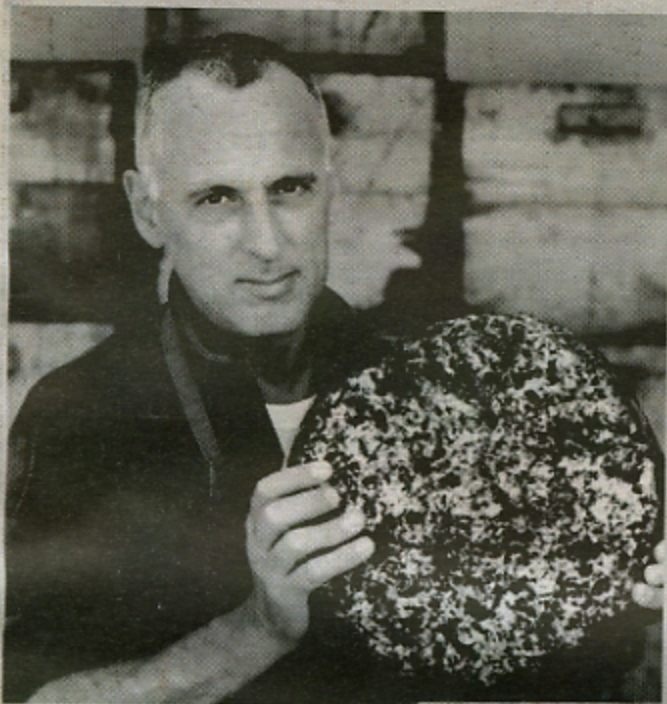


# Ha inventato il "Braciuck"



*Fiorenzo Giolito mostra orgoglioso una forma di "Braciuck". La "formula" è segreta, però si sa che questa prelibatezza si ottiene mettendo a stagionare il Bra tenero giovane in vinacce di Pelaverga, Barbera, Cabernet, Nebbiolo o Syrah per circa tre mesi.*

«Lavorare è bello, però va fatto con allegria»: è il motto di Fiorenzo Giolito, per il quale la vendita fine a se stessa di un prodotto non è storia sufficiente per appagare la sua immensa passione alle forme del latte.

Il *Braciuck* (marchio registrato) nasce da un'idea di una grande amica di Fiorenzo, l'attuale sindaco di Verduno Renata Salvano, che gli ispira il tentativo di unire il formaggio Bra tenero con le vinacce di Pelaverga. Naturalmente tempi e modi di lavorazione, nel dettaglio, sono un segreto, ma i passaggi primari possono essere rivelati. Al tempo della vendemmia un Bra bambino, con circa due mesi di vita, viene posto a stagionare in vinacce nobili - Barbera, Cabernet, Pelaverga, Nebbiolo, Syrah - e resta in *barrique* per circa tre mesi, seguendo un laborioso procedimento. Dopo tre mesi, giusto per Natale quindi, è pronto a inebriare i palati.

Ma c'è un'altra chicca nella produzione giolitianiana, il *bruss* che, come riporta la poetica etichetta «accende, sposato a un buon Barbera, i lieti conversari di fine pasto e dona insolita arditezza agli giovani che timidi fossero ed accende il viso alle dame e li spiriti vitali a tutti!».

Se poi volete notizie su un prodotto di nicchia, il *Caciociapet*, andate sul sito [www.giolitocheese.it](http://www.giolitocheese.it) e godetevelo, anche se solo in modo virtuale. Per passare al pratico e dare soddisfazione alle papille gustative, sapete a chi rivolgervi.

c.b.