

Dolce vita in Porticcio

Rive Sud - golfe d'Ajaccio



City guide
2015

GROSSETO PRUGNA



PORTICCIO

Dolce vita
Porticcio

Jean François
Brunelli
The last Shepherd

mémoire
Pastorale

Portrait

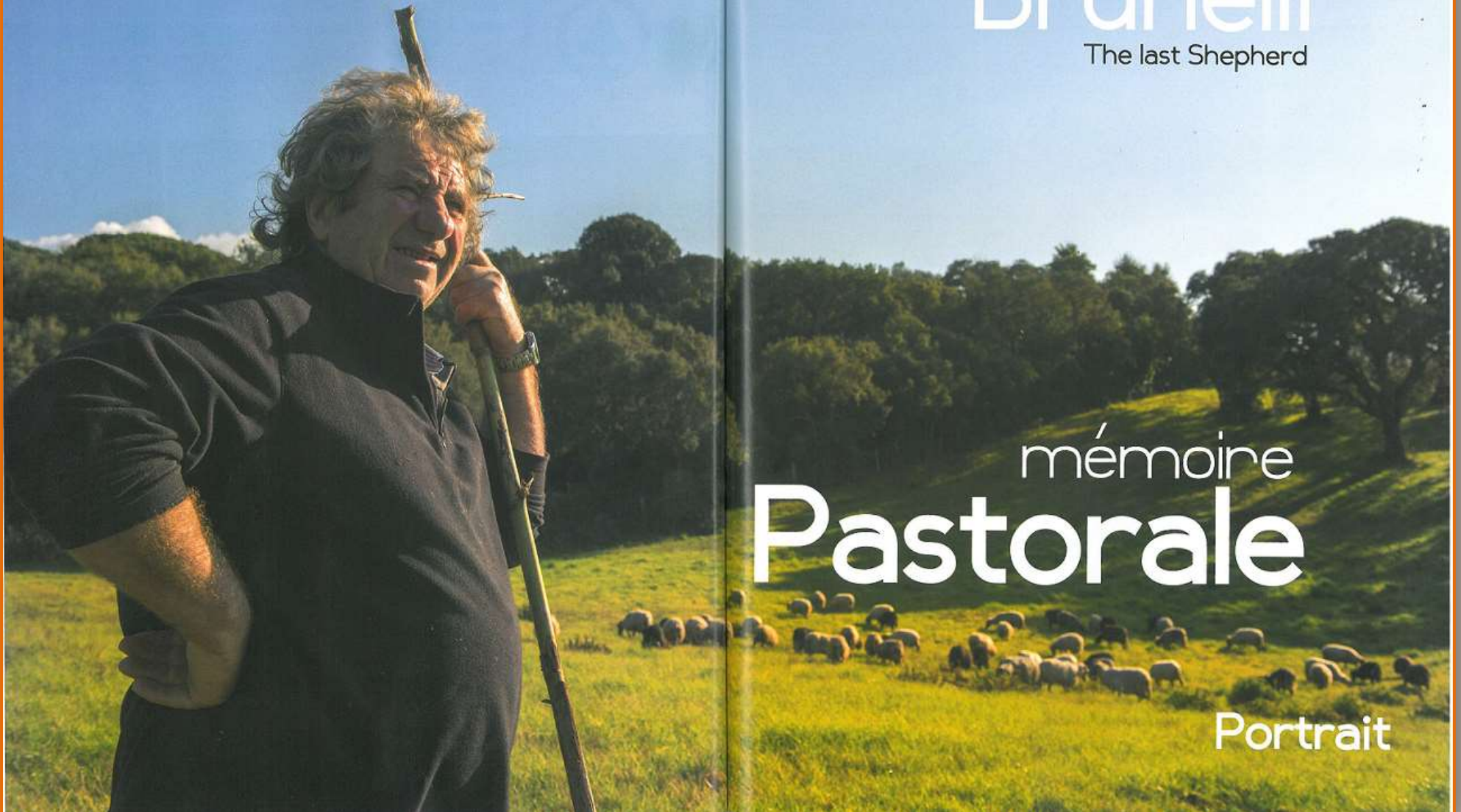




Figure emblématique de Porticcio, Jean-François Brunelli perpétue la tradition pastorale de sa famille installée au Rotolo depuis le début du XIX^{ème} siècle.

