

Generalità		Brus	
Presentazione	<b>Brus</b>	Un termine intraducibile in italiano (probabilmente dall'occitano <i>brousse</i> ), deriva da "bruciare", la sensazione vigorosa che avvampa la bocca all'assaggio. Viene preparato con pezzi di formaggi (anche diversi, preferibilmente da latte di pecora), oppure unicamente con ricotta, mescolati con latte, ridotti a crema e lasciati rifermentare all'aria per un tempo variabile. Per stabilizzare il composto si usa aggiungervi della grappa o talvolta del vino bianco. L'aroma è pungente, il profumo stuzzicante: tra i bricchi di Langa si ironizza dicendo che trapassa perfino il vetro del vasetto in cui è conservato. " <i>Solo l'amore è più forte del brus</i> " sentenza la saggezza popolare. E non manca il motteggio ironico: " <i>Un formaggio esplosivo, che ha bisogno di un appassionato artificiere</i> ". In Piemonte, ma anche nelle regioni vicine, ne esistono numerose formulazioni. Ha una consistenza di pasta omogenea o crema densa e spalmabile, normalmente confezionata in piccoli contenitori di vetro. Non esiste crosta perché è un impasto stagionato, la pasta è di colore bianco paglierino o più intenso, di consistenza fine o leggermente granulosa, spalmabile. Sapore piccante o sapido, con maggiori intensità di gusto nelle preparazioni più stagionate. Nei vari dialetti piemontesi il Brus è anche conosciuto come Brôs, Bröss, Bruss, Brussu, Bruz, Bruzzu, Buzzu.	
	Riconoscimenti	PAT Regione Piemonte	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Piemonte	
	Province-Zona	Regione <b>Piemonte</b> : l'intero territorio. Le zone più tradizionali sono il cuneese e la zona delle Langhe albesi, astigiane e acquesi.	
	Tipologie	Nei vari dialetti piemontesi il Brus è anche conosciuto come: <b>Brôs, Bröss, Bruss, Brussu, Bruz, Bruzzu, Buzzu.</b>	
Allevamento	Tipo	Stalla o Pascolo	
	Alimentazione	Fieno nel periodo invernale o foraggio fresco in quello estivo	
Storia	<p>Il Brus vanta una tradizione antichissima. Certamente la nascita di questo prodotto caseario è legata alla storica necessità di recuperare formaggi o parti di formaggio che non era più possibile commercializzare. Oggi si impiegano formaggi di differente tipologia e stagionatura, ma che non possiedano difetti o caratteristiche organolettiche spiacevoli.</p> <p>Nel medioevo era noto come <i>brocius, brosus, broxius o brucius</i>, termini da lasciare a bocca aperta solo a leggerli. "<i>Una specie di cacio fortissimo, fatto con altro cacio vecchio ed assai fermentato, impastato con acquavite, burro e altre droghe, che poi si chiude e si conserva in iscatolette</i>" lo definisce il "Gran Dizionario piemontese italiano" di Vittorio di Sant'Albino del 1859. Nel comune parlare delle merendinoire "<i>l'infemale mantecato, da far resuscitare un morto</i>". Il suo regno è la tavola d'autunno, un tutt'uno con l'emblema della gastronomia cuneese, <i>la soma d'aj</i>. Considerato da sempre il formaggio dei poveri perché una piccola quantità è companatico per tante pagnotte, valorizza in modo splendido le micchette soffregate d'aglio e velate di extravergine d'oliva e sale.</p> <p><b>Bibliografia:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- A. Ravera – E. Schena, "<i>Cuneo formaggi – I colori dei sapori</i>"; Camera di Commercio di Cuneo.</li> </ul>		

Descrizione		Brus	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Preparazione Casearia	
	Materia prima	Formaggio, Latte, Ricotta, Erbe aromatiche, Spezie, Liquore	
	Lattifera	Vacca, pecora o capra, in miscela o di una sola tipologia, con eventuale aggiunta di latte.	
	Trattamento latte	Intero	
	Temperatura cagliata	n.a.	
	Umidità pasta	Cremoso, Molle	

	<b>Tecnologia</b>	Aromatizzato, Fermentato
	<b>Stagionatura</b>	Semistagionato
	<b>Conten. Grasso</b>	Grasso
<b>Geometria forma</b>	<b>Aspetto</b>	Normalmente si trova confezionato in vasetti in vetro
<b>Peso</b>	<b>Kg</b>	0,200÷0,600
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Bianco paglierino o di colore più intenso
	<b>Struttura</b>	Fine o leggermente granulosa, spalmabile
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Intensità, Persistenza, Riconoscimenti, Retrogusto</b>	<b>Intensità e persistenza:</b> Elevata <b>Odore e aroma:</b> intenso, forte, con le note della rifermentazione e dell'acquavite.
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato Acido, Amaro</b>	Tendenzialmente sapido, con maggiori intensità di gusto nelle preparazioni più stagionate. Da evitare le produzioni con retrogusto amaro
<b>Sensazioni Trigeminale</b>		Piccante.
<b>Struttura (in bocca)</b>		Cremosa
<b>Principali caratteristiche fisico-chimiche</b>	<b>Grasso (% s.s.)</b>	n.d. – Prodotto Grasso

