

IL BRÜZZU

*“E cun u sei diu grossu
U pega ben de brüzzu;
e ‘n quattru giravoute
vui u vei perleccor.”*

Una favola di due secoli fa, *A foa de Franzé u peguror* (*La favola di Francesco il pecoraio*), decanta la bontà del *brüzzu*, di cui il noto pastore, nell'intimità del suo casolare di montagna, con il pollice spalma in abbondanza sul pane, leccandosi le labbra.

In effetti questa sorta di formaggio, che altro non è che la ricotta lasciata inacidire e conservata per lo più in cassapanche di legno, ha un sapore particolarissimo e, per molti palati, gradevole. Si accompagna benissimo con qualche fetta di pomodoro fresco e maturo. Le massaie lo usano per insaporire cibi quali le tagliatelle, gli gnocchi ma soprattutto i loro consimili *sügeli*.

Per preparare il *brüzzu* si fa raffreddare e scolare la ricotta nella *rèiöa*, cioè in una reticella legata ai quattro angoli ma può bastare un semplice colino per un'intera giornata ovvero dalla sera alla mattina. Si mette in una particolare pentola di terracotta con una piccola perdita in modo che si asciughi completamente. La si gira con un cucchiaino di legno ogni giorno; dopo un mese, quando la ricotta incomincia a diventare piccante, si gira almeno una volta la settimana. Dopo aver aggiunto un pizzico di sale, si copre in modo che possa traspirare.

I pastori che si trovano in alta montagna conservano il *brüzzu* in una cassapanca oppure in una cassetta di legno della capienza di circa cinquanta chili, contenente un piccolo foro per far asciugare completamente la ricotta, aggiunta giornalmente. Per impastarla ci si serve delle nude mani.