



BURRATA DI BUFALA



Territorio interessato alla produzione
Provincia di Roma, Latina e Frosinone

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO La burrata di bufala è un formaggio fresco a pasta filata lavorato a latte crudo, non stagionato, farcito con panna e straccetti di mozzarella di bufala; è simile alla mozzarella ma ha una consistenza molto più morbida e filamentosa. Si presenta come un piccolo sacco dalla superficie liscia di colore bianco lucente; pesa circa 400 g e si caratterizza per il sapore dolce e burroso.

METODO DI PRODUZIONE Si raccoglie il latte bufalino di due munte, quella serale, che viene refrigerata, e quella del mattino. Il

latte viene filtrato con un telo e non è sottoposto ad alcun trattamento termico.

Si aggiunge al latte fresco il siero-innesto della lavorazione del giorno precedente, acidificato per 24 ore e il caglio liquido. Dopo 45 minuti dal momento dell'aggiunta del caglio a 36-37°C, la cagliata si rompe con dimensioni del coagulo a noce. I grumi si lasciano riposare nel siero per 5 minuti e spurgare su una tavola per 10 minuti.

A questo punto, per ottenere il sacchetto che conterrà la burrata, si fa maturare la cagliata a temperatura ambiente per alcune ore sul tavolo. La filatura si effettua con l'uso di acqua bollente e la forma a sacca si ottiene manualmente.

In seguito, si riempie l'involucro con panna bovina e pezzetti di mozzarella di bufala, il tutto viene rassodato sotto un getto di acqua fredda corrente. La burrata di bufala così ottenuta è immersa in salamoia per 12 ore. Si conserva per 24 ore in frigorifero a 6-8°C.

CENNI STORICI Antico prodotto, legato alla trasformazione del latte di bufala. Non si hanno notizie certe sull'origine della produzione che, però, senza dubbio è legata all'allevamento delle bufale nelle paludose pianure costiere del versante tirrenico del Lazio.

Si tratta di un prodotto tipico della cultura contadina, refrattaria allo spreco e avvezza al riutilizzo di ogni avanzo di produzione. L'idea nasce dalla necessità di riutilizzare i ritagli minuti di pasta filata che residuano dalla lavorazione delle mozzarelle di bufala.

Si pensa, così, di unire questa pasta "stracciata" con crema di panna fresca e di richiudere il tutto all'interno di un contenitore anch'esso commestibile fatto della stessa pasta.

Oggi questo formaggio dall'irresistibile succulenza è mantenuto in vita solo dalla produzione di pochi caseifici.