

COMPTE-RENDU DE SORTIE (du 23 au 24 mars 2022 - CAP 1 PSR)

Visite de l'exploitation caprine de Jean-Dominique Muraccioli

Les élèves ont eu la chance de se rendre chez Jean-Dominique Muraccioli, éleveur caprin, situé à Ocana.

Ils ont pu découvrir le processus de fabrication du brocciu puisque le fromage avait déjà été fabriqué.

La mère de l'exploitant nous attendait et a mis le lait à chauffer dès notre arrivée. Pour fabriquer le brocciu, il est nécessaire de récupérer le petit lait issu de la fabrication du fromage et de l'ajouter au lait récolté lors de la traite de la veille et celle du matin.

70L ont été portés à 60°C en remuant régulièrement, jusqu'à atteindre 80°C in fine. À partir de 60°C, il est possible de voir le lait qui commence à se solidifier et laisse apparaître la formation du brocciu.

Avec 70L, environs 8kg de brocciu ont pu être produits.



Les élèves ont pu déguster différents fromages avec des périodes d'affinage plus ou moins longues (il faut savoir que plus la période d'affinage est longue et plus le goût du fromage sera prononcé).

Ils ont ensuite dégusté le brocciu qui venait d'être fait.

Au-delà de la fabrication du fromage, les élèves ont pu découvrir un métier de passion et la générosité des exploitants.

Pour la pause déjeuner, nous nous sommes dirigés vers le lac de Tolla. Une fois le déjeuner terminé, nous avons promené sur les bords du lac puis, nous sommes montés au village de Tolla et avons découvert ces petites ruelles toutes pleines de charme et d'authenticité.





Afin de nous rendre à l'auberge de jeunesse U Castellu située à Vero, nous sommes passés par le col de Scallella où les élèves ont pu voir des troupeaux de chèvres, des cochons et admirer les montagnes au loin.

Visite de la coutellerie de Laurent Bellini

Après le fromage, place à l'art de la coutellerie.

Nous sommes allés chez le célèbre coutelier, Laurent Bellini, un homme passionné et passionnant. Ce métier est en plein essor et Mr Bellini a été le troisième coutelier à s'installer en Corse à l'époque, aujourd'hui nous pouvons en compter 65.

Les élèves ont pu comprendre la principale différence entre un coutelier (enlèvement de matière) et un forgeron (étirement de matière).

Ensuite, ils ont découvert les différentes étapes nécessaires au processus de fabrication d'un couteau en passant par la choix des matériaux, la fabrication du manche et de la lame ainsi que l'assemblage de ces derniers.

Mr Bellini leur a montré comment il était possible d'aplatir une corne de bélier totalement enroulée et la méthode permettant de partir de cette corne, et d'arriver à un manche de couteau.

Enfin, ils ont également pu voir comment il était possible de partir d'une râpe de maréchal ferrant et arriver à un couteau.



Cette sortie a été l'opportunité de découvrir des savoir-faire insulaires ainsi que des personnes passionnées, passionnantes et d'une extrême générosité.