Menzioni storiche: Il formaggio Bra deve il suo nome alla città di Bra, che nel passato costituiva il maggior centro di commercializzazione e nel cui territorio si iniziò in "illo tempore" la sua produzione.

Notizie storiche certe risalgono al 1879 dagli scritti di F.Baldassero: viene nominato in maniera specifica e per la prima volta dalla legislazione lattiero-casearia italiana nel D.M. 16.4.1941 art. 6 (Disposizioni per la disciplina del conferimento della produzione e distribuzione del latte vaccino e dei prodotti caseari alimentari e per l'osservanza dei relativi prezzi), il quale, nella tabella B, comprende questo prodotto tra i formaggi di cui è consentita la fabbricazione e ne delimita la rispettiva area geografica di fabbricazione.

Il Bra viene inoltre ricordato nella Disposizione 15 maggio 1941, art. 4, del Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste (Disposizioni relative al prezzo del latte, del burro e dei formaggi), la quale stabiliva che le quotazioni dei formaggi Bra, Montasio e Vezzena dovevano essere riferite al formaggio Asiago, al quale essi potevano essere ricondotti per caratteristiche intrinseche e per tecnica di fabbricazione. Si ricorda, in proposito, che per tutti questi tipi di formaggio, il

prezzo di vendita era fissato in lire 11,70 al Kg., per merce fresca, nuda, franco caseificio, ed il lire 13,80 al Kg. per i formaggi stagionati nella fase di scambio da grossista a dettagliante, franco stazione partenza e con imballaggio compreso; nel caso che detti formaggi fossero stati sottoposti a lunga stagionatura, veniva riconosciuto un aumento di prezzo a partire dal 4° mese dalla data di produzione, di 20 centesimi per Kg. e per mese.

Tecnologia di produzione: la fabbricazione del formaggio Bra comprende scematicamente le seguenti operazioni: eventuale scrematura, riscaldamento e coagulazione; messa in forma e compressione della cagliata; salatura, stagionatura. Il latte proveniente da due mungiture (quella della sera unita a quella della mattina), per la fabbricazione del formaggio Bra Tenero. viene direttamente immesso in caldaia intero dopo avere subito i dovuti trattamenti igienico sanitari; invece per la fabbricazione del Bra Duro, viene lasciato a riposo 10-12 ore per acquisire una leggera acidità di fermentazione e per permettere una parziale scrematura per affioramento al fine di avere un latte con tenore di grasso 2,8%. In caldaia, prima dell'addizione del caglio, il latte viene mediamente riscaldato alla temperatura di 27-32° centigradi. L'operazione di riscaldamento del latte, che può sembrare elementare, riveste invece un'influenza marcatissima sui caratteri della caglista e quindi sul prodotto che ne deriva; subisce leggere variazioni in aumento od in diminuzione con il variare delle sta-

gioni. La coagulazione del latte si effettua con caglio liquido titolato di vitello. La rottura della cagliata riveste una importanza determinante nella fabbricazione del formaggio Bra; in modo particolare sono determinanti il grado di rassodamento, il rivoltamento della porzione superficiale della cagliata servendosi della comune spannarola, la rottura grossolana della cagliata con spino, indi rottura minuta del coagulo con lira fino a raggiungere grumi di cm.2-3 per il formaggio Bra Tenero e molto fine a grana di riso per il Bra Duro. Trascorso il tempo di 15-20 minuti la massa caseosa viene immessa negli appositi stampi "Fascelle" di acciaio inox per il Bra Tenero e di legno per il Bra Duro. A seguito della messa in forma per il Bra Tenero vengono effettuate quattro pressature con relativi rivoltamenti; per il Bra Duro dopo una prima leggera pressatura la pasta subisce una minuta rottura con conseguente rimessa in forma e seguenti due energiche pressature. Terminato lo spurgo con le pressature sopra descritte le forme di formaggio vengono immesse in salamoia per il periodo di 15-16 ore. La salatura prosegue a secco per:
Bra Tenero: circa 24 ore con salatura alternata sulle 2 facce.
Bra Duro: circa 90-96 ore con salatura alternata sulle 2 facce.
La stagionatura per: Bra Tenero minimo 45 gg. in cella frigorifera a temperatura di 6-9° cent. con umidità relativa del 90%; Bra Duro minimo 6 mesi di cui 45-50 gg. in cella frigorifera a temperatura di 6-9° cent. con umidità relativa dell'80-85% indi cella climatizzata; nel periodo dei 6 mesi le forme di formaggio di Bra Duro subiscono varie raschiature sulla crosta con relativa oliatura con olio alimentare.

