

BURRO AL LATTE CRUDO DI MALGA

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Burro al latte crudo di malga vicentina.



La storia

Il burro è il grasso alimentare ricavato dalla lavorazione delle creme di latte vaccino crudo e intero.

Si ottiene scremando il latte per la lavorazione dei formaggi stagionati. È un prodotto tradizionale delle latterie e delle malghe, dove la produzione dei derivati del latte si tramanda da secoli.

Nelle zone montane del vicentino la produzione del burro di malga è caratterizzata dall'alimentazione dei bovini e dalla lavorazione artigianale.

Descrizione del prodotto

Si presenta di un tipico colore giallo paglierino, che diventa più intenso a giugno, condizionato dalla fioritura nell'alpeggio, e a settembre, mese in cui le vacche producono meno ed il latte è più concentrato. Le particolari specie vegetali del pascolo di montagna influiscono, inoltre, sul profumo e sul gusto del "burro al latte crudo di malga".

Usando stampi in legno a forma di parallelepipedo, vengono fatte pezzature da chilo poi successivamente tagliate in pezzature più piccole e incartate. I pani possono essere variamente decorati con vari strumenti.

Processo di produzione

Il latte vaccino appena munto viene messo in un recipiente basso e largo (nelle latterie e nelle malghe si mette in appositi contenitori detti "piane") e, dopo una notte (circa 15 ore), se ne screma la panna affiorata in superficie con la "schiumarola" (la spannatoia). Quando se n'è raccolta una certa quantità, anche in giorni successivi, la si pone nel "bùrcio a piston" (piccola zangola). Questo è costituito da un bariletto di legno, lungo e cilindrico, munito di coperchio al centro del quale passa l'asta di una sorta di pistone che termina in un disco di legno forato. Il procedimento di formazione del burro consiste appunto nell'agitare la panna dentro al "bùrcio" muovendo l'asta a pistone in modo continuo e regolare, anche per 30 minuti (col freddo il tempo di lavorazione è più lungo), fino a che non si vede affiorare l'impasto burroso. Quindi, si estrae il burro dal bùrcio prima che sia troppo rappreso e lo si separa dal latticello ("latin") che è il liquido un po' acido, ma gustoso, che resta sul fondo del recipiente. Viene quindi messo negli stampi dove si solidifica.

Usualmente non si fa il burro giornalmente perché la panna deve avere il tempo per acidificare.

La conservazione deve avvenire in frigorifero ad una temperatura di 4 °C circa per non oltre i 60 giorni. Può anche essere congelato in modo da aumentare la conservabilità, operazione che però tende a far perdere le caratteristiche organolettiche.

Usi

Il "burro al latte crudo di malga" è un alimento molto energetico ma facilmente digeribile, ricco di vitamina A e di sali minerali, ampiamente utilizzato nella cucina locale come ingrediente per la preparazione di moltissimi piatti.

Reperibilità

È reperibile presso le malghe e le latterie della zona durante il periodo dell'alpeggio, da maggio a settembre.

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Vicenza, in particolare nei comuni delle montagne vicentine.

