

Valorizzazione del patrimonio gastronomico della Valle d'Aosta (istituzione dell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali) Art. 8 del decreto legislativo 30 aprile 1998, n.173

### Scheda identificativa

Categoria: <b>Formaggi</b>	<b>Scheda 1.7</b>
Nome del prodotto, compresi sinonimi e termini dialettali: <b>Brossa</b>	
Quando il prodotto è ottenuto in alpeggio, la menzione alpeggio segue il nome del prodotto	
Territorio interessato alla produzione: intero territorio della Regione Autonoma della Valle d'Aosta	

Descrizione sintetica del prodotto:  
Prodotto caseario derivato dal siero residuo della lavorazione dei formaggi ottenuti da latte di vacca di razza valdostana, di pecora o capra.

*La metodica di lavorazione non è mai stata codificata in maniera definitiva ed accettata da tutti i produttori ma è stata tramandata oralmente tra le diverse generazioni; se ne desume che il metodo descritto è una accettabile metodica di produzione che può subire modifiche in base alla tradizione tramandata di padre in figlio.*

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura:

Al siero derivante dalla lavorazione del formaggio si aggiungono aceto e acido citrico (bôné). Si scalda il siero sino a circa 83-84 °C, sotto l'azione combinata del calore e dell'acidità, il grasso unitamente a piccole quantità di caseina e di albumina, viene portato in superficie. Quando lo strato superficiale ha raggiunto una certa consistenza viene recuperato fino ad esaurimento con l'ausilio di un mestolo perforato in legno o in rame. Lasciare raffreddare il prodotto e poi sbatterlo dolcemente con un frustino.

Qualora la brossa venga prodotta in alpeggio vedasi scheda di deroga nonché la delibera regionale n° 1723 del 27/05/2000.

Materiali ed attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento :  
Caldiaia di rame o acciaio.  
Frustino.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e di stagionatura  
Relativamente ai locali di lavorazione, la brossa si produce in strutture di trasformazione per prodotti lattiero caseari o locali autorizzati all'uso.  
La conservazione avviene in locali tali da assicurare, anche con accorgimenti tecnici, una temperatura inferiore o uguale a 6 °C.

Elementi che comprovino che le metodiche siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni:  
  
La documentazione non permette di fare riferimenti precisi ma la produzione di brossa segue da sempre la produzione di formaggi locali essendo un prodotto "povero" destinato allora, all'alimentazione familiare, anch'esso secolare.