Legame con l'ambiente: Il formaggio Bra nei tipi "Tenero" e "Duro" trova nel tempo le sue origini nella zona tipica di produzione nell'area montana, pedemontana e pianura limitrofa delle Alpi Marittime e Cozie, che ha come maggiori centri abitati: Cuneo, Mondovì, Fossano, Saluzzo, Savigliano, Racconigi e Bra.

Nei tempi antichi il Bra veniva fabbricato dai pastori delle Alpi detti margari (allevatori ambulanti di bestiame che provvedevano alla lavorazione del latte) i quali in autunno scendevano con le loro mandrie dal monte al piano per svernare ed in primavera ritornavano ai pascoli montani dove si produceva il cosiddetto formaggio di monte o "Bra d'Alpeggio".

Questi imprenditori chiamati "margari" che nell'allevamento del bestiame praticavano la cosiddetta "Transumanza" hanno conservato la tradizione nella fabbricazione del formaggio Bra e ne hanno diffuso la conoscenza nella pianura collegata dove si recavano a svernare.

Il fenomeno economico e sociale dei pastori proprietari delle mandrie che praticavano la transumanza del bestiame dal monte al piano a svernare in località vicine a centri popolosi, risale a data antichissima ed era già ricordato da M.P.Catone (234-149 a.C.) nel "De agri Cultura" e da M.T. Varrone (116-27 a. C.) nel "Rerum rusticarum libri Tres".

Queste migrazioni rappresentavano una convenienza reciproca tra gli agricoltori del piano ed i pastori; i primi integravano l'attività del podere mediante il bestiame dei secondi, i

quali a loro volta trovavano la possibilità di approvigionarsi del foraggio necessario nei periodi invernali e trovavano la possibilità di commercializzare i loro latticini non ultimo il Bra.

