Solo panne italiane per un burro di qualità

burro-3c2f45b6

Per la la legge italiana (l. 202/1983) la denominazione “burro” senza ulteriori aggettivi è riservata “al prodotto ottenuto dalla crema ricavata dal latte di vacca e al prodotto ottenuto dal siero di latte di vacca” e non può contenere grassi diversi aggiunti. La materia prima è la panna (o crema), che, a seconda del processo adottato, può essere di affioramento, di centrifuga o di siero.

burro-indexLa prima caratterizza il burro prevalentemente prodotto in Italia e ricavato dalla lavorazione delle due maggiori DOP (Parmigiano Reggiano e Grana Padano); la seconda è tipica soprattutto della produzione nel Nord Europa; la terza si ottiene scremando i residui della lavorazione dei formaggi. Il primo parametro che è possibile utilizzare per capire la qualità del burro è il colore, solitamente giallo pallido, che può variare da quasi bianco a giallo intenso. *«Indicativamente* – spiega **Marzia Ravanelli**, quality manager di Parmareggio – *per quanto riguarda il prodotto naturale e nelle produzioni derivanti da latte di animali ad alimentazione fresca, è bianco d’inverno e più giallo d’estate».*

MATERIE PRIME CONTROLLATE

Per il proprio burro a marchio Qualitaly, CIC ha fatto una scelta di eccellenza, optando per una panna di affioramento di origine italiana, selezionando un’azienda con un solido marchio e una tradizione di qualità riconosciuta: Parmareggio, appunto. *«Il ciclo di produzione del nostro burro – prosegue – inizia con la raccolta della panna, effettuata da autobotti coibentate precedentemente lavate e sanificate tramite l’impianto di lavaggio in cip (cleaning in place) presente nel burrificio di Parmareggio. Dalle cisterne di panna in entrata allo stabilimento di Parmareggio vengono prelevati campioni rappresentativi per effettuare i controlli necessari all’accettazione. La panna viene poi raffreddata e stoccata in appositi serbatoi. Parmareggio dispone di 5 Tank in acciaio INOX della capacità complessiva di 180 tonnellate per lo stoccaggio della panna cruda».* Sulla materia prima si misura l’acidità (per valutare lo stato di conservazione della panna e la qualità della materia prima), la percentuale di grasso, i caratteri organolettici (odore e colore) e la temperatura.

PROCESSO ALL’AVANGUARDIA

La lavorazione comincia con il preriscaldamento delle panne, portate a circa 50°C con scambiatore di

calore. C’è poi il lavaggio, ovvero l’aggiunta di acqua per abbassare l’acidità naturale della panna. A questo punto la miscela di panna e acqua viene centrifugata, pastorizzata e posta amaturazione, quindi avviene la fermentazione o burrificazione. Durante la lavorazione vengono costantemente controllati il contenuto di grasso e l’acidità delle creme.

burro-1440x580*«Il burrificio di Parmareggio* – sottolinea la Ravanelli - *ha una potenzialità di 12.000 tonnellate/anno. Siamo stati i primi in Italia ad essere dotati di un impianto automatico di fermentazione diretta in zona burrificazione, che consente di controllare aroma e sapore del burro. Dopo la fermentazione, il burro può essere confezionato in formati diversi a seconda delle esigenze”.*

Per quanto riguarda il prodotto a marchio Qualitaly la scelta è ricaduta su tre formati: 250 gr, indicato per i clienti che hanno consumi molto bassi e che evitano in questo modo di tenere il panetto aperto per troppi giorni, il chilo, che va per la maggiore nella ristorazione, e le monoporzioni da 8 gr (in confezione da 125 pezzi), consumate soprattutto dagli hotel per la prima colazione. La qualità del burro prodotto da Parmareggio è garantita da numerose certificazioni di prodotto e di processo (BRC Grado AA , IFS Higher Level, ISO 22000, Biologico, ISO 14001 e ISO 18001), oltre che da una serie di controlli sul prodotto finito. *«Si tratta* – spiega – *di controlli microbiologici (Escherichia coli, Salmonella, Listeria monocytogenes), chimico-fisici (percentuale di grasso e umidità, presenza di contaminanti), dei corpi estranei, con un filtro sulle panne in entrata e controllo con i raggi X del prodotto finito, e controllo del peso».*

PREMIATI PER L’AFFIDABILITÀ E IL SERVIZIO

Questa cura per i dettagli, insieme a un’organizzazione logistica che consente la produzione con stock settimanale e la consegna a 5 giorni dall’ordine, e alla solida storia del marchio, ha fatto sì che Parmareggio sia stato scelto da CIC per il burro con il proprio marchio. *«Proponiamo ai clienti dei nostri associati due alternative per il prodotto burro* – spiega **Vito Galati**, responsabile per i freschi di Cooperativa Italiana Catering - *quello a marchio Qualitaly e quello a marchio Tavola Viva. Il primo è quello di qualità migliore perché è prodotto a partire da panna di affioramento; il secondo con panna di centrifuga».*

(Elena Consonni)