

29 Novembre 2018

Burrata di Andria Igp: una storia di panna e sfilacci nel cuore della Puglia

Questo piccolo sacchetto di pasta filata dal morbido ripieno è nato per conservare il latte ed è oggi uno dei più amati prodotti caseari della regione



Puglia

La **Burrata di Andria Igp** nasce dal felice incontro tra panna e formaggio a pasta filata. Questo piccolo “sacchetto” dal morbido ripieno è oggi uno fra i più amati prodotti caseari pugliesi, e si distingue per sapore, profumo e [metodo di lavorazione](#) [1]. La Burrata di Andria Igp è fatta a mano, ed è a base di latte vaccino. Nella parte più esterna s’incontra il **formaggio a pasta filata**, mentre il cuore custodisce una combinazione di “sfilacci” e panna chiamata **stracciatella**. Questo nome non è casuale: come chiarito dall’[Organizzazione Nazionale degli assaggiatori di Formaggio](#) [2] (Onaf), l’appellativo deriva dalla modalità con cui, in fase di lavorazione, la pasta filata viene appunto “stracciata” a mano per formare pezzi di forma e lunghezza irregolari.

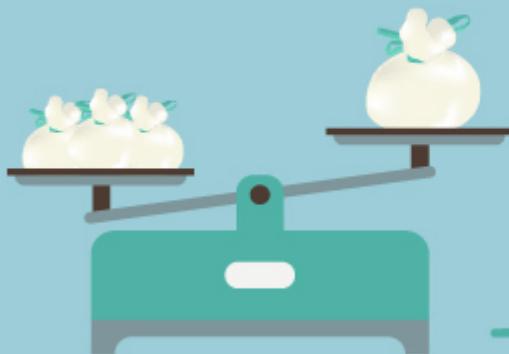
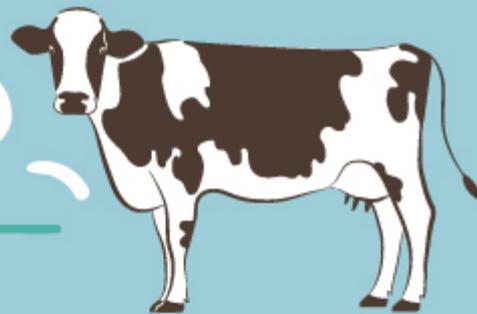


IDENTIKIT DELLA BURRATA DI ANDRIA IGP



Fatta a mano

Di latte vaccino



Dai 100 ai 1000
grammi

Il peso di una burrata può variare dai 100 ai 1000 grammi, ma il gusto è sempre inconfondibile. Secondo la tradizione, si porta in tavola condita con un filo di **olio extra vergine d'oliva** abbinata a pomodori o insalate. In qualunque ricetta sia infilata, il modo migliore per assaporarla è comunque unendo entrambi i suoi strati, con le loro diverse consistenze, in un unico boccone.

La Burrata di Andria - che ha ottenuto nel 2017 il marchio Igp - è da sempre legata al suo territorio. Pare sia nata nel cuore della Puglia all'inizio del Novecento grazie all'ingegno del **casaro [Lorenzo Bianchino](#) [3]** di stanza nella masseria di Piana Padula nell'**Alta Murgia**. A riguardo esistono diverse versioni, tuttavia pare che a causa di una forte nevicata il casaro rimase isolato insieme al latte da portare in paese per fare il formaggio. Per evitare che andasse sprecato, decise dunque di riempire una **fiaschetta di pasta filata** con la parte grassa affiorata su quel latte. Nella farcia aggiunse anche sfilacci della stessa pasta e richiuse il tutto in quella che sarebbe poi diventata la Burrata di Andria Igp, simbolo indiscusso della tradizione casearia pugliese.



BUONA DENTRO E FUORI

FUORI



formaggio
a pasta filata

DENTRO



stracciatella
(sfilacci e panna
stracciati a mano)

La **Burrata di Andria Igp** nasce dal felice incontro tra panna e formaggio a pasta filata. Questo piccolo “sacchetto” dal morbido ripieno è oggi uno fra i più amati prodotti caseari pugliesi, e si distingue per sapore, profumo e [metodo di lavorazione](#) [1]. La Burrata di Andria Igp è fatta a mano, ed è a base di latte vaccino. Nella parte più esterna s’incontra il **formaggio a pasta filata**, mentre il cuore custodisce una combinazione di “sfilacci” e panna chiamata **stracciatella**. Questo nome non è casuale: come chiarito dall’[Organizzazione Nazionale degli assaggiatori di Formaggio](#) [2] (Onaf), l’appellativo deriva dalla modalità con cui, in fase di lavorazione, la pasta filata viene appunto “stracciata” a mano per formare pezzi di forma e lunghezza irregolari.