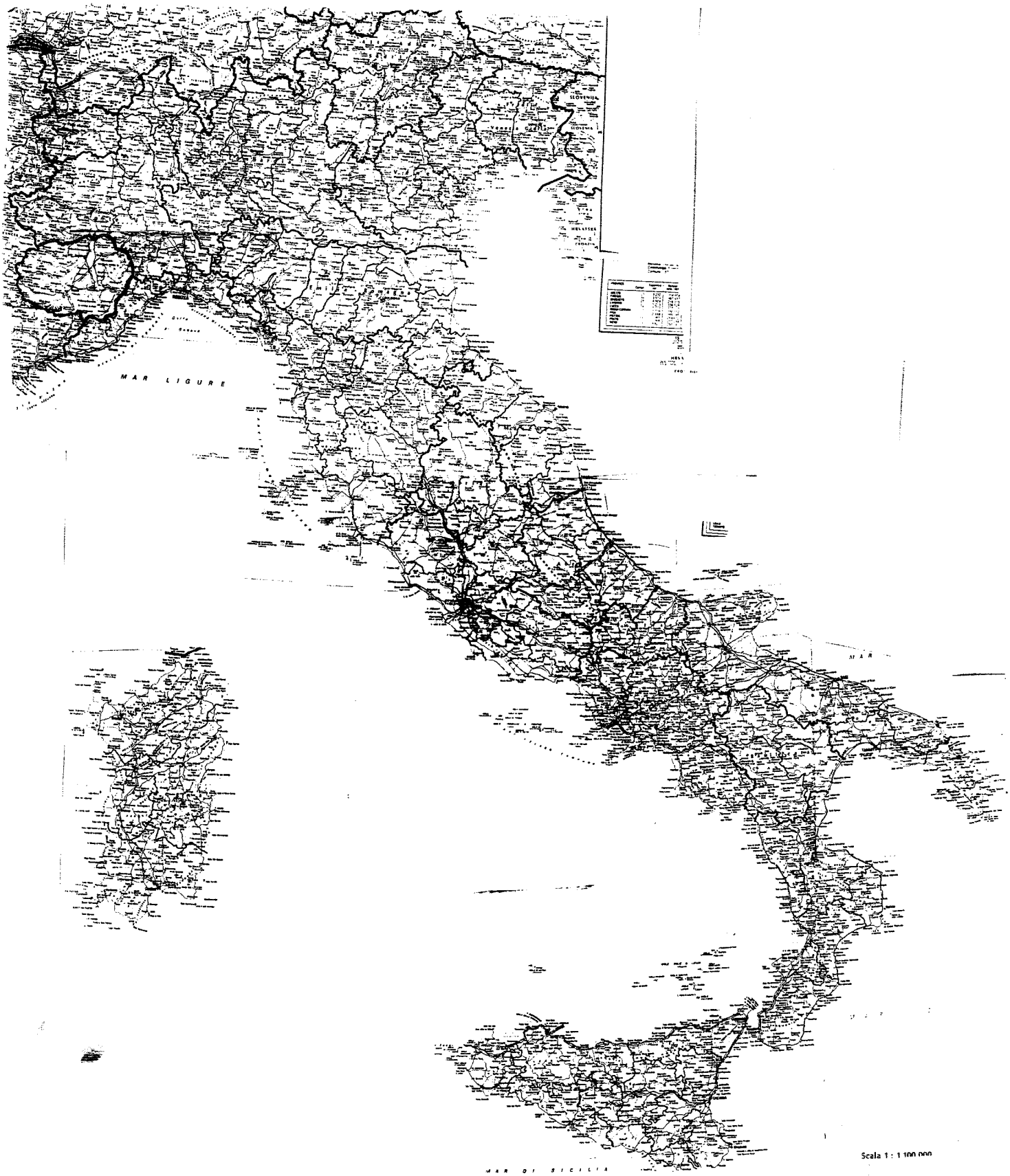
Si attuava in definitiva un profiquo rapporto di collaborazione fra la montagna e la pianura, una vera simbiosi tra agricoltura e margari.

