

Burrata Sbagliata: da Monreale la “sfida” siciliana al formaggio tipico pugliese

Autore: Redazione

Data: 08 Giugno 2021



La Sicilia “sfida” la Puglia.

- Burrata sbagliata, il nuovo [formaggio](#) made in Sicily.
- Un connubio tra [antichi sapori](#) e *nouvelle cuisine*.
- La **creazione** dei maestri caseari Guddo di [Monreale](#).

È proprio vero che i [siciliani](#) una ne pensano e cento ne fanno. La **creatività** degli abitanti della [nostra Isola](#) non conosce limiti e si applica a qualsiasi ambito. Un'ulteriore dimostrazione di quanto abbiamo appena detto arriva da **Monreale**, celeberrima cittadina a due passi da [Palermo](#). Qui i maestri caseari **Guddo** hanno sperimentato un formaggio che ha subito attirato l'attenzione di esperti e curiosi: la **burrata sbagliata**. Una “sfida” alla **burrata** di tradizione pugliese, un connubio tra sapori antichi e nuove sperimentazioni. Scopriamo subito **di cosa si tratta** e come è stata

realizzata.

Burrata Sbagliata, creazione siciliana

Tutto ha inizio durante un momento storico molto particolare. Con la [cittadina di Monreale](#) in zona rossa, i **maestri caseari Guddo** (papà Domenico e i fratelli Giuseppe e Girolamo, quest'ultimo chef) erano in casa a preparare della ricotta per uso personale. Qui, tra una produzione e una sperimentazione di [mozzarelle farcite](#) con mortadella al tartufo, con olive o pomodorini, arriva l'idea: creare la **burrata sbagliata**. Il procedimento è lo stesso che si utilizza per preparare la burrata, con una sola differenza. All'interno, infatti, c'è ricotta semplice o la variante con granella di pistacchio, piccante o ai semi di finocchio. Questa, dunque, la risposta siciliana al classico pugliese. Ma conosciamo ancora qualche dettaglio.

La **burrata** si ottiene dal **latte vaccino intero**, crudo o pastorizzato. È composta da un involucro esterno di pasta solida di mozzarella, riempito con panna fresca o burro, e ha una consistenza più soffice della mozzarella, specialmente all'interno. La si fa risalire a un'intuizione di Lorenzo Bianchino, casaro della masseria di Piana Padula (nel Parco Nazionale dell'Alta Murgia). Questo formaggio sarebbe nato in occasione di un'abbondante nevicata che lo aveva isolato all'interno della masseria, impedendogli di trasportare il latte in città. Bianchino avrebbe allora recuperato la [panna](#) che affiorava naturalmente dal latte e, come nel procedimento per la conservazione del burro, creato un involucro con la pasta per la mozzarella per tentare di conservarvi all'interno il prodotto fresco. All'interno dell'involucro, poi, oltre alla panna, infilò anche altri residui di pasta filata. La burrata di Andria è un prodotto a marchio IGP. Da Monreale arriva la **burrata sbagliata**, una golosa risposta Made in Sicily. Foto: [Guddo Eventi](#).

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/burrata-sbagliata/>

Generato il 26/04/2025