

# STRADA DI I SENSI CORSICA



## Le mot du président

LA ROUTE DES SENS AUTHENTIQUES met en scène des femmes et des hommes qui ont fait le pari simultané de l'excellence et du respect des traditions.

Fiers de leur terre et heureux d'en partager les valeurs, ils jouent la carte franche de l'authenticité.

Par leur travail et leur haut niveau d'exigence, mais aussi par leur sens de l'accueil et du partage, ils expriment l'âme de l'île.

Aller à leur rencontre, c'est partir à la recherche d'une culture vivante, loin des stéréotypes et des sentiers battus, et en savourer les nombreuses richesses.

## Dominique LIVRELLI

Président de l'Office du développement agricole et rural de Corse Prisidenti di l'Uffiziu di u sviluppu agriculu è rurale di Corsica

## Les activités...

## VITICULTURE

### APICULTURE

ÉLEVAGE / CHARCUTERIE & FROMAGES

ALITOLIR DE L'OLIVIER ET DU CHÂTAIGNIE

ALITOLIR DES VERGERS ET DES POTAGERS

### ARTISANAT

CULTURE / NATURE / BIEN-ÊTRE / LOISIRS

MANGER / DORMIR

### ET AUSSI...

Productions agricoles
et artisanales,
bien-être
(huiles essentielles,
cosmétique, parfums...),
prestations de
découverte et de loisirs,
restauration et hébergement
sont proposés
tout au long de l'année.

Producteurs
et artisans
vous accueillent
dans leurs
exploitations
et ateliers.
Il est conseillé
de prendre

Organisez votre itinéraire sur **gustidicorsica.com** 

# **SOMMAIRE**

### **■ LES TERRITOIRES**

- P. 2. NEBBIU CAPICORSU
- P. 10. CENTRU DI CORSICA
- P. 16. CASINCA CASTAGNICCIA COSTAVERDE
- P. 24. CORSICA LIVANTINA
- P. 32. SUD CORSE
- P. 40. SARTINESI VALINCU TARAVU
- P. 50. GRAVONA PRUNELLI PAESI D'AIACCIU
- P. 56. DUI SEVI-DUI SORRU CRUZINI CINARCA
- P. 64. BALAGNA

## **■ LES PRODUCTIONS AGRICOLES**

- P. 74. LES VINS
- P. 75. L'HUILE D'OLIVE
- P. 76. LE BROCCIU
- P. 77. LA CHARCUTERIE
- P. 78. LES FROMAGES FERMIERS
- P. 79. LA FARINE DE CHATAIGNE
- P. 80. LA CLÉMENTINE
- P. 81. LE POMELO
- P. 82. L' AGNEAU DE LAIT ET LE CABRI
- P. 83. LE VEAU
- P. 84. LES FRUITS ET LÉGUMES KIWI. DIGNON DOUX
- P. 85. LES NOISETTES ET AMANDES
- P. 86. LES MIELS
- P. 87. LES HUILES ESSENTIELLES
- P. 88. L' AGRICULTURE BIOLOGIQUE

LES TERRITOIRES NEBBIU - CAPICORSU LES TERRITOIRES

Le Cap-Corse est le berceau de nombreux gens de mer, qu'ils soient pêcheurs ou marins au long cours comme Dominique Cervoni, équipier et mentor de l'écrivain-voyageur Joseph Conrad. Sans oublier ceux qui embarquèrent vers le Nouveau Monde pour chercher fortune et qui, à leur retour, érigèrent les étonnantes « maisons d'Américains » et les tombeaux monumentaux, particularités architecturales du Cap-Corse. Attirés par le grand large mais viscéralement attachés à leurs villages, les Capcorsins se sont surtout dirigés vers la production d'huile d'olive et de vin dont leur fameux muscat. Ils se sont également distingués par la production de l' « oignon doux du Cap-Corse », variété locale autrefois exportée et actuellement en démarche d'appellation d'origine protégée.

Liés aux crêtes de la dorsale du Cap-Corse et protégés des vents par la chaîne de sommets du Tenda, les coteaux du Nebbiu-Conca d'Oru restent un haut-lieu de la viticulture avec la première appellation d'origine contrôlée corse (1968). Aussi, le patrimoine paysager remarquable de la vallée de la Conca d'Oru, comprenant le vignoble de Patrimonio et le golfe de Saint-Florent, a fait l'objet d'une labellisation « Grand site de France ». Mais, si parler de la région revient aussitôt à évoquer des vins dont la renommée remonte à l'Antiquité, il ne faudrait pas trop vite la réduire à un superbe vignoble. Outre qu'on y brasse aussi des bières aromatisées à la châtaigne, au cédrat ou au muscat, son terroir y est également propice au pastoralisme, à l'oléiculture et moult autres cultures. Quant au Haut-Nebbiu, il excelle dans l'élevage porcin et l'exploitation de sa châtaigneraie.

Ne has lowher mi-juillet, à luri, a fiera di u vinu (la foire du vin). Au coeur du village, les vignerons invitent le public à déguster leurs vins, on y découvre aussi d'authentiques produits artisanaux et agro-alimentaires /// en octobre et novembre, à patrimonio, le festival d'automne de la ruralité san martinu in patrimoniu. Une immersion dans le nebbiu avec conférences, débats, expositions, rencontres gastronomiques et denologiques, concerts de chants et musique /// toute l'année, les marchés de producteurs...











INFOS www.bastia-tourisme.com / Office de pôle / +33 (0)4 95 54 20 40 ■ www.corsica-saintflorent.com / +33 (0)4 95 37 06 04 www.capcorse-tourisme.corsica / +33 (0)4 95 35 40 34 ■ www.ville-lucciana.com / +33 (0)4 95 30 14 30



FARINE DE CHÂTAIGNE AOP HUILE D'OLIVE AOP

FRAMBOISES ET FIGUES AB

Tél 06 23 57 88 92 violafrançois@orange.fr lat: 42.58009200/ long: 9.35959600

**HUILES ESSENTIELLES AB** EAUX FLORALES AB COSMÉTIQUE CHÂTAIGNES FRAÎCHES

Jean-Francois Chiarelli et Audrev Langlois Tél. 06.36.91.71.97 / 06.99.46.70.58 contact@terradivinacorse.fr www.terradivina.corse.fr lat: 42.57510700 / long: 9.35210400 Accueil : de mai à juillet et de septembre à novembre, du lundi au vendredi (il est préférable de prendre rendez-vous) / de décembre à avril, uniquement sur

CHARCUTERIE AOP

### Charcuterie Muratinca

Pierre Borragini

Tél. 06.35.48.63.41 / 06.73.05.35.27 amuratinca@gmail.com lat: 42.57646747 / long: 9.32837447

Accueil : début avril à fin octobre / 9h- 19h / le reste de l'année en vente

### FARINE DE CHÂTAIGNE AOP HUILE D'OLIVE AOP

## Ludovic Biaggi

Tél. 06.20.11.74.42 ludovic.biaggi@sfr.fr

lat: 42.57445700 / long: 9.32601400 Accueil : de juin à septembre.

FERME-AUBERGE CHAMBRES D'HÔTES

## Campo di Monte

Pauline Julliard

Tél. 04.95.37.64.39 www.fermecampodimonte.com

lat: 42.57780700 / long: 9.33252900 Accueil : sur réservation.

FARINE DE CHÂTAIGNE AB / AOP PIQUE-NIQUE À LA FERME

## A Nebbiulinca

Aurore Sardo Tél. 06.18.00.23.58

www.anebbiulinca.com lat: 42.56200900 / long: 9.30728300 Accueil : toute l'année, sur réservation.

# PIEVE

### **7** D 62

MARAÎCHAGE AB TABLE À LA FERME FABRICA CULTURALE

## Providenza

Lila Daoudi Tél. 06.58.93.22.37

ila@providenza.cc

www.providenza.cc

lat: 42.58514270 / long: 9.29212710 Accueil : de juin à septembre.

TAPISSERIE D'AMEUBLEMENT FT DÉCORATION

### Svlvia Louisiade

Tél. 04.95.35.23.70 / 06.70.38.77.61 www.silvia-deco.fr

lat: 42.58001900 / long: 9.28631400 Accueil : toute l'année.

### SAN GAVINO DI TENDA

### HUILE D'OLIVE AOP Mathilde Poggioli

Tél. 04.95.37.72.32 mathilde.poggioli@orange.fr

lat: 42.59723500 / long: 9.26757600 Accueil: toute l'année / 9h30-20h

### SANTO PIETRO DI TENDA

HUILE D'OLIVE AOP Olivier Morati

Tél. 04.95.37.71.98 / 06.13.58.26.94 oliviermorati@vahoo.fr

lat: 42.6050223 / long: 9.2617690 Accueil : toute l'année

### VALLECALLE

### 11

12

FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE ET DE BREBIS

### Gaec di Vallecalle

Jean-Noël Casanova et Patrick Sanchez Tél. 06.10.96.12.16 / 06.21.81.06.52 jeanno.casanova@gmail.com

### lat: 42.59565059 / long: 9.34720915 Accueil : toute l'année

## FORGE - COUTELLERIE

U Curtellu Vallecallese Pierre Pruneta

Tél. 06.84.62.85.72 mp.pruneta@gmail.com lat: 42.59960000 / long: 9.33930000

# Accueil : toute l'année.

## **OLMETA DI TUDA**

### 13

## HUILE D'OLIVE AOP

## Ange Pastinelli Tél. 06.09.02.05.19 / 06.23.24.75.29

agrotella@orange.fr lat: 42.60970300 / long: 9.35818500 Accueil: mercredi, vendredi, samedi et dimanche / toute l'année.

## **OLETTA ET PLAINE**

### 14 Village

VINS AOP PATRIMONIO MUSCAT AOP DU CAP-CORSE

### Domaine Novella

Pierre-Marie Novella Tél 04 95 39 07 41 / 06 77 11 80 65 domainenovella@gmail.com www.domaine-novella.com

lat: 42.62914400 / long: 9.35249500 Accueil : de mai à septembre / 9h-12h et 14h-18h

### ROUTE DU LAC DE PADULA

### 15

ARTISTE PEINTRE - GRAVEUR Atelier Michèle Froment

Michèle Froment Tél. 06.78.52.39.96

www.art-froment.com lat: 42.63133000 / long: 9.34316700 Accueil: du 15 mai au 30 octobre.