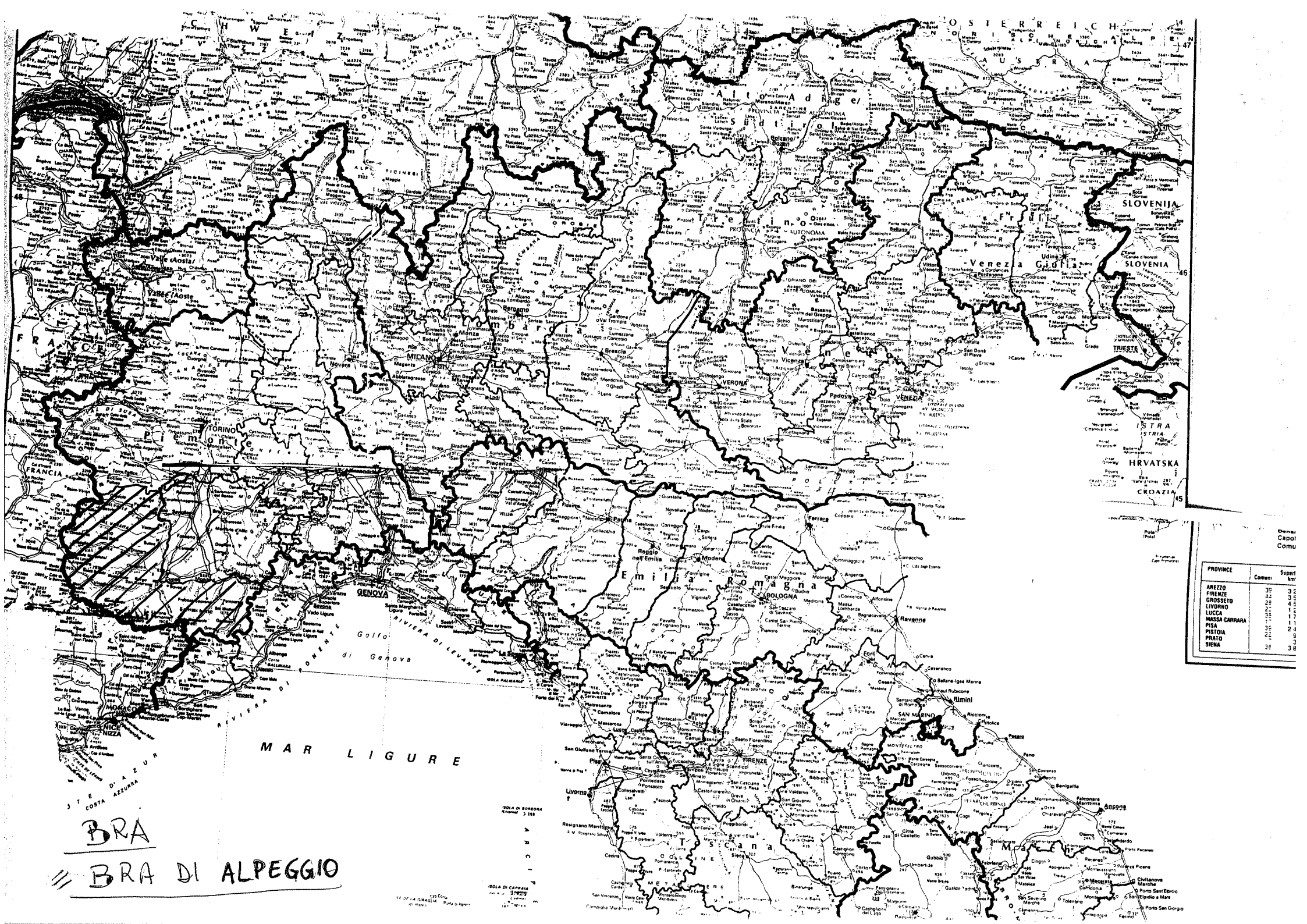
Nei tempi più recenti il formaggio Bra veniva prodotto dai margari solamente più nel periodo estivo durante l'alpeggio, preferendo nel periodo autunno, inverno e primavera, conferire il latte ai caseifici industriali trasferendo anche la tecnica di produzione del formaggio Bra.

Attualmente, pur rimanendo qualche sporadico esempio di margaro, la produzione del formaggio Bra avviene in Caseifici industriali adeguatamente e razionalmente attrezzati dei dovuti impianti.

BRA

0002




SVIZZERA
ÖSTERREICH
FRANCE
FRANCIA
Valle d'Aosta
Lombardia
Piemonte
Trentino
Alto Adige
Veneto
Friuli
Venezia Giulia
Emilia Romagna
Toscana
Marche
SLOVENIJA
SLOVENIA
HRVATSKA
CROAZIA
MILANO
TORINO
GENOVA
VENEZIA
TRIESTE
VERONA
FIRENZE
BOLOGNA
Golfo di Genova
MAR LIGURE
COSTA AZZURRA
RIVIERA DI PONENTE
RIVIERA DI LEVANTE
BRA
BRA DI ALPEGGIO


