

Il Bruus non è un formaggio, ma una preparazione casearia per lo più casalinga, nata dall'esigenza di utilizzare gli avanzi dei formaggi. Si presenta come una pasta cremosa, spalmabile, che varia dal bianco avorio al paglierino.

Il "Grande dizionario piemontese-italiano" del cavalier Vittorio di Sant'Albino (dell'inizio dell'ottocento), lo definisce "specie di cacio fortissimo, fatto con altro cacio vecchio ed assai fermentato, impastato nell'acquavite, con burro e alcune droghe, che poi si chiude e si conserva in iscatolette".

La tradizione vuole che si mettano in un recipiente di terracotta i resti di vari tipi di formaggi, che si aggiunga della grappa, si mescoli (esistono anche per questo riti magici, un certo numero di giri a destra e a sinistra) e si lasci fermentare a lungo la crema che ne esce. E' sempre più difficile trovare questo tipo di Bruss, spesso si trova un prodotto meno forte, senza grappa (a volte con vino bianco), a base di robiolo.

C'è chi sostiene che il nome derivi dalla traduzione piemontese di "bruciare"; tale può essere la sensazione al palato di chi assaggia un Bruss molto piccante.

Moltissimi ristoranti offrono il Bruss in menù, è tuttavia un prodotto tipico delle zone prealpine o dell'Alta Langa. Lo si può trovare tutto l'anno, anche se la stagione migliore è il tardo inverno o la primavera.

Se il gusto è particolarmente forte ci vuole un vino che sia all'altezza. Ottimi i rossi tradizionali come il Barolo, il Nebbiolo, la Barbera, anche se molti conoscitori lo accompagnano con un Moscato o un passito.

E' ancora vivo qua e là un curioso modo di dire piemontese: "Mac l'amor a l'é pi fòrt che 'l bros", soltanto l'amore è più forte del Brus.