

Brùsso dell'alta valle Arroscia

- Ricotta fermentata con pasta di colore bianco grigiastro e consistenza cremosa: il sapore è più o meno piccante a seconda della stagionatura.

- **Zona di produzione:** Alte valli Argentina, Arroscia e Nervia

- **Lavorazione:** Ricotta di pecora.

Si porta il siero di latte ovino a circa 70-90 gradi e si attende la formazione del coagulo che, una volta affiorato, è raccolto e sistemato in appositi cestelli forati per far sgrondare l'eccesso di liquido.

Dopo queste operazioni, la massa viene fatta fermentare in appositi recipienti di legno (tradizionalmente di larice), aggiungendo varie sostanze a seconda della tradizione locale, come grappa o sostanze alcoliche fermentanti, aceto, olio di oliva e pepe o peperoncino.

In alcune zone si effettua anche la salatura. Il prodotto matura in una settimana circa, in cantina, dove viene mescolato quotidianamente.