

Generalità	Bra DOP				
Presentazione	<p><b>Bra DOP</b></p> <p>E' un formaggio prodotto con latte vaccino che può essere integrato con latte ovino e/o caprino, crudo o termizzato, grasso o semi-grasso</p> <p>Il nome deriva dall'omonima cittadina del Cuneese dove i commercianti braidesi raccoglievano il formaggio cosiddetto "nostrale" prodotto nelle Valli Cuneesi, lo facevano stagionare nelle loro cantine e lo smerciavano un po' ovunque.</p> <p>E' prodotto nelle tipologie: tenero e duro. La zona di produzione è la stessa, ma diverse sono la tecnologia di lavorazione, le modalità di stagionatura e, ovviamente, le caratteristiche sensoriali</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Bra Tenero:</b> a pasta moderatamente consistente ed elastica con occhiatura leggermente diffusa, gradevolmente profumato, sapore armonico e sapido</li> <li>• <b>Bra Duro:</b> a pasta da consistente ed elastica a dura con il prolungarsi della stagionatura, occhiature non troppo diffuse, gustoso e sapido.</li> </ul> <p>La vastità della zona di produzione rende spesso il sapore non omogeneo.</p> <p>Viene impiegato come formaggio da tavola, anche se il Bra duro, un tempo, era usato solo come formaggio da grattugia. Molto diffuso è anche l'impiego del Bra come formaggio "da forno".</p> <p>Il gusto più delicato e meno piccante del "Bra tenero" lo fa abbinare, per esempio a Barbera d'Alba giovane, Dolcetto delle Langhe Monregalesi e Cerasuolo di Vittoria, mentre il profilo più deciso del "Bra duro" è meglio supportato, per esempio, da Barbera d'Alba, Dolcetto d'Alba, Nebbiolo d'Alba, Salice Salentino.</p>				
Riconoscimenti Denominazione d'Origine	<p><b>DO 07-1983</b></p> <p><b>DOP Reg. CE 1107/96</b></p>				
Produzione	Nazione	Italia			
	Regione	Piemonte			
	Zona	<p>La zona di produzione, del latte e del formaggio, ivi compresa la stagionatura, comprende:</p> <p><b>Provincia di Cuneo:</b> l'intero territorio;</p> <p><b>Provincia di Torino:</b> il comune di Villafranca Piemonte per la sola stagionatura.</p> <p>Elenco dei comuni classificati come "montani" :</p> <p>Brondello, Castellar, Crissolo, Gambasca, Martiniana Po, Oncino, Ostana, Paesana, Pagno, Rifreddo, Sanfront, Bellino, Brossasco, Casteldefino, Frassinò, Isasca, Melle, Piasco, Pontechianale, Rossana, Sampeyre, Valmala, Venasca, Acceglio, Canosio, Cartignano, Celle Macra, Dronero, Elva, Macra, Marmora, Prazzo, Roccabruna, S. Damiano Macra, Stroppio, Villar S. Costanzo, Bernezzo, Castelmagno, Cervasca, Montemале, Monterosso Grana, Pradleves, Valgrana, Cignolo, Aisone, Argentera, Demonte, Gaiola, Moiola, Pietraporzio, Rittana, Roccasparvera, Sambuco, Valloriate, Vinadio, Chiusa Pesio, Entracque, Limone Piemonte, Roaschia, Robilante, Roccavione, Valdieri, Vernante, Briaglia, Frabosa Soprana, Frabosa Sottana, Monasterolo Casotto, Monastero di Vasco, Montaldo Mondovì, Pamparato, Roburent, Roccaforte Mondovì, San Michele Mondovì, Torre Mondovì, Vicoforte Alto, Bagnasco, Battifollo, Briga Alta, Caprauna, Castelnuovo Ceva, Garessio, Lisio, Mombasiglio, Montezemolo, Nucetto, Ormea, Perlo, Priero, Priola, Sale S. Giovanni, Scagnello, Viola;</p> <p>e parzialmente nei territori (classificati montani dalla Legge 25 luglio 1952, n° 991, e successive modificazioni) di:</p> <p>Barge, Bagnolo Piemonte, Envie, Revello, Costigliole Saluzzo, Verzuolo, Busca, Caraglio, Borgo S. Dalmazzo, Boves, Peveragno, Villanova Mondovì, Ceva, Lesegno, Pianfei, Magliano Alpi (solo per la parte che confina con il comune di Ormea).</p>			
	Tipologie	<table border="1" data-bbox="534 1525 1444 1570"> <thead> <tr> <th data-bbox="534 1525 991 1570">TENERO</th> <th data-bbox="991 1525 1444 1570">DURO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="2" data-bbox="534 1570 1444 1641">Il Bra, in entrambi i tipi Tenero e Duro, può portare la menzione "di Alpeggio" se prodotto e stagionato in tutto il territorio dei comuni montani elencati.</td> </tr> </tbody> </table>	TENERO	DURO	Il Bra, in entrambi i tipi Tenero e Duro, può portare la menzione "di Alpeggio" se prodotto e stagionato in tutto il territorio dei comuni montani elencati.
TENERO	DURO				
Il Bra, in entrambi i tipi Tenero e Duro, può portare la menzione "di Alpeggio" se prodotto e stagionato in tutto il territorio dei comuni montani elencati.					
Allevamento	Tipo	<p>Stalla, Pascolo</p> <p>Gli allevamenti del bestiame da latte la cui produzione è destinata alla trasformazione in «BRA» devono essere ubicati nella zona geografica delimitata.</p> <p>La produzione del latte, la sua trasformazione e la stagionatura devono avvenire nella zona geografica delimitata.</p>			
	Alimentazione	<p>L'alimentazione base o prevalente del bestiame vaccino ed eventualmente ovino e caprino deve essere costituita da foraggi verdi e/o conservati, oppure da foraggi affienati opportunamente integrati.</p> <p>Oltre il 50 % (peso) della razione delle lattifere proviene dalle zone di produzione.</p>			
Organismi di tutela	<p><b>Consorzio Tutela Formaggio Bra DOP</b></p> <p>c/o ASSOPIEMONTE DOP &amp; IGP</p> <p>Via Silvio Pellico 10 - 10022 Carmagnola (TO) –</p> <p>Tel +39.011.05.65.985 - +39.011.05.65.982 - Fax +39.011.05.65.989</p> <p>email: <a href="mailto:promo.formaggio@produttori latte piemonte.it">promo.formaggio@produttori latte piemonte.it</a></p>				

