

Generalità	Bra		
Presentazione	<p><b>Bra</b>            È un formaggio grasso o semigrasso, a pasta semicotta, pressato, prodotto tutto l'anno con latte vaccino e con eventuale aggiunta di latte ovino e/o caprino nella misura massima del 20%. Nella stessa zona di produzione, viene prodotto nelle tipologie "<b>Bra Tenero</b>" e "<b>Bra Duro</b>", entrambe anche con l'indicazione "<b>di Alpeggio</b>", ma con diversa tecnologia di lavorazione e modalità di stagionatura che, ovviamente, ne modificano le caratteristiche organolettiche. Per il <b>Bra duro</b> e per entrambi i prodotti "<b>di Alpeggio</b>" è ammessa l'eventuale parziale scrematura del latte; il <b>Bra duro</b> stagionato oltre 1 anno può riportare la menzione "<b>Bra Duro DOP Stravecchio</b>". Il nome del formaggio deriva da quello della cittadina del cuneese che, storicamente, era il principale mercato di commercializzazione del prodotto; i commercianti braidesi, infatti, raccoglievano il formaggio cosiddetto "<b>nostrale</b>" prodotto nelle valli cuneesi, lo facevano stagionare nelle loro cantine e lo smerciavano un po' ovunque. L'ampiezza della sua zona di produzione, che comprende territori con grandi differenze di terreno, di clima e di essenze vegetali, ne rende molto variabile il profilo sensoriale. Le forme del prodotto (ai valori minimi di stagionatura) hanno le seguenti caratteristiche morfologiche: forma cilindrica con facce piane di diametro 30÷40 cm, scalzo leggermente convesso di 6÷10 cm (con variazioni in più o in meno dovute ai mezzi tecnici utilizzati durante la produzione); peso: da 6 a 9 Kg.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Bra Tenero</b>: crosta grigio chiara, elastica, liscia e regolare, NON EDIBILE, pasta di colore bianco o bianco-avorio, moderatamente consistente ed elastica, con occhiatura leggermente diffusa; odore delicato e gradevole di lattico; sapore spiccatamente dolce e moderatamente sapido. Viene utilizzato per insalate, antipasti e preparazioni al forno che esaltano le peculiarità della sua pasta. Per il suo gusto abbastanza delicato, si abbina piacevolmente a vini giovani, bianchi (es. <i>Cortese, Arneis, Chardonnay, Erbaluce, ...</i>), o rossi, (es. <i>Barbera d'Alba giovane, Dolcetto delle Langhe Monregalesi, Grignolino, ...</i>)</li> <li>• <b>Bra Duro</b>: crosta dura, consistente, di colore da marrone dorato a grigio scuro che può subire trattamenti di oliatura con oli di uso alimentare per un'azione antimuffa; pasta di colore da paglierino a giallo ocra, consistente e dura con il prolungarsi della stagionatura, occhiature non troppo diffuse; odore ampio e deciso con riconoscimenti di lattico cotto, brodo di carne, fieno, legno; sapore con marcata sapidità e leggere note di dolce nel finale. Un tempo era usato solo come formaggio da grattugia e anche oggi, sempre grattugiato, ha svariati impieghi in cucina. Con il suo marcato profilo olfatto-gustativo, si abbina preferibilmente a vini rossi corposi e invecchiati (es. <i>Barbera d'Alba, Barolo, Barbaresco, Ghemme, ...</i>)</li> </ul> <p>In tutte le tipologie, vicino alla crosta, a volte possono essere presenti <b>leggere erborinature naturali</b>.</p>		
Riconoscimenti Denominazione d'Origine	<p><b>DO 07-1983</b>  <b>DOP Reg. CE 1107/96</b></p>		
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Piemonte	
