

IL PERSONAGGIO

→ **Brunelli
i sapori
dell'agro**



EUGENIO OCCORSIO

«**L** RUOLO del *casaro* è fondamentale perché raccoglie il latte e lo *inocula* con il caglio tratto dall'*abomaso* dell'agnello e con il fermento *scotta innesto*

che gli dà sapore e virtù, poi interviene con sapienza il *salatore*, e intanto la pasta molle viene contenuta nelle *fascere* che evitano l'*appanciamento* del cacio, dopo qualche giorno vengono tolte e si passa alla stagio-

natura che dura 12-18 mesi e durante la quale bisogna intervenire altre due-tre volte con il sale *a mestiere* del salatore...» Come in un romanzo di Umberto Eco, termini tecnici, antichissimi e gergali si mescolano nelle

parole di Giuseppe Brunelli (foto), il maggior produttore di pecorino romano, con base dove è più intuibile che sia: i pratori dell'agro di Prima Porta, rimasti miracolosamente identici come li dipingevano Giuseppe Palanti o

Ettore Roesler Franz alla fine dell'800. «Così facevano il formaggio nell'antica Roma, e la dose era di 27 grammi per legionario, e così lo facciamo noi». **SEGUE A PAGINA XVII**

L'azienda fattura 30 milioni producendo con i metodi dell'antica tradizione romana

“Abbiamo portato il pecorino nell'élite dei formaggi”



(dalla prima di economia)

EUGENIO OCCORSIO

BRUNELLI, tuttora saldo al comando della sua azienda, è nato nel 1938, lo stesso anno in cui il padre Remo fondò la società. «Noi siamo originari di Trevi in Umbria, dovemmo nonno faceva il carrettieremamori giovane. Non c'era tempo né soldi per studiare e papà venne a Roma da ragazzino negli anni '20 a cercar lavoro: lo trovò come garzone in una pizzeria a Campo Marzio. Visto che era un tipo industrioso, con gli anni rilevò il negozio e intanto cominciò a comprare e vendere direttamente il pecorino, che i pastori tutto intorno a Roma fabbricavano artigianalmente mettendo il latte appena munto nelle caldaie di rame e scaldandolo sul fuoco a cielo aperto. Mio padre passava con un camioncino, lo prendeva e lo portava nelle cantine per la stagionatura. Negli anni '40 comprò una grotta etrusco-romana nella zona archeologica di Prima Porta, che è quella dove ancora oggi fac-

ciamo stagionare il formaggio».

Remo Brunelli ha lavorato fino all'ultimo giorno di vita nel 1980, quando è subentrato Giuseppe, che è comprensibilmente fiero di questa grotta ormai diventata un grande ambiente asettico tutto dipinto di bianco: «Ha caratteristiche di temperatura e umidità perfette per la stagionatura che quindi non c'è bisogno di fare in frigorifero, e per l'assorbimento del sale secco ben diverso dalla salamoia in umido diffusa altrove». Dal 1961 la Brunelli produce direttamente il suo formaggio, inizialmente in un caseificio a via della Giustiniana, e dal 1987 nello stabilimento di Aprilia. Quando hanno qualche giorno di vita, le forme vengono portate nella grotta di Prima Porta per la stagionatura. E il vecchio negozio di Campo Marzio? «Siamo ancora proprietari delle mura, mi sembra che ora ci sia una profumeria. Pensi che nella cantina c'è una parte della meridiana di Augusto, lo straordinario manufatto romano che costituiva il centro della città. Noi ci siamo detti disponibili a gestire con la soprintendenza una

qualche forma di recupero, ma non abbiamo mai avuto risposta».

La Brunelli esporta il pecorino

negli Usa dal 1948: «Quando mio padre faceva il commesso, lavorava con lui un ragazzo di Norcia che emigrò in America ai tempi della guerra. Con lui mio padre organizzò le prime vendite». Negli anni i mercati internazionali si sono ampliati a tutta l'Europa «e ci stiamo organizzando per la Russia grazie al lavoro di mia figlia Alessia che è responsabile per l'export». Negli anni '90 il gruppo ha acquisito i marchi di Alibrandi (Settecolli e Vergaro) e Seggiano, ed è proseguita la diversificazione verso altri formaggi nonché verso le mini-confezioni cellofanate: l'ultima novità sono i *Cuoricini* di pecorino, venduti come «assaggi» da 2 grammi. Solo su un punto Brunelli non si dà pace: «Si è attribuita dagli anni '50 la denominazione pecorino romano a quello fatto in Sardegna, per dare all'isola un aiuto economico. Ma che c'entrava? Sono diventati molto più ricchi di noi».

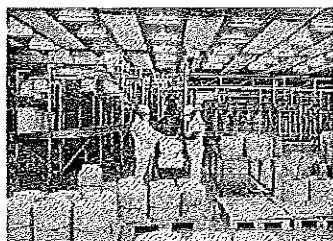
**I segreti sono la stagionatura naturale
e la salatura a secco, che avvengono
entrambi in una grotta etrusca a Prima
Porta comprata negli anni '40**

Giuseppe Brunelli

L'azienda



Giuseppe Brunelli è presidente dell'azienda, 90 dipendenti e 30 milioni di fatturato con una stima di aumento del 10% nel 2011



Lo stabilimento

Sopra, lo stabilimento di Aprilia del gruppo, inaugurato nel 1987, dove si lavorano oltre 20 milioni di litri di latte l'anno



Il settore

Il lattiero-caseario con 14,2 miliardi di fatturato e 25mila addetti è il primo settore del 'food' italiano con il 12% del giro d'affari globale

La famiglia Brunelli

