

terra trentina

AGRICOLTURA • AMBIENTE • TECNICA • TURISMO RURALE



TRENTINO

Provincia
autonoma
di Trento

Periodico
trimestrale
Provincia
autonoma
di Trento

Primavera 2022
NR. 1 anno LXVII

postatarget
magazine
P.A.L./0226/2021
Posteitaliane

trentinoagricoltura.it

Che storia, il burro

In ogni singola malga le condizioni ambientali, microclimatiche e di conduzione si riflettono non solo su latte e formaggio ma anche sul burro

DI SILVIA SCHIAVON, MAURO PAOLINI, RAFFAELE GUZZON, ELENA FRANCIOSI, ANDREA MANCINI, ROBERTO LARCHER, TOMAS ROMAN

Centro Trasferimento Tecnologico e Centro Ricerca Innovazione FEM

Da secoli la trasformazione casearia è una realtà consolidata nelle malghe trentine. Fonti storiche confermano come già ad inizio '800 il burro trentino, così come i formaggi, fosse molto apprezzato e venduto anche nei territori circostanti. Ancor oggi la sua lavorazione segue una tecnica tramandata da generazioni di malgari; la crema viene separata dal latte di malga dopo il naturale affioramento, sfruttando le notti fresche dell'estate in alpeggio e poi zangolata. Questa lavorazione porta alla separazione del grasso agglomerato in granuli che, dopo diversi lavaggi con acqua per eliminare il latticello, viene impastato a mano. All'eliminazione dell'acqua in eccesso, fa seguito la formatura in stampi di legno, dalla quale si ottengono i classici panetti, confezionati poi in carta oleata. Questi processi, molto simili tra le diverse malghe, risentono tuttavia della peculiarità degli ambienti produttivi e della diversa "mano" dei casari, con cambiamenti non trascurabili nella stessa microflora del latte. I burri nascono così con una propria caratteristica espressione della qualità sensoriale, facilmente avvertibile dai consumatori.

Il gruppo di lavoro della Fondazione Mach, sulla base anche di quanto già osservato con precedenti lavori sul formaggio di malga, ha voluto verificare in che misura le caratteristiche del latte, la microflora specifica e le tecniche produttive adottate potessero portare a burri ben caratterizzati sia dal punto di vista

microbiologico che compositivo. Lo studio ha coinvolto 14 malghe presenti sulle montagne della Valsugana, della Val di Sole e della Val di Rabbi, ciascuna delle quali ha utilizzato il proprio metodo di burrificazione. Gli approfondimenti chimici e microbiologici sono stati inoltre ripetuti su burri prodotti in momenti diversi della stagione di alpeggio. Le indagini microbiologiche hanno evidenziato come i burri delle diverse vallate siano caratterizzati, in relazione ad alcuni specifici gruppi, da una peculiare microflora batterica e come questa sia direttamente correlata all'aroma sviluppato. Il tipico aroma di burro è, in particolare, intimamente legato alla concentrazione di due molecole volatili: diacetile e acetoino. Il lavoro ha evidenziato un'elevata variabilità di queste sostanze nei burri campionati dalle malghe del territorio.

Una particolare indagine svolta su tutte le specie microbiche presenti nel burro ha potuto inoltre rivelare l'assenza di specie batteriche considerate patogene quali *Salmonella*, *Listeria* ed *Escherichia coli*.

Quanto emerso da questo studio sembra confermare come in ogni singola malga si realizzino delle peculiari condizioni ambientali, microclimatiche e di conduzione tecnica che si riflettono attivamente non solo sulle caratteristiche del latte e dei formaggi prodotti, ma anche su quelle di un prodotto apparentemente più semplice dal punto di vista compositivo quale il burro.