	Province - Zona	<p>La zona di produzione del latte e del formaggio, ivi compresa la sua stagionatura, comprende:  <b>Provincia di Cuneo</b>: l'intero territorio;  <b>Provincia di Torino</b>: il comune di Villafranca Piemonte            Elenco dei comuni classificati come "<b>montani</b>":            Brondello, Castellar, Crissolo, Gambaasca, Martiniana Po, Oncino, Ostana, Paesana, Pagno, Rifreddo, Sanfront, Bellino, Brossasco, Casteldelfino, Frassino, Isasca, Melle, Piasco, Pontechianale, Rossana, Sampeyre, Valmala, Venasca, Acceglio, Canosio, Cartignano, Celle Macra, Dronero, Elva, Macra, Marmora, Prazzo, Roccabruna, S. Damiano Macra, Stroppio, Villar S. Costanzo, Bernezzo, Castelmagno, Cervasca, Montemale, Monterosso Grana, Pradleves, Valgrana, Cignolo, Aisone, Argentera, Demonte, Gaiola, Moiola, Pietraporzio, Rittana, Roccasparvera, Sambuco, Valloriate, Vinadio, Chiusa Pesio, Entracque, Limone Piemonte, Roaschia, Robilante, Roccavione, Valdieri, Vernante, Briaglia, Frabosa Soprana, Frabosa Sottana, Monasterolo Casotto, Monastero di Vasco, Montaldo Mondovì, Pamparato, Roburent, Roccaforte Mondovì, San Michele Mondovì, Torre Mondovì, Vicoforte Alto, Bagnasco, Battifollo, Briga Alta, Caprauna, Castelnuovo Ceva, Garessio, Lisio, Mombasiglio, Montezemolo, Nucetto, Ormea, Perlo, Priero, Priola, Sale S. Giovanni, Scagnello, Viola;</p> <p>e <b>parzialmente nei territori di</b>:            Barge, Bagnolo Piemonte, Envie, Revello, Costigliole Saluzzo, Verzuolo, Busca, Caraglio, Borgo S. Dalmazzo, Boves, Peveragno, Villanova Mondovì, Ceva, Lesegno, Pianfei, Magliano Alpi (solo per la parte che confina con il comune di Ormea), <b>classificati "montani"</b> dalla Legge 25 luglio 1952, n° 991 e successive modificazioni.</p>	
		<b>BRA TENERO</b>	<b>BRA DURO</b>
Tipologie	<p>In entrambe le tipologie può riportare la menzione "<b>di Alpeggio</b>":</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• se <b>prodotto e stagionato</b> in tutto il territorio dei comuni montani nell'elenco di cui sopra</li> <li>• se prodotto dalla lavorazione del latte ottenuto nel periodo di monticazione compreso tra l'1 giugno e il 15 ottobre,</li> <li>• se il latte utilizzato proviene da animali:           <ul style="list-style-type: none"> <li>• allevati al pascolo su terreni situati a <b>quote superiori ai 900 m s.l.m.</b></li> <li>• per i quali, oltre all'alimentazione <b>pascoliva</b>, è ammessa un'integrazione <b>massima, pari al 10%</b> della sostanza secca giornalmente ingerita</li> </ul> </li> </ul>		
Allevamento	Tipo	<p>Stalla, Pascolo            Gli allevamenti del bestiame da latte la cui produzione è destinata alla trasformazione in</p>	

		«Bra» devono essere ubicati nella zona geografica delimitata. La produzione del latte, la sua trasformazione e la stagionatura del formaggio devono avvenire nella zona geografica delimitata.
	<b>Alimentazione</b>	L'alimentazione base, o prevalente, del bestiame vaccino ed eventualmente ovino e/o caprino è costituita da foraggi verdi e/o conservati, oppure da foraggi affienati e da opportune integrazioni alimentari. Oltre il 50 % (in peso) della razione delle lattifere deve provenire dalle zone di produzione. Per il prodotto riportante la menzione " <b>di Alpeggio</b> ", a completamento dell'alimentazione pascoliva, è ammessa un'integrazione alimentare massima pari al 10% della sostanza secca giornalmente ingerita
<b>Organismi di tutela</b>	<b>Consorzio Tutela Formaggio Bra DOP</b> c/o ASSOPIEMONTE DOP & IGP Via Silvio Pellico 10 - 10022 Carmagnola (TO) – Tel +39.011.05.65.985 - +39.011.05.65.982 - Fax +39.011.05.65.989 email: promo.formaggio@produttori latte piemonte.it web: www.assopiemonte.com	
<b>Storia</b>	Il formaggio Bra fa parte della storia e della cultura della provincia di Cuneo. La città di Bra, che deve il proprio nome al longobardo " <i>brayda</i> ", dà il suo nome al formaggio in quanto, nell'antichità, era il principale mercato di commercializzazione del prodotto. La tradizione vuole che gli intraprendenti formaggiai di Bra raccogliessero tutte le produzioni della pianura cuneese e degli alpeggi e li concentrassero nella cittadina da dove poi partivano, carichi di formaggio, alla volta dei porti liguri. Già gli <i>Ordinati Braidesi</i> del 1371 individuavano Bra come attivo centro commerciale del formaggio, oltre che di altre merci. Il Bra viene inoltre menzionato nella <i>Disposizione del Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste all'art. 4 del 15 maggio 1941</i> . L'interazione fra i fattori pedoclimatici e produttivi è esaltata nelle caratteristiche del formaggio Bra. Questo è dovuto alla selezione, nel corso dei secoli, di una eccezionale flora microbica autoctona responsabile delle peculiarità del formaggio in stagionatura che rende il Bra un formaggio unico e riconoscibile nella tipologia dei <i>formaggi pressati</i> . L'area geografica di produzione, compresa tra le Alpi Marittime e Cozie che circondano la provincia di Cuneo da Sud ad Ovest, fasciata ad Est dalle alte colline di Langa e del Roero, si caratterizza per la buona produzione di foraggi, per le grandi quantità di latte disponibili e per le condizioni climatiche particolarmente idonee all'alimentazione e all'allevamento delle razze bovine da latte. È un formaggio che, nel tempo, ha mantenuto le sue caratteristiche anche di aroma e di sapore che sono attribuibili all'area geografica di produzione perché è in quest'area che sono state generate e tramandate. Pur mantenendo una tecnica produttiva molto simile, la capacità dei casari di utilizzare tecniche specifiche e diversi tempi di stagionatura ha consentito di produrre entrambe le diverse tipologie ( <b>tenero</b> e <b>duro</b> ) riuscendo a ottenere sapori diversi e pasta compatta e mai asciutta, tanto da poter essere anche grattugiata.	

Descrizione	Bra			
	BRA TENERO (anche "di Alpeggio")	BRA DURO (anche "di Alpeggio")		
<b>Classificazione</b>	<b>Categoria</b>	DOP		
	<b>Prodotto</b>	Formaggio		
	<b>Materia prima</b>	Latte		
	<b>Lattifera</b>	Vacca, eventualmente con piccole aggiunte (max 20 %) di latte ovino e/o caprino		
	<b>Trattam. latte</b>	Intero	Parzialmente scremato	
		Parzialmente scremato (se "di Alpeggio")	Igienizzato (eventualmente) e filtrato	
	<b>Temper. Cagliata</b>	Semicotto		
	<b>Umidità pasta</b>	Semiduro	Duro	
	<b>Tecnologia</b>	Pressato		
	<b>Stagionatura</b>	Fresco / Semistagionato	Stagionato / Molto stagionato	
<b>Conten. Grasso</b>	Grasso Semigrasso (se "di Alpeggio")	Semigrasso		
<b>Geometria forma</b>	<b>Aspetto</b>	Cilindrica		
	<b>Facce</b>	Piane		
	<b>Dimensioni (cm)</b>	Ø 30÷40		
	<b>Scalzo</b>	Leggermente convesso		

	<b>Dimensioni (cm)</b>	6 ÷ 10	
<b>Peso</b>	<b>Kg</b>	6,0 ÷ 9,0	
<b>Aspetto esterno (Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	Pulita, NON EDIBILE	Trattata Può subire trattamenti di oliatura con oli per uso alimentare per un'azione antimuffa
	<b>Aspetto</b>	Liscia, a volte Raschiata	Liscia, Raschiata
		Sono esclusi trattamenti con cera o plastica	
	<b>Colore</b>	Grigio chiaro	Beige scuro
	<b>Spessore</b>	Abbastanza sottile	Abbastanza spessa / Spessa
	<b>Consistenza</b>	Abbastanza tenera, Abbastanza elastica	Rigida, Dura (a seconda della stagionatura)
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Bianco, o Bianco avorio	Leggermente paglierino ÷ Giallo ocra
	<b>Struttura</b>	Moderatamente consistente, Elastica, Abbastanza compatta	Abbastanza dura o dura, Non elastica, Abbastanza compatta, Scagliabile
	<b>Unghia</b> <b>Colore</b> <b>Spessore</b>	Assente	Presente Beige scuro Abbastanza spessa
	<b>Occhiatura</b> <b>Forma</b> <b>Dimensione</b> <b>Distribuzione</b>	Presenti Irregolari Piccole Non troppo diffuse	
	<b>Erborinatura</b>	Possibili leggere erborinature <b>naturali</b> in tutte le tipologie, vicino alla crosta	
	<b>Odore / Aroma</b>	<b>Intensità</b>	Poco intenso, Gradevolmente profumato
<b>Persistenza</b>		Poco persistente	Persistente
<b>Riconoscimenti</b>		Lattico fresco (latte, yogurt, burro)	Lattico cotto (burro cotto), Animale (brodo di carne), Vegetale (fieno, legno)
<b>Retrogusto</b>		n.d.	n.d.
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato</b> <b>Acido, Amaro</b>	Abbastanza dolce, Leggermente acido, Moderatamente salato	Fortemente salato, Non acido, Leggermente dolce nel finale
<b>Sensazioni Trigeminale</b>		n.d.	n.d.
<b>Struttura (in bocca)</b>		Abbastanza elastica, Abbastanza morbida, Leggermente grumosa, Poco solubile	Abbastanza dura o Dura (con il prolungarsi della stagionatura), Abbastanza friabile (anche grattugiabile), Abbastanza solubile
<b>Principali caratteristiche fisico-chimiche</b>	<b>Grasso (% s.s.)</b>	≥ 32	

<b>Utilizzo</b>		<b>Bra</b>	
		<b>BRA TENERO</b> (anche "di Alpeggio")	<b>BRA DURO</b> (anche "di Alpeggio")
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	Ottimo da taglio; Molto utilizzato come antipasto	Utilizzato prevalentemente a stagionatura poco avanzata
	<b>In cucina</b>	In insalate di verdura fresca/cotta; Come antipasto accompagnato a frutta fresca	Molto utilizzato per insaporire paste al forno o verdure farcite; Un tempo, era usato come formaggio "da grattugia"
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino /Birra</b>	Vini giovani di medio corpo, freschi, abbast. caldi: – bianchi (es. <i>Cortese, Arneis, Chardonnay, Erbaluce, ...</i> ) – rossi, (es. <i>Barbera d'Alba giovane, Dolcetto delle Langhe Monregalesi, Langhe Freisa tranquilla, Grignolino, ...</i> )	Vini rossi invecchiati, di buon corpo, morbidi, caldi (es. <i>Barbera d'Alba, Barolo, Barbaresco, Ghemme, ...</i> )
	<b>Miele/Confetture</b>	Miele d'acacia/millefiori, Gelatine di vino	Miele di castagno / Melata di bosco, Mostarda di frutta (anche piccante),

	Frutta	Frutta fresca leggermente acidula (frutti di bosco, mele o pere poco mature, kiwi, ...)	Frutta matura o poco acida (mela, pera, melone, ...)
--	--------	---	--

Produzione		Bra			
		BRA TENERO (anche "di Alpeggio")		BRA DURO (anche "di Alpeggio")	
Periodo di produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	> 80	≤ 20		-
	Provenienza	Pascolo, Stalla			
	Munte	Max 4 munte (purché mantenuto adeguatamente refrigerato)			
	Trattamenti Fisici	Intero		Parzialmente scremato	
		Parzialmente scremato (se "di Alpeggio") La scrematura può essere ottenuta con <i>sosta in affioramento</i> che può protrarsi per 10÷18 ore, a temperatura max di 18 °C, oppure con scrematura meccanica <i>parziale</i>			
	Trattamenti Termici	Crudo, o Igienizzato (eventuale)			
Aggiunte	Eventualmente inoculato con fermenti lattici e/o innesti naturali				
Coagulazione	Tipologia	Presamica			
	Temperatura	27 ÷ 38 °C			
	Tipo di caglio	Vitello liquido (con Chimosina ≥ 80%) È consentito l'utilizzo di coagulante <b>di origine non animale</b>			
	Tempo (minuti)	15 ÷ 25 (al momento del primo taglio della cagliata)			
Rottura coagulo	Dimensione	Il formaggio <b>deve</b> essere prodotto con la caratteristica tecnologia della <b>doppia rottura della cagliata in caldaia</b>			
		<b>Prima rottura:</b> a dimensione di <b>noce</b> Riposo sotto siero di max 8 minuti <b>Seconda rottura:</b> a dimensione di <b>chicco di mais</b>		<b>Prima rottura:</b> a dimensione di <b>chicco di mais</b> Riposo sotto siero di max 8 minuti <b>Seconda rottura:</b> a dimensione di <b>chicco di risone</b>	
		La seconda rottura della cagliata è <b>seguita da agitazione</b> e da un <b>successivo riposo</b> in caldaia, oppure nel porzionatore con un'eventuale pre-pressatura Durante questa fase, talvolta, viene eliminata una parte del siero Il tempo massimo di <b>riposo è di 10 minuti</b> e la temperatura massima di scarico della cagliata è di 44 °C			
Cottura	Temperatura	≤ 44 °C ( <b>Semicottura</b> )			
	Tempo	Il tempo necessario per raggiungere i 44 °C in caldaia			
Trattamenti forma	Formatura	La cagliata, estratta dalla caldaia, viene sistemata negli stampi (con o senza tela) per essere "formata"			
		Nel caso la cagliata non spurghi bene il siero, è ammesso un eventuale suo reimpasto seguito dalla formatura finale negli stampi			
	Pressatura	Ancora negli stampi, le forme vengono sottoposte a pressatura meccanica, o ad <i>autopressatura</i> (sovrapponendone un certo numero), effettuando anche alcuni ribaltamenti Al termine della pressatura le forme vengono lasciate in sosta fino al raggiungimento di un'adeguata acidificazione (pH 5,0÷5,4) Prima della salatura le forme si possono lasciare riposare alcune ore in cella a max 10 °C			
	Salatura	2 salature, entrambe "a secco" o in salamoia			
Stagionatura	Tempo	> 45 gg		> 6 mesi Se stagionato oltre 1 anno può riportare la	

			menzione " <b>Bra Duro DOP Stravecchio</b> "
	<b>°C – UR %</b>	In cantine adatte, o in celle climatizzate che riproducano l'umidità e la temperatura delle grotte naturali utilizzate storicamente nel territorio, per poter incidere in modo sostanziale sulla qualità del prodotto	
		≤15 °C e 95 %UR	≤18 °C e 95 %UR
	<b>Cura forma</b>	n.d.	Può subire trattamenti antimuffa con oliatura con oli ad uso alimentare
<b>Marchiatura</b>		<p>Nella fase di Formatura, sullo scalzo, tramite una opportuna fascera, vengono impressi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Una <b>B</b> stilizzata</li> <li>– la scritta "<b>Tenero</b>" / "<b>Duro</b>" con eventuale aggiunta della dicitura "<b>di Alpeggio</b>"</li> <li>– il <b>N° di casello</b> (composto dalla sigla della provincia e da un numero di due cifre)</li> </ul>	
<b>Commercializzazione</b>		<p>Prima della commercializzazione, sulla faccia di ogni forma viene apposto un contrassegno cartaceo con retinatura</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– <b>GIALLA</b> per il prodotto <i>normale</i></li> <li>– <b>VERDE</b> per il prodotto "<b>di alpeggio</b>"</li> </ul> <p>Sul contrassegno cartaceo, figura il <b>caratteristico logo</b> (omino accovacciato, con baffi e cappello, che abbraccia una forma alla quale è stata asportata una fetta), accompagnato dalle diciture:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– <b>BRA TENERO</b>, o <b>BRA TENERO D'ALPEGGIO</b> (logo e scritta di colore <b>ROSSO</b>)</li> <li>– <b>BRA DURO</b>, o <b>BRA DURO D'ALPEGGIO</b> (logo e scritta di colore <b>BRUNO</b>)</li> </ul> <p>Tutti i loghi possono essere riprodotti in <b>bianco e nero</b>.</p> <p>L'eventuale dicitura "<b>Bra Duro DOP Stravecchio</b>" viene riportata su di una striscia applicata sul contrassegno cartaceo</p> <p>Il formaggio può essere venduto sia in forma intera, sia porzionato e pre-imballato. Il tipo <b>Duro</b> può essere pre-imballato anche grattugiato.</p> <p>Le operazioni di porzionatura, pre-imballo, o grattugiatura possono essere effettuate anche <b>al di fuori dell'area geografica di produzione.</b></p>	

