

Generalità	Bra		
Presentazione	<p>Bra E' un formaggio prodotto con latte vaccino che può essere integrato con latte ovino e/o caprino, crudo o termizzato, grasso o semi-grasso 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. 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"> • Bra Tenero: a pasta moderatamente consistente ed elastica con occhiatura leggermente diffusa, gradevolmente profumato, sapore armonico e sapido • Bra Duro: a pasta da consistente ed elastica a dura con il prolungarsi della stagionatura, occhiature non troppo diffuse, gustoso e sapido. <p>La vastità della zona di produzione rende spesso il sapore non omogeneo. 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". 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>DO 07-1983 DOP Reg. CE 1107/96</p>		
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Piemonte	
	Province - Zona	<p>La zona di produzione, del latte e del formaggio, ivi compresa la stagionatura, comprende: Provincia di Cuneo: l'intero territorio; Provincia di Torino: il comune di Villafranca Piemonte per la sola stagionatura. Elenco dei comuni classificati come "montani" : Brondello, Castellar, Crissolo, Gambaasca, Martiniana Po, Oncino, Ostrana, Paesana, Pagno, Rifreddo, Sanfront, Bellino, Brossasco, Casteldelfino, Frassino, Isasca, Melle, Piasco, Pontechianale, Rossana, Sampeyre, Valmala, Venasca, Acceglio, Canosio, Cartignano, Celle Macra, Dronero, Elva, Macra, Marmora, Prazzo, Roccabruna, S. Damiano Macra, Stroppo, Villar S. Costanzo, Bernezze, Castelmagno, Cervasca, Montemale, 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, Roccafortè Mondovì, San Michele Mondovì, Torre Mondovì, Vicoforte Alto, Bagnasco, Battifollo, Briga Alta, Caprauna, Castelnuovo Ceva, Garesio, Lisio, Mombasiglio, Montezemolo, Nucetto, Ormea, Perlo, Priero, Priola, Sale S. Giovanni, Scagnello, Viola; e parzialmente nei territori (classificati montani dalla Legge 25 luglio 1952, n° 991, e successive modificazioni) di: 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	TENERO	DURO
<p>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.</p>			
Allevamento	Tipo	<p>Stalla, Pascolo Gli allevamenti del bestiame da latte la cui produzione è destinata alla trasformazione in «BRA» devono essere ubicati nella zona geografica delimitata. 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. Oltre il 50 % (peso) della razione delle lattifere proviene dalle zone di produzione.</p>	
Organismi di tutela	<p>Consorzio Tutela Formaggio Bra DOP c/o ASSOPIEMONTE DOP & IGP Via Silvio Pellico 10 - 10022 Carmagnola (TO) – Tel +39.011.05.65.985 - +39.011.05.65.982 - Fax +39.011.05.65.989 email: promo.formaggio@produttori latte piemonte.it web: www.assopiemonte.com</p>		
Storia	<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>		

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.

Già gli *Ordinati Braidesi* del 1371 individuavano Bra come attivo centro commerciale del formaggio, oltre che di altre merci. Il Bra viene inoltre menzionato nella *Disposizione del Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste all'art. 4 del 15 maggio 1941*.

L'interazione fra i fattori pedoclimatici e produttivi sono esaltate nelle caratteristiche del formaggio Bra. Questo è dovuto alla selezione, nel corso dei secoli, di una eccezionale flora microbica autoctona responsabile delle peculiarità del formaggio in stagionatura e che rendono il Bra un formaggio unico e riconoscibile nelle tipologie dei formaggi pressati.

È un formaggio che ha mantenuto nel tempo le sue caratteristiche anche di aroma e di sapore. Queste caratteristiche merceologiche sono da attribuire all'area geografica di produzione perché è in quest'area che sono state generate e tramandate. Inoltre, la coesistenza di due diverse tipologie, tenero e duro, è il risultato della capacità dei caseificatori di utilizzare tecniche produttive molto simili, ma nello stesso tempo di ottenere sapori inconfondibili in funzione di tecniche specifiche e di diverse tempistiche di stagionatura ed affinamento, con pasta compatta e mai asciutta, al punto da poter essere grattugiata.

