

Generalità		Brùzzo	
Presentazione	<b>Brùzzo</b>	Preparazione casearia fresca, in zona conosciuta anche come <i>brùsso</i> , <i>brus</i> o <i>brùssu</i> , ottenuta da una ricotta di pecora prodotta dai casari delle alte valli Argentina, Arroscia e Nervia, territori montani in provincia di Imperia. Dopo averla fatta inacidire e fermentare in appositi recipienti di legno, tradizionalmente di larice o ciliegio, gli si possono aggiungere varie sostanze a seconda della tradizione locale: grappa o sostanze alcoliche fermentanti, aceto, olio di oliva, pepe, peperoncino. In alcune zone si effettua anche la salatura. Il prodotto matura in circa una settimana, in cantina, dove viene mescolato quotidianamente. Ha pasta cremosa, spalmabile e densa, dal colore bianco grigiastro, con un sapore più o meno piccante a seconda del grado di maturazione. A tavola viene spesso utilizzato come appetizer, servito su fette di pane di Triora (il " <i>paese delle streghe</i> "), condito con olio EVO, sale, e una leggera macinata di pepe, ma anche impiegato in cucina per condire la pasta, o le patate al cartoccio. Predilige vini rossi giovani, morbidi, freschi, con buone caratteristiche olfatto-gustative.	
	Riconoscimenti	PAT Regione Liguria	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Liguria	
	Province-Zona	Provincia di <b>Imperia</b> : in particolare nei territori delle alte valli Argentina, Arroscia e Nervia	
	Tipologie	Conosciuto anche come: <b>Brus, Brùssu, Brùsso della Valle Arroscia</b>	
Allevamento	Tipo	Pascolo estensivo, Allevamento Pecore di razze varie, anche con presenza di <i>Pecora Brigasca</i> , autoctona nella valle Nervia e Roya (zona franco-cuneese)	
	Alimentazione	n.d.	
Storia	<p>Il Brus (in Piemonte) o Brusso (in Liguria) era la ricotta di pecora che mangiavano i lavoratori dell'entroterra, spalmata sul pane. Il "<i>Grande dizionario piemontese-italiano</i>" del cavalier Vittorio di Sant'Albino (inizio Ottocento) lo definisce "<i>specie di cacio fortissimo, fatto con altro cacio vecchio ed assai fermentato, impastato nell'acquavite, con burro e alcune droghe, che poi si chiude e si conserva in iscatolette</i>".</p> <p>Pio Carli, nel "<i>Dizionario dialettale sanremasco-italiano</i>", riporta: "<i>Il brùsso è un condimento di forte odore e di forte sapore, fatto di ricotta dura messa a macerare con sale e pepe e rimestata sovente e conservata in barattoli di terra</i>".</p> <p>La produzione era molto diffusa in Liguria poi, per vent'anni, ha perso di interesse, ma oggi ha ripreso vigore grazie al recupero delle tradizioni culinarie e al riconoscimento del prodotto nell'<b>Arca del Gusto</b>, progetto della Fondazione Slow Food (<b>Bruzzo della valle Arroscia</b>).</p> <p>C'è chi sostiene che il nome derivi dalla parola dialettale piemontese "<i>brusé</i>", "bruciare". In effetti, assaggiando un Brusso molto piccante questa sensazione gustativa si sente.</p> <p>La ricotta deriva dal siero di pecora di razza <i>Brigasca</i>, Presidio Slow Food in quanto "<i>all'inizio del XX secolo in tutta l'area di diffusione della Brigasca - dalle valli imperiesi al Piemonte e alla Provenza - erano allevati 60.000 capi, ma oggi, delle antiche greggi, resta poco. In Liguria pascolano ancora circa 1800 capi e 800 sono allevati in Val Roya</i>".</p>		

Descrizione		Brùzzo	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Preparazione Casearia	
	Materia prima	Ricotta di siero di latte, Sostanze alcoliche, Olio, Aceto, Peperoncino, Sale	
	Lattifera	Pecora	
	Trattamento latte	n.d.	
	Temperatura Cagliata	n.d.	
	Umidità pasta	Cremoso	
	Tecnologia	Fermentato, Aromatizzato	
	Stagionatura	Fresco	

