

IL BROCCIU



❖ Zona di produzione

Brocciu è tradizionalmente prodotto in tutta la Corsica

❖ categoria e altre denominazioni

Brocciu è un formaggio di siero di latte che ha un DOP.

❖ Descrizione del prodotto

Di forma "troncata", il brocciu fresco ha l'aspetto di una pasta bianca, senza crosta, la cui pasta è molla e soffice. Il peso varia da 250 ga 3 kg a seconda del tipo di imballaggio. Contiene almeno il 40% di grassi.

❖ Storia del prodotto

Immerso nella tradizione di allevamento e produzione di formaggio, il brocciu è presente nella tradizione orale, ma non apparirà nella letteratura fino alla fine del XIX secolo: "Chi non lo ha assaggiato non conosce l'isola" ha scritto Bergerat dopo un soggiorno in Corsica (Bergerat, 1891).

Più tardi, Ardouin-Dumazet descrive il brocciu come "il piatto più delicato della cucina corsa." Secondo lui, "questo formaggio di capra preparato in azienda ha la consistenza di una spessa gelatina (...) (un assaggio) non ha niente del formaggio del continente, è una crema con profumo squisito "(Ardouin-Dumazet, 1911).

Nel 1930, Croze e Curnonsky hanno collegato il brocciu a diverse micro regioni (Fiumorbo, Nebbiu, ecc.) e ne descrivono le varie tipologie di consumo: fresco, semi-fatto e secco (Curnonsky e Croze, 1933).

Inizialmente considerato un normale prodotto della caseificazione, il brocciu è stato elevato a formaggio quando gli viene riconosciuta la Denominazione di Origine, il 10 giugno 1983, poi la DOC con il decreto del 3 giugno 1998.

❖ Metodi di produzione ed utilizzo

Tradizionalmente, la preparazione del formaggio brocciu avviene dopo la produzione del formaggio di pecora o di capra. Il siero viene recuperato durante la lavorazione e la pressatura. Questo è reso possibile dalla grande ricchezza del latte delle razze corse, sia come contenuto in proteina che in lipidi.

Il siero fresco, "u seru" viene versato in una pentola, "paghjolu u", quindi riscaldata a circa 40 ° C. Latte intero di pecora o di capra, "puricciu u" viene aggiunto in una proporzione del 35%, e da 5 a 10 g / l di sale. In questa fase, se necessario, una certa quantità di acqua può essere aggiunta alla preparazione per la diluizione. La miscela viene quindi riscaldata ad una temperatura di 80 a 90 ° C per favorire la flocculazione delle proteine. La fase di riscaldamento viene interrotta e il prodotto viene recuperato utilizzando una schiumarola, "un mescula", ed introdotto in un colino conico, "un casgiaghja" o "un fattoghja." Il brocciu fresco è pronto da mangiare e può essere conservato per 5 giorni.

Il brocciu può anche essere affinato. In questo caso, si sala la superficie asciutta dopo 24 ore di drenaggio e il formaggio viene portato in una camera fredda in cui può alloggiare da 15 giorni ad alcuni mesi. A seconda della quantità di sale aggiunto e il periodo di maturazione, il brocciu può essere chiamato "passu" o "a secco". In quest'ultimo caso, la dissalazione è necessario prima dell'uso in molte preparazioni culinarie dell'isola.

Diversi piatti tipici sono preparati con il brocciu (verdure ripiene, omelette, cannelloni, ecc.) e dolci (imbruciate, fritelle, fiadone, ecc) .. Inoltre, il brocciu accompagna tradizionalmente la "pulenda" un piatto a base di farina di castagne.

❖ Periodo di produzione

La produzione di Brocciu inizia a novembre, dopo lo svezzamento di agnelli e capre, e termina in maggio / giugno periodo in cui il latte diventa più povero. Infatti, il brocciu deve contenere almeno 40% di grasso per beneficiare della DOP. Sotto il 40% di grasso, il prodotto è definito "brousse".

Il brocciu ha una DOC mentre la sua controparte europea ha la Denominazione di Origine Protetta (DOP). Tra i formaggi francesi DOC è l'unico che viene prodotto da siero di latte!

Per garantire questa denominazione di origine, dieci degustazioni si tengono ogni anno per l'approvazione. I broccii anonimi sono degustati dai panel riconosciuti

dai servizi dell'INAO (Institut National des Appellations d'Origine). Giudicato dal loro aspetto, odore, aroma e morbidezza e sapore, i formaggi brocciu vengono quindi inviati in laboratorio e sottoposti ad analisi fisico-chimiche. E' solo dopo aver attraversato la degustazione e l'analisi che il prodotto è certificato DOP per la stagione in corso.