

LE BROCCIU

Le Brocciu corse ou Brocciu est un fromage soit "frais", soit "passu".

Il contient au minimum 40 g de matière grasse pour 100 g de fromage après complète dessiccation et son poids total de matière sèche ne doit pas être inférieur à 20 g pour le fromage d'appellation de type frais et 35 g pour le fromage de type "passu".



En 1998 il obtient l'appellation d'origine à une époque où ce produit n'était pas considéré du point de vue réglementaire comme un fromage, mais seulement comme un produit laitier.

La production du lait et du lactosérum, la fabrication et l'affinage du fromage de lactosérum doivent être effectués dans les départements de la Haute-Corse et de la Corse-du-Sud.

La Corse possède, depuis les temps les plus reculés, une solide tradition d'élevage et de fabrication fromagère. Il reste peu de traces écrites d'une tradition qui, en Corse, est essentiellement orale. Cependant, à la fin du XIXe siècle, des écrits témoignent des qualités du Brocciu considéré comme mets national.

Le Brocciu est fabriqué exclusivement avec du lactosérum frais de brebis et/ou de chèvre, additionné de lait entier de brebis et/ou de chèvre mis en œuvre à l'état cru, et de sel.

Le lait de brebis ou de chèvre doit provenir d'un troupeau d'ovins, de race corse ou sarde et de leurs croisements ou de caprins de race corse.

L'alimentation provenant des parcours est prépondérante. Un complément de fourrage et de concentrés à base de céréales produits dans la zone est autorisé. Les fourrages fermentés sont interdits.

Traditionnellement, la fabrication du Brocciu fait suite à la fabrication de caillés frais de brebis et/ou de chèvres à caractère "présure", permettant de disposer de lactosérum.

La coagulation du lait est obtenue au moyen de présure traditionnelle.

Le lactosérum frais est additionné à 25% au plus de lait entier, puis chauffé entre 80 à 90°C. Le produit obtenu est alors placé dans des moules pour égouttage permettant d'obtenir des fromages de 250 g, 500 g, 1 kg ou 3 kg, selon les quatre types de moules autorisés..

Il est commercialisé soit frais, soit "passu". Le Brocciu "passu" subit un salage sec, suivi d'un affinage dans l'aire de production, d'au moins 21 jours.



Le Brocciu est blanc et crémeux à l'état frais.

Lorsqu'il sèche, sa pâte se couvre d'une fine pellicule de couleur blanc cassé à crème.

Pour 85% de sa production, le Brocciu est vendu sur les marchés dans des paniers d'osier et à l'état frais.

Doux, il peut être accompagné de confiture, de sel et de poivre ou bien arrosé d'eau de vie.