



LA BURRATA: REGINA DELLA PUGLIA

La Burrata è sicuramente considerata la regina dei latticini della Puglia.

Questo slideshow richiede JavaScript.

Un prodotto straordinario, dal sapore dolce, sapido e acido, ma sempre estremamente delicato, che ha una storia piuttosto recente. Ad Andria, città tra l'altopiano delle Murge e il Mar Adriatico, nel 1956, Lorenzo Bianchino produceva formaggi a pasta filata. Una forte e inusuale nevicata quell'inverno rese difficili i trasporti, così Bianchino ebbe la geniale idea di creare un sacchetto di mozzarella che conservasse più a lungo la stracciatella e la panna che si sarebbero altrimenti deteriorate facilmente: nacque così la "**burrata**", prodotto simbolo del tacco d'Italia.

Si tratta di un prodotto rigorosamente artigianale e manuale, dalla preparazione lunga e complessa, costituito da un sacchetto sferico di mozzarella di latte vaccino dello spessore di circa 2 mm, un ripieno di sfilacci di stracciatella irregolari (che prende il nome proprio dalla tecnica di stracciarla a mano) e panna. L'involucro esterno viene sigillato con acqua bollente ed un legaccio, essenziale per la conservazione del prodotto interno e creato proprio per questo scopo, dato che la panna e la stracciatella si deteriorano molto facilmente.

Per essere certi che il prodotto sia fresco, oltre al sapore, bisogna essere sicuri di reperirlo appena fatto, o comunque in tempi stretti. Inoltre, una volta aperto, deve fuoriuscire la pasta morbida e dal colore candido, assolutamente non secca né

alterata. Anche il trasporto deve essere delicatissimo e accurato per evitare che la burrata inacidisca, infatti viene conservata ad una temperatura di 4-6 gradi. Il peso varia tra i 100 g e 1 kg, e racchiude un sapore di latte fresco (talvolta cotto), burro e panna. Tutto questo rende la burrata unica nel suo genere.

È consigliabile consumarla a temperatura ambiente, così da esaltarne il sapore, allo stato naturale, o condita con un filo d'olio, abbinata ad insalate o a pomodorini, insieme a verdure cotte o salumi. Si presta ad abbinamenti di ogni genere, o a preparazioni più complesse che soddisfino i palati più esigenti. Non è però un prodotto leggero e poco calorico, basti pensare che per 100 g di burrata si assumono ben 450 calorie... la bontà e la genuinità hanno un prezzo molto alto!

Consigli



Per gustare al meglio la burrata ovviamente ci avvaliamo della preziosa [Lina Esposito di Vino e Cioccolato di Napoli](#) che ci consiglia un Bombino bianco dell'azienda D'Araprì. È uno spumante prodotto secondo il metodo classico o Champenoise con fermentazione in bottiglia e sboccatura manuale. Colore giallo paglierino brillante e perlage fine e persistente, è accompagnato da un bouquet etereo con sentori di crosta di pane. Secco ed armonico, dalla consistenza setosa, si può lasciare riposare in cantina tranquillamente 2-3 anni.