

## BURRATA BOOM: IL FORMAGGIO DAL CUORE DI PANNA CONQUISTA I CONSUMATORI STRANIERI (e prima gli italiani)

**Assolatte: cresce a due cifre in Italia e si fa spazio anche all'estero, dov'è considerata "the ultimate Italian delight". Merito delle imprese casearie, che hanno fatto conoscere la burrata a tutti gli italiani (e non solo ai pugliesi) e ora la stanno portando in nuovi mercati**

(Milano, 17 aprile 2019) È l'ultima tentazione dei foodies: con la sua fresca, voluttuosa e "irresistibile scioglievolezza" ha conquistato schiere di appassionati di tutto il mondo, dalla Scandinavia agli Stati Uniti, dal Giappone alla Francia. E anche in Italia non scherza: come spiega [Assolatte](#), **nel 2018 le quantità di burrata confezionata vendute nella Gdo sono cresciute del 17,5%**, arrivando a superare le 2.100 tonnellate.

Considerando anche la burrata a peso variabile, [Assolatte](#) stima che l'anno scorso nella distribuzione moderna le vendite di burrata abbiano sfondato il traguardo delle 5.000 tonnellate per un giro d'affari di circa 56 milioni di euro. Numeri davvero importanti per un formaggio fresco tanto delicato e inimitabile.

La burrata, spiega [Assolatte](#), è l'ultimo "fenomeno" emerso nel panorama lattiero-caseario, la più recente eccellenza scoperta nel nostro patrimonio caseario e l'ennesimo caso di successo di un formaggio tradizione che le imprese casearie hanno saputo valorizzare, facendolo conoscere prima in tutta Italia, poi in Europa e quindi nel resto del mondo. Così oggi la burrata, deliziosamente golosa e succulenta, si può gustare a Tokyo come a New York, a Parigi come a Copenaghen, dove viene consegnata regolarmente dai produttori italiani.

E pensare, sottolinea [Assolatte](#), che solo fino a pochi anni fa questa delizia era commercializzata e consumata praticamente solo in Puglia, la regione dov'è nata (in particolare sull'altopiano delle Murge). La produzione si è poi estesa anche in Campania e Basilicata ma è solo dalla Puglia che arriva l'unica Burrata Igp, quella di Andria.

La burrata piace per il suo gusto rotondo, il suo sapore dolce e intenso e il suo cuore morbido che, a dispetto del nome, non ha niente a che fare col burro. Infatti, spiega [Assolatte](#), il suo cuore tenero e pastoso, racchiuso nell'involucro compatto di pasta morbida, è formato da stracciatella (ossia pasta filata sfilacciata) e panna.

Il modo migliore per apprezzarne la ricchezza di gusto e di aromi, consiglia [Assolatte](#), è spolverarla con una macinata di pepe e sale e accompagnarla con verdure fresche di stagione, come cime di rapa, zucchine, melanzane e peperoni. Il modo più raffinato è stenderla su un fondo di basilico fresco e cospargerla con bottarga di tonno, succo di lime e olio extravergine di oliva. Il modo più fresco e veloce è quello di accompagnarla con un'insalata di limoni e acciughe.

In cucina la burrata è sfiziosa in tempura, fantastica su pizza e focacce, e sorprendente per farcire il pesce azzurro (come le alici) o per arricchire il ripieno dei tortelli.

**IN CASO DI PUBBLICAZIONE SI PREGA DI CITARE LA FONTE ASSOLATTE**

Per maggiori informazioni: Carmen Besta – Assolatte Milano - mail: [besta@assolatte.it](mailto:besta@assolatte.it) . tel.02-72021817

**Chi siamo:** Nata nel 1945, **Assolatte rappresenta il primo settore del Made in Italy alimentare.** Riunisce oltre **200 aziende** (piccole, medie e grandi realtà nazionali, private e cooperative, grandi aziende internazionali) che rappresentano il **90% del fatturato complessivo del settore.** Assolatte raggruppa **tutti i prodotti lattiero caseari:** il latte da bere, in tutte le sue tipologie, lo yogurt e gli altri latti fermentati, il burro e tutti i formaggi. Dai tesori della grande tradizione casearia ai prodotti più moderni e innovativi. **I nostri numeri:** Con un fatturato che supera i **15,9 miliardi di euro** e un indotto che dà lavoro a oltre **100.000 persone**, quello della trasformazione del latte è **il settore più importante dell'agroalimentare italiano.** Un grande protagonista del panorama internazionale grazie alle **esportazioni, il cui valore raggiunge i 3 miliardi di euro.** **La produzione:** **1.1 miliardo** di kg di formaggi, di cui 470 milioni di formaggi DOP • **2,4 miliardi** di litri di latte alimentare • **1,9 miliardi** di vasetti di yogurt • **160 milioni** di kg di burro.

20135 MILANO • via Adige 20 • tel: 02.72021817 • fax: 02.72021838 • mail: [assolatte@assolatte.it](mailto:assolatte@assolatte.it)  
00187 ROMA • via Boncompagni 16 • tel: 06.42885648 • fax: 06.42814790 • mail: [segreteria.rm@assolatte.it](mailto:segreteria.rm@assolatte.it)  
1000 BRUXELLES • avenue de la Joyeuse Entrée 1 • tel: 0032 22861248 • fax: 0032 22306908 • mail: [bruxelles@assolatte.it](mailto:bruxelles@assolatte.it)