

Generalità	Burrata di Andria	
Presentazione	<p><b>Burrata di Andria</b> Formaggio IGP, tipico pugliese, a pasta filata e panna, freschissimo, grasso, molle e in parte liquescente, prodotto con latte vaccino intero, crudo o pastorizzato, ottenuto dall'unione di panna e formaggio a pasta filata, un prodotto che, grazie alla particolare tecnica di lavorazione e alle sue caratteristiche organolettiche, è uno dei più pregiati e particolari prodotti caseari della Puglia e del Mezzogiorno d'Italia. Al termine della filatura della pasta una parte viene ridotta in fettucce rigorosamente sfilacciate a mano (<i>lucini</i>), raffreddate in acqua, fino a formare un ammasso che, miscelato con la panna, costituirà il ripieno (<i>stracciatella</i>) della Burrata di Andria; la restante parte di pasta viene formata in "sacchetti" che vengono riempiti con la <i>stracciatella</i> precedentemente preparata. Dopo aver rinchiuso su sé stesso ogni sacchetto con il suo contenuto, la forma viene immediatamente sigillata con acqua bollente con chiusura apicale di dimensioni minime, o con legatura al collo con legacci (resa facoltativa per adattarsi alle richieste crescenti di produttori e consumatori sensibili all'impatto ambientale dei prodotti alimentari)</p> <p>Ha forma rotondeggiante, di colore bianco latte e lucido, con chiusura apicale realizzata manualmente; lo spessore del sacchetto è <math>\geq 2</math> mm circa e il suo peso può variare da 100 a 1000 g; il sapore è gradevolmente dolce; l'odore/aroma, inconfondibile, ha riconoscimenti di latte fresco o cotto, panna e burro fresco. Tradizionalmente ha un utilizzo esclusivamente "da tavola", in insalate o in preparazioni fredde, in abbinamento a pomodori e condita con un filo di olio extra vergine d'oliva. Il modo migliore per gustare questo prodotto è fare un assaggio che unisca in un unico boccone parte della sacca esterna e della stracciatella. La Burrata di Andria si abbina in modo ottimale ai vini bianchi giovani e freschi prodotti dai vitigni locali (<i>Pampanuto, Chardonnay, Bombino bianco, Trebbiano toscano, Verdeca, Bianco di Alessano, Fiano, Moscato bianco, Malvasia bianca,...</i>), nelle varie DOC della regione (<i>Castel del Monte, Gioia del Colle, Locorotondo, Trani,...</i>)</p>	
Riconoscimenti Denominazione d'Origine	IGP Reg. CE 2103/2016	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Puglia: intero territorio della Regione
	Province-Zona	Province di: <b>Bari</b> (Città Metropolitana), <b>BAT</b> (Barletta-Andria-Trani) – in particolare nel comune di Andria), <b>Brindisi, Foggia, Lecce, Taranto</b> Tutte le operazioni dalla lavorazione delle materie prime fino all'ottenimento del prodotto finito devono avere luogo nella zona geografica indicata
	Tipologie	n.a.
Allevamento	Tipo	n.d. (più frequentemente "intensivo", in stalla)
	Alimentazione	n.d.
Organismi di tutela	<p><b>Consorzio per la Tutela e la Valorizzazione della Burrata di Andria I.G.P.</b>            via Contrada Barba d'Angelo, 55, 76123 Andria BT Italia            tel: (+39) 0883550600 fax: (+39)            email: <a href="mailto:consorzio@burratadiandria.it">consorzio@burratadiandria.it</a>            web:</p>	
Storia	<p>Ad Andria, in questa città stesa tra le pendenze delle Murge e l'Adriatico, Lorenzo Bianchino lavorava presso la masseria Piana Padula, nella quale venivano prodotti formaggi a pasta filata ripieni di burro, chiamati <i>mantèche</i> o <i>burrini</i>. Si tramanda oralmente che nel 1956, a causa di una forte nevicata, non potendo trasferire il latte in città, dovendo necessariamente trasformarlo e soprattutto utilizzare la panna o crema che naturalmente affiorava, seguendo il concetto di produzione delle mantèche, provò a realizzare con lo stesso principio un prodotto fresco.</p> <p>Il sig. Bianchino pensò allora di mescolare insieme i residui della lavorazione della pasta filata con della panna ed avvolgere il tutto in un involucro fatto anch'esso di pasta filata. In questo modo, da un'idea semplice e geniale, nacque la Burrata che in poco tempo, riscosse uno straordinario successo in Italia e nel mondo, fino a divenire un prodotto simbolo di un'intera regione grazie al suo gusto fresco e burroso che permette di soddisfare tutti coloro che, avvicinandosi alla cucina mediterranea, cercano prodotti semplici, genuini e poco elaborati.</p> <p>Sono molti gli articoli sia sulla stampa nazionale che estera dedicati a questo formaggio.</p> <p>Una delle prime segnalazioni di questo formaggio risale al 1931 nella <i>Guida del Touring Club</i> e il successo della Burrata di Andria fu, sin da subito, enorme non solo in Italia, ma anche all'estero, tanto da trovare nello Scì di Persia uno dei suoi estimatori più fedeli.</p> <p>Il <i>Corriere della Sera</i> in un'inchiesta del 26 agosto 1977 parla della «Burrata di Andria» come di una eccellenza casearia della Puglia e di tutto il mezzogiorno d'Italia.</p> <p>Un articolo di <i>La Repubblica</i> del 16.12.1999, tra i prodotti da salvaguardare, cita espressamente la «Burrata di Andria».</p> <p>Viene definita poi un formaggio fantastico ed unico in un articolo di Allan Bay su <a href="http://www.vivimilano.it/atavola">www.vivimilano.it/atavola</a>.</p> <p>Il <i>Sole 24 ore</i>, in un articolo del 30.7.1999 parla della Burrata come di una eccellenza della Puglia.</p> <p>In un articolo de <i>La Stampa</i>, a firma di Vanna Pescatori, «<i>La Mondanità</i>» il prezioso formaggio è citato nel</p>	

