



Burro

La storia del burro si perde nei secoli: cercare origini precise di questo prodotto alimentare, attribuirlo ad un popolo piuttosto che ad un altro e legarlo ad un preciso territorio rischierebbe di non rendere onore al suo vero artefice. Meglio quindi concentrarsi sulle sue qualità e sul suo impiego che, in passato, non si limitava al solo utilizzo alimentare ma, per esempio, anche in campo medico.

Il burro è un derivato del latte, ottenuto dalla lavorazione della panna, detta anche crema del latte. Nel Veneto, terra ad alta vocazione casearia, il burro è un prodotto complementare ai formaggi stagionati.

Storicamente era un condimento presente solo sulle tavole dei nobili, mentre tra i ceti popolari si utilizzavano lardo o strutto, derivati del maiale. Il burro migliore si trova laddove ancora si produce formaggio d'alpeggio, dai Monti Lessini all'Altopiano d'Asiago fino alle Dolomiti Bellunesi. L'alimentazione delle vacche al pascolo, infatti, arricchisce il latte di elementi organolettici, aromatici e cromatici particolari e più intensi per la presenza di carotenoidi del foraggio fresco.

In salute con il burro

Il burro è un grasso di origine animale ottenuto dalla panna o crema del latte. E' dotato di particolari proprietà fisiche, salutari, nutrizionali, organolettiche e gastronomiche. Il colore può subire delle lievi variazioni a seconda dell'alimentazione della vacca; d'estate assume un colore più paglierino per l'aumento di carotenoidi, ingeriti dall'animale con i foraggi freschi, mentre d'inverno il colore tende al bianco. In ogni stagione comunque deve presentare un aspetto lucido, consistenza compatta e omogenea. Il gusto, lieve e delicato, ricorda la panna e non deve essere troppo intenso per non sovrastare il sapore delle pietanze.

Si conserva per un periodo che va dalla 4 alle 8 settimane, se tenuto in frigorifero a una temperatura non superiore ai 4°. Deve restare coperto, avvolto nella carta, per non assumere odore e sapore di altri cibi e per non incorrere nell'irrancidimento. In questo caso assume un colore giallastro e un aroma pungente, sgradevole, rancido.

Il burro deve contenere una quantità di grassi non inferiore all'80%. La percentuale di acqua presente, il cosiddetto "latticello", oscilla mediamente dal 15



al 18%, mentre, oltre al lattosio (0,5-1%), alle proteine (0,4 – 0,8%) e ai sali (0,1 – 0,2%), si trovano anche discrete quantità di vitamina A e D, vitamine liposolubili che svolgono importanti funzioni di difesa e crescita per l'organismo.

Il calore altera le sue proprietà poiché il burro ha un punto di fumo piuttosto basso; è bene quindi evitare di utilizzarlo per cucinare fritti.

Uno dei motivi per cui il burro è stato spesso osteggiato da molti regimi dietetici è il suo elevato contenuto di colesterolo. Oggi però questa posizione è stata rivista, poiché nel burro il colesterolo è in un corretto rapporto con le lecitine, e contribuisce nelle persone sane alla produzione del cosiddetto "colesterolo buono", utile all'organismo. Questo non è un incitamento al consumo smodato di burro, che è pur sempre un alimento a elevato apporto energetico (760 Kcal/100 g), è piuttosto un invito a non bandire dalla dieta un condimento così gustoso e prezioso, da usare in modica quantità.

Il burro: dove come quando

Se potessimo risalire alle origini del burro, con buona probabilità troveremmo una malga immersa nel verde dell'alpeggio.

Nelle malghe venete da generazioni si tramanda di padre in figlio l'arte di fare il burro, probabilmente nata dall'esigenza dei malgari di utilizzare il latte appena munto. La pratica si è consolidata nel corso degli anni, tanto che il burro e il latte crudo di malga figurano tra i prodotti agroalimentari tradizionali, le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura devono risultare, secondo il Ministero delle Politiche Agricole, consolidate nel tempo secondo regole omogenee per tutto il territorio interessato, per un periodo non inferiore ai 25 anni.

In origine il latte crudo appena munto veniva riposto per una notte in un recipiente basso e largo, per consentire l'affioramento della panna. Al mattino si scremava con una schiumarola o spannatoia, e si metteva la panna in una piccola zangola, un bariletto cilindrico in legno di forma allungata, con il coperchio forato al centro per il passaggio di un'asta. Il movimento continuo a stantuffo dell'asta nella zangola portava alla formazione di un impasto burroso, che veniva separato dalla parte liquida (latticello) e posto negli stampi a solidificare.

I processi produttivi nel tempo si sono in parte automatizzati, per migliorare le caratteristiche igieniche del prodotto, ma la ricetta per il burro è arrivata fino a noi pressoché invariata.

Il latte crudo di malga mantiene inalterate le caratteristiche organolettiche e conferisce al burro di malga un colore più intenso e un sapore più aromatizzato, regalandoci un condimento ricco e gustoso.