ITALIA
PIEMONTE
LOMBARDIA
TRENTINO-ALTO ADIGE
VENETO
FRIULI-VENEZIA GIULIA
LIGURIA
EMILIA-ROMAGNA
TOSCANA
UMBRIA
MARCHE
LAZIO
ABRUZZI
MOLISE
CAMPANIA
PUGLIA
BASILICATA
CALABRIA
SICILIA
SARDEGNA
CORSE
SAN MARINO
TORINO
MILANO
BERGAMO
BRESCIA
PAVIA
ALESSANDRIA
ASTI
CUNEO
VERCELLI
NOVARA
VARESE
COMO
SONDRIO
BOLZANO-BOZEN
TRENTO
BELLUNO
UDINE
PORDENONE
GORIZIA
TRIESTE
VICENZA
VERONA
MANTOVA
CREMONA
PIACENZA
PARMA
REGGIO EMILIA
MODENA
FERRARA
RAVENNA
FORLÌ
RIMINI
PESARO
URBINO
ANCONA
MACERATA
ASCOLI PICENO
FERMO
PADOVA
ROVIGO
VENEZIA
TREVISO
IMPERIA
SAVONA
GENOVA
LA SPEZIA
MASSA CARRARA
LUCCA
PISTOIA
FIRENZE
PISA
LIVORNO
SIENA
AREZZO
GROSSETO
PERUGIA
TERNI
VITERBO
RIETI
ROMA
LATINA
FROSINONE
L'AQUILA
TERAMO
PESCARA
CHIETI
ISERNIA
CAMPOBASSO
CASERTA
BENEVENTO
NAPOLI
AVELLINO
SALERNO
FOGGIA
BARI
BRINDISI
TARANTO
LECCE
POTENZA
MATERA
COSENZA
CATANZARO
REGGIO CALABRIA
TRAPANI
PALERMO
AGRIGENTO
CALTANISSETTA
ENNA
CATANIA
MESSINA
SIRACUSA
RAGUSA
TRAPANI
AJACCIO
BASTIA
HAUTE CORSE
CORSE DU SUD
SASSARI
NUORO
TYRRHENIAN SEA
LIGURIAN SEA
GULF OF VENICE
ADRIATIC SEA
GULF OF TARANTO
IONIAN SEA
SICILIAN CHANNEL
STRAIT OF OTRANTO
ÖSTERREICH
SALZBURG
STEIERMARK
KÄRNTEN
SLOVENIJA
HRVATSKA
BOSNA-HERCEGOVINA
JUGOSLAVIJA
Innsbruck
Salzburg
Klagenfurt
Ljubljana
Zagreb
Rijeka
Split
Dubrovnik
Sarajevo
Mostar
Banja Luka
Tuzla
Zenica
Bihać
Una
Sava
Kupa
Drau
Mur
Piave
Adige
Po
Arno
Tevere
Volturno
Ofanto
Crati
Neretva
KÉRKYRA
IÓNIOI
Préveza
Lefkáda
Kefallonia
Thiaki
Zakynthos
Pylos

Ritenuto per i presupposti motivi di accogliere la domanda presentata dagli interessati per ottenere il riconoscimento della « denominazione di origine » in quanto rispondente alle effettive esigenze della produzione e della commercializzazione del formaggio « Murazzano »;

Sulla proposta del Ministro dell'agricoltura e delle foreste di concerto con il Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato;

Decreta:

Art. 1.

E' riconosciuta la denominazione di origine del formaggio « Murazzano » il cui uso è riservato al prodotto avente i requisiti fissati con il presente decreto con riguardo ai metodi di lavorazione ed alle caratteristiche organolettiche e merceologiche derivanti dalla zona di produzione delimitata nel successivo art. 3.

Art. 2.

La denominazione di origine « Murazzano » è riservata al formaggio avente le seguenti caratteristiche:

formaggio grasso a pasta fresca, prodotto con latte ovino in purezza o con latte misto ovino in misura minima del 60 % con eventuali aggiunte di latte vaccino in misura massima del 40 %.

L'alimentazione del bestiame ovino ed eventualmente vaccino deve essere costituita da foraggi verdi od affienati provenienti dalla zona di produzione.

Nella produzione viene impiegato latte proveniente da due mungiture giornaliere.

Si produce per l'intero arco dell'anno.

Il latte deve essere coagulato ad una temperatura di 37 °C circa con caglio liquido.

Il formaggio deve essere prodotto con una tecnologia caratteristica utilizzando forme cilindriche a fondo forellato. Durante il periodo di stagionatura il formaggio deve essere giornalmente lavato rapidamente con acqua tiepida.

La salatura deve essere effettuata a secco.

Periodo di stagionatura da quattro a dieci giorni.

E' usato come formaggio da tavola e presenta le seguenti caratteristiche:

forma: cilindrica con facce piane, leggermente arcuate;

dimensioni: diametro di 10-15 centimetri circa, scalzo di 3-4 centimetri circa con variazioni in più o in meno in rapporto ai mezzi tecnici di produzione;

peso: da 300 a 400 grammi;

colore della pasta: bianco latte;

struttura della pasta: morbida, leggermente consistente, a volte con alcune occhiature, finemente granulosa; non vengono usati né pigmenti coloranti né altri [illegible];

confezione esterna: forma priva di crosta, a volte colore bianco latte per le forme fresche, a volte con una leggera patina di colore paglierino chiaro per le forme più stagionate;

sapore: fine, delicatamente profumato e con gradevole sapore che ricorda il latte ovino;

grasso sulla sostanza secca: minimo 50 %. Il formaggio « Murazzano » prodotto al 100 % con latte ovino con titolo di grasso sulla sostanza secca minimo 53 % può portare sulla confezione o su apposita etichetta la menzione di « latte di pecora ».

