Brisaula della Val d'Ossola - Associazione produttori del Verbano Cusio Ossola



BRISAULA - Associazione Produttori del Verbano Cusio Ossola nasce nel settembre 2011 nell’ambito del Progetto Interreg “Il Lago Maggiore, le sue Valli, i suoi Sapori”, di cui la Camera di Commercio del VCO, oggi accorpata nella Camera di Commercio Monte Rosa Laghi Alto Piemonte, era capofila di parte italiana.

Scopo principale dell'associazione è quello di garantire, attraverso il rigoroso rispetto di un disciplinare, l'impegno dei produttori in tutte le fasi di lavorazione: dalla selezione della materia prima alle fasi di trasformazione, asciugatura e stagionatura. Ne risulta un prodotto dal gusto equilibrato e finemente speziato, di alta qualità e con un bassissimo contenuto di grasso.

Altro scopo è quello di promuoverne il consumo sia i tra residenti che tra i turisti.

Aderiscono ad oggi all'Associazione Brisaula quattro produttori della provincia. L'associazione è in ogni caso aperta ad accoglierne altri, mossi dalla stessa passione, professionalità e impegno.

La Brisaola della Val d'Ossola è prodotta principalmente nella omonima valle ma l'areale di produzione comprende l'intero territorio della provincia del Verbano Cusio Ossola. È un prodotto salato e stagionato, ottenuto da tagli del quarto posteriore di bovino, in particolare dai muscoli della coscia. Le spezie utilizzate sono il "segreto" di ogni azienda. In tutte le lavorazioni troviamo comunque il pepe, a cui possono aggiungersi: aglio, noce moscata, macis, chiodi di garofano, alloro, rosmarino, cannella, peperoncino o altro secondo la propria ricetta aziendale. È previsto anche l'utilizzo di vino rosso e in alcuni casi liquore. I pezzi anatomici possono stare sotto sale da due a ventun giorni a temperatura massima di 4°C. L'asciugatura minima consentita è di due giorni mentre il tempo massimo è di quindici giorni. La temperatura è variabile secondo la tecnica acquisita con la tradizione dal trasformatore: di norma è compresa tra 7° e 24°C. La fase di stagionatura dipende dalla tecnologia aziendale e dalle condizioni climatiche esterne. La temperatura media varia dai 10° ai 15°C per un tempo variabile dai trenta ai sessanta giorni.

Aziende aderenti

- FG S.A.S. - DI FERRARIS ANDREA E STEFANO (BONTA' DI MAGOGNINO) Magognino di Stresa - VB
- M.B. DI BERINI GIORGIO E C. S.N.C. Beura Cardezza e Varzo - VB
- TAMBOLONI MACELLERIA ARTIGIANA DI TAMBOLONI OMAR Bannio Anzino- VB
- SALUMIFICIO NINO GALLI SPA Casale Corte Cerro - VB

Siti correlati

La Brisaula della Val d'Ossola

Galleria immagini

Contatti

Unità organizzativa

Promozione - Turismo e Progetti Europei

Email

promozione@pno.camcom.it

ORARI:

Da lunedì a venerdì :10.00 - 12.30

Recapiti telefonici:
0323.912803

Stampa in PDF

PDF

Ultima modifica

Mer 14 Ott, 2026

Condividi

Reti Sociali

Quanto ti è stata utile questa pagina?

Select rating
Average: 4 (2 votes)