

NO BURRO, NO PARTY: SENZA BURRO, ADIEU PANETTONE E PANDORO A NATALE!

Assolatte: *il burro è uno degli ingredienti caratterizzanti (e insostituibili) dei più pregiati, apprezzati e golosi prodotti da forno tipici del Natale italiano. E' il burro a regalare morbidezza e sofficità a panettone e pandoro, i due irresistibili capolavori del gusto che rendono più dolci le feste di fine anno.*

(Milano, 7 dicembre 2018) Noi italiani abbiamo un record di cui andare fieri: siamo i maggiori consumatori al mondo di panettone e pandoro, con circa 3 kg annui pro capite. Anche perché siamo stati noi a inventarli, almeno cinque secoli fa, e ne siamo i maggiori produttori della Terra. **Le aziende dolciarie italiane ne sfornano 6.550 tonnellate l'anno che, per il 10%, vengono vendute all'estero:** in tutto il mondo, infatti, panettoni e pandori (in particolare nelle versioni mignon monoporzione) sono sempre più amati e apprezzati, e sono considerati i dolci più tipici della tradizione italiana.

Ogni anno, in occasione del Natale e delle feste di fine anno, in Italia si vendono oltre 54 milioni di confezioni di panettoni e pandori, comunicano i produttori aderenti all'Aidepi. **Senza il burro non se ne venderebbe neppure una, spiega Assolatte, perché "panettone" e "pandoro" non potrebbero essere prodotti.**

Il burro è un ingrediente pregiato e costoso, indispensabile e insostituibile, di questi squisiti lievitati da ricorrenza, così come lo sono il lievito naturale da pasta acida, le uova fresche e lo zucchero. Lo dice una tradizione secolare, lo confermano i maestri pasticceri, e lo stabilisce anche la legge italiana.

Infatti, per tutelare queste eccellenze della tradizione dolciaria italiana e difenderle dalle imitazioni di scarso valore, nel 2005 è stato emanato un decreto che ne stabilisce le fasi di preparazione, la ricetta e gli ingredienti, a partire dal burro. La norma, ricorda [Assolatte](#), stabilisce che **il burro deve rappresentare almeno il 16% degli ingredienti del panettone e almeno il 20% di quelli del pandoro.** Ma a essere fissato è solo il valore minimo: più burro c'è, più pandoro e panettone risulteranno morbidi, profumati e alveolati.

Nella preparazione di panettoni e pandori il burro non può essere abolito né sostituito con altri ingredienti. Infatti la legge vieta l'uso di ogni altro grasso, con la sola eccezione del burro di cacao, sottolinea [Assolatte](#).

Meglio dunque leggere l'etichetta e controllare l'elenco degli ingredienti, obbligatorio, per essere certi di festeggiare il Natale con un dolce da ricorrenza di qualità, così come spiega l'utile vademecum all'acquisto di panettone e pandoro realizzato da [Aidepi](#).

Ma non è solo mangiando una fetta di pandoro o panettone che si porta **il burro sulla tavola delle feste**, afferma [Assolatte](#). Ci sono tanti modi per gustare quest'alimento e apprezzarne fino in fondo il morbido e dolce piacere e il tocco raffinato che il burro dà al menu delle feste: per **affiancare i migliori salumi** nel classico antipasto all'italiana, per dare un tocco morbido agli **amuse bouche con acciughe o salmone**, per **accompagnare il caviale o le uova di lompo**, e per preparare gli immancabili **biscotti al burro e allo zenzero**, con cui decorare anche l'albero di Natale.



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

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 **15,4 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 supera i 2.4 miliardi di euro.** **La produzione:** **1.1 miliardo** di kg di formaggi, di cui 470 milioni di formaggi DOP • **2,5 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
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