	<p>menu della cena di gala organizzata dalla Ferrari, prestigiosa casa automobilistica di Maranello.</p> <p>Davide Paolini in un articolo nell'inserto domenicale, «<i>Tempo Liberato</i>» de <i>Il Sole 24 ore</i> dal titolo «<i>Giacimenti gustosi da salvaguardare</i>» associa la «Burrata di Andria» ad altre prelibatezze della nostra cultura culinaria come la mozzarella di bufala campana, la coppa piacentina, il caciocavallo silano ecc. da tutelare e salvaguardare.</p> <p>Il 18 agosto del 1990 Nicola Dante Basile, nell'inserto di agricoltura de <i>Il Sole 24 ore</i> descrive come «impegnativa» la Burrata di Andria, sicuramente a significare l'attenzione e la quasi venerazione da rivolgere ad un formaggio di simile fattura nell'articolo «<i>Formaggi, il pecorino guida l'export</i>».</p> <p>Nel 2000, a seguito dell'istituzione presso il ministero delle Politiche Agricole (con il D.M. 350/99) del registro dei prodotti tradizionali, la Burrata di Andria viene immediatamente inserita nel suo primo elenco dalla Regione Puglia.</p> <p>Viene definita anche «<i>Un gioiello di latte</i>» nella rubrica «<i>I week end di Slow Food — I profumi della Puglia di Federico II</i>» di Alberto Pejrano del 9.10.2000.</p> <p>Nel sito web <a href="http://www.stayinitaly.com">www.stayinitaly.com</a>, nella sezione relativa alla Regione Puglia, tra i formaggi è citata come tipicità della Puglia la «Burrata di Andria». Alcuni altri nel sito web <a href="http://www.agipzone.com">www.agipzone.com</a> definiscono la «Burrata di Andria» raffinatissima.</p> <p>Nonostante la sua breve shelf-life, la burrata di Andria è molto apprezzata all'estero anche in paesi lontani come gli Stati Uniti dove, settimanalmente, il prodotto viene spedito da alcune aziende associate. Una testimonianza è il menù di una nota catena di ristoranti «<i>Il Fornaio</i>» che è solita organizzare dei periodi tematici in cui proporre determinate specialità e prelibatezze.</p> <p>Il Disciplinare adottato al momento del riconoscimento dell'IGP evidenzia che l'<i>Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggio – ONAF</i> - ha individuato e valutato come fondamentali le seguenti caratteristiche organolettiche: «<i>fuoriuscita di panna al taglio, sfilacci interni di dimensioni variabili, piacevoli sentori di lattico fresco o cotto, burro, panna</i>» (vedi)</p>
--	---

