Categoria I

1) CATEGORIA: PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE (MIELE, PRODOTTI LATTIERO-CASEARI DI VARIO TIPO ESCLUSO IL BURRO)

2) NOME DEL PRODOTTO: BRUS DA RICOTTA

3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.

Caratteristiche

Il *Brus da Ricotta* è una preparazione casearia a partire da ricotta, al momento del consumo si presenta con una consistenza di pasta omogenea o crema spalmabile, normalmente confezionata in piccoli contenitori di vetro.

Il *Brus da Ricotta* è una variante del Brus e come quest'ultimo vanta una tradizione antichissima. Certamente, 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.

Il *Brus da Ricotta* è di norma prodotto a partire da ricotta di pecora ma può anche essere prodotto con ricotte vaccine o caprine.

Una menzione particolare al *Brus da Ricotta* ottenuto esclusivamente da latte *di pecora di razza Frabosana-Roaschina*, per altro la zona di produzione insiste proprio nello stesso territorio di maggior diffusione di questa razza autoctona.

Dimensioni: normalmente vasetti in vetro di peso variabile da 50 a circa 300 g.

Crosta: non esiste crosta perché è un impasto stagionato di ricotta.

Pasta: bianco paglierino di consistenza fine o leggermente granulosa, spalmabile.

Sapore: dolce che richiama la ricotta oppure con maggiori intensità di gusto nelle preparazioni più stagionate.

Metodiche di lavorazione

Preparazione: partendo da ricotte con alcuni giorni di vita commerciale si puliscono da eventuali muffe superficiali e si mettono in un contenitore in plastica alimentare dove si impastano in modo da renderle una crema omogenea. Di norma alle ricotte "giovani" impastate si aggiunge un piccola porzione di Brus di ricotta che ha già raggiunto la stagionatura. Il contenitore si mantiene nel locale di stagionatura ad una temperatura di 8–10°C. Si aggiungono altre ricotte "giovani" sino a riempire il contenitore e si procede a rimescolare la massa per un periodo di tempo variabile di almeno 30–40 giorni. Dopo questo periodo il *Brus di ricotta* ha raggiunto un giusto grado di omogeneità e morbidezza da poter essere confezionato.

L'eventuale aggiunta di alcoolici (grappe o vino) normalmente non è previsto per il *Brus di ricotta* ma eventualmente è possibile aggiungere un piccola quota di latte per rendere più morbida la pasta.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Comunità Montana "Gesso, Vermenagna" e Comunità Montana "Bisalta" in provincia di Cuneo nonché nelle Valli di Lanzo in Provincia di Torino.

5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI

Contenitori in plastica alimentare per la maturazione e mestoli in acciaio o legno per la preparazione. Barattoli in vetro per il confezionamento.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Locali di lavorazione come da normativa sanitaria, locali di stagionatura: celle frigorifere o cantine/grotte con pareti, pavimenti e soffitti geologicamente naturali salvaguardando l'igiene di produzione.

7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI

Bibliografia:

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

DEROGHE

1) NOME DEL PRODOTTO: BRUS DA RICOTTA

2) OGGETTO DELLA RICHIESTA DI DEROGA (ART. 8, COMMA 2, DEL DECRETO LEGISLATIVO N. 173 DEL 1998) E MOTIVAZIONI DELLA STESSA

Paioli in rame per la produzione della ricotta, teli in canapa e lino per l'asciugatura della ricotta. Mestolo o cucchiaio in legno per il rimestamento del *Brus di ricotta*. Riscaldamento del siero a fuoco diretto di legna o gas.

3) OSSERVAZIONI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE DEL PRODOTTO OTTENUTO CON METODICHE TRADIZIONALI

Possibili rischi e pericoli che possono verificarsi durante la lavorazione

Controllare il luogo e la temperatura dove viene posto il contenitore in plastica alimentare. Possibile inquinamento con insetti indesiderati se il contenitore non è coperto in modo apposito. Attenzione a non partire da una ricotta con eccessiva umidità residua, con conseguente aumento dell'a_w.

Procedure operativa in grado di assicurare uno stato soddisfacente di igiene

La ricotta, partenza del Brus da ricotta, è un prodotto caseario che subisce un elevato trattamento termico, ma rimane un substrato ideale per lo sviluppo microbiologico. Solo una scrupolosa igiene delle attrezzature ed un elevato controllo degli insetti indesiderati possono assicurare un prodotto con un soddisfacente stato di igiene.

4) RIFERIMENTI NORMATIVI

Normativa sanitaria vigente, nessun riferimento normativo specifico relativo al prodotto in oggetto.

5) EVENTUALI ANNOTAZIONI DEI SERVIZI SANITARI REGIONALI

Non esistono specifiche annotazioni dei servizi sanitari regionali.

6) RISPONDENZA DEL PRODOTTO FINALE AI REQUISITI DI SALUBRITA' E SICUREZZA PREVISTI DALLA VIGENTE NORMATIVA

Non sono reperibili ricerche tecniche su questo prodotto, si fa quindi riferimento al prodotto simile "Brus":

Una ricerca "Analisi e prevenzione dei rischi sanitari per i Prodotti Agroalimentari Tradizionali Piemontesi", (Programma Regionale di ricerca, sperimentazione e dimostrazione agricola 2004) ha valutato, analizzando alcuni campioni di alcuni produttori: Il prodotto risponde ai requisiti di sicurezza imposti dai vigenti regolamenti comunitari (assenza di *Salmonella* spp e di *L. monocytogenes*; non rilevabilità di enterotossine stafilococciche). Per quanto riguarda le caratteristiche igienico-sanitarie e i criteri di igiene del processo, non si sono rilevate cariche elevate di Stafilococchi coagulasi positivi o di *E.coli* se non in un caso (ma comunque negativo per *E.coli* O157). Il prodotto può quindi essere considerato di qualità igienica medio alta.