NO



## Scheda Analitica del prodotto

Per visualizzare un titolo di un documento in "Normativa" o in "Bibliografia". passare, senza cliccare, il mouse su un numero: verra' visualizzato il titolo del documento corrispondente.

FASE:	MODALITA':		DESCRIZIONE							
Acquisizione latte	Latte vaccino al 100% di 2 o 4 munte, refrigerato	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
		Latte vaccino 100%. Pascolo locale (da aprile ad ottobre).	Produzione nel periodo estivo e refrigerazione solo del latte serale	Cassino (FR)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Acquisizione latte	Latte vaccino al 100% di 2 munte di cui solo la serale refrigerata	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
		Latte vaccino 100%; Pascolo locale (da aprile ad ottobre).	Produzione nel periodo estivo e refrigerazione del latte munto la sera	Picinisco (FR)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Filtrazione	Latte filtrato con centrifuga o telo	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
			Filtrazione con telo	Cassino (FR); Picinisco (FR)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Trattamento termico	Riscaldamento a 38°C.	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
			Lavorazione a latte crudo	Picinisco (FR)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			NO	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Trattamento termico	A 68 - 70°C per 30 secondi	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
				Cassino (FR)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene

## Utilizzo fermenti

Nessun utilizzo	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali Non impiego di fermenti	Territorio Picinisco (FR)	Deroghe richieste materiali. Nessuna richiesta	Deroghe richieste locali. Nessuna richiesta	Normativa	Bibliografia	CCP NO	Controllo Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Fermenti termofili inoculati a 38°C	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio Cassino (FR)	Deroghe richieste materiali. Nessuna richiesta	Deroghe richieste locali. Nessuna richiesta	Normativa	Bibliografia	CCP NO	Controllo Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

## Coagulazione cagliata

Per la produzione involucro del burrell', con caglio in pasta di agnello a 38°C con tempo di presa in 20 minuti.	Elementi di tracciabilità Caglio in pasta di agnello.	Elementi tradizionali Utilizzo del caglio in pasta	Territorio Picinisco (FR)	Deroghe richieste materiali. Caldaia di rame	Deroghe richieste locali. Nessuna richiesta	Normativa	Bibliografia	CCP SI	Controllo Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
--	--	---	------------------------------	---	--	-----------	--------------	-----------	---

## Coagulazione calgiata

Per la produzione involucro del Burrell', con caglio liquido di vitello a 35 - 36°C unitamente all'inoculo dei fermenti: Tempo di presa 40 minuti	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio Cassino (FR)	Deroghe richieste materiali. Nessuna richiesta	Deroghe richieste locali. Nessuna richiesta	Normativa	Bibliografia	CCP NO	Controllo Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
---	---------------------------	-----------------------	----------------------------	---	--	-----------	--------------	-----------	---

## Rottura della cagliata

Una rottura con dimensione del coagulo a noce	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
		Una rottura e dimensione del coagulo	Picinisco (FR)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			NO	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Due rotture di 1 ora: la prima con dimensioni del coagulo quadrato, la seconda a noce. Sosta sotto siero per 3 - 4 ore	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
			Cassino (FR)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			NO	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

## Cottura della cagliata

Nessuna cottura	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
			Cassino (FR)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			NO	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
A 45°C e sosta sotto siero per 10 minuti	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
		modalità di cottura della cagliata	Picinisco (FR)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			NO	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

## Maturazione dell'involucro

La pasta dell'involucro viene fatta riposare per 24 ore sul tavolo a temperatura ambiente	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
		Maturazione a temperatura ambiente	Picinisco (FR)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

## Filatura della pasta (involucro)

Filatura manuale	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste	Deroghe richieste	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
------------------	---------------------------	-----------------------	------------	-------------------	-------------------	-----------	--------------	-----	-----------

con acqua a 90°C

Filatura manuale	Picinisco (FR); Cassino (FR)	materiali. Nessuna richiesta	locali. Nessuna richiesta	NO	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
------------------	---------------------------------	---------------------------------	------------------------------	----	---

Preparazione del  
burro

Dal grasso del siero, consolidato in zangola	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
			Cassino (FR)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Dal grasso del latte affiorato durante la notte e consolidato in zangola	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
	Burro da affioramento.	Burro prodotto da affioramento della panna del latte	Picinisco (FR); Cassino (FR)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

## Formatura

Inserimento del burro dentro la pasta dell'involucro	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
		Messa in forma manuale e tipo di forma a palla	Picinisco (FR); Cassino (FR)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

Consolidamento  
del Burrell'

In acqua fredda corrente per circa 1 ora	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
		Consolidamento in aceia fredda corrente	Picinisco (FR); Cassino (FR)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			NO	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

## Salatura

In pasta al momento della filatura dell'involucro	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
		Salatura in pasta	Cassino (FR)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			NO	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
In salamoia non saturata per 5 - 6 ore subito dopo il rassodamento	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
		Salatura in salamoia non saturata	Picinisco (FR)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

## Asciugatura

Per 7 giorni in cella frigo a 6 - 8°C	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
		Maturazione in cella	Picinisco (FR)	Nessuna richiesta	Cantine storiche			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Non effettuata; il prodotto viene destinato subito alla vendita	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
			cassino (FR)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			NO	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)