	web: <a href="http://www.assopiemonte.com">www.assopiemonte.com</a>
<b>Storia</b>	<p>Il formaggio Bra fa parte della storia e della cultura della provincia di Cuneo. La città di Bra, che deve il proprio nome al longobardo "brayda", dà il nome al formaggio in quanto, nell'antichità, era il principale mercato di commercializzazione del prodotto.</p> <p>Già gli Ordinati Braidesi del 1371 individuavano Bra come attivo centro commerciale del formaggio, oltre che di altre merci.</p> <p>La tradizione vuole che gli intraprendenti formaggiai di Bra raccogliessero tutte le produzioni della pianura cuneese e degli alpeggi e li concentrassero nella cittadina dalla quale partivano carichi di formaggio alla volta dei porti liguri.</p> <p>Il Bra viene inoltre menzionato nella Disposizione del Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste all'art. 4 del 15 maggio 1941.</p> <p>Il formaggio Bra nasce dall'ingegno dei malgari transumanti dalle terre alte alle aree pedemontane e alle contigue pianure nel periodo invernale.</p>

Descrizione		Bra DOP	
		TENERO	DURO
Classificazione	Tipo latte	Vaccino, eventualmente addizionato con piccole aggiunte (percentuale massima del 20 %) di latte ovino e/o caprino	
	Trattam. latte	Termizzato/Igienizzato Crudo se "di Alpeggio"	
	Temper. Cagliata	Semicotto (eventuale)	
	Umidità pasta	Semiduro	Semiduro / Duro
	Tecnologia	Pressato	
	Stagionatura	Fresco / Semistagionato	Semistagionato / Stagionato
	Conten. Grasso	Grasso	Semigrasso / Grasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrica	
	Facce Dimensioni (cm)	Piane ø 30÷40	
	Scalzo Dimensioni (cm)	Leggerm. Convesso 6 ÷ 10	
Peso	Kg	6,0 ÷ 9,0	
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Naturale (NON EDIBILE)	
	Aspetto	Regolare Liscia A volte oleata e/o raschiata Sono esclusi trattamenti della crosta con cera o plastica	Regolare Liscia Oleata e/o raschiata Sono esclusi trattamenti della crosta con cera o plastica
	Colore	Grigio chiaro	Da marrone dorato a grigio scuro
	Spessore	Sottile	Consistente
	Consistenza	Elastica	Dura
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco o bianco avorio	Da leggermente paglierino a giallo ocra
	Struttura	Moderatamente consistente Abbastanza compatta Elastica	Abbastanza dura Abbastanza compatta Poco elastica
	Unghia Colore Spessore	Assente	Possibile Ocra
	Occhiatura Forma Dimensione	Piccole occhiature	