### 16

VINS AB/AOP PATRIMONIO MUSCAT AOP DU CAP-CORSE

### **Domaine Santamaria** Jean-Louis Santamaria

Tél. 04.95.39.03.51 / 06.20.30.07.69 domaine.santamaria@orange.fr lat: 42.62640600 / long: 9.32087000 Accueil : toute l'année / lundi, mardi, ieudi, vendredi, 9h-12h et 14h-18h / en dehors de ces horaires et le week-end, sur réservation.

HUILE D'OLIVE AOP / AB GÎTES ET MAISON DE MAÎTRE Domaine de Campu

Matthieu Cesari Tél. 06.26.26.20.20 domainedecampu@gmail.com www.domainedecampu.corsica lat: 42.61154000 / long: 9.32130000 Accueil : toute l'année sur rendez-vous

### / gîtes et maison de maître de juin à septembre. 18

### COUTELLERIE

LAMES FORGÉES ET LAMES DAMAS Jean-Noël Guillaumin

Tél. 06.83.28.67.94 guillaumin-jean-noel@wanadoo.fr www.facebook.com coutelleriedartdelaconcadoru lat: 42.36326600 / long: 9.19115300

### 19

### CONFITURES

Accueil : toute l'année.

Domaine Petricaiola Félicien Luciani Tél. 04.95.32.45.22 / 06.17.07.60.24

www.domaine.petricaiola.com lat: 42.63954200 / long: 9.31241600 Accueil: juin / juillet /août.

### ROUTE D' OLMELLI

## MIFI AOP

## Miellerie é Cabanelle

Alain Scopelliti Tél 04 95 36 66 51 / 06 27 02 51 56 miellerieecabanelle@free.fr lat: 42.63387221 / long: 9.34595577 Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

### 21

HUILE D'OLIVE AOP AMANDES BIO AGNEAU DE LAIT

GAEC E Belle Bone

Jean-Laurent Massari Tél. 06.20.33.12.14 / 06.75.35.60.23 mariapetra2b@gmail.com

www.belle-bone.fr lat: 42.64027300 / long: 9.33297200 Accueil : toute l'année. 10h-12h et 16h-20h

### ROUTE DE SAN GRIOLO

MARAÎCHAGE AB

CONDIMENTS ET AROMATES AB ŒUFS AB - TABLE À LA FERME Le Potager du NebBIO

Jérémie Verdeau

Tél. 06.17.17.45.53 / 04.95.60.64.16 lepotagerdunebbio@orange.fr Facebook : le potager du nebbio lat: 42.65995900 / long: 9.31140400 Accueil : d'avril à octobre.

### 23

VINS AOP PATRIMONIO MUSCAT AOP DU CAP-CORSE

### Domaine Aliso Rossi

Accueil : toute l'année.

Tél. 04.95.37.03.03 / 06.20.33.83.09 dominique.rossi024@orange.fr www.alisorossi.com lat: 42.6500000 / long: 9.29139200

## ROUTE DE SAINT-FLORENT

### 24 Plaine d'Oletta

### VINS AB/AOP PATRIMONIO Cantina di Torra

Nicolas Mariotti-Bindi Tél. 06.12.05.24.59

et 14h-17h.

nicolasmariottibindi@icloud.com lat: 42.66514600 / long: 9.30940700 Accueil: toute l'année / 9h-12 h

### SAINT- FLORENT 25 VINS AOP PATRIMONIO Clos Alivu Éric Poli Tél 09 66 82 24 07 / 06 19 42 54 91 Morsiglia Morsiglia clos.alivu@orange.fr lat: 42.68748400 / long: 9.21498400 Accueil : visite de la cave uniquement Meria sur rendez-vous / point de vente (village de Saint-Florent) du 15 avril au 15 Luri octobre. 9h30-12h30 et 16h-20h. 26 Santa Severa VINS AOP PATRIMONIO 65 58 59 Clos Teddi Marie-Brigitte Poli Tél. 06.10.84.11.73 www.closteddi.com Pietracorbara lat: 42.68748400 / long: 9.21498400 67 68 69 70 71 Accueil : visite de la cave uniquement 57 sur rendez-vous / point de vente (village Saint-Florent) du 15 avril au 15 octobre, 75 74 73 72 9h30-12h30/16h-20h Sisco Ogliastro Olcani VINS AB/AOP PATRIMONIO MUSCAT AOP DU CAP-CORSE Domaine Gentile Jean-Paul Gentile Lavasina 💿 Tél. 04.95.37.01.54 / 06.23.19.01.84 Olmeta du Cap www.domaine-gentile.com Santa-Maria di Lota lat: 42.69255100 / long: 9.32156700 Accueil : toute l'année sur rendez-vous. du lundi au vendredi, 8h30-11h30 et 55 San-Martino di Lota 15h-18h. Ville di Pietrabugno 48 49 42 43 44 45 46 47 Bastia 50 51 27 35 36 37 Ba 26 25 Saint-Florent 30 31 Furiani 24 Poggio d'Oletta 23 22 28 **14** Biguglia \_ 18 17 16 15 Olmeta di Tuda (1) 11 12 Santo Pietro di Tenda San Gavino di Tenda 🔾 🧐 Rutali Murato 2 Pieve 6 5 4 3 Borgo

### CASTA

### 28

### VINS AOP PATRIMONIO

### Domaine Pinelli

Marie-Charlotte Pinelli Tél 06 34 56 38 94 contact@domainepinelli.com www.domainepinelli.com lat: 42.66375615 / long: 9.23012495

Accueil : toute l'année.

VINS AB / AOP PATRIMONIO

### **Domaine Casta**

Remi Casta

Tél. 06.67.03.12.03 / 06.15.39.24.65 remi.casta@laposte.net

www.domainecasta.com

lat: 42.66747000 / long: 9.21752300 Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

### POGGIO D'OLETTA ET RÉGION

VINS AOP PATRIMONIO

### Clos Signadore

Christophe Ferrandis Tél. 06.15.18.29.81 www.signadore.com

lat: 42.66801000 / long: 9.33690700 Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

VINS AOP PATRIMONIO

### Domaine Paradella

Lionel Woicik

Tél. 06.12.31.05.16

domaineparadella@gmail.com lat: 42.66753300 / long: 9.33618400 Accueil : toute l'année.

VINS AB/AOP PATRIMONIO MUSCAT AOP DU CAP-CORSE

### Domaine Leccia

Lisandru Leccia

Tél. 04.95.37.11.35 / 06.46.84.06.79

www.domaineleccia.fr

domaine.leccia@gmail.com

lat: 42.66970100 / long: 9.34444700 lat: 42.69778000 / long: 9.36348800 Accueil : toute l'année à la cave, de mars

à septembre à l'Appicciu (Patrimonio).

VINS AOP PATRIMONIO MUSCAT AOP DU CAP-CORSE

### Yves Leccia

Tél. 04.95.30.72.33 / 06.23.47.29.45 www.yves-leccia.com lat: 42.66812100 / long: 9.34578900

Accueil : toute l'année.

GÎTES - CHAMBRES D'HÔTES

## Monte à Torra

Christelle Dervieux Tél. 06.63.67.02.01 dervieuxchristelle@orange.fr lat: 42.65563900 / long: 9.35561000 Accueil : toute l'année.

### PATRIMONIO

### 35

VINS AOP PATRIMONIO MUSCAT AOP DU CAP-CORSE

### Domaine Orenga de Gaffory

Tél. 04.95.37.45.00 / 06.09.69.95.05 www.orengadegaffory.com lat: 42.69498100 / long: 9.34909600 Accueil : toute l'année du lundi au vendredi / d'avril à septembre 7/7 jours.

ATELIER COUTELLERIE D'ART Yves Andreani

### Tél. 06.18.35.54.70

www.yves-andreani.com

lat: 42.41260000 / long: 9.21020000 Accueil : toute l'année.

## 37

VINS AOP PATRIMONIO MUSCAT AOP DU CAP-CORSE

### Domaine Jean-Noël Grossi

Tél. 04.95.37.10.57 / 06.18.43.72.90 domaineieannoelgrossi@orange.fr lat: 42.69587900 / long: 9.34937200 Accueil : toute l'année.

VINS AB/AOP PATRIMONIO MUSCAT AOP DU CAP-CORSE

### Clos Santini

Tél. 04.95.37.00.92 domaine.francksantini@gmail.com lat: 42.69629300 / long: 9.35038000 Accueil : toute l'année 9h-18h.

VINS AOP PATRIMONIO MUSCAT AOP DU CAP-CORSE

### Domaine Montemagni Tél. 04.95.37.00.80 / 06.03.17.01.26

www.domaine-montemagni.com lat: 42.69677500 / long: 9.36296800 Accueil : d'avril à octobre.

### 40

SAVONNERIE ARTISANAI E SAVONNIERS FABRICANTS

### Savonnerie du Nebbiu

Laetitia et Philippe Straforelli Clos De Bernardi Tél. 06.14.29.48.63 Pierre-François De Bernardi savonneriedunebbiu@gmail.com Tél. 04.95.37.01.09 www.savoncorse.com jeanlaurent@closdebernardi.fr lat: 42.69656500 / long: 9.36325300 lat: 42.69651900 / long: 9.34963800 Accueil: 1er octobre > 31 mai. du lundi au Accueil : de mars à novembre. vendredi. 9h-13h et 14h 30-17 h / 47

MIEL AOP

### Pierre Carli

Tél. 06.17.03.44.28

mlpcarli@free.fr / www.corsemiel.com lat: 42.69908700 / long: 9.34955700 Accueil: uniquement sur rendez-vous.

1er juin > 30 septembre, du lundi au

samedi. 9h-13h et 14h 30-18h.

### 42

VINS AB / AOP PATRIMONIO

### Domaine Arena

Antoine-Marie Arena Tél. 06.20.92.28.29 antoinemarie.arena@gmail.com

lat: 42.69777180v/long: 9.35057760 Accueil: avril. mai. septembre. sur rendez-vous à la cave uniquement /

juin-juillet-août, du lundi au samedi 16h-19h.

