

Generalità		Brossa	
Presentazione	<p>Brossa È un latticino grasso, fresco, di consistenza liquido denso, ottenuto dal siero di latte, residuo della lavorazione dei formaggi vaccini, ovini e caprini, che viene riscaldato e acidificato con aceto e acido citrico oppure, tradizionalmente, con "bônè", un composto prodotto direttamente nel caseificio, che contiene <i>scotta</i>, acetosella, radici di ortica e limone. Il processo consiste nel fare affiorare in superficie il grasso e parte delle sieroproteine che vengono raccolte con la spannarola. Non ha né forma né dimensione, se non quella del contenitore in cui viene posta. Ha colore bianco, sapore dolce, sentori delicati di lattico fresco, consistenza liquescente e untuosa. Questo latticino va consumato freschissimo, entro due o tre giorni dalla sua produzione. Spesso si usa come condimento della polenta, o consumato come dolce con zucchero e cannella. Dalla Brossa si può ricavare un burro pregiato, meno calorico di quello ottenuto dalla panna, delizioso spalmato sul pane. Questo formaggio di consistenza pressoché liquida, veniva considerato un prodotto povero e veniva consumato in ambito familiare e mai considerato come un prodotto da vendere. Oggi è possibile degustarla presso agriturismi che hanno a disposizione un allevamento di mucche per la produzione di latte e formaggio, o qualche locale tipico.</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Valle d'Aosta	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Valle d'Aosta	
	Province-Zona	Provincia di Aosta : intero territorio regionale	
	Tipologie	Qualora la Brossa venga prodotta in alpeggio la menzione " alpeggio " segue il nome del prodotto (vedasi scheda di deroga nonché la delibera regionale n° 1723 del 27/05/2000)	
Allevamento	Tipo	Stalla o Pascolo Vacche di razza Valdostana, pecore o capre stanziate nel territorio	
	Alimentazione	Fieno nel periodo invernale o foraggio fresco in quello estivo	
Storia	<p>Forse è la più tradizionale delle ricette tradizionali. Era il piatto quotidiano degli <i>arpian</i> (le persone che lavorano negli alpeggi) per tutti i 100 giorni di alpeggio: tutti i giorni, per 100 giorni, polenta e Brossa, almeno sino agli anni '40-'50.</p> <p>Per tradizione, durante la preparazione della Brossa, si faceva una invocazione a Santa Colomba per ottenere un prodotto abbondante: "<i>Sente Colomba, manda de brossa tanque pe l'éponda</i>".</p> <p>Essendo un prodotto "povero", destinato tradizionalmente all'alimentazione familiare, ha radici secolari che seguono da sempre la produzione di formaggi locali, secondo regole tradizionali seguite per un periodo non inferiore ai 25 anni.</p> <p>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.</p>		

Descrizione		Brossa	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Preparazione casearia	
	Materia prima	Siero di Latte	
	Lattifera	Vacca, Pecora, Capra	
	Trattamento	n.a.	
	Temperatura Cagliata	n.a.	
	Umidità pasta	Liquido	
	Tecnologia	Ricotto	
	Stagionatura	Freschissimo	
	Conten. Grasso	Magro	
Geometria forma	Aspetto	Non si trova confezionato e, normalmente viene messo in bottiglie di vetro	

Peso	Kg	n.a.
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco
	Struttura	Liquido denso
Odore / Aroma	Intensità, Persistenza, Riconoscimenti, Retrogusto	Intensità e persistenza: Bassa Odore e aroma: Lattico fresco, possibile leggero sentore animale (pecora/capra)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce, che richiama la ricotta
Sensazioni Trigeminali		n.a.
Struttura (in bocca)		Liquido denso
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	n.d. – Prodotto Magro

Utilizzo		Brossa
Utilizzo	In tavola	Da consumare al naturale, come condimento di piatti di polenta appena fatta, oppure come dolce insieme a zucchero e cannella
	In cucina	
Abbinamenti	Vino	n.d.

Produzione		Brossa			
Periodo produzione		Tutto l'anno anche se i prodotti migliori si ottengono nel periodo estivo, quando l'alimentazione del bestiame è a base di foraggio fresco			
Materia prima: • Siero di latte	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	Preferibilmente da siero di latte vaccino, ma può anche essere prodotto anche con quella di latte ovino e/o caprino			
Tecnica di produzione	Preparazione	Al siero derivante dalla lavorazione dei formaggi, messo in caldaia di rame o acciaio, si aggiungono aceto e acido citrico, o "bôné" (un composto prodotto direttamente nel caseificio, che contiene scotta, acetosella, limone e radici di ortica)			
	Coagulazione	Acido-termica Si scalda il siero sino a circa 83÷84 °C Sotto l'azione combinata del calore e dell'acidità, il grasso unitamente a piccole quantità di caseina e di albumina viene portato in superficie			
	Formatura	Quando lo strato superficiale ha raggiunto una certa consistenza viene recuperato, fino ad esaurimento, con una spannarola o con un mestolo in legno o rame, perforato Lasciare raffreddare il prodotto, poi sbatterlo dolcemente con un frustino di legno per omogeneizzarlo			
Stagionatura, Conservazione	Nessuna stagionatura Viene consumato entro 2÷3 giorni dalla sua produzione La conservazione avviene in locali tali da assicurare, anche con accorgimenti tecnici, una temperatura ≤ 6 °C.				
Nota	Dalla Brossa, con un energico sbattimento per aggregare i granuli di grasso e liberarli dal "latticello" (zangolatura) si può ricavare burro pregiato, meno grasso di quello ottenuto dalla panna.				