

Valorizzazione del patrimonio gastronomico della Valle d'Aosta (istituzione dell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali) Art. 8 del decreto legislativo 30 aprile 1998, n.173

Scheda identificativa

Categoria: Grassi (burro, margarina, oli)	Scheda 1.6
Nome del prodotto, compresi sinonimi e termini dialettali: Beuro coló	
Territorio interessato alla produzione: intero territorio della Regione Autonoma della Valle d'Aosta	

Descrizione sintetica del prodotto:

Burro fuso su fonte di calore ottenuto da latte di vacca di razza valdostana.

La metodica di lavorazione non è mai stata codificata in maniera definitiva ed accettata da tutti i produttori ma è stata tramandata oralmente tra le diverse generazioni; se ne desume che il metodo descritto è una accettabile metodica di produzione che può subire modifiche in base alla tradizione tramandata di padre in figlio.

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura:

Il burro (solitamente quello di affioramento) viene posto all'interno di un recipiente in acciaio, o, meglio ancora, in uno di rame stagnato. Si avvia quindi il riscaldamento fino a che il burro inizia a bollire, si abbassa quindi la fiamma e continuando a schiumare si continua a scaldare fino a che il liquido così ottenuto non sarà divenuto trasparente, ovvero "ci si possa specchiare dentro". L'intero processo richiede almeno un paio d'ore.

Durante il riscaldamento è opportuno aggiungere una patata pelata che verrà poi asportata a fine cottura.

In alternativa, il burro viene prima fuso e quindi lasciato riposare per circa 12 ore. Segue la rottura del medesimo per far fuoriuscire il siero prodottosi con il primo riscaldamento. Il restante prodotto viene fatto nuovamente ribollire fino a che non risulta trasparente.

Si toglie quindi dal calore e si lascia intiepidire.

Il prodotto viene quindi posto in idonei contenitori, come ad esempio in recipienti in vetro, secchielli smaltati o cocci adeguatamente chiusi, dove il prodotto così confezionato riposa.

Materiali ed attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento :

Contenitori in rame stagnato per fare fondere il burro o, in loro sostituzione, recipienti in acciaio.

Mestoli in legno o in acciaio.

Contenitori per il confezionamento in coccio o vetro idonei all'uso.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e di stagionatura

Relativamente ai locali di lavorazione, il beuro colò si produce in strutture di trasformazione per prodotti lattiero caseari o locali autorizzati all'uso.

La conservazione avviene in locali tali da assicurare, anche con accorgimenti tecnici, una temperatura inferiore o uguale a 6°C.

Elementi che comprovino che le metodiche siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni:

L'usanza di produrre il beuro colò ha origini antichissime e una prima segnalazione risale al 1497 tratta dal libro "Compta Sancti Ursi".