## ATELIER CÉRAMISTE

## Julien Truchon

Tél. 06.65.98.08.32 www.atelieritruchon.com

lat: 42.70120800 / long: 9.35475600 Accueil : toute l'année

VINS AB/AOP PATRIMONIO MUSCAT AOP DU CAP-CORSE

## Domaine Giudicelli Muriel

Tél. 06.11.56.36.24 muriel.giudicelli@wanadoo.fr lat: 42.69746100 / long: 9.35913900 Accueil : de fin avril à fin octobre / il est préférable de téléphoner.

### 45

46

VINS AR/AOP PATRIMONIO MUSCAT AOP DU CAP-CORSE

### Clos Marfisi Julie et Mathieu Marfisi

Accueil : d'avril à octobre.

VINS AB/AOP PATRIMONIO

VINS AR/AOP PATRIMONIO

Jean-Laurent De Bernardi

jeanlaurent@closdebernardi.fr

Accueil : de mars à novembre.

AROMATES BIO - ŒUFS BIO

Ferme-auberge Libertalia

lat: 42.69762100 / long: 9.36155500

Accueil : brasserie toute l'année / ferme-

auberge du 1er juin au 30 septembre, le

Tél. 04.95.37.07.03 / 06.22.79.01.96

lat: 42.70225200 / long: 9.36216600

Pierre-François Maestracci

lat: 42.69656500 / long: 9.36325300

BIÈRES BIO - MARAÎCHAGE BIO

Domaine Aligria

Tél 06 18 49 60 16

FERME-AUBERGE

Brasserie Ribella

Tél. 06.23.16.41.25

soir (sur réservation).

ÉLEVAGE DE BREBIS

Pascale et Serge Ficaja

atorra0545@orange.fr

Accueil : toute l'année.

GÎTES RURAUX

A Torra

www.ribella.fr

MUSCAT AOP DU CAP-CORSE

MUSCAT AOP DU CAP-CORSE

Bernadette Journet Tél. 04.95.37.01.16 / 06.14.55.98.34 Tél 04 95 37 09 88 / 06 77 29 48 90 iulie.marfisi@gmail.com Le-fournil-bio@sfr.fr lat: 42.69870800 / long: 9.35540800

lat: 42.68927300 / long: 9.37746100 Accueil : toute l'année sur commande uniquement / vente sur le marché de Bastia tous les samedis. 7h30-12h30 / 17h-19h.

**BARBAGGIO** 

Le Fournil Bio

PAIN ET BISCUITS BIO

50

VINS AOP PATRIMONIO MUSCAT AOP DU CAP-CORSE MIle D - Marie-Françoise Devichi

Tél. 04.95.37.01.07 / 06.03.83.57.03 M.F@wanadoo.fr

lat: 42.69063000 / long: 9.37786700 Accueil : toute l'année / il est préférable de téléphoner.

### PATRIMONIO ROUTE DU CAP

### 52

VINS AB/AOP PATRIMONIO MUSCAT AOP DU CAP-CORSE

### Stephanie Olmeta Tél. 06 75 77 72 13

stephanie.olmeta@orange.fr lat: 42.70035300 / long: 9.35077100 Accueil: du 1er avril au 30 octobre, 9h30-12h30 / 15h30-19h30 et sur rendez-vous hors période d'ouverture.

### **FARINOLE**

### 53

VINS AOP PATRIMONIO MUSCAT AOP DU CAP-CORSE CAMPING À LA FERME - GÎTES

## Domaine De Catarelli

Laurent Le Stunff Tél. 04.95.37.02.84 laurent036@gmail.com lat: 42.72040500 / long: 9.33576800

Accueil: du 15 avril au 31 octobre / sur rendez-vous les autres périodes.

### **FARINOLE** NONZA 54 56 CHEVAUX CORSES ART ET PHOTO CENTRE ÉQUESTRE Nasce U Tragulinu Florence Arrighi Romain Provent Tél 06 16 19 30 55 60 Morsiglia Tél. 06.17.14.52.12 nasce.nonza@gmail.com lat: 42.73590900 / long: 9.34800300 www.florence-arrighi.com Accueil : toute l'année. Meria lat:42.78509800 / long: 9.34590600 Accueil: d'avril à octobre (inclus) / 55 le reste de l'année sur rendez-vous VIANDE BOVINE VIANDE DE PORC AB Santa Severa Cyrille Provent 65 Tél. 07.78.80.33.97 58 59 **CANARI** proventcyrille@gmail.com 57 Accueil : toute l'année sur commande. FROMAGE FERMIER DE BREBIS Pietracorbara **BROCCIU AOP** E Pasturelle 67 68 69 70 71 Sabrina Lorenzi 57 Tél. 06.16.02.63.29 75 74 73 72 sabrinalorenzi@orange.fr Sisco Ogliastro lat: 42.84575300 / long: 9.33546900 Accueil : de décembre à mai tous les jours Olcani sauf les mercredis / le matin pour la vente / sur rendez-vous pour les visites. Lavasina 💿 Olmeta du Cap **BARRETTALI** Santa-Maria di Lota CÉDRATS CORSES CONFITS 55 San-Martino di Lota LIQUEURS - FRUITS CONFITS CONFITURES Ville di Pietrabugno Les Cédrats du Cap-Corse 48 49 Xavier Calizi 42 43 44 45 46 47 Tél. 06.72.15.84.78 Bastia www.lescedratsducapcorse.com 38 39 27 35 36 37 50 51 lat: 42.87576600 / long: 9.34109800 Accueil : de juillet à octobre sur rendez-vous. 26 25 59 JOUETS ET OBJETS EN BOIS Saint-Florent 30 31 Furiani 24 Brin de bois Poggio d'Oletta David Catala 23 22 28 Tél. 04.95.38.69.35 / 06.32.88.81.05 brindebois@free.fr **14** Biguglia \_ lat: 42.87618800 / long: 9.35415200 18 17 16 15 Accueil: toute l'année. 9h -12h et 14h -18h. Olmeta di Tuda (1) 11 12 Santo Pietro di Tenda San Gavino di Tenda 🔾 🧐 Rutali Murato 2 Pieve 6 5 4 3 Borgo

### MORSIGLIA

VINS AOP COTEAUX DU CAP-CORSE MUSCAT AOP DU CAP-CORSE

Clos Paoli Claude et Cyrille Lippi Tél. 04 95 35 64 79 /06 16 92 54 33 cyrille.lippi@orange.fr www.clos-paoli.com

lat: 42.94.129670 / long: 9.36693470 Accueil : de mi-avril à mi-octobre Avec un apéritif du Cap Corse: Impassitu et Rappu. Digestif: limoncellu

### ROGLIANO - MACINAGGIO

## 61 Rogliano, Hameau de Vignalello

HERBES AROMATIQUES BIO INFUSIONS BIO

## **GAEC Casa Orsi**

Isabelle Orsi

Tél. 04.95.35.46.77 / 06.10.66.91.38 www.casaorsi.fr

lat: 42.95423100 / long: 9.41394500 Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

### **62** Poggiale

MUSCAT AOP DU CAP-CORSE DISTILLERIE

### Casa Angeli

Daniel et Antò Angeli Tél. 04.95.34.18.62 / 06.76.99.15.36 www.casaangeli.fr

lat: 42.95222200 / long: 9.42635400 Accueil : toute l'année.

### **MERIA**

CONFITURES

### 63

MARAÎCHAGE POIVRE DES MOINES AB

U Sole di Meria / U Legnu Santu

Anton' Santu Marchini

Tél. 06.16.35.81.37 u-sole-di-meria@laposte.net

lat: 42.93294500 / long: 9.46152200 Accueil : toute l'année sur l'exploitation à Meria et tous les samedis au marché de Bastia.

### LURI - SANTA SEVERA

VINS AOP COTEAUX DU CAP-CORSE MUSCAT AOP DU CAP-CORSE

### Domaine Pieretti

Lina Venturi-Pieretti Tél. 04.95.35.01.03 / 06.17.93.92.17 www.vinpieretti.com lat: 42.88966100 / long: 9.47329500

Accueil : d'avril à octobre.

### **CAGNANO**

CHAMBRES ET TABLES D'HÔTES

## Casale Lucrezia

Lucrezia Agostini Tél. 04.95.59.78.19 / 06.13.77.28.85 lucrezia.agostini@orange.fr

lat: 42.88216000 / long: 9.42349800 Accueil : toute l'année.

### 66 Porticciolo

HUII F D'OLIVE AOP

### Christian Mons Catoni Tél. 06.07.39.76.66

christian.mons@panhard.fr lat: 42.87025400 / long: 9.47779900 Accueil : de juin à septembre / visite du domaine sur rendez-vous.

### **PIETRACORBARA**

### 67 Hameau Lapedina

FARINE DE CHÂTAIGNE AOP

### Jean-Louis Gherardi

Tél. 04.95.35.22.47 / 06.09.71.90.88 jean.louis.gherardi@wanadoo.fr lat: 42.85511900 / long: 9.42560900 Accueil: du 15 octobre à fin juillet.

### MIEL AOP

### Gérard Laurenti-Gherardi Tél. 04.95.44.07.52 / 06.86.51.61.84

capucciucapone@orange.fr lat: 42.84546300 / long: 9.42644200 Accueil : toute l'année, sur rendez-vous.

GÎTES - CAMPING À LA FERME MARAÎCHAGE

### U Licetu

Séverine Leoni Tél. 06.85.87.22.84

severine.leoni@gmail.com lat: 42.84659300 / long: 9.44053100 Accueil : de mai à octobre / 08h-20h.

### 70

DISTILLERIE- LIQUEURS CHAMBRES D'HÔTES

### **Fabien Barone**

Tél. 04.95.55.66.98 / 06.17.01.69.72 pietracorbara@orange.fr lat: 42.84492300 / long: 9.44632200 Accueil: du 1er avril au 31 octobre.

### 71

FROMAGE FERMIER DE BREBIS FERME-AUBERGE

### Laurent Albertini

Tél. 06.21.72.19.92 / 06.80.38.98.72 annabelletorre@hotmail.fr lat: 42.84609500 / long: 9.44468200 Accueil : de décembre à juillet.

### SISCO

CHAMBRES ET TABLES D'HÔTES

### Les 5 Arches

Pascal Hemery et Matthieu Breda Tél. 04.95.32.15.17 contact@les5arches.com www les5arches com 42 81326270 / long: 9.479542 Accueil: d'avril à octobre.