Descrizione		Burrata di Andria
Classificazione	Categoria	IGP
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte, Panna
	Lattifera	Vacca
	Trattamento latte	Intero, Crudo o Pastorizzato.
	Temperatura Cagliata	Cruda
	Umidità pasta	Molle e Liquescente
	Tecnologia	Pasta filata, farcito
	Stagionatura	Freschissimo
	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	<p>Rotondeggiante, a forma di sacca, con due diverse possibili chiusure apicali:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• caratteristica, realizzata manualmente per consentirne la legatura tramite rafia;</li> <li>• di dimensioni minime, per facilitarne il confezionamento in appositi contenitori (vaschette, bicchieri, ...)</li> </ul> <p><b>NOTA:</b> la modifica al Disciplinare, registrata come PGI-IT-01393-AM02, datata 18 dicembre 2023 e comunicata dal MASAF, consente la possibilità di chiudere l'apice della Burrata di Andria senza l'uso obbligatorio della rafia alimentare (spesso realizzata in materiale plastico) per adattarsi alle richieste crescenti di produttori e consumatori sensibili all'impatto ambientale dei prodotti alimentari.</p>
	Facce Dimensioni (cm)	n.d. Ø variabile (≥ 7-8 cm)
	Scalzo Dimensioni (cm)	n.a. n.a.
Peso	Kg	0,1 ÷ 1,0
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Assente, o Pelle
	Aspetto	Liscio, Umido, Lucido, mai viscido

	<b>Colore</b>	Bianco latte
	<b>Spessore</b>	n.a.
	<b>Consistenza</b>	Molle, Elastica
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Bianco latte
	<b>Struttura</b>	Il sacchetto esterno di pasta filata ha uno spessore $\geq 2$ mm circa – Morbida, Leggermente fibrosa (nel "sacchetto"), leggermente elastica – Morbida e spugnosa nei "lucini" (la pasta filata sfilacciata rigorosamente a mano) – Liquida densa (nella panna)
	<b>Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione</b>	n.a.
<b>Odore/Aroma</b>	<b>Intensità</b>	Bassa
	<b>Persistenza</b>	Bassa
	<b>Riconoscimenti</b>	Gradevoli riconoscimenti di tipo lattico (lattico fresco o cotto, panna, burro fresco)
	<b>Retrogusto</b>	n.a.
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato Acido, Amaro</b>	Gradevolmente dolce, mai acido o amaro
<b>Sensazioni Trigeminali</b>		n.a.
<b>Struttura (in bocca)</b>		Liquescente, Morbida, poco Solubile
<b>Principali caratteristiche fisico-chimiche</b>	<b>Grasso (% s.s.)</b>	~ 50 %
	<b>Acqua (%)</b>	50÷70 %

<b>Utilizzo</b>		<b>Burrata di Andria</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	Ottimo formaggio da tavola. Regala il massimo di sé quando viene gustato da solo, in purezza, o più frequentemente quando accompagnata a verdure fresche condite con olio extravergine d'oliva  Il modo migliore per gustare questo prodotto è fare un assaggio che unisca in un unico boccone parte della sacca esterna e della stracciatella
	<b>In cucina</b>	Ideale per la preparazione di antipasti, o per arricchire schiacciate e focacce, ripieni di pasta, crostini  La burrata non deve mai essere cotta; al massimo, alla fine dell'impiattamento, può essere aggiunta su un primo piatto caldo in sostituzione del tradizionale formaggio  Se ne consiglia l'uso a temperatura ambiente per poterne apprezzare il delizioso odore/aroma di latte
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Vini bianchi giovani e freschi prodotti dai vitigni locali ( <i>Pampanuto, Chardonnay, Bombino bianco, Trebbiano toscano, Verdeca, Bianco di Alessano, Fiano, Moscato bianco, Malvasia bianca, ...</i> ), nelle varie DOC della regione ( <i>Castel del Monte, Gioia del Colle, Locorotondo, Trani, ...</i> )
	<b>Verdure</b>	Molto frequente l'abbinamento con insalate fresche, pomodori
	<b>Pane</b>	Tipo <i>pugliese</i>

<b>Produzione</b>	<b>Burrata di Andria</b>
<b>Periodo produzione</b>	Tutto l'anno

	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100	-	-	-
<b>Materia prima</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Latte</li> <li>• Panna</li> <li>• Sale</li> </ul>	<b>Provenienza</b>	Essendo un prodotto IGP le materie prime i (latte e panna) possono essere prodotte fuori dalla zona geografica indicata Latte generalmente "di stalla"			
	<b>Munte</b>	n.d.			
	<b>Trattamenti Fisici</b>	<b>Latte:</b> intero, eventualmente "delattosato (a richiesta) <b>Panna:</b> prodotta per centrifugazione da latte, o siero di latte fresco			
	<b>Trattamenti Termici</b>	<b>Latte:</b> fresco, crudo o pastorizzato a 72 °C per 15 secondi <b>Panna:</b> fresca, pastorizzata secondo i seguenti parametri <i>temperatura/tempo</i> : <ul style="list-style-type: none"> <li>- 75 °C / 40" se contenuto di grasso 10+20 %,</li> <li>- 80 °C / 20" se contenuto di grasso &gt; 20 %</li> <li>- o qualsiasi altra combinazione tempo/temperatura che consenta di ottenere un effetto di risanamento equivalente</li> </ul> È ammesso l'uso di panna UHT confezionata e/o miscelata con panna fresca, nel rispetto dei requisiti microbiologici dettati dalla normativa vigente			
	<b>Aggiunte</b>	Acidificazione del latte: <ul style="list-style-type: none"> <li>• con aggiunta di fermenti selezionati, latte-innesto, o siero-innesto, con preventiva termizzazione del latte in caldaia alla temperatura di 36+39 °C, oppure</li> <li>• con aggiunta di acidi alimentari (acido citrico o lattico), con preventiva termizzazione del latte in caldaia alla temperatura di 35+37 °C</li> </ul>			
<b>Coagulazione</b>	<b>Tipologia</b>	Presamica			
	<b>Temperatura</b>	35 ÷ 37 °C			
	<b>Tempo</b>	Pochi minuti			
	<b>Tipo di caglio</b>	Vitello, o Coagulante microbico (nel rispetto di particolari tradizioni alimentari)			
<b>Rottura coagulo</b>	<b>Dimensione</b>	Fino all'ottenimento di grani della dimensione di una <i>nocciola</i> .			
<b>Trattamento cagliata</b>	<b>Acidificazione</b>	Periodo di riposo nel corso del quale il siero sgronda dalla cagliata che si assesta e acidifica per la filatura			
	<b>Filatura</b>	Con acqua bollente (può essere salata per evitare la salatura delle singole forme)			
<b>Formatura</b>	<p>"<b>Stracciatella</b>": una parte di pasta filata viene ridotta in fettucce sfilacciate a mano (<i>lucini</i>) e raffreddate in acqua fino a formare un ammasso spugnoso che, miscelato con panna, costituirà il ripieno di ogni forma</p> <p>"<b>Sacchetto</b>": con la rimanente pasta filata si prepara un disco di ≥ 2 mm di spessore e di diametro adeguato al peso della forma. Manualmente si modella il disco in forma di "sacchetto" in cui si introduce la giusta quantità di "<i>stracciatella</i>". Il sacchetto viene immediatamente sigillato con acqua bollente chiudendolo all'apice in forma minimale, o con la caratteristica chiusura che ne consente la legatura con legacci (possibilità resa facoltativa)</p> <p>Ogni burrata viene raffreddata in acqua per un tempo che varia a seconda della pezzatura</p>				
<b>Trattamenti forma</b>	<b>Salatura</b>	Per immersione in salamoia al termine del raffreddamento Non si effettua se durante la produzione della " <i>stracciatella</i> " la panna è stata preventivamente salata, o se durante la filatura è stata utilizzata acqua salata			
	<b>Stagionatura / Conservazione</b>	Non deve subire alcuna maturazione o stagionatura Il prodotto deve essere conservato ad una temperatura di 4 °C ±2 In fase di distribuzione può essere tollerata una temperatura di 6 °C ±2			
<b>Confezionamento / Etichettatura</b>	Trattandosi di un prodotto freschissimo che tende facilmente a deperire, la Burrata di Andria deve essere confezionata nell'azienda di produzione all'interno della zona geografica indicata Può essere confezionata: <ul style="list-style-type: none"> <li>• in sacchetti di materiale plastificato per alimenti o di altro materiale consentito per legge, eventualmente avvolta in carta plastificata o in altro materiale consentito per legge e legata all'apice</li> <li>• avvolta con foglie plastificate di colore verde;</li> <li>• in vaschette, in barattoli o bicchieri e/o immersa nel liquido di governo</li> </ul>				
	La denominazione " <b>Burrata di Andria</b> ": <ul style="list-style-type: none"> <li>• Deve essere apposta sull'etichetta in caratteri chiari e indelebili, nettamente distinguibili da ogni altra scritta che compare in etichetta;</li> </ul>				

- Deve essere immediatamente seguita dalla dicitura "Indicazione Geografica Protetta" e/o dall' acronimo "I.G.P."
- È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista. È tuttavia consentito l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati e pubblici purché non abbiano significato laudativo, o tali da trarre in inganno il consumatore
- Il logo dell'Indicazione Geografica Protetta "Burrata di Andria" è costituito dall'insieme grafico dei simboli e parole depositato.
- Il logo "Burrata di Andria I.G.P." deve essere riprodotto su etichette, confezioni e vesti grafiche in genere per tutti i prodotti confezionati, con la prescrizione che il relativo ingombro – calcolato rapportando alla superficie di un rettangolo corrispondente all'altezza ed alla lunghezza complessive del marchio – non sia inferiore al 10% e superiore al 25% della superficie totale della veste grafica.

μπ

