



## BURRO DI SAN FILIPPO

### Territorio interessato alla produzione

Provincia di Rieti: Contigliano - frazione di San Filippo

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO** Burro di forma rettangolare, di colore biancastro e sapore di panna.

**METODO DI PRODUZIONE** In origine la preparazione del burro avveniva per semplice affioramento della crema recuperata con un mestolo forato. Per migliorare la resa ed ottenere un quantitativo maggiore di crema è stato introdotto l'uso della scrematrice, ossia una vasca a dischi che consente di separare la crema dal latte; la crema viene fatta riposare per circa 2 giorni. La burrificazione del burro di San Filippo tradizionale viene eseguita per mezzo di una zangola in legno (zangolatura) che, ruotando sul proprio asse, mette in forte agitazione la crema, consentendo la rottura e l'amalgama dei globuli di grasso, con fuoriuscita della parte residua di acqua (latticello). L'ultima operazione cui è sottoposto il burro è la formatura: da un etto ad un kg.

**CENNI STORICI** La preparazione del burro è stata introdotta intorno agli anni '20, nella frazione di San Filippo, nel comune di Contigliano, da un abitante del luogo che ha saputo far tesoro della sua esperienza maturata in Svizzera, dove era emigrato in cerca di lavoro, per molti anni. Da allora si continua a produrre il burro secondo l'antica tradizione, usando le zangole di legno. Da alcuni anni a ferragosto viene organizzata una dimostrazione della produzione del burro con successiva degustazione.