MIFL AOP / AB PROPOLIS - POLLEN ET TRÉSORS DE LA RUCHE

### Miel du Cap

Marlène Hahusseau Tél. 06.63.63.13.37 contact@mielducap.fr

## www.mielducap.fr

facebook / insta: @mielbioducap lat: 42.81580941 / long: 9.43797434 Accueil : boutique au hameau de Balba à Sisco, toute l'année sur rendez-vous / marché à Erbalunga, de juin à septembre. le jeudi matin / marché à Sisco, juillet et août, le mardi 17h-20h.

Accueil : vente directe sur rendez-vous à A Casetta à Barrigioni / présence sur les marchés d'été de Sisco et Erbalonga.

lat: 42.81357500 / long: 9.43551000

SAFRAN AB - OIGNONS DU CAPCORSE

AB - LÉGUMES D'ÉTÉ - CONFITURES

CHUTNEYS - KETCHUPS - SIROPS

SEL ET VINAIGRE AROMATISÉS AU

Tél. 06.69.10.97.66 / 06.01.20.39.69

### **75** Le Poggio

SAFRAN

L'Ortu è a Manera

www.ortu-manera.com

Marc Boxberger

HUILE D'OLIVE AOP OIGNONS DU CAP-CORSE - GÎTES Olivier Bardin

Tél. 04.95.36.32.90 / 06.16. 22.11.24 o.p.bardin@wanadoo.fr

lat: 42.81546400 / long: 9.43041600 Accueil: toute l'année / 9h-18h.

### BRANDO / ERBALONGA

### **76** Silgaggia

HUILES ESSENTIELLES BIO COSMÉTIQUES NATURELS « SLOW COSMÉTIQUE » Ìntimu

Laurent et Hélène Filippi Tél. 06.73.30.15.24 contact@intimu.fr www.intimu.fr lat: 42.78198000 / long: 9.44975700 Accueil : de mai à septembre / du lundi au vendredi / uniquement sur rendez-vous.

BALADES À CHEVAL Véronique Nicoli

Tél. 04.95.33.94.02 / 06.13.89.56.05 www.cavalludibrando.com

lat: 42.76940400 / long: 9.47030600 Accueil : toute l'année.

### **LAVASINA**

## 78

MIEL AOP

## Grégory Marchioni

Tél. 04.95.33.90.64 / 06.84.67.72.30 marchioni.g@hotmail.fr lat: 42.75541500 / long: 9.46699400

Accueil : toute l'année.

LES TERRITOIRES CENTRU DI CORSICA

Montagne, forêts, hauts plateaux, rivières et torrents, le Centru di Corsica s'offre aux amoureux de grand air. Tout est possible à qui veut découvrir baignades, kayak, canyoning dans les gorges du Tavignanu et de la Restonica, balades à cheval, randonnées vers les lacs de Melu, Capitellu ou Ninu. Les adeptes de sensations fortes graviront les plus hauts sommets de Corse : le Monte Cintu et la majestueuse Paglia Orba, en passant par les impressionnantes gorges de la Scala di Santa Regina, entrée orientale du Niolu.

Mais découvrir, c'est aussi s'immerger dans l'histoire et les savoir-faire de la région. Le souvenir de Pasquale Paoli habite le territoire de Ponte Novu à Corte qui fut le cœur battant de la république corse au temps des Lumières et abrite aujourd'hui le Musée d'anthropologie de la Corse. L'authenticité du pastoralisme, activité séculaire reine du territoire, s'exprime à travers les fromages du Venacais et du Niolu, dont la typicité fait l'objet d'une démarche de certification en appellation d'origine protégée. Cette authenticité, on la retrouve avec le fameux brocciu qui s'est imposé au fil du temps comme l'un des trésors du terroir corse et se décline dans une infinité de plats salés ou sucrés, dont les *falculelle*, tendres délices dorés sur une feuille de châtaignier. Les productions bovines et porcines et la castanéiculture offrent dans le respect de la tradition : la viande et la charcuterie, la farine et les douceurs. Car il y a de la douceur en Centru di Corsica, au-delà de l'austère beauté des villages et des montagnes: on la trouve aussi bien dans le parfum du pin lariciu que dans l'hospitalité simple des hommes.

Ne pas louper ... les foires thématiques de la région avec la découverte de produits authentiques artisanaux et agro-alimentaires : début mai à venaco, a fiera di u casgiu (foire du fromage) / mi-juin, à corte, cavall' in festa (fête du cheval) / fin juillet, à vezzani, a fiera di u legnu è di a furesta (foire du bois et de la forêt) / les 8, 9 et 10 septembre, à casamaccioli, a santa di u niolu (fête religieuse et foire agricole) /// toute l'année, les marchés de producteurs...



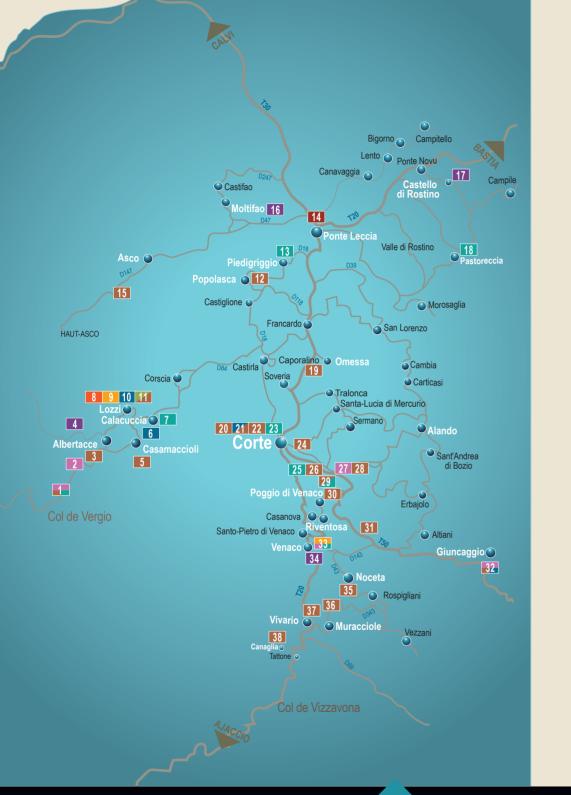








INFOS www. corte-tourisme.com / Office de pôle / +33 (0)4 95 46 26 70



### ALBERTACCE ET RÉGION

### 1

RANDONNÉES À CHEVAL TABLE ET CHAMBRES D'HÔTES VEAU

### Ranch U Niolu a Cavallu

Emmanuelle Castellani Tél. 06.11.05.79.04

www.ranchnioluacavallu.fr

Accueil : toute l'année.

### 2

## RANDONNÉES À DOS D'ÂNE

### La Promenâne

Pasquin Santini Tél. 06.25.70.70.71

www.randonnee-ane-corse.com lat : 42.32193900 / long : 8.97975500 Accueil : d'avril à octobre sur réservation / juillet-août. 8h-18h.

### 3

FROMAGE FERMIER DE BREBIS BROCCIU AOP

### **GAEC A Sulana**

Marie-Antoinette et François Albertini Tél. 04.95.48.08.93

lat : 42.32285100 / long : 8.98423800 Accueil : de décembre à juillet, 10h -16h. Dégustations et visites de l'exploitation (payantes), uniquement sur rendez-vous.

### 4 A Petra Zitambuli

FORGE - COUTELLERIE

## Stazzona di Niolu

Joseph Alfonsi Tél. 07.63.34.19.90

alfonsi2@bbox.fr lat : 42.33040758 / long : 8.98185062 Accueil : toute l'année.

### CASAMACCIOLI

### 5

FROMAGE FERMIER DE BREBIS BROCCIU AOP VEAU

### E Tramizzole

Jean-Darius Luciani Tél. 04.95.48.09.94 / 06.10.09.19.70 lat : 42.32898800 / long : 9.02412700 Accueil : de novembre à juillet, 8h -13h.

### CALACUCCIA

### 6

### AIRE NATURELLE DE CAMPING

### Mathieu Acquaviva

Tél. 04.95.48.00.08 / 04.95.48.06.90 www.acquaviva-fr.com lat : 42.33418100 / long : 9.00866700 Acqueil : de mi-avril à mi-octobre

### 7

## FERME-AUBERGE

### U Fucaghjolu

Accueil : toute l'année.

Serena Santini et Jean-Paul Pietrucci Tél. 06.12.77.18.64 / 06.46.12.36.27 angetoussaintpietrucci@orange.fr lat: 42.33507879 / long: 9.01178317

### LOZZI

### 8

### MARAÎCHAGE AB

## E Lenze Niulinche

Jean-Pierre Nicolaï Tél. 04.95.56.37.49 / 06.17.11.43.80 jp.nicolai@orange.fr

Accueil : de mi-juin à mi-octobre, samedi 10h-12h / vente de paniers.

### N AUT

## MIEL AOP

Sébastien Acquaviva Tél. 06.62.37.86.18

sebus2corse@gmail.com lat: 42.34614500 / long: 9.00546200 Accueil: sur rendez-vous.

### 10

# AIRE NATURELLE DE CAMPING U Monte Cintu

### wionte cintu

Jean Acquaviva Tél. 04.95.48.04.45 / 06.17.78.59.14 montecintu@wanadoo.fr

lat : 42.34886300 / long : 9.01047700 Accueil : du 15 mai au 30 septembre.

### 11

### FARINE DE CHÂTAIGNE BIO / AOP ÉLEVAGE OVIN

### GAEC Sativa

Pasquin Flori et Jean-Yves Acquaviva Tél. 04.95.48.09.08 / 06.11.19.54.39 www.gaec-sativa.fr

lat: 42.34886300 / long: 9.01047700 Accueil: toute l'année sur rendez-vous.

### **POPOLASCA**

### 12

### FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE

## U Pulaschese

Mickael Battestini
Tél. 06.24.72.40.96
mickael.2b@hotmail.fr
lat: 42.43486400 / long: 9.14908400
Accueil: de janvier à juin.

### **PIEDIGRIGGIO**

### 13

### CHAMBRES D'HÔTES

## A Ghjuellina

Simon Agostini

Tél. 04.95.47.68.75 / 06.19.56.61.48 lat : 42.44980700 / long : 9.1702600 Accueil : du 1er avril au 15 octobre.