Descrizione		Bra	
		TENERO	DURO
Classificazione	Categoria	DOP	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte	
	Lattifera	Vacca, eventualmente con con piccole aggiunte (max 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 (può subire trattamenti di oliatura con oli per uso alimentare per un'azione antimuffa)	
	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 ocre
	Struttura	Moderatamente consistente Abbastanza compatta Elastica	Abbastanza dura Abbastanza compatta Poco elastica
	Unghia	Assente	Possibile

	Colore		Ocra
	Spessore		
Odore / Aroma	Occhiatura	Piccole occhiature	
	Forma		
	Dimensione	Non troppo diffuse	
	Distribuzione		
Sapore	Intensità	Abbastanza intenso	Intenso
	Persistenza	Abbastanza persistente	Persistente
	Riconoscimenti	Delicato e invitante. Sentori di latte neutro, yogurt e burro.	Gradevole e intenso.
	Retrogusto		
Sensazioni Trigeminali		Non astringente né piccante	A volte piccante
Struttura (in bocca)		Mediamente pastosa, a volte debolmente elastica	Da consistente ed elastica a dura con il prolungarsi della stagionatura
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	> 32	

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

Produzione		Bra			
		TENERO		DURO	
Periodo di produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: Latte	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	> 80	≤ 20		
	Provenienza	Pascolo, Stalla			
	Munte	Max 4 munte (purché mantenuto adeguatamente refrigerato)			
	Trattamenti	Igienizzazione per filtratura (eventuale)		Igienizzazione per filtratura (eventuale)	

	Fisici	Intero	Decremato La sosta "in affioramento" può protrarsi da 10 a 18 ore, a temperatura max di 18 °C.
		Può essere Decremato (per il tipo "DI ALPEGGIO")	
	Trattamenti Termici	n.a.	
	Aggiunte	Eventualmente inoculato con fermenti lattici e/o innesti naturali	
Coagulazione	Temperatura	27 ÷ 38 °C	
	Tipo di caglio	Vitello liquido	
	Tempo (minuti)	15 ÷ 25	
Rottura coagulo	Dimensione	Prima rottura: a dimensione di "noce" Riposo sotto siero di max 8 minuti. Seconda rottura: a dimensione di "chicco di mais". Agitazione cagliata e successivo riposo in caldaia, oppure nel porzionatore. Eventuale pre-pressatura per eliminare una parte del siero. Riposo di max 10 minuti.	Prima rottura: a dimensione di "noce" Riposo sotto siero di max 8 minuti. Seconda rottura: a dimensione di "chicco di riso". Agitazione cagliata e successivo riposo in caldaia, oppure nel porzionatore. Eventuale pre-pressatura per eliminare una parte del siero. Riposo di max 10 minuti.
Cottura	Temperatura	≤ 44 °C, Semi-cottura (eventuale)	
	Tempo	n.d.	n.d.
	Azione		
Formatura		La cagliata è sottoposta a formatura negli stampi con o senza tela.	La cagliata è sottoposta a formatura negli stampi con o senza tela. Solo quando la cagliata non spurga bene il siero, può essere ammesso un eventuale reimpasto a cui segue la successiva formatura negli stampi.
Trattamenti forma	Pressatura	Pressature (anche "autopressature") seguite da alcuni ribaltamenti. Al termine della pressatura le forme vengono lasciate sostare sino al raggiungimento di un pH compreso tra 5,0 e 5,4. Prima della salatura le forme si possono lasciare riposare alcune ore in cella a max 10 °C	
	Salatura	2 salature, "a secco" o in salamoia	
Stagionatura	Tempo	> 45 giorni	> 180 giorni
	°C – UR %	15 °C – 95% UR	
	Cura forma		Può subire trattamenti di oliatura con oli ad uso alimentare per un'azione antimuffa
Marchiatura		Nella fase di Formatura, sullo scalzo, tramite una opportuna fascera, vengono impressi: <ul style="list-style-type: none"> • Una B stilizzata, • la scritta "Tenero" o "Duro", • il numero di casello composto dalla sigla della provincia e da un numero a due cifre. 	
Commercializzazione		Prima della commercializzazione, sulla faccia di ogni forma viene apposto un contrassegno cartaceo con retinatura <ul style="list-style-type: none"> • GIALLA per il prodotto normale • VERDE per il prodotto "di alpeggio" Sul contrassegno cartaceo, figura il caratteristico logo (omino con i baffi e cappello, accovacciato, che abbraccia una forma alla quale è stata asportata una fetta) con le diciture: <ul style="list-style-type: none"> • BRA TENERO, o BRA TENERO D'ALPEGGIO (logo e scritta di colore ROSSO) • BRA DURO, o BRA DURO D'ALPEGGIO (logo e scritta di colore BRUNO) I loghi possono essere riprodotti in bianco/nero. Il formaggio può essere venduto sia intero che al taglio, sia porzionato che preimballato. Il tipo Duro può essere pre-imballato anche grattugiato. Le operazioni di porzionatura, pre-imballo, o grattugiatura possono essere effettuate anche al di fuori dell'area geografica di produzione.	