

Bra tenero o duro DOP

Questo formaggio semigrasso prende il nome dalla città di Bra, in passato il centro per eccellenza per la stagionatura e il commercio dei formaggi prodotti sulle alpi cuneesi. Ha origini remote, si è chiamato nel tempo "formaggio di Bra", "nostrale", "grana" o anche semplicemente "formagg".

Il Bra tipico è prodotto nei caseifici di pianura coagulando latte vaccino di due mungiture giornaliere, con eventuali aggiunte di una piccola percentuale di latte ovi-caprino, generalmente pastorizzato, con caglio liquido di vitello.

Il formaggio si presenta in forme di 30-40 cm di diametro e 6-8 kg di peso, con una pasta compatta, leggermente occhiuta, elastica, di colore variabile dal bianco sporco al paglierino per il tenero, di colore giallo ocra per il duro. La crosta è sottile, elastica, di colore bianco paglierino per il tenero; dura, marrone o beige per quello più stagionato. Ha un gusto lievemente piccante quando è tenero, più piccante quando è duro: quest'ultimo tipo viene in genere usato grattugiato.

Il Bra, secondo la tradizione, era in Liguria, fino a qualche decennio fa, il formaggio di rigore per la preparazione del pesto alla genovese.

Il territorio di produzione si estende a tutta la provincia di Cuneo e al territorio di Villafranca Piemonte in provincia di Torino.