Art. 3.

La zona di produzione ivi compresa la stagionatura comprende gli interi territori amministrativi dei comuni di: Arguello, Belvedere Langhe, Bergolo, Bonvicino, Borgomale, Bosia, Bosolasco, Camerana, Castelletto Uzzone, Castellino Tanaro, Castino, Ceretto Langhe, Cissone, Cortemilia, Cravanzana, Feisoglio, Gorzegno, Gottasecca, Igliano, Lequio Berria, Levice, Marsaglia, Monbarcaro, Monesiglio, Murazzano, Niella Belbo, Paroldo, Perletto, Pezzolo Valle Uzzone, Prunetto, Roascio, Sale Langhe, Saliceto, San Benedetto Belbo, Serravalle Langhe, Somano, Torre Bormida, Torresina, Cigliè, Roccacigliè, Albaretto Torre, Rocchetta Belbo, Benevello, Montezemolo, Sale San Giovanni, Clavesana, Bastia Mondovì, Ceva, Priero, Castelnuovo di Ceva.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Dato a Roma, addì 16 dicembre 1982

PERTINI

MANNINO — PANDOLFI

Registrato alla Corte dei conti, addì 9 giugno 1983
Registro n. 6 Agricoltura, foglio n. 272

(4241)

DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA 16 dicembre 1982.

Riconoscimento della denominazione di origine del formaggio « Bra ».

IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA

Vista la legge 10 aprile 1954, n. 125, concernente la tutela delle denominazioni di origine e tipiche dei formaggi;

Vista la legge 5 gennaio 1955, n. 5, recante modificazioni agli articoli 3 e 14 della suddetta legge n. 125;

Visto il proprio decreto 5 agosto 1955, n. 667, contenente norme regolamentari per l'esecuzione della citata legge n. 125;

Vista la domanda presentata dagli interessati tendente ad ottenere, a termini dell'art. 3 della citata legge 10 aprile 1954, n. 125, il riconoscimento della « denominazione di origine » del formaggio « Bra »;

Visto il parere favorevole del comitato nazionale per la tutela delle denominazioni di origine e tipiche dei formaggi, costituito ai sensi dell'art. 4 della ricordata legge n. 125, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 174 del 26 giugno 1982;

Considerato che il formaggio « Bra » è un prodotto le cui caratteristiche organolettiche e merceologiche derivano prevalentemente dalle condizioni ambientali e dalle consuetudini di fabbricazione esistenti nella zona di produzione;

Ritenuto per i suesposti motivi di accogliere la domanda presentata dagli interessati per ottenere il rico-

noscimento della « denominazione di origine » in quanto rispondente alle effettive esigenze della produzione e della commercializzazione del formaggio « Bra »;

Sulla proposta del Ministro dell'agricoltura e delle foreste di concerto con il Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato;

Decreta:

Art. 1.

E' riconosciuta la denominazione di origine del formaggio « Bra » il cui uso è riservato al prodotto avente i requisiti fissati con il presente decreto con riguardo ai metodi di lavorazione ed alle caratteristiche organolettiche e merceologiche derivanti dalla zona di produzione delimitata nel successivo art. 3.

Art. 2.

La denominazione di origine « Bra » è riservata al formaggio avente le seguenti caratteristiche:

formaggio semigrasso, pressato, prodotto con latte vaccino ~~eventualmente~~ addizionato con piccole aggiunte di latte ovino e/o caprino ~~spesso~~ parzialmente decremato.

L'alimentazione base del bestiame vaccino ed eventualmente ovino e caprino deve essere costituita da foraggi verdi od affienati.

Nella produzione viene impiegato latte proveniente da una o due mungiture giornaliere.

