

Se la sua fama ha conquistato il mondo un motivo ci sarà. Noi ve ne forniamo molteplici: il sapore dolce e tipicamente acidulo, la consistenza morbida che in bocca sprigiona crema dal sapore latteo, burroso, suadente. In queste pagine ecco una tipicità che in cucina dice sempre autorevolmente la sua

Burrata, cuore di panna e mozzarella



*(Do you know
boor-rah-tah?)*

«**B**urrata is a fresh Italian cheese, made from mozzarella and cream». Troviamo la burrata tra le prime 12.000 ricorrenze della nota enciclopedia mediatica Wikipedia. Parliamo del formaggio fresco che il famoso gastronomo, recentemente scomparso, Vincenzo Buonassisi aveva incoronato come «la regina di tutti i latticini di tutto il mondo». Un riconoscimento esagerato dirà qualcuno, o quanto meno sospetto, dal momento che con questo singolare prodotto caseario Buonassisi condivideva la nascita pugliese. Tuttavia, anche il giudizio dei palati anglofobi non si discosta molto da quello del nostro compianto gourmet, quando ripetono: «Molti considerano la burrata uno dei migliori formaggi freschi del mondo!» Questa bianca delizia è ormai così conosciuta e richiesta che un casaro italiano ha iniziato a distribuirla a domicilio nel sud della California; non solo, ma la burrata – che va pronunciata boor-rah-tah – è addirittura un *hot gourmet item*, come dire «un articolo da fini buongustai», in posti esclusivi come New York e Beverly Hills.

GIUSEPPE LO RUSSO

UNA STORIA DAI CONTORNI... «SFILATI»

Diversamente dal Bel Paese, l'italianissimo formaggio inventato nel 1906 da Egidio Galbani di Melzo, della burrata non possiamo dire con precisione quando sia nata e se davvero sia la Puglia la sua patria di origine o, più generalmente, un'area che comprende la Basilicata e la parte più meridionale della Campania (per tacere del Basso Lazio, dove fino a poco tempo fa era ancora frequente trovarne una lavorata con latte di bufala).

Ad ogni modo, la storia ufficiale ci racconta che la burrata ha visto i natali nei primi del Novecento – c'è chi dice intorno agli anni Venti – in una masseria nel territorio del comune di Andria, la Masseria Bianchini, diventata poi Laboratorio Chieppa. L'idea era quella di riutilizzare i ritagli minuti di pasta filata che residuavano dalla lavorazione delle mozzarelle. Si pensò così di unire questa «stracciarella» di pasta con crema di panna fresca e di richiudere il tutto dentro un contenitore anch'esso commestibile fatto della stessa pasta, dandogli una forma nota, quella tradizionale del cacioavallo. Con questa soluzione, il benemerito quanto ignoto casaro, da un lato tradiva la sua natura contadina, che lo portava per necessità a utilizzare ogni «avanzo», dall'altro dichiarava il suo costume alimentare, giacché la farcia è una pratica che nella gastronomia meridionale viene applicata a qualunque alimento, che si tratti di una semplice zucchina, melanzana o peperone oppure di un intero agnello. Dunque, tutto farebbe credere a una lontana quanto diffusa origine popolare del prodotto. Inoltre, si dice che inizialmente la



È la qualità del latte a conferire aromi particolari alla burrata fatta con prodotto locale

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Tra i formaggi freschi, la burrata si colloca ai primi posti per contenuto energetico (396 kcal/100 g) superando anche diversi formaggi stagionati come il parmigiano (387), il pecorino (392), il groviera (389), il provolone (374). Le calorie della burrata, tuttavia, non sono calorie «vuote», ma accompagnate da un buon corredo vitaminico (vitamine A, D, E, B1, B2, PP) e di importanti minerali (da ricordare soprattutto calcio e fosforo). Vitamine e minerali contribuiscono in vario modo al buon andamento delle reazioni metaboliche e alla formazione delle ossa e di altri tessuti organici. Se consideriamo anche il notevole contenuto proteico (più del 15%, di elevato valore biologico), la burrata è certamente un alimento di eccellente valore nutrizionale. Non si deve tuttavia trascurare la consistente presenza di grassi (quasi il 35%, per due terzi di tipo saturo) che ne suggerisce un consumo moderato.

