

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 1.5**

Nome del prodotto, compresi sinonimi e termini dialettali: **Burro centrifugato di siero**

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 ottenuto attraverso la centrifugazione del siero residuo delle lavorazioni di formaggi vaccini ottenuti a partire 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 siero residuo viene posto in un recipiente rotante e fatto centrifugare a forte velocità. Il latticello viene spinto verso la parte esterna del recipiente, mentre la crema si ammassa al centro. Quest'ultima viene dapprima raccolta, 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 estracono 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 burro centrifugato di siero 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 :

Centrifuga.

Zangola in legno per sbattere la crema.

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 burro per centrifugazione del siero 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:

Restano valide le indicazioni storiche legate a questo prodotto. In particolare l'uso della centrifuga per produrre burro centrifugato di siero viene descritta da G. A. Negri nel "Casaro Valdostano" nel 1957.