



SCHEDA PRODOTTO

BUTIRRO

TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE

Tutti i comuni della Valle del Crati

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

PRODOTTO AGRICOLO



PRODOTTO TRASFORMATO

VALUTAZIONE ASSETTO PRODUTTIVO

SCOMPARSO

A RISCHIO



ATTIVO

SINONIMI E TERMINI DIALETTALI

Burrinu, Butirru

STRUTTURAZIONE DELLA FILIERA (Descrivere in sintesi:)



MATERIA PRIMA LATTE:

Latte crudo

Caratteristiche degli allevamenti dai quali deriva il latte:
Allevamento di bovine da latte a stabulazione fissa

Razza di appartenenza dei bovini:
Frisona e Bruna Alpina

Luogo di provenienza dei bovini: **Provincia di Cosenza**

Descrizione del sistema di alimentazione praticato dalle aziende dell'area:
Alimentazione dei bovini:
Foraggi affienati, farine vegetali, cereali

Indicare il tipo di agricoltura praticato:



Convenzionale

2)

Integrato

3)

Biologico



SCHEDA PRODOTTO

BUTIRRO

Caratteristiche che deve possedere il latte utilizzato per la produzione del formaggio:

- *titolo in grasso minimo del 3,50-3,70 %,*
- *Temperatura in °C al ricevimento in caseificio 4° C,*
- *Il latte può essere sottoposto a preventiva termizzazione? **Si***
- *Se sì, qual è il limite di temperatura consentito? 72°*
- *Esiste un limite temporale entro cui il latte munto deve essere consegnato al caseificio? **1-2 giorni***
- *Quante mungiture sono utilizzate per ottenere il latte? **2-3***

Altre materie prime e coadiuvanti tecnologici

Tipologia di caglio utilizzato **CAGLIO DI VITELLO LIQUIDO**

Tipologia di sale utilizzato **SALE MINERALE**

*Altro: **UTILIZZO DI FERMENTI LATTICI TERMOFILII***

***METODICHE DI LAVORAZIONE** (descrivere dettagliatamente)*

Il tipo di lavorazione si tramanda nelle famiglie con piccole modifiche dovute alle richieste del mercato locale.

La lavorazione del butirro avviene in tre fasi distinte:

1) PREPARAZIONE DELL' INVOLUCRO DI PASTA FILATA

- il latte prodotto dalla bovine viene trasferito nei locali aziendali di caseificazione, previa filtrazione, è immesso nella caldaia e portata alla temperatura di 35-37 °C, quindi si aggiunge il caglio liquido di vitello; dopo 40 minuti ad avvenuta coagulazione si effettua la prima rottura del coagulo a cubetti; trascorsi altri 40 minuti si opera la seconda rottura del coagulo a chicco di mais. Riposo della cagliata sotto siero per circa 30 minuti. Estrazione della cagliata dal siero. Maturazione x circa 4 ore, a temperatura ambiente, e filatura con acqua calda a temperatura di 84-85° C.

2) PREPARAZIONE DEL BURRO

- Dall'acqua di filatura della mozzarella, in riposo per circa 12-15 ore, si estrae il grasso di affioramento (burro);
- successivamente il grasso affiorato viene impastato a mano, raffreddato con acqua fredda e successivamente modellato fino ad assumere forma cilindrica dal peso di circa 100-130 g e una lunghezza si circa 12-15 cm.

3) PRODUZIONE DEL BUTIRRO

La pasta filata viene modellata a mano a forma di palla, avendo cura di creare in essa una cavità con il pollice, in grado di ospitare il cilindretto di burro; una volta inserito il burro la pasta filata viene modellata manualmente fino ad assumere la forma tipica di pera affusolata, con la parte basale più



SCHEDA PRODOTTO

BUTIRRO

larga e la parte apicale più stretta (u cuallu du butirro); quest'ultima parte viene terminata effettuando una strozzatura tipica della pasta filata detta a trifoglio o a tre punte, realizzata manualmente, attraverso la chiusura contemporanea delle tre dita della mano: pollice, indice e medio.

