

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: Grassi (burro, margarina, oli)	Scheda 1.4
Nome del prodotto, compresi sinonimi e termini dialettali: Beuro de brossa	
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 ottenuto dalla brossa (fiorito) ottenuta da latte di vacca di razza valdostana.
--

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:

La brossa maturata (vedi scheda specifica) viene sbattuta con poca acqua calda in una zangola di legno azionata a mano o con l'ausilio di acqua corrente, energia elettrica ecc. fino a quando si trasforma in burro. Dalla zangola si estraggono singole porzioni di burro che possono essere messe nella panettatrice di legno (o in acciaio) prima di essere confezionate, o pressate a mano e quindi modellate in panetti decorati con caratteristici marchi anche in legno come si usava tradizionalmente.

Una macchina puntatrice assai semplice può sigillare i panetti impacchettati.

Qualora il beuro de brossa venga prodotto in alpeggio vedasi specifica scheda di deroga nonché la delibera regionale n° 1723 del 27/05/2000.

Materiali ed attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento :
Caldia in rame stagnato per favorire l'affioramento della panna.
Zangola in legno per sbattere la crema.
Potse in legno;
Marchi in legno per la decorazione finale.
Panettatrici.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e di stagionatura
Relativamente ai locali di lavorazione, il beuro di 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:
L'evidenza della produzione del beuro de brossa nelle diverse tipologie si perde nella notte dei tempi fermo restando le citazioni storiche a partire dal 15° secolo.