



Per il Braciùk il segreto è la vinaccia

▼ Che sarà mai, il Braciùk? Uno strano mammifero? Un ex generale dell'Armata Rossa? Il nomignolo di una vodka? Fuocherello, perché l'alcol etilico in qualche modo c'entra, anche se - nato in riva al Tanaro e non sulle sponde del Volga - l'oggetto misterioso preferisce imparentarsi con l'uva piuttosto che con i cereali.

Il Braciùk è una forma di Bra tenero - una delle due versioni del formaggio doc, anzi dop, omonimo del suo principale centro di raccolta e di stagionatura - che viene immersa in vinacce di varietà nobile (nebbiolo, barbera, pelaverga) e lasciata macerare fin quando la crosta prende un bel colore violetto e la pasta raggiunge un tenore alcolico dello 0,1%. Se la formula non è del tutto inedita (un precedente si riscontra, in Veneto, nell'«ubriaco del Piave»), schiettamente cuneesi-langaroli sono gli ingredienti, tanto che del Braciùk è stato registrato il nome e festeggiato il battesimo nella cerchia dei gourmet stanziati all'ombra della Zizzola. Padre della creatura è Fiorenzo Giolito, erede di un'antica dinastia di formaggiai braidesi, che per quest'ultima «performance» ha fatto tesoro della sua ancestrale esperienza ma anche dei



Fiorenzo Giolito

suggerimenti del concittadino Carlo Petrini, «guru» dei buongustai di mezzo mondo. «A dire il vero - confessa Fiorenzo dalla sua postazione sotto l'«ala» del mercato di corso Garibaldi -, i consigli di Carlin per ora li ho seguiti a metà. Stessi a sentir lui, dovrei procurarmi solo vinacce «firmate» dai migliori produttori: non escludo di arrivarci, in futuro, ma per ora il Braciùk è poco più che un esperimento, una curiosità per

Vizi e capricci del maestro formaggiaio

gli appassionati e un capriccio per me. Di operazioni in perdita ne faccio già fin troppe di mia iniziativa, per esempio stagionando il Bra il doppio del necessario».

Sono «sprechi» di fronte ai quali le buonanime di nonno Giovanni Giolito da Vinchio e di nonna Marietta Almonte da Bra, massaia economista oltre che esperta in latticini, si rivoltano nella tomba: ma, sia pur richiamando se stesso a un minimo di prudenza, il nipote è d'accordo col suo mentore Carlin. «Qualità e ancora qualità: non c'è altra strada per i produttori avveduti. E qualità significa poter disporre di materie prime ineccepibili, bravi artigiani della trasformazione e stagionatura, un efficace sistema di controlli che eviti «inflazioni» speculative». Un rischio al quale il Bra - prodotto oggi come ieri in 200.000 forme l'anno, lavorando 14-15.000 quintali di latte - sembra finora essere sfuggito, grazie anche all'impegno del Consorzio di tutela che raggruppa 13 tra margari, industriali e commercianti del settore, con il solo Giolito a rappresentare la città che al formaggio doc-dop, «sobrio» o «ebbro», ha dato il nome.

Grazia Novellini