

05 Luglio 2021

Burrata o mozzarella, questo è il problema

All'apparenza sembrano molto simili, ma queste due specialità sono figlie di tradizioni, luoghi e lavorazioni diverse



Delizie a pasta filante

Burrata o mozzarella? quando si tratta di piatti freschi e invitanti questo è il vero dilemma. Le due bianche specialità dell'arte casearia italiana sanno infatti dare un tocco differente alle **ricette mediterranee**, a partire dalla gustosa e semplice caprese che le ritrova in compagnia di pomodori e basilico, olive nere o verdi. A ben vedere, burrata e mozzarella appartengono entrambe alla "famiglia" dei **formaggi freschi vaccini** a pasta filata, ma sono figlie di storie, luoghi e soprattutto processi di lavorazione diversi. Il risultato lo si vede dal cuore, più morbido poiché fatto di stracciatella nel caso della burrata, così come nelle tradizioni culinarie e nelle origini: antichissime per la mozzarella e più recenti per la sua sorellina dal ripieno tenero e goloso.

La **differenza** tra mozzarella e burrata va ricercata inoltre nel processo produttivo. La prima infatti si ottiene a partire dalla cagliata, aggiungendo al latte vaccino pastorizzato, fermenti lattici e caglio. Si procede quindi al taglio della cagliata e all'estrazione del siero. Le parti rimaste vengono quindi riscaldate per poi procedere alla filatura dalla quale si otterranno le mozzarelle della dimensione voluta che verranno poi rassodate e salate in acqua, prima del confezionamento. Le **origini della mozzarella** sono antichissime e vanno ricercate nell'Italia meridionale. In Campania era nota già a partire dal XII secolo, e una tra le ipotesi associa la produzione di questo formaggio fatto con latte vaccino a quella ancora più antica della mozzarella di bufala campana.

La **burrata** si realizza a partire dalla stessa pasta filata della mozzarella che tuttavia "in questo caso" andrà a costituire l'involucro di una sorta di goloso sacchetto, riempito poi con un cremoso e morbido ripieno di **Stracciatella**, vale a dire pasta filata sfilacciata amalgamata con la panna. La nascita della burrata è più recente, risale ai **primi del Novecento** e si colloca nel cuore della Puglia, più precisamente nella città di Andria. La burrata sarebbe stata inventata in questi territori dal casaro Lorenzo Bianchino. Le versioni non sono univoche, ma sembra che a causa di una forte nevicata il casaro rimase isolato nella sua masseria

insieme al latte da portare in paese per fare il formaggio. Per non sprecarlo, decise di riempire una fiaschetta di pasta filata con la parte grassa affiorata su quel latte. Aggiungendo alla farcia anche degli sfilacci diede così origine alla rinomata **burrata di Andria** che, nel 2017, ha ottenuto il marchio Igp.

Se la classica mozzarella, nota anche come fior di latte, è caratterizzata da un sapore delicato e una consistenza elastica, la burrata si presenta molto più morbida e sapida e anche un pochetto più calorica, vista la presenza della panna. **In cucina** sono entrambe molto versatili e riescono a mettere tutti d'accordo grazie alla capacità di rendere gustose anche ricette molto semplici. Entrambe sono buone da mangiare **fresche**, condite con un filo di olio extravergine di oliva e magari un tocco aromatico aggiunto da origano fresco, oppure qualche foglia di mentuccia. Mozzarella e burrata sanno dare il meglio di sé anche nella **caprese** con pomodori, basilico, anche con l'aggiunta di **olive nere o verdi**. Perfette inoltre per stuzzichini da aperitivo accanto a verdura di stagione. Anche una **pasta estiva** può essere condita con mozzarella o burrata a seconda dell'effetto che si vuole ottenere, la prima si sposa bene con pomodorini o dadolate di verdure, la seconda insieme a un pesto di rucola, oppure pomodori secchi e friarielli. La mozzarella si fa apprezzare anche in **involtini** (con salumi, oppure vegetariani) come ingrediente di **verdure ripiene** da cuocere al forno. Mozzarella e burrata sono da provare anche sulla **pizza** o in alcune varianti delle lasagne, come quelle a base di zucchine, pesto e burrata; oppure di sfiziose frittate.
