



MAI PIÙ SENZA BURRO. 6 FOOD BLOGGER SU 10 LO ELEGGONO ALLEATO INDISPENSABILE PER UNA CORRETTA ALIMENTAZIONE

Un ricordo del passato la divisione tra sostenitori dell'olio extravergine a sud e fan del burro al nord: per l'87% è fondamentale per la buona riuscita di un piatto

Milano, 8 maggio 2013. Una materia prima sempre più irrinunciabile, capace di mettere d'accordo il gusto del nord e del sud. Il **burro conquista il ruolo di protagonista indiscusso nelle cucine italiane**: indispensabile ovviamente nella preparazione dei dolci, ma sempre più utilizzato anche nella realizzazione di salse, appetizer e in cotture più o meno complesse della cucina tradizionale italiana e internazionale. Non solo: cresce anche la voglia di saperne di più sulle sue caratteristiche e sulle sue possibilità di utilizzo.

È quanto emerge dallo studio realizzato da **Brazzale** su oltre **100 food blogger italiane**, intervistate per sondare la reputazione del burro proprio tra chi fa della cucina e del food una passione e un territorio di sperimentazione e condivisione crescente.

Innanzitutto l'importanza del **burro per una corretta alimentazione**: ne è convinto il **65% delle food blogger intervistate**. Percentuale analoga a quella di coloro che ritengono si tratti di un alimento consigliabile nella dieta dei bambini (60%) e in quella degli anziani (56%).

Il burro viene **utilizzato "abituamente" ormai dal 45% delle intervistate**, in pratica **una su due**, oltre a quelle che lo utilizzano solo per i dolci (22%), e solo per piatti cosiddetti "particolari" (15%). Percentuali indicative di come la "spaccatura" in due del Paese, tra sostenitori del burro al nord e dell'olio extravergine a sud, sia ormai un ricordo del passato. A credere nell'**importanza del burro per la buona riuscita di un piatto è oggi ben l'87%** del campione, proprio a confermare la generale crescita di consapevolezza nella scelta di questo ingrediente.

Quali sono i criteri per cui si sceglie oggi un burro piuttosto che un altro? Il 37% delle intervistate afferma di scegliere solo burro realizzato con tecniche artigianali, il 20% solo quello di grandi marche, il 15% opta per il burro light o a basso contenuto di colesterolo, il 7% si affida al burro delle private label, mentre le fan del burro chiarificato sono il 5%.

Altro dato che appare evidente dallo studio di Brazzale è la richiesta crescente di informazioni sulle proprietà nutrizionali del burro. Ben il 67% delle intervistate ritiene di non essere adeguatamente informata sulle proprietà nutrizionali del burro.

Ma quali sono i 5 piatti fondamentali per i quali scegliere un burro di qualità? Ecco il parere delle food blogger italiane:

1. il classico dei classici della merenda (e della colazione), di grandi e bambini: **pane, burro e marmellata**. Indispensabile ovviamente che anche gli altri due ingredienti siano all'altezza.
2. Il primo piatto più semplice e rapido e, allo stesso tempo, il più sottovalutato di sempre: **la pasta al burro e salvia**, anche nella variante con pasta ripiena. Oltre a un burro di grande qualità, indispensabile anche un formaggio grattugiato ben invecchiato.
3. **L'uovo al tegamino**. Da friggere, come tutti sanno, rigorosamente nel burro che deve diventar color nocciola. Molti grandi chef hanno la loro ricetta capace di trasformare l'uovo fritto in un piatto gourmet.
4. **La cotoletta alla milanese**. Nessun bisogno di commenti. Meglio se il burro viene sottoposto prima al procedimento cosiddetto di chiarificazione.
5. **La besciamella**. Simbolo di tutte le salse internazionali. Indispensabile in ogni teglia di lasagne che si rispetti, pretende un burro adeguato all'ambizione del piatto.

Per informazioni

Beatrice Bianchi
Brazzale Spa
Tel 0445.313900
Fax 0445.313991
beatricebianchi@brazzale.com

Ufficio Stampa
MediaHook
Sara Gugliotta
02.45486501
s.gugliotta@mediahook.it