Iconic figure of Porticcio, Jean-François Brunelli immortalizes the pastoral tradition of his family settled in Rotolo since the beginning of the XIXth century.

Dans sa petite fromagerie, située sur la colline du Rotolo, une poignée de kilomètres en retrait de la cité balnéaire de Porticcio, Jean-François Brunelli ressent encore la présence de sa mère, qui y a officié pendant un demi-siècle et dont il a respecté scrupuleusement le savoir-faire.

"Lorsqu'elle a disparu, explique le fromager, je me suis senti désemparé, elle ne m'avait rien expliqué. J'ai tout reproduit grâce à ma mémoire visuelle".

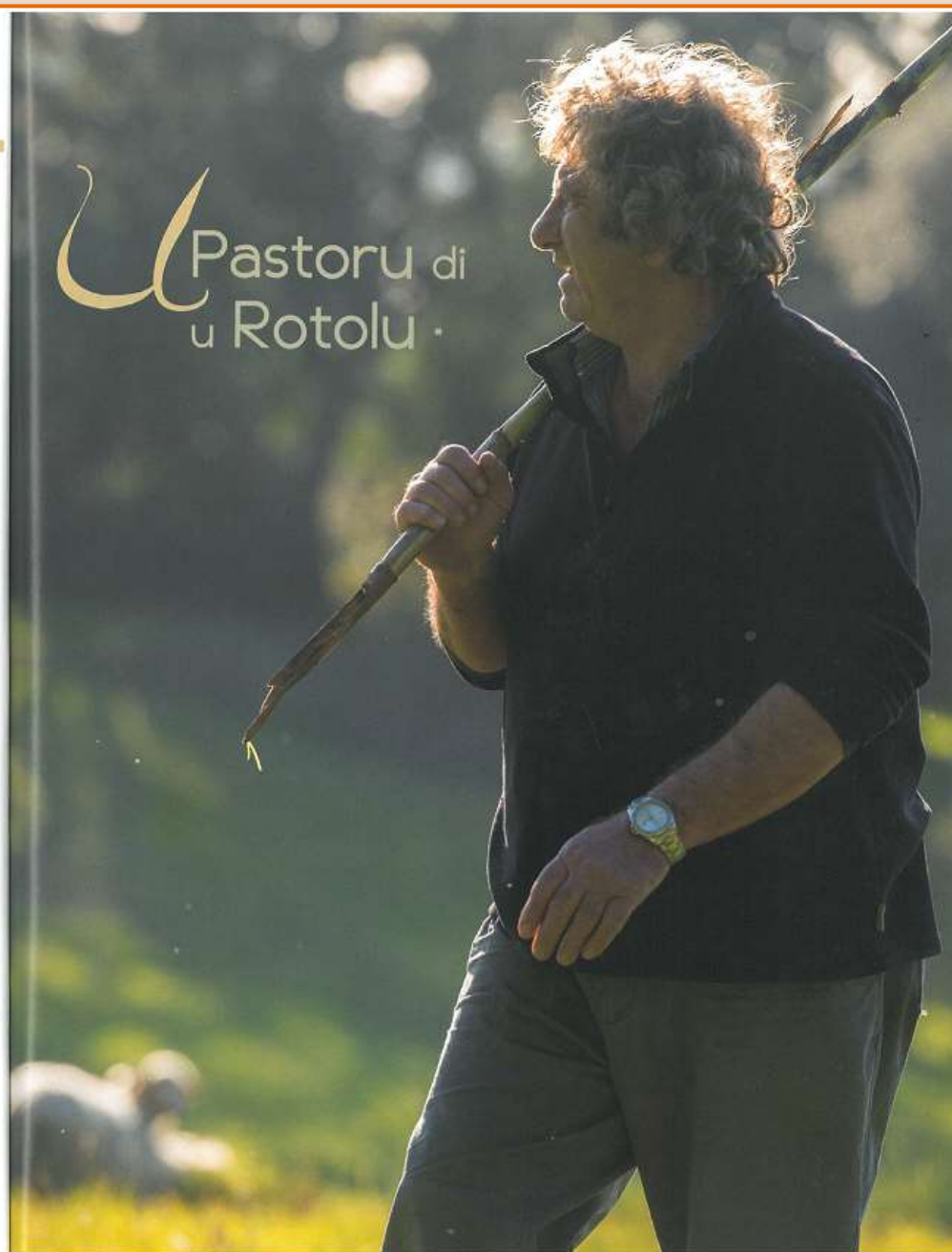
Ce grand gaillard de 61 ans, qui sait parler technique avec entrain et émotion, fabrique du bastelicaccia et du brocciu à l'ancienne, c'est-à-dire en chaudrons en cuivre dont la répartition de la chaleur est meilleure avec un fond arrondi. Il transforme, de début novembre à fin juin, le lait de 120 brebis de race Corse qui pâturent en bord de mer. Il aurait pu se contenter de vendre chez les restaurateurs et marché locaux. Mais il a choisi de vendre également sur le continent.