Paolo Pigozzi

Medico nutrizionista

burrata venisse fatta con latte di bufala e in seguito di vacca dell'antica razza Podolica, quella discendente dal *bos primigenius Podolicus*, un bovino di grande mole e dalle lunghe corna, che si suppone sia stato introdotto in Italia nel 452 d.C al seguito degli Unni provenienti dalla Mongolia e poi passati attraverso le steppe ucraine, considerate la vera patria d'origine di questo bovino. La razza si concentrò prevalentemente nelle aree interne dell'Italia meridionale, a cominciare dall'Abruzzo per passare a Campania, Puglia, Basilicata e arrivare fino in Calabria. Progressivamente la Podolica fu sostituita dalla Frisona, più produttiva e che meglio si adattava alle moderne tecniche di allevamento e mungitura. Anche questo può far pensare che l'area in cui sarebbe potuta nascere la nostra burrata potesse essere molto più vasta di quella classica, ristretta oggi in Puglia alle province di Bari, di Barletta-Andria-Trani (nata nel 2004), oltre che alla zona di Martina Franca nel Brindisino.

Per finire, già nel 1905 Alberto Cougnet, grande erudito di cucina e gastronomia, nel suo «Il Ventre dei popoli» cita le burrate (ma di bufala) definendole – insieme al «moscato», o latte rappreso e inacidito, e allo «schiante» o ricotta forte – prodotti tipici di Lagonegro nel Potentino. È solo nel 1931, anno di pubblicazione della storica «Guida del Touring Club» che riportava tutti i prodotti agroalimentari della Penisola (ma il censimento risale al 1929), che la burrata viene chiaramente segnalata come tipica di Andria. Ad oggi la burrata non gode di nessun marchio di protezione europeo ed è iscritta al registro dei prodotti tradizionali della Puglia.



Tradizionalmente la burrata in Puglia si produce nelle province di Bari, di Barletta - Andria - Trani e nel Brindisino

COME NASCE UN GIOIELLO DEL GUSTO

La qualità e la fama della burrata andriese e pugliese sono frutto della situazione pedoclimatica dei pascoli naturali murgiani, oltre che della sapienza dei casari. E tanto basta, nonostante la sua notorietà abbia fatto nascere, fuori dalla regione d'origine, tutta una serie di altri prodotti simili che viaggiano però sotto nomi di fantasia.

Questo prodotto tipico agroalimentare pugliese non presenta crosta, ma una superficie candida, vellutata e brillante. La forma è sferoidale o piriforme di circa 7-10 cm di diametro, con un peso variabile dai 300 grammi al chilo, anche se è possibile trovarne di dimensioni più modeste, sui 100 grammi circa: le cosiddette burratine.

Ogni fase della lavorazione è totalmente manuale, partendo da latte vaccino filtrato, pastorizzato e acidificato mediante siero-innesto naturale, ottenuto lasciando acidificare a temperatura ambiente parte della produzione del giorno prima. Riscaldando il latte a 35-36 °C, con l'aggiunta di caglio di vitello, la coagulazione avviene in 20-30 minuti.

Si procede quindi alla rottura della caglia-



Lo chef Pietro Zito

Timballo di ziti al forno con burrata di Andria e fagiolini

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

300 g di fagiolini freschi, 200 g di pasta (ziti), 400 g di pomodorini maturi piccoli, 10 foglioline di basilico, 150 g di burrata per la cottura e 50 g per la presentazione del piatto finito, aglio q.b., sale q.b.

PREPARAZIONE

Pulire i fagiolini spuntandoli alle estremità e lessarli in abbondante acqua salata. A metà cottura versare la pasta e far cuocere per 5 o 6 minuti. A parte preparare un sugo con i pomodorini freschi, l'aglio e il basilico. Disporre i fagiolini e la pasta in una teglia alternandoli a strati con la burrata e la salsa profumata.

Far cuocere in forno per una ventina di minuti a 200 °C.

Prima di servire aggiungere una piccola quantità di burrata fresca su ogni porzione.

Orecchiette con lampascioni, salsiccia a punta di coltello, finocchietto selvatico e burrata di Andria

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

300 g di orecchiette baresi, 200 g di lampascioni della Murgia, 50 g di salsiccia fresca, 100 g di burrata di Andria, un goccio di vino bianco secco, poche foglie di finocchietto selvatico, aglio, pepe, sale, olio extravergine d'oliva

PREPARAZIONE

Sbollentare i lampascioni e raffreddarli subito in acqua. In una pentola fare un fondo con olio extravergine d'oliva e aglio, aggiungervi la salsiccia fresca di maiale e sfumare con il vino bianco. Sfumato il vino, aggiungere i lampascioni, il sale, una manciata di pepe macinato al momento e il finocchietto selvatico. A fine cottura unire le orecchiette che avrete cotto separatamente, amalgamando bene tutto a fuoco vivace. Al momento di servire, aggiungere un fiocco di burrata guarnendo con il finocchietto selvatico.