Il butirro così formato viene raffreddato in acqua a temperatura di 8-10° C per circa 30 minuti; successivamente è posto in salamoia satura a 18-20 ° Baumè per circa 30-40 minuti.

Periodo prevalente in cui avviene la lavorazione:

La lavorazione avviene durante tutto l'anno

STAGIONATURA E CONSERVAZIONE (descrivere dettagliatamente)

Tempi, metodologie.

Il prodotto viene consumato fresco tal quale dopo la lavorazione oppure dopo una stagionatura di circa 30 giorni che avviene in frigo alla temperatura di 4° C

MATERIALI ED ATTREZZATURE (preparazione, condizionamento, imballaggio)

- caldaia (u caccavu) in acciaio inox per la coagulazione del latte;
- impastatrice (filatrice) meccanica per la produzione della pasta filata;
- tavolo spersore in acciaio inox per la maturazione della pasta filata;
- tinello in acciaio inox o in plastica per alimenti, per l'affioramento del grasso.

Fuoco diretto  *a legna*  *a gas*

DESCRIZIONE DEI LOCALI

- 1) sala lavorazione a temperatura ambiente;***
- 2) cella frigorifera x conservazione a 4° c;***
- 3) locale o spaccio aziendale con vetrina frigo per esposizione prodotto.***

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO FINITO

caratteristiche fisiche

Forma:

Pera affusolata con chiusura tipica a tre punte o a trifoglio

Dimensioni:

Il diametro della parte basale più larga compreso fra cm 9 e 10 cm; il diametro della parte apicale (collo del butirro) 7cm

Peso:

Il peso può oscillare tra 250-300 gr.



SCHEDA PRODOTTO

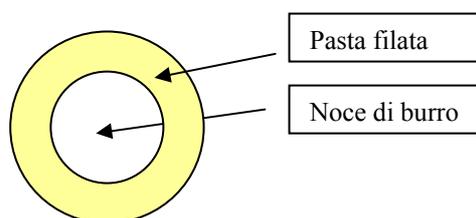
BUTIRRO

Aspetto esterno:

Crosta liscia, con colorazione bianco latteo nei primi giorni, tendente al giallo paglierino dopo circa 7-8 giorni

Aspetto interno:

Al taglio trasversale il butirro si presenta formato da un anello di pasta filata di colore bianco latteo con una noce di burro centrale di diametro 3-4cm



Colore pasta:

Il colore della pasta varia dal bianco al giallo paglierino in funzione dal grado di maturazione e/o stagionatura del formaggio.

Come si presenta il prodotto confezionato?

Il butirro viene venduto in coppia o in forma singola con legatura, intorno al coll, in raffia al fine di presentarlo al consumatore nella caratteristica posizione appesa

Caratteristiche chimiche

In quasi tutte le aziende non sono conosciuti i valori nutrizionali dei prodotti ottenuti, non essendo state effettuate analisi chimiche specifiche del prodotto.

Tuttavia dalle poche analisi effettuate e dai riscontri delle analisi chimico-fisiche sul latte oggetto di trasformazione, si può dedurre che le qualità nutrizionali intese principalmente come percentuale di grassi e proteine, siano sicuramente di ottimo livello.

Caratteristiche organolettiche

Sapore:

Risalta in particolar modo il contrasto del salato dell'esterno con il dolce del burro. Altre note riscontrabili: sapore di cagliata fresca, di burro fresco o di panna

Profumo:

tipico del latte fresco o del formaggio fresco; al taglio si evidenzia il profumo del burro

Aroma:

Nell'**aroma** ritornano le stesse percezioni colte all'esame olfattivo con prevalenza, però dei sentori lattici e del burro.

