

Un burro da Signor Panettone

Pubblicato: Giovedì 7 Dicembre 2017



Un burro migliore per un “Signor Panettone”: le Fattorie Fiandino dal 9 al 10 dicembre alla kermesse sul grande lievitato delle feste.

Il Natale alle Fattorie Fiandino in Piemonte vuol dire **credere nella tradizione** dei migliori prodotti delle festività. Come il panettone, re delle feste e della manifestazione Signor Panettone – a Varese il 9 e il 10 dicembre – dedicata all’esposizione e degustazione dei migliori prodotti artigianali della provincia. Le Fattorie supportano la kermesse dedicata al grande lievitato con il loro **Burro 1889**, utilizzato da alcuni Maestri pasticceri presenti nelle due date.

Come Mariano Massara (Pasticceria Sara e Mariano, Morazzone VA), Luca Riganti (Pasticceria Dolcearte, Mornago VA) e Mario Bacilieri (Pasticceria Bacilieri, Marchirolo VA) che ci spiega perché utilizza il Burro 1889 Fattorie Fiandino e come ne guadagna il suo panettone:

“Da quando uso il Burro 1889 Fiandino il mio panettone ha acquistato in **morbidezza, fragranza e profumo**. Molte persone quando faccio le degustazioni si sorprendono di questo aroma così penetrante, tanto da chiedermi di cosa si tratti. Io non utilizzo nient’altro che canditi freschi, bacche di vaniglia e Burro 1889 Fiandino. La sfoglia è molto aromatica e soffice, il gusto che ne emerge è di panna e non riesco più ad utilizzare altri prodotti! Non ci sono sentori strani di formaggio che si trovano solitamente nei classici burri italiani da affioramento: ne ho provati molti ma ora come ora con Fiandino ho trovato la ricetta perfetta. Io lo considero come una crema da spalmare infatti non nego che ne mangio in quantità. Il lavoro che fa Fiandino con questo prodotto è inimitabile e tutta la pasticceria italiana ne esce

assolutamente rafforzata.”

Burro 1889: il burro per pasticceria

Le vacche Brune Alpine piemontesi forniscono un latte di altissima qualità, munto e raccolto tutti i giorni, che costituisce il punto di partenza per la nascita delle panne fresche riposate 72 ore. Dopo il trattamento a caldo, il burro è sottoposto a un processo di cristallizzazione in cui i fermenti nobili possono riposare e maturare al fresco sviluppando così le caratteristiche organolettiche e nutrizionali che lo contraddistinguono.

Il lungo tempo di riposo rappresenta il “segreto” aziendale per la creazione di Burro 1889 e, unito al **latte di qualità della vacca Bruna Alpina**, consente di ottenere un prodotto finale caratterizzato da estrema morbidezza e delicatezza. E’ un **Burro molto cremoso, di color paglierino, dolce con intense sensazioni lattiche e un notevole profumo di mandorla**.

Il Burro 1889 ha una **perfetta resa nelle preparazioni di pasticceria**, nella realizzazione di biscotti, torte, crostate, croissant così come per condire le paste fatte in casa della tradizione italiana. Il formato in pani da 5 kg è stato appositamente studiato per la pasticceria e sono già molti gli importanti pasticceri sia in italiani che stranieri che hanno scelto di utilizzare il burro 1889.

Burro 1889 si esprime ottimamente se degustato **crudo su una fetta di pane calda**. Proprio per la sua morbidezza e la sua spalmabilità sarebbe **preferibile un utilizzo a crudo**. La fresca delicatezza consente di abbinarlo perfettamente a tutte le pietanze poiché non invade mai i sapori dei piatti.

Le Fattorie Fiandino sono una realtà casearia che sorge a **Villafalletto in provincia di Cuneo** (Piemonte), **da ben quattro generazioni si tramandano di padre in figlio la sapienza artigiana nel creare prodotti alimentari che siano rispettosi della terra, dei valori che questa ci insegna**.

La produzione è ancora svolta in continuità con il passato e con l’aiuto di una **tecnologia pacata che mai sovrasta il lavoro dell’uomo**; alle Fattorie Fiandino non ci si avvale di additivi, conservanti, e si rispetta la ciclicità delle stagioni e la natura nella convinzione di creare un prodotto di qualità e che sappia emozionare.

Gli animali sono il punto di partenza di questo discorso etico che Egidio e Mario Fiandino portano avanti nel rispetto di chi li ha preceduti: vengono allevati esclusivamente animali di razza “Bruna Alpina”. Una scelta felice che, grazie ad un’accurata selezione e a un’alimentazione ottimale, consente di ottenere latte di qualità superiore.

Oltre al latte che proviene esclusivamente dalle stalle e non da centri di raccolta, le Fattorie Fiandino puntano i riflettori su un metodo di produzione di formaggio che non ha precedenti nel mondo, attraverso l’utilizzo del **caglio vegetale** prodotto dai fiori di *Cynara cardunculus*, il comune cardo selvatico che cresce spontaneo anche sulle montagne limitrofe (la maggior parte dei cagli denominati “vegetali” in commercio derivano da processi microbici di derivazione fungina).

Si tratta di un’alternativa, rara e ricercata, al tradizionale caglio animale, in grado di contribuire in maniera determinante allo “zero lattosio” del Gran Kinara e di fornire caratteristiche organolettiche originali e gradevoli. I formaggi ottenuti con tale metodo si contraddistinguono infatti per la loro morbidezza e per profumi e gusti delicati e pieni, dove tutta la bontà del latte delle Fattorie Fiandino si esprime al meglio.

Un procedimento che affonda le radici nel passato e che grazie a questa scelta da parte dei Fiandino ritorna a rivivere nei giorni nostri.

Alle Fattorie Fiandino si respira una storia centenaria fatta di tradizioni mantenute nel tempo, passione per il proprio lavoro e garanzia di qualità. Da ben quattro generazioni si tramandano di padre in figlio la sapienza artigiana nel creare prodotti alimentari che siano rispettosi della terra, dei valori che questa ci insegna e degli animali che qui si allevano.

Fattorie Fiandino

via Termine, 25 – 12020 Villafalletto (Piemonte)

Tel. +39 0171.930014

Fax +39 0171.930177

Sito internet | Pagina Facebook

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it