Ricette di Pietro Zito - Ristorante Antichi Sapori - Piazza S. Isidoro, 10 - Montegrosso Andria (BA) - Tel. e fax 0883.569529 - www.antichisapori.biz

ta con spino di legno o d'acciaio, fino a ottenere granuli di dimensioni vicine al cece o alla nocciola. Una volta sedimentata, la cagliata viene estratta e messa a maturare a temperatura ambiente per 2-4 ore su piani d'acciaio. Successivamente la pasta viene filata in acqua leggermente salata alla temperatura di 85-90 °C, modellata come una sfera, nella quale si pratica un incavo che accoglie gli sfilacci di pasta amalgamati con la panna d'affioramento del latte. Sigillate all'apice come si fa nei caciocavalli, le burrate vengono passate in acqua fredda per circa 20-30 minuti, a seconda della pezzatura, e comunque fino a che non si sono rassodate.

Il confezionamento, quando non viene venduta sfusa, è in vaschette o sacchetti di plastica, ma è ancora in uso di legare la burrata con foglie di asfodelo o, più raramente, con steli di vizzo, un'erba spontanea tipica di terreni aridi, in grado di trasmettere una particolare nota aromatica al formaggio. Questo «packaging vegetale» ha l'indubbio vantaggio di segnalare subito la freschezza del prodotto, giacché la burrata va rigorosamente consumata fresca, a temperatura ambiente e non oltre le 24 ore dalla sua produzione. La conservazione alle temperature del frigorifero domestico produce infatti la solidificazione del suo interno, che invece deve mantenere intatta la sua liquida cremosità.



SCHEDA DEGUSTAZIONE

La burrata

Non è stato facile organizzare la degustazione di una burrata che fosse davvero proveniente da Andria (Bari) trovandosi il panel di degustatori vicino a Potenza, in Basilicata. Fitta è stata la corrispondenza, serrate le ricerche in tutto il capoluogo lucano per trovarne una autentica di Andria.

Così Lucia Sepe, autrice della scheda, ha scoperto che nessun produttore di Andria – almeno prima di questa «sollecitazione di mercato» – spedisce a Potenza la propria burrata, anche perché localmente questo latticino non solo viene prodotto ma è anche eccellente. Dopo mille peripezie ha trovato il gentilissimo responsabile di una gastronomia potente che l'ha procurata richiedendola direttamente a un caseificio di Andria facendola arrivare fresca di giornata.

Riporto comunque, perché mi sembra interessante, quello che l'autrice non dice nella scheda per correttezza professionale. Il giudizio è stato di tre stelle su tre, pur considerando che è mancato il confronto con le altre produzioni di Andria. Paragonandola alla produzione locale (Potenza), il panel ha segnalato una differenza nel colore (più chiaro in quella lucana) e nel sapore, che risulta molto più intenso nella burrata di Andria. Merito, forse, della qualità del latte?

Clementina Palese

Degustazione del 23 maggio 2008 Burrata proveniente dal Caseificio Montrone Via Corato - Andria (Bari)

acquistata presso Cibò Enogastronomia, Via Torraca, 119 - Potenza - Tel. 0971.35688.

Pezzatura da 500 grammi, produzione di giornata.

La confezione è costituita da un sacchetto la cui parte terminale av-



volge la testa della burrata in maniera artistica, mantenendola così distaccata dalla parte inferiore. Il tutto avvolto in un foglio per alimenti che riporta le scritte del caseificio, chiuso da rafia.

All'aspetto la burrata si presenta a forma di sacchetto con una piccola testa, la superficie è lucida, liscia e soda, di colore bianco avorio. La consistenza è morbida, cedevole, e se posta per molto tempo sul piatto si rilassa appiattendosi; ciò è dovuto alla notevole massa di stracciatella che la delicata «pelle» della burrata deve contenere.

Al taglio l'interno rivela una massa ben amalgamata, di colore bianco avorio tendente al paglierino intenso. La «stracciatella» è formata da straccetti di pasta filata di varie dimensioni, immersi in una panna molto densa, sembra quasi «doppia panna».

L'odore è dominato dalle note di panna fresca e di burro delicato. Assenza di note acidule.

In bocca è dolce, avvolgente di panna e burro, decisamente saporita. La stracciatella si taglia facilmente e si amalgama perfettamente alla panna; alla fine della masticazione è leggermente adesiva. Lo strato esterno della burrata è meno saporito, ma liscio e morbido al taglio. L'insieme risulta armonico. L'acidità è quasi assente e bilanciata con la dolcezza della panna, la rotondità del burro e la sapidità degli straccetti di pasta filata.

Alla fine la bocca rimane pulita, deliziosamente unta, ed è percepibile un flavour intenso e persistente di burro fresco e mozzarella fine. Davvero non delude le aspettative del suo nome.

