

LA « CASGIAGHJA »



En Corse, les vanniers bénéficient d'une abondante matière première. En Castagniccia, les vanniers employaient tout particulièrement le jonc pour fabriquer leurs paniers, jonc qui pousse en abondance au bord de mer, sur le pourtour des étangs et dans le lit des fleuves. Coupés "a luna vechja" (en vieille lune), les joncs étaient exposés quelques jours au soleil avant d'être placés à l'ombre, dans une cave.



Au bout de quinze jours, le vannier les faisait bouillir dans de l'eau et les mettait de côté. Pour les travailler, il fallait les remettre à tremper une nuit afin de les rendre souples et de faciliter le tressage. Avant que les matières plastiques n'envahissent le marché, tous les bergers savaient travailler le jonc pour fabriquer les "casgiaghje" (moules) dans lesquels ils faisaient leurs fromages et leur brocciu.



Le **brocciu** c'est la Corse, celle des bergers de nos fières et magnifiques montagnes, ces hommes et ces femmes courageux et travailleurs qui sont la base de l'âme corse. Autrefois, la bergère, versait le lait dans un chaudron chauffé au feu de bois dans la cheminée. Elle procédait au caillage et prélevait le caillé frais à l'aide d'une grande louche en bois dont le contenu remplissait la « *casgiaghja* » au sud de la Corse ou la « *fattoghja* » au nord, c'est à dire des **moules en joncs tressés** le « *ghjuncu* » où égouttait le fromage destiné à être affiné et même consommé frais.



Ce qui restait de la fabrication du fromage, le **petit lait** était à son tour versé dans un chaudron. La bergère y ajoutait le **lait pur** « *u puricciu* » dans la proportion d'un tiers pour deux tiers. Apparaissait alors dans le chaudron, chauffé au feu de bois dans la cheminée, une écume noirâtre retirée à l'aide d'une écumoire. Un moment important, car de lui dépendait la réussite d'un brocciu d'un **blanc parfait**. C'est après cette opération qu'apparaissaient dans le chaudron de jolis « moutons blancs », la **fleur de lait**, récupérée délicatement et versée dans la « *casgiaghja* » où elle égoutte, se tasse et refroidit avant d'être consommée.



Le brocciu est là... blanc, fleurant bon nos montagnes, et si savoureux, si fin ! Au coeur de la culture corse, le poète Emile Bergerat en disait même que **celui «qui n'en a pas goûté ne connaît pas l'île»**. La température et le « coup de main » sont des éléments essentiels de la réussite d'un bon brocciu.