	<b>Conten. Grasso</b>	Magro
<b>Geometria forma</b>	<b>Aspetto</b>	Essendo un latticino spalmabile, non ha una forma definita, viene commercializzato in piccoli contenitori
	<b>Facce Dimensioni (cm)</b>	n.a. n.a.
	<b>Scalzo Dimensioni (cm)</b>	n.a. n.a.
<b>Peso</b>	<b>Kg</b>	Variabile
<b>Aspetto esterno (Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	Assente
	<b>Aspetto</b>	n.d.
	<b>Colore</b>	n.d.
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Bianco grigiastro
	<b>Struttura</b>	Morbida, Cremosa
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Intensità</b>	Medio-alta
	<b>Persistenza</b>	Medio-alta
	<b>Riconoscimenti</b>	Lattico fermentato, Olio d'oliva, Sostanze alcoliche (es. grappa)
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato Acido, Amaro</b>	Tendenzialmente dolce, Leggero amaro, Leggero salato (se sale aggiunto)
<b>Sensazioni Trigeminale</b>		Piccante, Pseudo-Riscaldante (a seconda del grado di maturazione)
<b>Struttura (in bocca)</b>		Umida, Cremosa, Untuosa, Leggermente Adesiva
<b>Grasso (% s.s.)</b>		n.d.
<b>Acqua (%)</b>		n.d.

<b>Utilizzo</b>		<b>Brùzzo</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	Come appetizer viene tradizionalmente servito su fette di pane di Triora, condito con olio EVO, sale, e una leggera macinata di pepe
	<b>In cucina</b>	Impiegato per insaporire minestrone, condire pasta, polenta, patate lesse o al cartoccio <i>Tipica è la <b>Pasta sciancà</b>, detta anche <b>Streppa e caccialà</b> ("strappa e butta lì"): consiste in una specie di lasagnette irregolari, ottenute da un impasto morbido ed elastico di farina bianca e acqua, che vengono strappate e buttate direttamente nell'acqua bollente. Solitamente nell'acqua di cottura della pasta vengono messe a bollire anche patate e verza (o altra verdura di stagione) e il tutto, una volta scolato, viene condito semplicemente con un filo d'olio oppure con il Brùzzo, la ricotta fermentata di pecora prodotta in zona.</i>
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Si abbina a vini rossi giovani, morbidi, freschi, con buone caratteristiche olfattivo-gustative
	<b>Miele / Confetture</b>	
	<b>Frutta</b>	
	<b>Verdure</b>	Si accompagna gradevolmente a verdure lessate
	<b>Pane</b>	Tradizionale è l'utilizzo del Pane di Triora, il "paese delle streghe"

Produzione		Brùzzo			
Periodo produzione		Febbraio=Ottobre (nel rispetto del periodo di lattazione)			
<b>Materia prima:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ricotta,</li> <li>• Grappa,</li> <li>• Aceto,</li> <li>• Olio di oliva,</li> <li>• Pepe,</li> <li>• Peperoncino</li> <li>• Sale (eventuale)</li> </ul>	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà		100		
	Provenienza	Pascolo, Allevamento			
	Munte	n.d.			
	Trattamenti Fisici	n.a.			
	Trattamenti Termici	n.a.			
	Aggiunte	n.a.			
	Preparazione	<p>Ottenere una ricotta partendo dal siero di latte pecorino, residuo della produzione di formaggi pecorini della zona:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- si scalda a 70÷90 °C il siero, che deve avere un congruo livello di acidità</li> <li>- per effetto della coagulazione "acido-termica" si ottiene la flocculazione delle siero-proteine che affiorano sulla superficie del liquido in caldaia</li> <li>- quando il coagulo prende consistenza si procede alla sua raccolta con una <i>schiumarola</i>, sistemandolo in appositi cestelli forati per far sgrondare il liquido in eccesso (<i>scotta</i>)</li> </ul>			
<b>Coagulazione</b> <b>Rottura coagulo</b> <b>Cottura</b>		n.a.			
		n.a.			
		n.a.			
<b>Formatura</b> <b>Trattamenti forma</b>	<p>La ricotta, ormai asciugata viene tolta dai cestelli e introdotta in appositi recipienti di legno di larice o ciliegio (gli "scorsi", piccoli recipienti con coperchio)</p> <p>Viene lasciata inacidire e fatta fermentare aggiungendo varie sostanze a seconda della tradizione locale: c'è chi aggiunge grappa, o altre sostanze alcoliche fermentanti, o aceto</p> <p>Contemporaneamente si aggiungono le aromatizzazioni: olio di oliva, pepe o peperoncino e, in alcune zone, viene anche effettuata la salatura</p> <p>Il prodotto, mantenuto in cantine fresche, viene accuratamente mescolato quotidianamente fino al completamento della maturazione</p>				
<b>Stagionatura/</b> <b>Maturazione</b>	Tempo	Circa 7 giorni			
	°C - UR%	In cantina fresca, o frigorifero			
<b>Commercializza-</b> <b>zione</b>	Il prodotto viene commercializzato in vaschette di plastica per alimenti, o in vasetti di vetro o ceramica)				