Categoria I

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

2) NOME DEL PRODOTTO: BRUS

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* è una preparazione casearia a partire da formaggi. Al momento del consumo si presenta con una consistenza di pasta omogenea o crema densa e spalmabile, normalmente confezionata in piccoli contenitori di vetro.

Il *Brus* vanta una tradizione antichissima. Certamente la nascita di questo prodotto caseario è legato alla storica necessità di recuperare formaggi o parti di formaggio che non era più possibile commercializzare. Oggigiorno, per contro, si impiegano formaggi di differente tipologia e stagionatura ma che non possiedano difetti o caratteristiche organolettiche spiacevoli.

Il *Brus* può essere prodotto a partire da tutte le tipologie di formaggi, in miscela o di una sola tipologia, eventualmente con aggiunta di ricotte.

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

Crosta: non esiste crosta perché è un impasto stagionato.

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

Sapore: tendenzialmente piccante o sapido, con maggiori intensità di gusto nelle preparazioni più stagionate, da evitare le produzioni con retrogusto amaro.

Nomi dialettali: dal dialetto piemontese il Brus può anche essere scritto come Brôs, Bröss, Bruss, Brussu, Bruz, Bruzzu e Buzzu.

Metodiche di lavorazione

Le tecniche di produzione del *Brus* possono variare abbastanza a seconda delle zone di produzione ed a seconda delle tradizioni. Il concetto fondamentale, è quello di permettere ai formaggi di avere una "seconda" fermentazione, che permetta di "ammorbidire" la pasta del formaggio sino a portarla ad una consistenza di crema densa, ovviamente il tipo di formaggio e la sua stagionatura influenzano molto il risultato finale come l'eventuale, non necessaria ma storica, aggiunta di alcune bevande alcooliche a fine preparazione.

Tecnica di produzione.

E' possibile impiegare formaggi al punto giusto di maturazione come 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.

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, impastato ed introdotto in contenitori in plastica alimentare o in vasi di vetro o terracotta.

All'impasto così ottenuto si aggiunge, se necessario per una questione di consistenza, una certa quantità di latte. Si lascia fermentare il tutto in un luogo a temperatura ambiente, avendo cura di mescolare ogni giorno. È buona attenzione evitare il contatto diretto con l'ambiente apponendo un coperchio o almeno una tela sulla parte superiore del recipiente. A 20 – 30 giorni dalla preparazione il *Brus* è pronto. Durante questo periodo è possibile aggiungere ulteriori porzioni di formaggio per aumentarne la massa ed eventualmente ridurre lievemente l'intensità del gusto. Talvolta si conserva una quota di *Brus* come "madre" a cui aggiungere nuovo formaggio e quindi ripartire con la produzione.

Al termine della produzione o in corso di ottenimento, è possibile, utilizzare varie tecniche di "aromatizzazione", dall'impiego di erbe aromatiche, spezie, aromi naturali, olio, aceto, sino alle bevande alcoliche (vino, grappa, rhum, brandy) in dosi variabili.
Il confezionamento è effettuato in contenitori di vetro di piccole dimensioni con chiusura a vite.
La conservazione è a temperatura ambiente a vasetto sigillato, quando aperto si consiglia la conservazione in frigorifero.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Il territorio é esteso a tutto il Piemonte, ma le zone più tradizionali sono il cuneese e la zona delle langhe albesi, astigiane e acquesi.

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 Del Forno, *I Formaggi Tipici del Piemonte e della Valle d'Aosta*", Edizioni EDA, 1981
AA.VV., *Atlante dei prodotti tipici: i formaggi* a cura dell'Insor, Edizioni Franco Angeli, 1991
Sandro Doglio, *Il Dizionario di Gastronomia del Piemonte*, Daumerie Editrice, 1995
Sandro Doglio, *Le cose buone del Piemonte: I Formaggi,* Daumerie per Unioncamere Piemonte, 1996.

DEROGHE

1) NOME DEL PRODOTTO: **BRUS**

2) OGGETTO DELLA RICHIESTA DI DEROGA (ART. 8, COMMA 2, DEL DECRETO LEGISLATIVO N. 173 DEL 1998) E MOTIVAZIONI DELLA STESSA
Mestolo o cucchiaio in legno per il rimestamento del *Brus*. Contenitori in terracotta per la maturazione.
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 appropriato. L'utilizzo di formaggi con eccessiva umidità residua, ha come conseguenza l'aumento dell'a_w.
Procedure operative in grado di assicurare uno stato soddisfacente di igiene
Il formaggio di partenza, che di norma non è fresco, ha già subito un processo di acidificazione e di più o meno lunga stagionatura, pone l'attenzione sulla materia prima impiegata. Più è stagionato il formaggio e meno rischi si presentano. 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
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, quanto segue: 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.