

TANTE SFUMATURE DI BURRO

(Milano, 23 febbraio 2017) Giallo o bianco, ma anche noisette o nero: il burro è davvero un grande trasformista in cucina e per questo è il migliore amico degli chef. Amato dai foodies per il suo insuperabile gusto, riconosciuto dai nutrizionisti per le sue qualità salutiste, genuine e naturali, il burro è l'ingrediente segreto che arricchisce ogni piatto, sia dolce che salato

È già il condimento più usato d'Europa: infatti gli europei consumano in media 4,42 kg di burro pro capite l'anno contro i 2,5 kg degli oli d'oliva. E ora, dopo l'ostracismo che ha subito a causa delle campagne "anti-grassi", il burro sta vivendo una seconda giovinezza, con consumi in crescita in 21 Paesi del mondo (in 12 dei quali con aumenti superiori al 10%), afferma [Assolatte](#). Così oggi il burro si gode una tripla rivincita: presso i nutrizionisti, i salutisti e i gourmet.

Con i suoi nutrienti dalle proprietà protettive e antiossidanti, determinati dalla presenza di acidi grassi "buoni" e di vitamine preziose (come la rara vitamina D e l'antiossidante vitamina E), il burro è a tutti gli effetti un prodotto naturale e semplice, ottenuto dalla crema di latte, spiega [Assolatte](#).

Un prodotto profondamente genuino, che nulla ha a che vedere con le "alternative" vegetali ed economiche proposte negli anni, rivelatesi poco salutari.

Blasone della cucina più raffinata, i gourmet hanno riportato in tavola il burro "vero", apprezzandone il valore e il piacere anche grazie alla scoperta dell'uso che ne fanno le cucine di tutto il mondo, da quella nordica a quella indiana. Un movimento pro-burro che, sottolinea [Assolatte](#), molto deve anche ai tanti chef di grido che l'hanno valorizzato in cucina (lo stellato Philippe Lévêillé gli ha perfino dedicato un libro di successo intitolato "La mia vita al burro").

In effetti c'è un mondo di ricette a cui il burro regala il suo impareggiabile tocco, afferma [Assolatte](#). Shortbread e croissant, paste frolle e pasta sfoglia, besciamella e salsa bernese, risotto alla milanese e sogliola alla mugnaia: cosa sarebbero tutte queste delizie senza il burro? Per non parlare dei momenti in cui il burro è insostituibile: sul pane tostato con la marmellata a colazione, sui crostini con le acciughe o con il salmone all'aperitivo, sulla pasta in bianco a pranzo. O da solo con un pizzico di sale.

Il tipico colore paglierino del burro è dato dal betacarotene, naturalmente contenuto nel latte perché presente nell'erba con cui si alimentano le mucche. Il nostro organismo trasforma il betacarotene in vitamina A e bastano 20 grammi di burro per soddisfare il 25% del fabbisogno giornaliero di questa vitamina.

Ma il burro ha ancora tanti segreti da svelare. Quanti sanno, ad esempio, che è un alimento "a colori"? Infatti il burro può assumere almeno 3 tinte, come spiega [Assolatte](#):

- **"BURRO" BIANCO:** è una deliziosa emulsione chiara, molto usata nella cucina francese, che esalta il pesce cotto a vapore o al forno, la giardiniera di verdura saltata in padella e i piatti di pasta conditi con crostacei e sughi di pesce. Sfruttare il gusto del burro bianco è un modo infallibile per aggiungere un tocco da grande chef alla cucina di ogni giorno. Lo si prepara facendo mettendo in casseruola 45 g di aceto bianco, 300 g di vino bianco secco e 125 g di scalogno tagliato a julienne e facendoli ridurre fino a ottenere 50 g di concentrato. Poi si aggiungono gradualmente 500 g di burro freddo tagliato a cubetti montando la salsa con una frusta. Infine si filtra la salsa per eliminare lo scalogno e si conserva al caldo sino al momento dell'uso, quando andrà utilizzato rigorosamente tiepido.
- **"BURRO" NOCCIOLA:** ecco un altro segreto rubato ai maestri pasticceri, che lo usano spesso e che è alla base di molte ricette storiche, come quella dei financiers. Il burro nocciola è molto utilizzato anche nella cucina dei grandi chef, che lo aromatizzano in molti modi (ad esempio con limone, erbe o capperi) e lo utilizzano per rendere più saporiti e aromatici il pesce e le creme di verdure, oppure lo servono caldo per accompagnare i frutti di mare cotti a vapore. Ma anche per rendere più gustose e croccanti cotolette e frittiture. Preparare a casa questo burro chiarificato è semplice: basta mettere il burro in un pentolino e scaldarlo a fuoco moderato finché caramella,

assumendo un colore nocciola e sprigionando un leggero profumo. Basterà aggiungerlo all'uovo al tegamino per stupire tutti con un bel ricciolo di burro fuso, dal gusto di nocciola, che non diventa scuro benché riscaldato.

- **“BURRO” NERO:** è una salsa che si serve con il riso all'inglese, le uova o il pesce (in particolare la razza chiodata e i filetti di sgombro), e che si ottiene cuocendo il burro a fuoco lento e aggiungendo succo di limone, capperi e aceto.

IN CASO DI PUBBLICAZIONE SI PREGA DI CITARE LA FONTE ASSOLATTE

Per maggiori informazioni:

Carmen Besta – Assolatte Milano

mail: besta@assolatte.it . tel.02-72021817

ASSOLATTE PER I MEDIA

- per scaricare comunicati stampa e immagini www.assolatte.it
- per sapere tutto su latte, yogurt e latti fermentati www.assolatteyogurt.it
- per consultare la newsletter nutrizionale *L'Attendibile* www.lattendibile.it
- per saperne di più sulla sicurezza dei nostri prodotti www.lasicurezzaeservita.it
- per i bambini, i genitori, gli insegnanti www.mu-edu.it/

Nata nel 1945, Assolatte è l'associazione delle imprese italiane che operano nel comparto lattiero caseario.

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