<b>Utilizzo</b>		<b>Brus</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	Da consumare al naturale come spuntino. Nelle <i>merende-sinoire</i> valorizza in modo splendido le micchette soffregate d'aglio e velate di extravergine d'oliva e sale, Oppure spalmato su fette di pane casereccio, o su fette di polenta arrostita sulla stufa o al grill. Ai più raffinati si consiglia di passarle un attimo in forno e accompagnarle a grappoli d'uva Moscato o Dolcetto appena raccolti.
	<b>In cucina</b>	
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Fuori stagione, con una buona etichetta di Nebbiolo o Barbera, sono pasto senza eguali.
	<b>Pane</b>	

<b>Produzione</b>		<b>Brus</b>			
<b>Periodo produzione</b>	Si produce tutto l'anno anche se i prodotti migliori si ottengono nel periodo quando l'alimentazione del bestiame è a base di foraggio fresco e i formaggi sono più aromatici.				
<b>Materia prima:</b> • Formaggio • Ricotta • Latte • Erbe aromatiche • Liquore	<b>Lattifere</b>	<b>Vacca</b>	<b>Pecora</b>	<b>Capra</b>	<b>Bufala</b>
	<b>% q.tà</b>	Formaggi ottenuti da latte vaccino, ovino o caprino, in miscela, o di una sola tipologia, eventualmente con aggiunta di ricotte.			
	Formaggi e ricotte di qualunque tipologia, freschi o dopo breve stagionatura, E' possibile impiegare formaggi al punto giusto di maturazione, o formaggi più giovani, o abbastanza stagionati. Ad esempio è interessante la tecnica di utilizzare formaggi come la Tuma di Bossolasco, stagionata almeno due mesi, che viene successivamente messa in albanelle di vetro chiuse ermeticamente e mantenute così per almeno altri due mesi. Questo esempio per spiegare come la produzione del Brus, nella storia, impiegava tecniche e formaggi specifici, per ottenere un risultato organolettico importante e sicuramente adatto all'abbinamento con il pane ed il vino.				

<p><b>Tecnica di produzione</b></p>	<p>Le tecniche di produzione del Brus possono variare abbastanza a seconda delle zone di produzione ed a seconda delle tradizioni. Ovviamente il tipo di formaggio e la sua stagionatura influenzano molto il risultato finale come l'eventuale aggiunta di alcune bevande alcoliche a fine preparazione, non necessaria ma storica.</p> <p>Il concetto fondamentale, è quello di permettere ai formaggi di avere una "seconda" fermentazione, che permetta di "ammorbidire" la pasta del formaggio fino a portarla ad una consistenza di crema densa.</p> <p>Dopo l'eliminazione della crosta i formaggi vengono grattugiati (se a pasta dura), oppure tagliati o rotti in piccole porzioni e il tutto viene miscelato aggiungendo, se necessario per raggiungere la consistenza desiderata, una certa quantità di latte.</p> <p>L'impasto viene introdotto in contenitori in plastica alimentare, o in vasi a bocca larga di vetro o terracotta, e si lascia fermentare a temperatura ambiente per almeno 20÷30 giorni dalla preparazione, avendo cura di rimescolarlo ogni giorno. Tradizionalmente si prolungava la fermentazione fin dopo la settima settimana.</p> <p>Durante questo periodo è possibile aggiungere ulteriori porzioni di formaggio per aumentarne la massa ed eventualmente ridurre lievemente l'intensità del gusto.</p> <p>Per renderlo ancora più vigoroso, come se ce ne fosse bisogno, durante la fermentazione si possono aggiungere erbe aromatiche, pepe, semi di paprica, aglio, rosmarino, olio, aceto, in dosi variabili da produttore a produttore.</p> <p>Raggiunta la giusta cremosità e il caratteristico aroma pungente, si blocca la fermentazione con grappa, acquavite o cognac (per ottenere un sapore meno aggressivo qualcuno usa un buon vino bianco secco).</p> <p>È buona attenzione evitare il contatto diretto con l'ambiente apponendo sulla parte superiore del recipiente un coperchio, o almeno una tela.</p> <p>Talvolta si conserva una quota di Brus come "madre" a cui aggiungere nuovo formaggio e quindi ripartire con la produzione.</p>
<p><b>Stagionatura</b></p>	<p>Almeno dopo 20÷30 giorni di fermentazione (meglio se dopo 2 mesi)</p>
<p><b>Commercializzazione</b></p>	<p>Il confezionamento è effettuato in contenitori di vetro di piccole dimensioni con chiusura a vite. La conservazione, a vasetto sigillato, è a temperatura ambiente. Dopo la sua apertura si consiglia la conservazione in frigorifero.</p>