

Communiqué de Presse

LE MAIORCHINO L'UN DES PLUS GRANDS PECORINI D'ITALIE DU XVIIème siècle

Histoire d'une fabuleuse découverte à Novara di Sicilia, racontée par René Tourrette, Maître Fromager

Ce fromage est l'emblème mythique de Novara di Sicilia, ce village haut perché de la province de Messine et d'où le regard du voyageur soit se perd à l'infini sur la mer en contrebas, soit cherche à pénétrer les ombres majestueuses de ces monts boisés environnants qui semblent vouloir masquer la béance de l'Etna. Ce lieu médiéval, au charme époustouflant, dominant des paysages grandioses, est situé dans une région agricole depuis la nuit des temps.

COLONISE DEJA PAR LES GRECS, PUIS LES ROMAINS, ENSUITE LES NORMANS, PUIS LES ARABES, C'EST GRÂCE AUX ESPAGNOLS,

Et particulièrement aux seigneurs des Baléares (Majorque et Minorque) avant l'arrivée des Lombards, que cette région a pu reconstituer son cheptel de brebis et de chèvres fortement amoindri durant le Haut Moyen Age ; c'est probablement de cette époque que ce fromage mythique tire son nom.

Monnaie d'échange, source de protéines tant pour les marins que les envahisseurs successifs, à chaque carnaval annuel, il est l'enjeu d'un concours de bergers, qui consiste à le faire rouler du haut vers le bas du village, sanglé afin de le préserver, et peut-être est-ce là une réminiscence du chemin à parcourir lorsqu'il fallait le transporter jusqu'au port de Messine.

FROMAGE PREFERE DES ROIS ET DES PRINCES

Cette grosse roue de fromage de 40 cm de diamètre au départ, est si populaire que la cité de Novara di Sicilia, en offrait de surcroît une meule à tous les princes et rois qui passaient par Messine, et cela jusqu'à un passé encore récent.

UN MAIORCHINO PAR JOUR !!!

Aujourd'hui, il ne s'en produit qu'UNE SEULE MEULE de 20 kg environ par JOUR, ce qui nécessite environ 250 litres de lait de brebis (70%) et de chèvre, en sachant que chaque animal ne donne même pas un litre de lait par jour et que la lactation ne dure que 7 mois en moyenne. La totalité du cheptel (plus de 400 têtes) est ainsi mise à contribution pour la fabrication d'un MAIORCHINO par jour.

Ne vivant pas en bergerie, chèvres et brebis enrichissent les saveurs de leur lait par leur alimentation au gré de leurs errances et pâtures dans les garigues environnantes, et les glands des forêts des monts Nebrodi environnants.

Cette grosse tomme, apparentée aux célèbres Peccorini du sud de l'Italie, est produite évidemment localement.

COMME AU TEMPS DES PHENICIENS

Après la formation d'une croûte encore souple après quelques semaines, il va être frotté à l'huile d'olive tous les 2 à 3 jours et cela jusqu'à ce que son affinage soit terminé, c'est-à-dire au bout de 18 mois. Cet affinage court est nécessité par les contraintes financières qu'engendrent une telle garde.



En fait il mérite d'être affiné ou moins durant 3 ans pour une protéolyse parfaite, c'est pourquoi ayant pu dénicher une meule de près de 3 ans d'âge, le fromage que vous avez devant vous ne pèse plus que 15 kg, et sera mis en dégustation d'ici 4 à 5 mois à la Cloche à Fromage à Strasbourg, après un affinage complémentaire dans le plus grand respect de la tradition sicilienne et dans la pénombre des caves de la **Fromagerie Tourrette**.

A ce moment là, il ne pèsera plus que 13 à 14 kg, sera âgé de 40 mois et il nous restituera ses saveurs parfumés de Novara di Sicilia tel que ce MAIORCHINO le fit tout au long de son histoire qui remonte au temps des Phéniciens, rapportant un peu de cette histoire des hommes qui fit au fil des siècles, l'histoire du pays, l'aboutissement de ce fromage, ce qui justifie déjà en soi son inscription au patrimoine de Slow Food.