### PONTE LECCIA

### 14

## VINS AOP CORSE

### Domaine Vico Jean-Marc Venturi

Tél. 04.95.47.32.04 www.closventuri.com

lat: 42.47171200 / long: 9.2068000 Accueil: toute l'année, 9h-12h et 14h-19h / dégustations, visites guidées et spuntinu à la cave sur réservation.

### ASCO

### 15 D 147, Route de la station de ski

FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE CABRIS

MIEL AOP VEAU

## Jean Michel Massiani

Tél. 06.89.86.54.21 / 06.43. 77.13.26 immassiani@gmail.com

lat : 42.44807000 / long : 9.02681000 Accueil : toute l'année (selon saisonnalité

des produits).

Fromage : de janvier à juillet. Miel : toute l'année. Caissettes de veau : toute l'année.

### **MOLTIFAO**

### 16

## FORGE - COUTELLERIE

### I Cultelli di Caccia Jean-François Deak

Tél. 06.60.10.31.35

cultellidicaccia@orange.fr www.cultellidicaccia.com lat: 42.48411200 / long: 9.16488100

lat : 42.48411200 / long : 9.1648810 Accueil : toute l'année / uniquement sur rendez-vous.

### CASTELLO DI ROSTINO

### 17

### FORGE - COUTELLERIE

### Stazzona di Rustinu

Jean-Jacques Bernet Tél. 06.99.03.26.83

lat : 42.48891200 / long : 9.28744000 bemetjj@gmail.com

Accueil : toute l'année, tous les jours (sauf période de foires et salons).

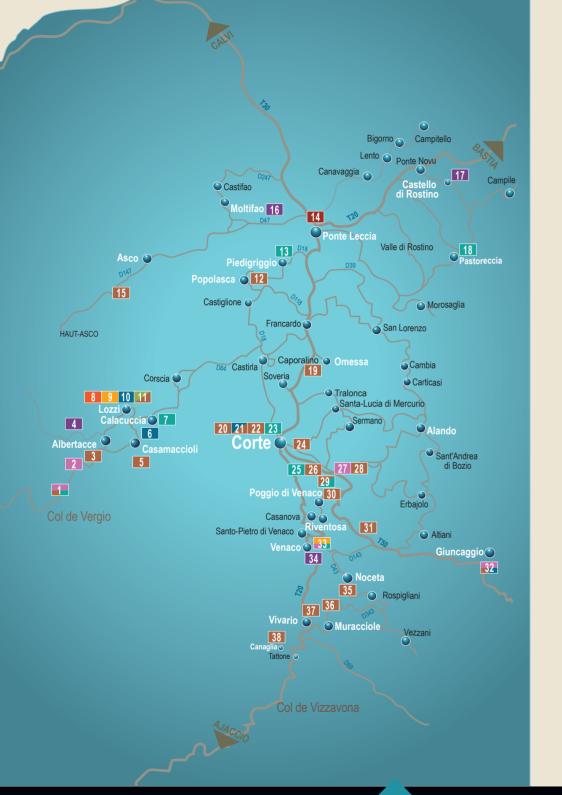
### PASTORECCIA

### 18

# CHAMBRES D'HÔTES La Marlotte

Accueil : toute l'année.

Frédérique et Christophe Ambroggi Tél. 06.60.41.77.73 pastoreccia@gmail.com lat: 42.46222400 / long: 9.31526600



### OMESSA-CAPORALINO

### **19** T 50

FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE ET DE BREBIS **BROCCIU AOP** 

### U Tribiu

Johanna Barazzoli Tél 06 33 46 36 13 iohanna.barazzoli@wanadoo.fr lat: 42.37173050 / long: 9.18781480 Accueil : de décembre à juin.

### **CORTE ET RÉGION**

### 20

CHARCUTERIE AOP

### A Stella

Magali Ori Savag Tél. 06.75.06.18.37 a-stella@orange.fr

lat: 42.31265300 / long: 9.14442600 Accueil : toute l'année.

## 21

AIRE NATURELLE DE CAMPING FROMAGE FERMIER DE BREBIS **BROCCIU AOP** 

### **GAEC Saint-Pancrace**

Jean-Noël et Madeleine Gambini Tél. 04.95.46.09.22 / 06.22.73.74.86 saintpancrace@live.fr lat: 42.32001800 / long: 9.14690100 Accueil : d'avril à novembre. 10h-12h et 15h-20h.

FROMAGE FERMIER DE BREBIS ET DE CHÈVRE **BROCCIU AOP** 

### Joseph-Marie Sabiani

Tél. 04.95.32.54.81 / 06.08.57.56.55 marion.sabiani@gmail.com lat: 42.31806900 / long: 9.15275300 Accueil : toute l'année.

### 23

FERME-AUBERGE CHAMBRES D'HÔTES

ÉLEVAGE OVIN. MARAÎCHAGE. VIN. CONFITURES

### Osteria di l'Orta

Antoine et Marina Guelfucci Tél. 04.95.61.06.41 / 06.81.87.83.20 www.osteria-di-l-orta.com lat: 42.31256500 / long: 9.15220800 Accueil: du 1er avril au 15 novembre / cenotourisme et vente de vin à la propriété.

### CORTE ET RÉGION

### 24

FROMAGE ET TOMME FERMIERS DE BREBIS BROCCIU AOP

### GAEC A Pasturella

Cosima et Ilda Penciolelli Tél. 06.85.83.31.49 / 06.89.62.97.98 lat: 42.31904300 / long: 9.17081200 Accueil : de fin novembre à mi-août.

### **25** T 50

FERME-AUBERGE CHAMBRES D'HÔTES

### A Chjusellina

Jean-Max Leonelli Tél. 04.95.47.13.83 / 06.22.39.73.12 www.achiusellina.com

lat: 42.28609200 / long: 9.19412100 Accueil : ferme-auberge, début mai à fin septembre sur réservation / chambres d'hôtes, toute l'année.

### **26** T 50

CHARCUTERIE AOP FROMAGE FERMIER DE BREBIS BROCCIU AOP

### Ferme Leonelli Nathalie Leonelli

Tél. 04.95.47.13.83 / 06.22.39.73.12 lat: 42.28609200 / long: 9.19412100 Accueil : toute l'année.

### **27** D 39

BALADES ET RANDONNÉES ÉQUESTRES

### CENTRE DE TOURISME ÉQUESTRE/TRACTION ANIMALE. SCOP ARL EQUILOISIRS - FAE

Thierry Angot Tél. 04.95.61.09.88 / 06.13.97.09.04 contact@equiloisirs-fae.com www.equiloisirs-fae.com

lat: 42.28573700 / long: 9.20952300 Accueil : toute l'année.

### **28** D 39

FROMAGE FERMIER DE BREBIS BROCCIU AOP

### AGNEAUX DE LAIT Joseph Orsatelli

Tél. 06.12.31.38.17 jo.orsatelli@orange.fr

lat: 42.28840800 / long: 9.21298200 Accueil : d'octobre à juin.

### **29** T 50

FROMAGE FERMIER DE BREBIS BROCCIU AOP FERME-AUBERGE

### U Stazzu

Marie-Rose Guglielmi Tél. 04.95.46.31.84 / 06.23.01.62.08 maroguglielmi@gmail.com lat: 42.28007400 / long: 9.20591700 Accueil : ferme-auberge, toute l'année sur réservation / fromage et Brocciu. de décembre à mi-juillet.

### 30 D 40 sur axe Corte-Aleria

FROMAGE FERMIER DE BREBIS

### Gaec Camposciolo

Mathieu Guglielmi Tél. 06.33.64.05.66 qualielmi.mathieu@orange.fr lat: 42.27136180 / long: 9.20806388 Accueil : de septembre à fin iuillet.

## **31** T 50

VEAU AB

Emmanuel Firroloni

## Amaghiu

Tél. 06.20.91.62.41 manu.firroloni@orange.fr lat: 42.25444350 / 9.2112301 Accueil : vente en caissettes toute l'année sur rendez-vous.

### **GIUNCAGGIO**

CAMPING À LA FERME ÉLEVAGE D'ÂNES PRODUCTION DE LIÈGE

### Ernella

Françoise Mariani Tél. 06.28.60.53.87 marianifrancoise1@gmail.com lat: 42.20859300 / long: 9.34544800 Accueil : du 1er mars à fin septembre. De juin à mi-juillet, sur rendez-vous, visite de la suberaie et démonstration d'extraction du liège.

### **VENACO**

### 33 D 340, route de Lugo

MIEL AOP/AB - SAFRAN AB SAVONNERIE - COSMÉTIQUE CHAMBRES D'HÔTES - GÎTES HÉBERGEMENTS INSOLITES Casa di l'Apa - Tesori Aurélie Avianon

Tél. 06.76.55.52.40 aurelie.a.2b@gmail.com lat: 42.23863450 / long: 9.17331680 Accueil : toute l'année sur rendez-vous pour les produits et sur réservations pour les hébergements.

CRÉATION ET FABRICATION DE BIJOUX ET OBJETS D'ART Sole Arte

Laura Sansonetti, artiste designeuse Tél. 06.22.15.16.00

laura.sansonetti2@gmail.com www.solearte.fr

lat: 42.23082600 / long: 9.17368400 Accueil : toute l'année sur rendez-vous / stages en atelier toute l'année / juillet et août. 10h-13h et 18h-20h.

Boutique « Mani di Donne » à Alistro- San Giuliano du 1er iuin au 30 septembre et début novembre à fin décembre.

## **NOCETA**

FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE BROCCIU AOP

### Augustin et Nelly Lazzarini Tél. 06.07.98.43.25

nelly.lazzarini@yahoo.fr lat: 42.20711700 / long: 9.20584700 Accueil : de janvier à juin, 9h-12h / vente de fromage en estive.

## MURACCIOLE

### 36

FROMAGE ET TOMME FERMIERS DE BREBIS AB BROCCIU AOP/AB

GAEC Harry et Françoise Loefgen Tél. 04.95.47.23.62 / 06.78.55.59.21

loefgen@orange.fr

lat: 42.17396900 / long: 9.18812600 Accueil : de décembre à juin 14h-18h sauf le dimanche / juillet-août. 9h-13h sauf le dimanche.

### VIVARIO / CANAGLIA

CHARCUTERIE AOP Antò Chiesi

Tél. 06.35.49.95.70 antoine.chiesi@hotmail.fr lat. 42.18265800 / long 9.16952300

Accueil : d'avril à septembre / 9h-12h et 15h-19h.

FROMAGE FERMIER DE BREBIS VEAU

## Mimi Costa

Tél. 06.73.80.77.25 mimicosta.exp-agricole@orange.fr lat: 42.16160200 / long: 9.13867800 Accueil : de mars à septembre.

# CASINCA - CASTAGNICCIA COSTA VERDE

Des collines où prospèrent oliviers, châtaigniers et fruitiers, une plaine côtière fertile propice au maraîchage et aux pâtures ; et, pour littéralement couronner le tout, des villages perchés, d'où la vue porte loin vers la mer et les îles italiennes : aussi pittoresque que généreuse, la Casinca passait jadis pour le « verger de la Corse ». Malgré la marche du temps, cette vocation agricole est restée vivace.

La Castagniccia, elle, est pareille à une mer végétale. « Arbre à pain » de l'île, le châtaignier auquel elle doit son nom faisait également vivre charpentiers, menuisiers et ébénistes, dont le savoir-faire ne s'est pas totalement perdu. Comme en Casinca, l'élégante sobriété des maisons couvertes de lauze contraste avec les ornements des églises baroques. L'église la plus célèbre reste le couvent d'Orezza, lieu phare où fût proclamée l'indépendance de la Corse et élaborée la première constitution démocratique de l'histoire moderne, selon certains auteurs.

Entre mer et montagne, le cœur de la Costa Verde balance de San Giuliano à Cervione en passant par le couvent d'Alesani qui a connu en 1736 le sacre de Théodore de Neuhoff, l'éphémère roi de Corse. À San Giuliano, haut-lieu de l'agrumiculture, l'Inra a installé une collection d'agrumes unique au monde. Cervione, quant à lui, abrite le musée ethnographique de l'Adecec avec 14 salles d'exposition permanente. Il est bien sûr le berceau de la noisette, fruit emblématique de la région, labellisée « IGP Noisette de Cervione- Nuciola di Cervioni ».

Casinca-Castagniccia-Costa Verde : trois micro-régions aux identités bien affirmées et aux ressources complémentaires.

Ne pas louper .. les foires thématiques de la région avec la découverte de produits authentiques artisanaux et agro-alimentaires : début mai, à castellare di casinca, a fiera di san branca (foire rurale de la casinca) / début juillet, à piedicroce, la foire rurale de castagniccia / fin juillet, au col de pratu, a fiera di a bocca di u pratu (foire rurale) / tous les dimanches de juillet et août, au col d'arcarota, le petit marché d'arcarota / mi-août, à cervione, a fiera di a nuciola (foire de la noisette)....









INFOS www.castagniccia-maremonti.com / Office de pôle / +33 (0)4 95 38 41 73 ■ www.castagnicciacasinca.fr / +33 (0)4 95 30 61 09



### VESCOVATO

MARAICHAGE - AGRUMES

### Fieschi maraichage

Jean-Jacques Fieschi

### 2 Lieu-dit Bangale

SIROPS D'AGRUMES D'AUTRES FRUITS ET D'AROMATIQUES

Élodie et Gregoire Bouret Tél. 06.58.94.28.45

www.alesani.com Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

### VENZOLASCA

### 3 Route de la mer

### Domaine de Vignale

Tél. 06.21.10.10.96

www. domainedevignale.com lat: 42.50771600 / long: 9.49652200

CHAMBRES D'HÔTES

### Maison de la Vigne

Francois Fantoni Tél. 04.95.34.36.68 / 06.23.21.33.14 www.maisondelavigne.com

### 1 Route du Golo

Tél 07 88 25 23 63 fieschi.maraichage@orange.fr lat: 42.528185 / long: 9.466606

Accueil : toute l'année.

VINAIGRES DE FRUITS

### Les Jardins d'Alesani

contact@alesani.com

lat: 42.49872800 / long: 9.44802600

### HUILE D'OLIVE AOP

Stephana Chiari

Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

### 4 Route du village

lat: 42.48926200 / long: 9.46459500 Accueil : toute l'année sur réservation (fermeture du 15.12 au 15.01).

### LORETO DI CASINCA

### CHARCUTERIE AOP

### François Albertini

Tél. 04.95.36.30.24 / 06.86.37.56.65 lat: 42.47609700 / long: 9.43041800 Accueil : de novembre à mi août, du lundi au vendredi. 9h-12h et 15h-17h.

### CHARCUTERIE AOP

### L'Allevu di Pol di Feru

Pierre et Anghjulu Santu Albertini Tél. 06.78.23.64.23 / 06.12.01.23.73 lat: 42.47617800 / long: 9.43029200 Accueil: du 20 novembre au 10 juillet, tous les matins du lundi au vendredi.

## CHARCUTERIE AOP

### Salameria Corsa

«Ghjuvan Carlu Albertini» et Filles Tél. 04.95.36.31.08 0616695578@sfr.fr

lat: 42.47804700 / long: 9.43227700 Accueil : de décembre à juillet sur rendez-vous.

### MONTE

### CHARCUTERIE AOP

### A Muntisgiana David Pellier

Tél. 06.10.98.54.67 david.pellier@sfr.fr

lat: 42.460000 / long: 9.390000 Accueil : toute l'année sur rendez-vous / en matinée en juin, juillet, août,

### SILVARECCIO

### 9 Hameau de Gagliana

CHARCUTERIE AOP Ghjuvan Battista Bourdiec

Tél. 06.03.13.23.26 salameriagb@gmail.com lat: 42.44905600 / long: 9.40895100 Accueil : toute l'année sur rendez-vous. Possibilité de se restaurer sur place.

### PIANO

### 10

### CHARCUTERIE AOP

### Anthony Domestici

Tél. 04.95.39.24.00 / 06.75.48.96.32 anthonydomestici2b@gmail.com lat: 42.44773600 / long: 9.40230400 Accueil : toute l'année sur rendez-vous. Possibilité de se restaurer sur place.

### QUERCETTO - CASABIANCA

FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE **CABRIS** AUBERGE

### Georges Grisanti

Tél. 06.77.86.06.22 grisanti.georges@orange.fr

lat: 42.43735700 / long: 9.36490500 Accueil : de janvier à juin, 14h-17h au chalet / de juillet à septembre en estive à Casabianca + auberge / beignets sur commande.

## SCATA

### **12** D 205

## COUTELLERIE FERRONERIE

## Fabien Cazorla

Tél. 06.89.99.88.21 / 06.95.07.47.41 cazorla.fabien20@gmail.com www.coutelier-cazorla.com

lat: 42.42834200 / long: 9.41680300 Accueil : d'avril à décembre, du lundi au vendredi, sur rendez-vous téléphonique / autres périodes, téléphoner 24h avant / 2º point de vente à Alistru, d'avril à décembre.

### PIAZZOLE

### 13 D 506, Route d'Orezza

MIFI AOP

### Les Ruchers d'Orezza

Nicolas Fontana Tél. 04.95.35.85.23 / 06.78.13.63.26 lat: 42.40123900 / long: 9.39054800 Accueil : de mai à octobre sur rendez-vous. **FOLELLI** ET RÉGION

MARAÎCHAGE AB HUILE D'OLIVE AOP **CONFITURES - CONDIMENTS** 

## Pratali

Jean-Valère et Jacques-François Geronimi

Tél. 06.21.72.85.25 / 06.37.54.69.76 www.pratali.net

lat: 42.45521000 / long: 9.50342500 Accueil : de mai à août tous les jours / 2 jours par semaine les autres mois. 2º point de vente, tous les jours, sur la place du marché à Bastia.

## 15

### HUILE D'OLIVE AOP A Merula

François Andreani Tél.06.80.75.99.38

oliuandreani@gmail.com lat: 42.45285200 / long 9.50752600 Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

### 16 San Pellegrino FERME AUBERGE

ÉLEVAGE OVIN

La bergerie

Virginie Giustiniani Tél. 04.95.36.97.48 giustinianivirginie@yahoo.fr lat: 42.44622600 / long: 9.52633800 Accueil : de juin à septembre, tous les soirs sauf lundi (déjeuner sur réservation)/ d'octobre à mai, le week-end (et sur

réservation les autres jours).



### FOLELLI

### 17 Route d'Orezza D 506

POTERIE

### Poterie De Gentile

Françoise Badoil Tél 06 16 79 45 58

michel.de-gentile@orange.fr lat: 42.44509000 / long: 9.48642600 Accueil : de juin à octobre, 10h-19h /autres périodes sur rendez-vous.

### 18 Route d'Orezza D 506

MIEL AOP

### Ghiuvan Battista Rocchi

Tél. 06.82.76.47.90 jbrocchi2@orange.fr

lat: 42.44423800/ long: 9.45962900 Accueil : de juin à octobre.

### PERO CASEVECCHIE

FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE BROCCIU AOP

### Casgile di A Tavagna

Barthélémy Giancoli

Tél. 04.95.36.99.50 / 06.89.15.88.38 barthelemy.giancoli@orange.fr lat: 42.41995000 / long: 9.46695000 Accueil : de ianvier à juin (en matinée) sur rendez-vous.

### **VELONE ORNETO**

## 20

VEAU

PRODUITS DE LA RÉGION

### Jean-Jacques Renosi

Tél. 04.95.36.83.77 / 06.89.77.79.96 lat: 42.40128300 / long: 9.48148000 Accueil : sur rendez-vous, d'avril à juin et de septembre à décembre.

### 21

FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE CABRIS

### Jean-André Santini

Tél. 04.95.38.25.62 / 06.03.18.40.97 jean-andre.santini0826@orange.fr lat: 42.39874800 / long: 9.48089100 Accueil : de mi-avril à mi-juillet, l'après midi sur rendez-vous.

### SANTA LUCIA DI MORIANI

### MIEL AOP

### Jean Mary

Tél. 06.03.78.31.59 marv.apiculteur@wanadoo.fr lat: 42.38552600 / long: 9.50688500 Accueil : de juillet à octobre, du lundi au jeudi 15h-19h / de mai à juin sur rendez-vous.

### SAN NICOLAO

### 23 Moriani

### ATELIER DE POTERIE

### Aline Prat et Thiébault Sisson

Tél. 04.95.38.48.22 / 06.18.04.78.98 www.poteriedupratu.com lat: 42.37254900 / long: 9.52539100 Accueil : toute l'année / visite sur rendez-vous.

### 24 Moriani

**HUILES ESSENTIELLES AB** COSMÉTIQUE AB - JARDIN **ESSENCES NATURELLES CORSES** ENC

Albrecht Kevserlingk Tél. 04.95.38.46.04

www.enc.fr lat: 42.37061000 / long: 9.51211500

Accueil : visite du jardin de juin à septembre (en français et allemand). Point de vente ouvert toute l'année : de juin à septembre, du lundi au samedi / d'octobre à mai du lundi au vendredi.

### 25 San Nicolao village

ATELIER DE RELIURE RESTAURATION DE LIVRES ANCIENS ET DOCUMENTS GRAPHIQUES

## A libru apertu

Denise Arnold Tél. 06.22.57.59.35 alibruapertu@orange.fr lat: 42.37095700 / long: 9.49252200 Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

### SAN GIOVANNI DI MORIANI

### 26 | Cioti

FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE TABLE D'HÔTES

### I Cucchi

Louis Regetti et Ghislaine Fesnel Tél. 06.70.04.99.84 / 06.34.26.16.28 ghislaine.fesnel@gmail.com lat: 42.37481200 / long 9.47198200 Accueil : fromage de mai à juillet en matinée / table d'hôtes de mai à septembre.

## SANTA MARIA POGGIO

### 27 Chemin de Pevecchio

## HUILE D'OLIVE AOP. MOULIN

Domaine LS Anthony Angel

Tél. 06.11.19.89.03 / 06.24.65.15.46 ribombu3@orange.fr lat: 42.35542400 / long: 9.51970700

Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

### 28 Strada di a Sulana

VANNERIE SAUVAGE (MYRTE, JONC, OSIER)

### Natalina Figarella

Tél. 04.95.35.82.47 / 06.83.30.16.61 natalina.odexpo.com lat: 42.34551200 / long: 9.49642900 Accueil : d'avril à octobre, tous les jours / de novembre à mars, sur rendez-vous, Organisation de stages.

### ROUTE DE VALLE DI CAMPOLORO

CLÉMENTINES IGP NOISETTES IGP GÎTES

### Jean-Paul Mancel Tél. 06.10.07.76.90

info@gites-corsica.com lat: 42.33927200 / long: 9.52021200 Accueil : visite de vergers sur rendezvous (pas de vente directe). Gîtes sur réservation toute l'année.

### PRUNETE

### 30

BALADES À DOS D'ÂNE ÉLEVAGE D'ÂNES

### La Ferme aux Ânes

Joël Poli

Tél. 06.17.94.95.60 www.ecoledesanes.com

lat: 42.1933200 / long: 9.3215700 Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

### 31

HUILE D'OLIVE AOP Moulin de Prunete

Joseph Rioli

Tél. 04.95.38.01.84 joseph.rioli@orange.fr lat: 42.32332800 / long: 9.53950500 Accueil : vente de mai à septembre. 9h-12h et 15h-19h. Visite du moulin

### SAN GIULIANO

en novembre et décembre.

PLANTS MARAÎCHERS AB PPAM AB (plantes à parfum aromatiques et médicinales) **Corse Plants Production** 

Jean-Claude Crispi et Fils Tél. 06.52.57.80.61 / 06.19.40.81.07 crispi.jc@gmail.com

lat: 42.30881054 / long: 9.52464437 Accueil : du mardi au vendredi 14h-18h / fermeture en iuillet-août.



### SAN GIULIANO

### 33 Campo del Olmo

VINS IGP HUILE D'OLIVE AOP GÎTE

Giocante Pietri

### Domaine de Saint-Antoine

Tél. 06.51.16.69.89 giocante.pietri@gmail.com lat : 42.29307532 / long : 9.53874206 Accueil : juin-juillet-août, du lundi au samedi, 17h-19h / de septembre à mai sur rendez-vous / gîte sur réservation.

### 34 Alistru

FROMAGE FERMIER DE BREBIS BROCCIU AOP

### Gaec d'Alistru

Jean Cardi et Fils Tél. 06.32.82.84.66 jeancardi@free.fr

lat: 42.26632200 / long: 9.54358000 Accueil: toute l'année.

### 35 T10 Prunete - A Fiorentina

CONFISERIE ET CONDIMENTS À BASE DE NOISETTE

### L'Atelier de la Noisette Laurina Serra

Tél. 04.95.38.02.41 / 06.23.01.96.64 www.atelierdelanoisette.com lat: 42.27821000 / long: 9.55005800 Accueil: de mars à décembre.

### 36 T10 Alistru

### FERME COSMÉTIQUE

### Realia

Muriel Creystey
Tél. 04.95.36.04.46
www.realia-cosmetic.com
lat : 42.26053900/ long : 9.54262300
Accueil : toute l'année / visite guidée
atelier et boutique, jardin /

été : journées des sens beauté

# et bien-être 2 fois par mois. 37 T 10 Ciavattone

NOISETTES IGP

CONFISERIE - BISCUITERIE

## Charles Agostini

Tél. 06.77.80.97.64 biscuiterie.agostini@orange.fr lat: 42.25536100 / long: 9.54568800 Accueil: d'avril à octobre.

### 38 D 52 Route de San Giuliano

### ARTISTE PEINTRE

### Atelier Béatrice Bonhomme

Tél. 04.95.38.89.00 / 06.71.51.23.81 beabonhommepeintre@free.fr lat : 42.29933200 / long : 9.50335800 Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

### 39 D 52, ld Perucchiese

CHARCUTERIE AOP

### Serra Verde

Petru Riolacci
Tél. 06.23.23.64.85
petru.riolacci@gmail.com
lat : 42.28691200 / long : 9.502398
accueil : d'avril à juillet, sur rendez-vous.

### PERELLI D'ALESANI

### 40

FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE BROCCIU AOP

### Muteri

David et Karine Santucci
Tél. 06.79.77.49.24 / 06.75.90.94.26
fromageriemuteri@gmail.com
lat : 42.32347900/ long : 9.39369500
Accueil : de février à novembre sur rendez-vous / fromage frais à partir de février,
affiné à partir de mars.

### **PIETRICAGGIO**

### 41

FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE CABRIS

### Ange-Paul Alfonsi

Tél. 06.30.20.80.86 mariejoalfonsi@wanadoo.fr lat : 42.33511400 / long : 9.38898900 Accueil : bute l'année sur rendez-vous.

### NOCARIO

### 42

ATELIER BOIS - MOBILIER
TRADITIONNEL - OBJETS SOUVENIRS

### Arte è Legnu

Pantaléon Alessandri Tél. 09.60.48.01.53 pantaleon.alessandri@live.fr lat : 42.39385200 / long : 9.36076400 Accueil : toute l'année sur rendez-vous par mail.

### CROCE HAMEAU POGHJU

### 43

FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE BROCCIU AOP – ŒUFS FRAIS

### A Funtanella Carine Croce

Tél. 06.88.53.74.00 c.oricelli@gmail.com

lat: 42.40903100 / long: 9.35461500 Accueil: de décembre à avril, du lundi au samedi /de mai à juillet, tous les jours, de 16h à 19h30 (laisser un message le matin)

### 44

FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE BROCCIU AOP – CABRIS

## A Sciocca

Catherine Le Beschu
Tél. 06 43 08 40 58
catlebeschu@gmail.com
lat : 42.40892500 / long : 9.35755800
Accueil : d'avril à décembre (fromage frais, affiné, crottin, tome).

### SAN LORENZO

## 45 Hameau Borg

### MIEL AOP

### Les Ruchers de la Casaluna

Christophe Barbaras Tél. 06.85.75.00.48. christophe.barbaras2b@orange.fr lat: 42.39494400 / long: 9.28039600

## 46 Hameau Coïbiti

FARINE DE CHÂTAIGNE AOP/AB BISCUITERIE AB - CONSERVERIE AB MIEL AOP/AB - CHARCUTERIE AOP/AB CONFITURES AB

Accueil : de mai à janvier sur rendez-vous.

### Castagna di Vallerustie Jean-Paul Vincensini et Fils

Tél. 04.95.47.15.45 www.vincensini.fr lat : 42.38416200 / long : 9.28468800 Accueil : sur rendez-vous par mail (contact@vincensini.fr) 48h avant / repas pour groupes, initiation à la découpe et à la déqustation de charcuterie.

### LORIANI

### 47 Hameau Cambia

### FARINE DE CHÂTAIGNE AOP - GÎTE Stéphane Guerrini

Tél. 06.11.09.93.43 guerrini.stephane@gmail.com lat : 42.37221400 / long : 9.29541500 Accueil : sur rendez-vous.

## **CARTICASI**

### 48

PARFUMS - COSMÉTIQUE

### Testa Maura

Xavier Torre Tél. 06.10.61.30.40 www.testamaura.com

lat : 42.35729400 / long : 9.29021800 Accueil : toute l'année sur rendez-vous / possibilité restauration et hébergement sur place pour les groupes sur réservation.

LES TERRITOIRES CORSICA LIVANTINA LES TERRITOIRES

Largement distribuées entre le Monte Rinosu qui veille sur elle et le littoral fertile, les richesses ne manquent pas à la Corsica Livantina. Elles se déploient des pics rocheux et sauvages aux ondulations paisibles des zones protégées et classées de la basse vallée du Tavignanu et des étangs de Diana et d'Urbinu, paradis des échassiers.

Le sous-sol lui-même regorge de trésors archéologiques, vestiges de la grandeur d'Aleria, la capitale de la Corsica romana impériale. Les Étrusques, « peuple des Tyrrhéniens », y ont également révélé leurs mystères et les archéologues en découvrent toujours davantage sur ce passé florissant.