IL NOSTRO CONSIGLIO



*Il boccone perfetto
contiene il dentro e il fuori!*



*Con un filo d'olio,
è ancora più buona!*



Il peso di una burrata può variare dai 100 ai 1000 grammi, ma il gusto è sempre inconfondibile. Secondo la tradizione, si porta in tavola condita con un filo di **olio extra vergine d'oliva** abbinata a pomodori o insalate. In qualunque ricetta sia infilata, il modo migliore per assaporarla è comunque unendo entrambi i suoi strati, con le loro diverse consistenze, in un unico boccone.

Che storia!

Inizi '900

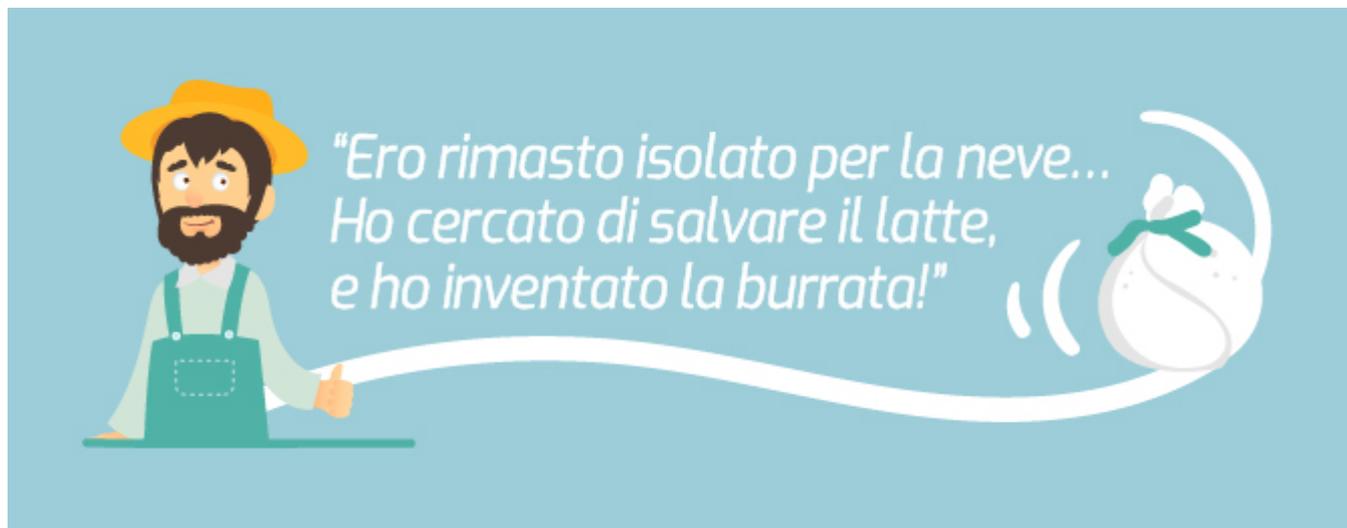
nasce in una masseria nell'Alta Murgia



Anno 2017



marchio Igp



La Burrata di Andria - che ha ottenuto nel 2017 il marchio Igp - è da sempre legata al suo territorio. Pare sia nata nel cuore della Puglia all'inizio del Novecento grazie all'ingegno del **casaro Lorenzo Bianchino [3]** di stanza nella masseria di Piana Padula nell'**Alta Murgia**. A riguardo esistono diverse versioni, tuttavia pare che a causa di una forte nevicata il casaro rimase isolato insieme al latte da portare in paese per fare il formaggio. Per evitare che andasse sprecato, decise dunque di riempire una **fiaschetta di pasta filata** con la parte grassa affiorata su quel latte. Nella farcia aggiunse anche sfilacci della stessa pasta e richiuse il tutto in quella che sarebbe poi diventata la Burrata di Andria Igp, simbolo indiscusso della tradizione casearia pugliese.

Allegati

 [Infografica Burrata.pdf](#) [4]

Links

[1] <http://www.burratadiandria.it/storia.php>

[2] <http://www.onaf.it/index.php?c=index&a=schedaformaggio&id=269>

[3]

http://www.repubblica.it/sapori/2017/02/14/news/burrata_di_andria_nascita_consorzio_17_febbraio-158271843/

[4] <http://www.territori.coop.it/sites/default/files/allegati/Infografica%20Burrata.pdf>