ASPETTI COMMERCIALI



SCHEDA PRODOTTO

BUTIRRO

1) Mercato prevalente **Locale** **Regionale** **Extraregionale**

2) Stima della produzione prodotta annualmente prezzo 10euro /Kg

3) Informazioni sulla promozione e certificazione

- *Esistono aziende con una propria etichetta?* **Si** **No**

- *Esistono aziende che aderiscono e commercializzano con un marchio consortile o associativo?*
 Si **No**

- *Esistono aziende che commercializzano con altro tipo di certificazione?* **Si** **No**

ELEMENTI CHE COMPROVANO L'ORIGINE DEL PRODOTTO

Riferimenti storici (testimonianze attestanti il legame con il territorio, ecc.)

La produzione del butirro in questa area ha sicuramente origini antichissime come riportato in un rilievo del **1579-1581**, riguardante il patrimonio zootecnico del principato di **Bisignano**.

Nell'inventario vengono riportati il numero di capi vaccini presenti nel comprensorio e i formaggi prodotti compreso il butirro (estr. da Economia e Società nella Calabria del 500 – Giuseppe Galasso pag. 169 -172)

Riferimenti culturali (eventuali sagre e/o manifestazioni interamente o parzialmente dedicate al prodotto, occasioni particolari di consumo, ecc.)

Il butirro è un prodotto che ha un legame molto stretto con il territorio di produzione.

Il prodotto finito (burro) ottenuto con il metodo dell'affioramento naturale del grasso dall'acqua di filatura della pasta filata rappresenta un elemento di tipicità rispetto al burro prodotto industrialmente con l'utilizzo della centrifuga.

Infatti il burro ottenuto per affioramento naturale risulta più fragrante ma meno conservabile rispetto al prodotto industriale. Per tale motivo anticamente, al fine di aumentarne il periodo di conservabilità e preservarlo dalle ossidazioni, veniva isolato con un involucro di pasta filata.

Col tempo le popolazioni locali notarono che il contatto "forzato" del burro con la pasta filata determinava in entrambi un'esaltazione delle caratteristiche organolettiche per cui da rimedio conservativo per il burro si trasformò in un formaggio fresco molto apprezzato.

Per cui data l'esigenza della brevità di tempi legata alla conservabilità del burro, la produzione di entrambi i prodotti (pasta filata e burro) per la realizzazione del Butirro deve avvenire necessariamente nel medesimo processo di lavorazione e con lo stesso latte.

Altro elemento di non poca rilevanza riguarda l'aspetto economico. In particolare le popolazioni delle aree montane erano abituate a sfruttare al massimo la resa di un prodotto agricolo o derivante dall'allevamento del bestiame. Nel caso della trasformazione del latte per la produzione di formaggi a pasta filata si cercava di utilizzare anche i sottoprodotti, come il grasso contenuto nelle acque di filatura per la produzione del burro.

Per le stesse esigenze di cui sopra, ancora oggi i moderni caseifici dell'area di produzione, nella produzione dei formaggi a pasta filata invece di disfarsi delle acque di filatura le riutilizzano nel ciclo di lavorazione replicando quella metodologia naturale e tradizionale del processo di estrazione del burro per conservarlo in involucri di pasta filata con quella dose di manualità necessaria alla formatura del "Butirro"..



SCHEDA PRODOTTO

BUTIRRO

Riferimenti gastronomici (segnalare della presenza del prodotto nei ricettari antichi e moderni e indicare come nell'area di riferimento è utilizzato nei pasti)

Il Butirro è un formaggio da tavola, generalmente consumato a fine pasto. Il Butirro fresco viene generalmente abbinato a salumi locali.

Esistenza di un panel? Si No

Se sì, indicarne i riferimenti.....Gruppo di esperti dell' ARSSA

Riferimenti sociali ed economici (presenza di produttori che da anni effettuano questo tipo di produzione, mano d'opera specializzata, ecc.)

ELEMENTI CHE COMPROVANO IL LEGAME CON L'AMBIENTE

Fattori geografici e climatici: