


Prodotti tradizionali

BURRINO E BURRATA DI BUFALA

Prodotto nelle province di Napoli, Caserta e Salerno, il burrino è un formaggio a pasta filata formato da una sfoglia di formaggio di bufala al cui interno viene posta una pallina di burro. Il burro si ottiene dal siero residuo della lavorazione della pasta filata, che viene centrifugato e a cui viene data una forma sferica. In seguito, durante la lavorazione della pasta filata, vengono creati dei sacchetti di pasta al cui interno sono inserite le palline di burro. A seconda della forma, il prodotto viene chiamato "burrino", quando è allungato e ha la testina, o "burrata", quando viene confezionato in una forma più sferoidale ed è privo di testina; anche se le caratteristiche della forma variano a seconda del produttore e risultano ininfluenti sulle caratteristiche finali del prodotto. È un formaggio molto grasso, che nasce dall'esigenza di conservare, specialmente nei tempi passati, il burro il più a lungo possibile, mantenendone il gusto inalterato fino al momento del consumo. Il burrino si taglia a fette rotonde con il burro centrale, generalmente consumato fresco, spalmato su crostini di pane caldo e abbinato a vini rossi giovani.

 Produced in the areas of Naples, Salerno and Caserta, burrino is a cheese made of spun dough of buffalo cheese with a ball of butter in the middle. The butter is made with the remaining whey from the cheese dough production, and is separated and given a round shape. During the production of the cheese dough, little dough sacks are made with butter in the middle. The name depends on the shape; when it's small with a little head it's called burrino and when it's large and completely round it's called burrata. The shape and sizes may vary from different producers but the final characteristics are the same. It's a very fatty kind of cheese, arising from the necessity, especially in the past, to store butter as long as possible without altering the flavour. burrino is cut in round slices with the butter in the middle, generally consumed fresh, spread on toasted bread together with young and fresh red wines.



ultimo aggiornamento 13 marzo 2015

<http://agricoltura.regione.campania.it/Tipici/tradizionali/burrini.htm.htm>