

Generalità		Brus da ricotta
Presentazione	<p>Brus da ricotta È una ricotta fermentata di pecora (a volte anche di vacca o capra) nella quale possono essere aggiunti peperoncino e/o pepe nero tritati grossolanamente. Al momento del consumo si presenta con una consistenza di pasta omogenea, morbida, o di crema spalmabile. Normalmente si trova confezionata in piccoli contenitori di vetro del peso netto di 50÷300 g. Gli odori sono delicati nel prodotto giovane per diventare intensi in quello stagionato. I sapori sono pronunciati e decisi, specie se il prodotto è stato aromatizzato con peperoncino o con pepe nero.</p>	
Riconoscimenti	PAT Regione Piemonte	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Piemonte
	Province-Zona	Provincia di Cuneo : Comunità Montana "Gesso, Vermenagna" e Comunità Montana "Bisalta". Provincia di Torino : Valli di Lanzo. Una menzione particolare va al prodotto ottenuto esclusivamente da latte di pecora di razza <i>Frabosana-Roaschina</i> che ha nei territori indicati la maggior diffusione di questa razza autoctona.
	Tipologie	
Allevamento	Tipo	Stalla o Pascolo Pecore di razza Frabosana-Roaschina
	Alimentazione	Fieno nel periodo invernale o foraggio fresco in quello estivo
Storia	<p>Ci sono testimonianze orali di una tradizione antichissima. La nascita di questo prodotto caseario, è legato alla storica necessità, sia di mantenere la ricotta nel tempo (come le ricotte stagionate o salate o affumicate), sia di recuperare ricotte fresche che non era possibile commercializzare a breve</p> <p>Bibliografia:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Giovanni e Pasquale Milone, "Notizie delle Valli di Lanzo", Tip. Palatina, Torino, 1911 - Giovanni Del Forno, "I Formaggi Tipici del Piemonte e della Valle d'Aosta", Edizioni EDA, 1981 	

Descrizione		Brus da ricotta
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Preparazione casearia
	Materia prima	Ricotta, Pepe nero e/o Peperoncino, Latte
	Lattifera	Pecora
	Trattamento	n.a.
	Temperatura Cagliata	n.a.
	Umidità pasta	Molle, semiduro
	Tecnologia	Fermentato, Aromatizzato
	Stagionatura	Variabile
Conten. Grasso	Magro	
Geometria forma	Aspetto	Normalmente si trova confezionato in vasetti in vetro
Peso	Kg	0,150÷0,200
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco paglierino omogeneo o con puntature multicolori in relazione agli aromatizzanti utilizzati di consistenza.

	Struttura	Fine o leggermente granulosa, spalmabile
Odore / Aroma	Intensità, Persistenza, Riconoscimenti, Retrogusto	Intensità e persistenza: da Bassa a Intensa con il progredire della maturazione Odore e aroma: Lattico, Lattico cotto, con possibile sentore animale (pecora/capra), speziato (dovuto all'aggiunta di pepe nero e peperoncino).
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Abbastanza dolce, che richiama la ricotta
Sensazioni Trigeminale		Può essere Piccante (dovuto all'aggiunta di pepe nero e/o peperoncino).
Struttura (in bocca)		Cremosa e leggermente granulosa
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	n.d. – Prodotto Magro

Utilizzo		Brus da ricotta
Utilizzo	In tavola	Da consumare al naturale come spuntino, spalmato su fette di pane casereccio, o su fette di polenta arrostita sulla stufa o al grill
	In cucina	
Abbinamenti	Vino	Rosso fermo, di medio corpo, fresco, abbastanza caldo
	Miele / Confetture	
	Frutta	
	Verdure	
	Pane	

Produzione		Brus da ricotta			
Periodo produzione		Si produce 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: • Ricotta • Latte • Spezie	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	Preferibilmente da siero di latte ovino, ma può anche essere prodotto anche con quella di latte vaccino e/o caprino			
Tecnica di produzione	<p>Scelta delle ricotte con alcuni giorni di vita commerciale</p> <p>Pulizia delle ricotte da eventuali muffe superficiali</p> <p>In un contenitore in plastica alimentare si impastano in modo da renderle una crema omogenea.</p> <p>Alle ricotte "giovani" già impastate si aggiunge un piccola porzione di Brus di ricotta che ha già raggiunto la stagionatura.</p> <p>Mantenendo il contenitore nel locale di stagionatura ad una temperatura di 8÷10 °C si aggiungono altre ricotte "giovani" sino a riempirlo e pepe nero o peperoncino tritati grossolanamente.</p> <p>Si mescola accuratamente la massa</p> <p>La massa viene periodicamente rimescolata per un periodo di tempo variabile di 30÷40 giorni, eventualmente aggiungendo un piccola quantità di latte per rendere più morbida la pasta.</p> <p>Per il Brus di ricotta non è prevista l'aggiunta di alcoolici (grappe o vino)</p>				
Maturazione	<p>30÷40 giorni.</p> <p>Al termine del periodo di maturazione il Brus di ricotta ha raggiunto un giusto grado di omogeneità e morbidezza per poter essere confezionato nei vasetti di vetro.</p>				