*en français : "Le berger du Rotolo",
en anglais : "The shepherd of the Rotolo area"

In the small workshop, situated on the hill of Rotolo, a handle of kilometers set back from the seaside town of Porticcio, Jean-François Brunelli still feels the presence of her mother, who officiated there during a half a century and the same ballet of precise gestures of which he resumed-look back scrupulously. "When she disappeared, explains the cheese maker, I felt distraught, she had explained nothing to me. I reproduced everything thanks to my visual memory".

This 61-year-old strapping lad, who knows to speak technique with spirit and emotion, factory of the "bastelicaccia" and the brocciu cheese "in the farmer old". That is in copper cauldrons the distribution of the heat of which is better with a round bottom. He transforms, of the beginning of November of the end of June, the milk of 120





Jean-François Brunelli, 100% produits de France Corse.
He takes care of 120 purebred ewes Corsican



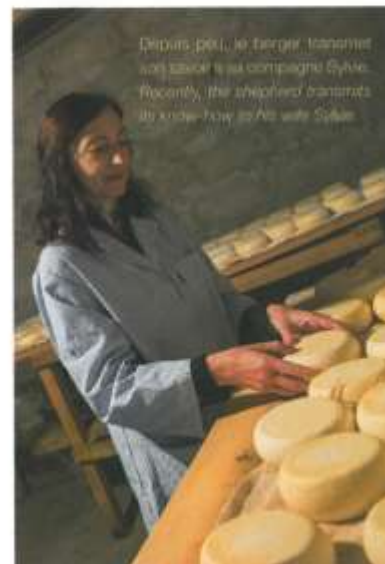
Le berger et son fidèle Paisha, gardien du troupeau.
The shepherd and its dog faithful Paisha who keeps the herd

"J'avais lu un article sur les grands fromagers parisiens. Il citait notamment Chérif Boubril et Roland Barthélemy. Je les ai appelés et le lendemain, j'étais à Paris avec des échantillons." Depuis, il livre une poignée de détaillants et grossistes de l'Hexagone trillés sur le volet. En 2012, son savoir-faire a été reconnu à sa juste valeur par la Gullde Internationale des Fromagers qui lui a décerné le titre prestigieux et unique en Corse de " Maître Fromager ".

JEAN-FRANÇOIS BRUNELLI

au dit Rotolo - 20166 Porticcio
T. 04 95 25 00 52
www.bergerie-urotolu.fr

purebred ewes Corsica which graze in sea border. He would have been able to content with selling at the restaurant owner's and the market local, but he chose to sell out of Corsica. "I had read an article about the Parisian cheese maker. It quoted in particular Chérif Boubril and Roland Barthélemy. I called them and the next day, I was in Paris with samples." Since then, he delivers a handle of retailers and wholesalers of France. In 2012, his know-how was recognized by its just value by the International Guild of the Cheese makers which awarded him the prestigious title of " Master Cheese maker ".



Depuis peu, le berger transmet son savoir à sa compagne Sylvie. Recently, the shepherd transmits its know-how to his wife Sylvie.