

Valorizzazione del patrimonio gastronomico della Valle d'Aosta (istituzione dell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali) Art. 8 del decreto legislativo 30 aprile 1998, n.173

Scheda identificativa

Categoria: Grassi (burro, margarina, oli)	Scheda 1.3
Nome del prodotto, compresi sinonimi e termini dialettali: Beuro	
Quando il prodotto è ottenuto in alpeggio, la menzione alpeggio segue il nome del prodotto	
Territorio interessato alla produzione: intero territorio della Regione Autonoma della Valle d'Aosta	

Descrizione sintetica del prodotto:
Burro di affioramento ottenuto attraverso la lavorazione della crema ottenuta da latte di vacca di razza valdostana.

La metodica di lavorazione non è mai stata codificata in maniera definitiva ed accettata da tutti i produttori ma è stata tramandata oralmente tra le diverse generazioni; se ne desume che il metodo descritto è una accettabile metodica di produzione che può subire modifiche in base alla tradizione tramandata di padre in figlio.

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura:

Il latte intero viene posto in un contenitore di rame o, in mancanza in acciaio, per almeno 12 ore in apposite vasche per l'affioramento della crema; questa operazione va svolta in idonei locali dove le condizioni ambientali permettono l'affioramento della crema. Quest'ultima viene dapprima raccolta con un'apposita spannarola in legno detta "potse", quindi viene sbattuta con poca acqua calda in una zangola di legno (in mancanza in acciaio) azionata manualmente o a motore, fino a quando si trasforma in burro. Dalla zangola si estraggono singole porzioni di burro che possono essere messe nella panettatrice di legno (o in acciaio) prima di essere confezionate, o pressate a mano e quindi modellate in panetti decorati con caratteristici marchi anche in legno come si usava tradizionalmente.

Una macchina puntatrice assai semplice può sigillare i panetti impacchettati.

Qualora il beuro venga prodotto in alpeggio vedasi specifica scheda di deroga nonché la delibera regionale n° 1723 del 27/05/2000.

Materiali ed attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento :

Caldia in rame stagnato per favorire l'affioramento della panna.
Zangola in legno per sbattere la crema.
Potse in legno;
Marchi in legno per la decorazione finale.
Panettatrici.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e di stagionatura

Locali di lavorazione : Relativamente ai locali di lavorazione, il beuro si produce in strutture di trasformazione per prodotti lattiero caseari o locali autorizzati all'uso.
La conservazione avviene in locali tali da assicurare, anche con accorgimenti tecnici, una temperatura inferiore o uguale a 6°C.

Elementi che comprovino che le metodiche siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni:

L'evidenza della produzione del burro nelle diverse tipologie si perde nella notte dei tempi fermo restando le citazioni storiche a partire dal 15° secolo.