	<b>Distribuzione</b>	Non troppo diffuse	
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Intensità</b>	Abbastanza intenso	Intenso
	<b>Persistenza</b>	Abbastanza persistente	Persistente
	<b>Riconoscimenti</b>	Delicato e invitante. Sentori di latte neutro, yogurt e burro.	Gradevole e intenso.
	<b>Retrogusto</b>		
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato Acido, Amaro</b>	Spiccatamente dolce	Gustoso, fortemente sapido.
<b>Sensazioni Trigeminali</b>		Non astringente né piccante	A volte piccante
<b>Struttura (in bocca)</b>		Mediamente pastosa, a volte debolmente elastica	Da consistente ed elastica a dura con il prolungarsi della stagionatura
<b>Principali caratteristiche fisico-chimiche</b>	<b>Grasso (% s.s.)</b>	> 32	

<b>Utilizzo</b>		<b>Bra DOP</b>			
		<b>TENERO</b>		<b>DURO</b>	
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	Ottimo da taglio, a fine pasto		E' impiegato come formaggio da tavola Insalata di carciofi o pere Un tempo, era usato come formaggio da grattugia	
	<b>In cucina</b>	In insalata con noci e sedano.		Molto diffuso è l'impiego come formaggio da forno per insaporire paste al forno e verdure farcite.	
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino /Birra</b>	Vini rossi giovani, di medio corpo e di pronta beva (Dolcetto delle Langhe Monregalesi, Dolcetto di Diano, Langhe Freisa tranquilla, Barbera d'Alba giovane, Cerasuolo di Vittoria, ...) Vini bianchi di media struttura Birre scure		Vini rossi corposi e invecchiati (Barbera d'Alba, Dolcetto d'Alba, Nebbiolo d'Alba, Salice Salentino, ...)	
	<b>Miele/Confetture</b>	Confettura di uva, confettura di pomodoro verde.		Miele di castagno, Mostarda piccante di frutta	
	<b>Frutta</b>	Frutta fresca leggermente acidula (frutti di bosco, mele o pere poco mature, kiwi, ...) Frutta secca		Frutta matura o poco acida (mela, pera, melone, ...)	
	<b>Verdure</b>	Insalate, funghi trifolati		Carciofi crudi, o cotti Tartufo	
	<b>Pane</b>	Pane integrale		Pane di segale	

<b>Produzione</b>		<b>Bra DOP</b>							
		<b>TENERO</b>				<b>DURO</b>			
<b>Periodo di produzione</b>		Tutto l'anno				Tutto l'anno			
<b>Latte</b>	<b>Lattifere</b>	<b>Vacca</b>	<b>Pecora</b>	<b>Capra</b>	<b>Bufala</b>	<b>Vacca</b>	<b>Pecora</b>	<b>Capra</b>	<b>Bufala</b>
	<b>% q.tà</b>	> 80	< 20			> 80	< 20		
	<b>Provenienza</b>	Pascolo, Stalla							
	<b>Munte</b>	Max 4 munte (purché adeguatamente refrigerato)							
	<b>Trattamenti Fisici</b>	Intero o parzialmente decremato per affioramento o meccanicamente per il tipo DURO e "DI ALPEGGIO" La sosta "in affioramento" può protrarsi da 10 a 18 ore a temperatura max di 18 °C.							
<b>Trattamenti</b>		Igienizzazione per filtratura o termizzazione.							