Si produce per l'intero arco dell'anno.

Il latte deve essere coagulato ad una temperatura compresa tra i 27 ed i 32 °C circa con caglio liquido.

Il formaggio deve essere prodotto con una tecnologia caratteristica con doppia rottura della cagliata.

Si effettuano adeguate pressature e si utilizzano stampi idonei.

Di norma si effettuano due salature a secco; in alcuni casi è praticata la salatura in salamoia.

Periodo di stagionatura quarantacinque giorni minimo per il tipo tenero e sei mesi minimo per il tipo duro.

E' usato come formaggio da tavola per il tipo tenero, da tavola e da grattugia per il tipo duro, e presenta le seguenti caratteristiche:

forma: cilindrica con facce piane;

dimensioni: diametro da 30 a 40 centimetri, scalzo leggermente convesso di 7-9 centimetri con variazioni in più o in meno per entrambe le caratteristiche in rapporto ai mezzi tecnici di produzione;

peso: da 6 ad 8 chilogrammi;

colore della pasta: di colore bianco o bianco avorio per il tipo tenero, di colore giallo ocra opaco ed imbrunito per il tipo duro;

struttura della pasta: moderatamente consistente ed elastica, a piccolissime occhiolature appena visibili e non troppo diffuse;

confezione esterna: per il tipo tenero crosta grigio chiara, elastica liscia e regolare; per il tipo duro crosta dura, consistente e di colore beige scuro;

sapore: gradevolmente profumato, moderatamente piccante e sapido per il tipo tenero, piccante e fortemente sapido per il tipo duro;

grasso sulla sostanza secca: minimo 32 per cento.

Art. 3.

La zona di produzione comprende l'intero territorio della provincia di Cuneo.

La zona di stagionatura comprende l'intero territorio della provincia di Cuneo ed il territorio comunale di Villafranca Piemonte in provincia di Torino.

I formaggi « Bra » nei tipi tenero e duro prodotti e stagionati nei territori dei comuni montani di Brondello, Castellar, Crissolo, Gambasca, 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, Stroppo, Villar S. Costanzo, Bernezzo, Castelmagno, Cervasca, Montemale, Monterosso, Grana, Pradleves, Valgrana, Cignolo, Aisone, Argentera, Demonte, Gaiola, Maiola, Pietraporzio, Rittana, Roccasparvera, Sambuco, Valloriate, Vinadio, Chiusa Pesio, Entracque, Limone Piemonte, Roaschia, Robilante, Roccavione, Valdieri, Vernante, Briaglia, Frabosa Soprana, Frabosa Sottana, Monasterolo Casotto, Monastero Vasco, Montaldo Mondovì, Pamparato, Roburent, Roccaforte Mondovì, S. 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 e parzialmente i territori classificati montani dalla legge 25 luglio 1952, n. 991, e successive modificazioni: Barge, Bagnolo Piemonte, Envie, Revello, Costigliole Saluzzo, Verzuolo, Busca, Caraglio, Borgo S. Dalmazzo, Boves, Peveragno, Villanova Mondovì, Ceva, Lesegno, Pianfei e Magliano Alpi per la parte che confina con il comune di Ormea, possono portare la menzione « di Alpeggio ».

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Dato a Roma, addì 16 dicembre 1982

PERTINI

MANNINO — PANDOLFI

Registrato alla Corte dei conti, addì 9 giugno 1983
Registro n. 6 Agricoltura, foglio n. 274

(4242)

...rmi regolamentari per l'esecuzione della ... n. 125;

...domanda presentata dagli interessati tendente ottenere, a termini dell'art. 3 della citata ...prile 1954, n. 125, il riconoscimento della ...zione di origine » del formaggio « Bra »;

...parere favorevole del comitato nazionale per ...elle denominazioni di origine e tipiche dei ...costituito ai sensi dell'art. 4 della ricordata ...5, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 174 ...gno 1982;

...ato che il formaggio « Bra » è un prodotto ...atteristiche organolettiche e merceologiche ...revalentemente dalle condizioni ambientali e ...uetudini di fabbricazione esistenti nella zona ...one;

... per i suesposti motivi di accogliere la do...sentata dagli interessati per ottenere il rico-