Lucia Sepe

Cra - Consiglio per la ricerca e sperimentazione in agricoltura
Unità di ricerca per la zootecnia estensiva - Muro Lucano (Potenza)
lucia.sepe@entecra.it - www.entecra.it

ANDRIA: LE TAPPE OBBLIGATE

Due sono le cose che non potete fare a meno di fare se passate nei pressi di Andria: visitare Castel del Monte e comprare la burrata.

La visita

Castel del Monte è un edificio del XIII secolo fatto costruire dall'imperatore Federico II, che si trova nella frazione omonima, che dista da Andria 18 km. È una costruzione emozionante fin da quando la si scorge in cima a una collina e stupefacente quando si arriva sotto le torri. Una volta all'interno si è definitivamente rapiti dalla sua armonia.

Castel del Monte è architettonicamente inconsueto: ha una pianta ottagonale (di 16,30 metri per lato all'esterno e un diametro di 56) e ad ogni angolo si innesta una torre a sua volta ottagonale (di 3,10 metri per lato e un diametro di 7,80). Ottagonale è la corte interna con lati di 8,65 metri ciascuno. Le torri, di 24 metri, superano di poco l'altezza dell'intera struttura.

Nel 1936 il Castello è stato inserito nell'elenco dei monumenti nazionali italiani e nel 1996 in quello dei patrimoni dell'umanità dell'Unesco per la perfezione delle sue forme e per l'armoniosa unione degli elementi culturali del Nord Europa, del mondo islamico e dell'antichità classica, quale tipico esempio di architettura militare del medioevo.

Gli acquisti

Per acquistare la burrata ad Andria vi suggeriamo alcuni caseifici.

Asseliti Domenico e De Fato Caseificio - Via Bisceglie, 13
Tel. 0883.541513

Caseificio Matera Michele - Via Bovio, 39 - Tel. 0883.597894

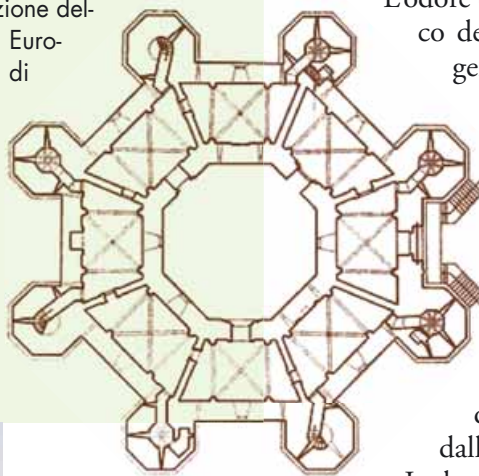
Caseificio Montrone - Via Corato, 391 - Tel. 0883.546222

Caseificio Olanda Michele - Via S. Maria dei Miracoli, 150
Tel. 0883.551810



Castel del Monte costruito da Federico II

IMPOSSIBILE RESISTERE



L'odore è quello tenue caratteristico del latte con una nota leggermente acidula. Una volta violata con un taglio la superficie esterna, dalla struttura molle, elastica e fibrosa, si libera, come una lava candida e lucente, il suo cuore ricco di crema densa e delle strisce di mozzarella. Il sapore è tipico di latticino fresco, dolce e dalla consistenza burrosa.

La burrata può essere consumata tal quale o tagliata a grossi pezzi,

condita con un filo d'olio extravergine d'oliva e una spolverata di pepe macinato al momento oppure unita con pomodorini e profumando tutto con foglie di basilico. In ogni caso, per apprezzarne tutto il suo sapore, sarà meglio utilizzarla sempre fresca a finitura di piatti freddi: in insalate verdi estive o di pasta fredda, insaporita magari con olive nere in salamoia. Tuttavia, la percezione burrosa al palato e la presenza della mozzarella la candidano a fare da ripieno a verdure da mandare in forno o da farcia per ravioli da cuocere però, delicatamente, a vapore e conditi con salse leggere. Alla sua delicatezza si addicono sempre le erbe fresche odorose piuttosto che aromi speziati. Di recente, la gastronomia ha trovato come coniugarla anche con il pesce bianco o con le ostriche.

Per il suo abbinamento col vino, sono da preferire bianchi dai profumi floreali, eleganti e di buona struttura e acidità, considerando anche la grassezza con cui è percepita al palato.

L'attuale rigore nei controlli sugli aerei sembra aver creato qualche problema alla libera circolazione della burrata. Come per i cannoli siciliani, che devono viaggiare separatamente dal loro ripieno di ricotta, anche le burrate vengono imbarcate solo dopo essere state accuratamente scolate d'ogni liquido.

Chissà come avrebbe fatto l'ultimo Scia di Persia, che dicono fosse solito mandare un aereo in Puglia per avere sempre sulla sua tavola regale questa regina dei latticini di tutto il mondo!

Giuseppe Lo Russo