	<b>Termici</b>		
	<b>Aggiunte</b>	Eventualmente inoculato con fermenti lattici e/o innesti naturali	
<b>Coagulazione</b>	<b>Temperatura</b>	27 ÷ 38 °C	
	<b>Tipo di caglio</b>	Vitello, liquido	
	<b>Tempo (minuti)</b>	15 ÷ 25	
<b>Rottura coagulo</b>	<b>Dimensione</b>	<p>Doppia rottura della cagliata:</p> <p>La prima rottura porta a granuli caseosi della dimensione di una <b>noce</b> ed è seguita da un tempo massimo di riposo sotto siero di 8 minuti.</p> <p>La seconda rottura della cagliata porta a granuli caseosi della dimensione di un chicco di <b>mais</b>.</p> <p>La seconda rottura della cagliata è seguita da agitazione e successivo riposo in caldaia, oppure nel porzionatore.</p> <p>Con un'eventuale pre-pessatura durante questa fase talvolta viene eliminata una parte del siero.</p> <p>Il tempo massimo di riposo è di 10 minuti.</p>	<p>Doppia rottura della cagliata:</p> <p>La prima rottura porta a granuli caseosi della dimensione di un chicco di <b>mais</b> ed è seguita da un tempo massimo di riposo sotto siero di 8 minuti.</p> <p>La seconda rottura della cagliata porta a granuli caseosi della dimensione di un chicco di <b>riso</b>.</p> <p>La seconda rottura della cagliata è seguita da agitazione e successivo riposo in caldaia, oppure nel porzionatore.</p> <p>Con un'eventuale pre-pessatura durante questa fase talvolta viene eliminata una parte del siero.</p> <p>Il tempo massimo di riposo è di 10 minuti.</p>
		<b>Temperatura</b>	Eventuale, lieve semicottura fino a max 44 °C
<b>Cottura</b>	<b>Tempo</b>		
	<b>Azione</b>		
<b>Formatura</b>		La cagliata è sottoposta a formatura negli stampi con o senza tela.	La cagliata è sottoposta a formatura negli stampi con o senza tela.
			Esclusivamente per il Bra duro può essere ammesso, solo quando la cagliata non spurga bene il siero, un eventuale reimpasto a cui segue la successiva formatura negli stampi,.
<b>Trattamenti forma</b>	<b>Pressatura</b>	Pressature (anche "autopressature") e ribaltamenti. Al termine della pressatura le forme vengono lasciate sostare sino al raggiungimento di un pH compreso tra 5,0 e 5,4.	
	<b>Salatura</b>	2 salature, "a secco" o in salamoia	
<b>Stagionatura</b>	<b>Tempo</b>	> 45 giorni	> 180 giorni
	<b>°C – UR %</b>	15 °C – 95% UR	
	<b>Cura forma</b>		Può subire trattamenti di oliatura con oli ad uso alimentare per un'azione antimuffa
<b>Marchiatura</b>		<p>Nella fase di Formatura, sullo scalzo, tramite una opportuna fascera, vengono impressi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Una <b>B</b> stilizzata,</li> <li>• la scritta "<b>Tenero</b>" o "<b>Duro</b>",</li> <li>• il numero di casello composto dalla sigla della provincia e da un numero a due cifre.</li> </ul>	
<b>Commercializzazione</b>		<p>Prima della commercializzazione, sulla faccia di ogni forma viene apposto un contrassegno cartaceo con retinatura</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• GIALLA per il prodotto normale</li> <li>• VERDE per il prodotto "di alpeggio"</li> </ul> <p>Sul contrassegno cartaceo, figura il <b>caratteristico logo</b> (omino con i baffi e cappello, accovacciato, che abbraccia una forma alla quale è stata asportata una fetta) con le diciture:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>BRA TENERO</b>, o <b>BRA TENERO D'ALPEGGIO</b> (logo e scritta di colore <b>ROSSO</b>)</li> <li>• <b>BRA DURO</b>, o <b>BRA DURO D'ALPEGGIO</b> (logo e scritta di colore <b>BRUNO</b>)</li> </ul> <p>Il formaggio può essere venduto sia intero che al taglio, sia porzionato che preimballato.</p> <p>Il tipo <b>Duro</b> può essere preimballato anche grattugiato.</p> <p>Per tali opzioni, possono essere riprodotti i loghi in bianco/nero.</p> <p>Le operazioni di porzionatura e preimballo, grattugiatura o grattugia possono essere effettuate anche al di fuori dell'area geografica di produzione.</p>	