Aujourd'hui, l'opulence de la vaste plaine est avant tout agricole. Le pastoralisme traditionnel des bergers du Fium'Orbu est toujours présent, tout comme la vigne, qui valait déjà au territoire une réputation élogieuse dans l'Antiquité. À ce cœur ancestral s'ajoutent des vergers de cultures plus récentes, dont trois labellisées en indication géographique protégée : les fameuses clémentines de Corse, détentrices également du Label rouge ; le pomelo de Corse ; et le petit dernier, mais pas le moins savoureux, le kiwi de Corse. Les étangs ont connu la même évolution, et offrent une production piscicole et aquacole aux côtés des huîtres, moules et palourdes déjà appréciées des Romains. Le blé, jadis largement répandu, a fait son retour dans les champs où il y côtoie les toutes nouvelles plantations d'orge brassicole. Un clin d'œil à l'histoire millénaire de la Corsica Livantina ou un avenir avec de la bière et du pain fabriqués intégralement en Corse ?

Ne pas louper ... les foires thématiques de la région avec la découverte de produits authentiques artisanaux et agro-alimentaires : fin avril-début mai, art'è gustu (festival du goût et des savoir-faire) / débutjuillet, à aleria, a festa di u granu (fête des moissons) / fin juillet, à ghisoni, biera in festa (fête de la bière) //// les 1<sup>er</sup> juillet et 8 septembre, à pancheraccia, le pélerinage à notre-dame de pancheraccia, nommée « la lourdes corse » (apparition de la vierge au xviii<sup>e</sup> siècle.)...











INFOS www.oriente-corsica.com / +33 (0)4 95 57 01 51



### ROUTE DE CHIATRA DI VERDE

### 1

FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE L'orsaghia

Patrice Santucci Tél. 06.71.80.26.74

lat : 42.28429700 / long : 9.4896800 Accueil : de mars à juin sur rendez-vous.

### 2

VINS AOP CORSE / IGP PRODUITS DE LA RÉGION

Domaine Vecchio

Florence Giudicelli-Girard Tél. 04.95.38.03.37 / 06.03.78.09.96 vecchio@sfr.fr

lat: 42.28010500 / long: 9.49264200 Accueil: de mai à août, 9h30-12h30 et 15h30-19h / mars-avril et octobre, 9h-12h et 15h-17h / septembre (vendanges), 10h-12h / autres périodes sur rendez-vous.

### 3

4

## HUILE D'OLIVE AOP - VINS IGP

Domaine de Teghja

Paul di Luna Tél. 04.95.35.96.65 / 06.16.02.16.94 www.domainedeteghja.com

lat : 42.27291800 / long : 9.50490100 Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

### POTERIES - PEINTURES

### Atelier Leden

Denise Ledroit

Tél. 04.95.59.77.26 / 06.13.86.19.67 ledenpotpeint12@gmail.com blog: http://terracorsica.blogspot.fr lat: 42.26025100 / long: 9.51665000 Accueil: toute l'année / ventes, expositions. démonstrations.

### 5

HUILE D'OLIVE AOP

### Domaine E Strette

Marie-Jo Defendini Tél. 06.79.84.68.89

marie-jo.defendini@orange.fr lat : 42.26183600 / long : 9.52154200 Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

### ROUTE DE LINGUIZZETTA

### 6

VINS AB / AOP CORSE

**Domaine Costa Verde** 

Valérie Giudicelli Tél. 06.87.95.02.27 valeria.giudicelli@orange.fr lat : 42.24989000 / long : 9.52529300

Accueil : tous les jours de l'année.

# En conversion Bio.

CLÉMENTINES IGP/AB KIWIS IGP/AB

### Domaine de Vignarella

Jean-André et Aurore Cardosi Tél. 06.21.40.58.70

aurorecardosi@gmail.com lat : 42.25097100 / long : 9.49762300 Accueil : de novembre à février / lundi, mercredi. samedi.

### 8

CONFITURES D'AGRUMES

### Les Saveurs de Jeanne

Jeanne Salvat Tél. 06.20.11.51.53 / 06.37.67.80.06 chiosura@orange.fr sandrine.cimino@orange.fr

sandrine.cimino@orange.tr
lat : 42.24030900 / long : 9.52100000
Accueil : toute l'année sur rendez-vous / fermé en octobre.

### 9

### MOUTARDE

## Atelier de la Moutarde

Dominique Variot
Tél. 06.14.52.69.19
dominique.variot@neuf.fr
lat: 42.24401300 / long: 9.52744300
Accueil: de mars à juin / septembre et octobre sur rendez-vous.

### **10** T 10

VEAU AB - VEAU AB À LA BROCHE GAEC du Petricciu - A Nustrale

Jacques et Lucien Filippi
Tél. 06.16.86.82.78 / 06.29.69.61.81
GAEC.DU.PETRICCIU@ORANGE.FR
lat: 42.24809800 / long: 9.54419400
Accueil: toute l'année sur rendez-vous.

### **11** T 10

VEAU AB - BŒUF - LÉGUMES AB CAMPING À LA FERME

## A Giustiniana

Guillaume Filippi
Tél. 06.04.65.17.15
guilfilippi@laposte.net
lat : 42.22644900 / long : 9.54561400
Accueil : vente toute l'année sur
rendez-vous / camping à la ferme
du 15.05 au 15.09.

### 12

FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE

### U Chjatrese Michel Marty

Tél. 06.73.56.47.48
pastorechiatra@gmail.com
lat : 42.284384 long : 9.472827
Accueil : de novembre à août, en matinée
/ téléphoner avant pour autres horaires

### 13

FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE Casgiu San Paolo

Dominique Chabas
Tél. 06.85.01.82.76
dominique.chabas@orange.fr
lat : 42.21646500 / long : 9.50890400
Accueil : toute l'année, du lundi au
dimanche. 10h-13h

### BRAVONE

### 14

FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE CABRIS

### Jean-Jacques Ferrari

Tél. 06.82.32.84.76 lat : 42.22058500 / long : 9.52026000 Accueil : de février à mi-iuillet.

### 15

VINS AOP CORSE

### **Domaine Coste Caserone**

Brigitte Bertrand Tél. 07.60.02.08.88 www.costecaserone.com

lat :42.38674000 / long : 9.52589600 Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

### 16

SPIRULINE

## La spirale verte

Pierre-Étienne Pinchart Tél. 06.18.58.46.91 www.laspiraleverte.com

lat : 42.19198800 / long : 9.50207200 Accueil : sur rendez-vous de mai à

## octobre, 10h-13h.

# HUILE D'OLIVE AOP Moulin Oltremonti

Emilie Borel-Berta Tél. 06.29.54.02.65 accueil@oltremonti.com

www.oltremonti.com

lat : 42.19246560 / long : 9.52156000

Accueil : de mai à octobre / visite guidée et dégustation / lundi et jeudi à 17h,

mardi et vendredi à 10h. Groupes et scolaires sur rendez-vous. Point de vente toute l'année.

### **18** T 10

VINS IGP ET AOP CORSE

### Domaine Eric Poli

Eric Poli & Fils Tél. 04.95.38.82.75

lat : 42.20895600 / long : 9.53396260 Accueil : toute l'année.



### TALLONE - TOX

### **19** Route de Tallone D16

## CENTRE ÉQUESTRE

### Écurie U Baladinu

Marie-Line Luciani épouse Coppolani Tél 04 95 44 04 01 / 06 29 44 21 31 mlluciani2b@gmail.com www.ecurie-ubaladinu.com lat: 42.15227100 / long: 9.50453200 Accueil : toute l'année (sauf lundi) / randonnées plage à l'heure, et montagne à la journée (spuntinu).

### 20 Route de Tallone D16

FROMAGE FERMIER DE BREBIS

### Antoine et Monique Vanucci

Tél. 06.22.34.52.07 / 06.22.40.51.27 lat: 42.25672949 / long: 9.49510574 Accueil : toute l'année sur rendez-vous. sauf l'été pour cause de transhumance.

### 21 Route de Tallone D16

VINS AOP CORSE / IGP

### Domaine des Terres Rouges

Marvline et Pierre Gandoin Tél. 04.95.57.04.18 / 06.22.53.52.62 scasteanne@gmail.com lat: 42.162129 / long: 9.491075 Accueil : du 15.06 au 15.09 / du lundi au vendredi /autres périodes, téléphoner avant.

### 22 Route de Tallone D16

VINS AOP CORSE / IGP

### Domaine Invenesi

Pierre-Edouard Gandoin Tél. 06.38.58.53.14 pe2gandoin@gmail.com lat: 42.162129 / long: 9.491075 Accueil : du 15.06 au 15.09 / du lundi au vendredi /autres périodes, téléphoner avant.

### 23 Route de Tox

### HUILE D'OLIVE AOP

### Domaine Petraghie

Roger Philippe Maurizi Tél. 06.17.74.23.89 domainepetraghje@gmail.com lat: 42.21.197000 / long: 9.48211500 Accueil : de juillet à septembre, du lundi au vendredi / de ianvier à iuin sur rendez-vous.

### TALLONE - TOX

### 24 Route de Tox

VINS AOP CORSE

### Clos Fornelli

Josée Vanucci Couloumere Tél 04 95 31 18 01 / 06 61 76 46 19 www.closfornelli.com

lat: 42.21792700 / long: 9.46539800 Accueil : toute l'année, téléphoner 2 h avant la visite /accueil des groupes sur

### 25 Route de Tox

FROMAGE FERMIER DE BREBIS BROCCIU AOP GÎTE

### Fromagerie d'Élodie

Elodie Durizi

Tél. 06.43.44.41.20

elodie.durizi@gmail.com lat: 42.21330400 / long: 9.46340600 Accueil : de novembre à juin, tous les jours sur rendez-vous.

### 26 Route de Tox

CHARCUTERIE AOP

### GAEC Sant' Appianu

Stéphanie Frombolacci et P.-A. Battini Tél 06 21 75 82 99 / 06 20 90 01 28 ste-phanie@live.fr

lat: 42.2330300 / long: 9.45178200 Accueil : point de vente à Aléria / de novembre à mars, vendredi, samedi / d'avril à août, mercredi, jeudi, vendredi / visite de l'atelier sur rendez-vous.

### 27 Route de la chapelle

FROMAGE FERMIER AB DE CHÈVRE BALADES AVEC LES CHÈVRES

### Capra parc

Audrey Rabineau Tél. 06.12.72.35.67 / 06.26.25.67.46 capra.parc@laposte.net lat: 42.24608153 / long: 9.43807983

# Accueil : d'avril à septembre.

# MOÏTA

FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE BROCCIU AOP - YAOURTS CONFITURES DE LAIT - CABRIS

## Pierre Pellegri

Tél. 06.16.29.27.96 capramoitinca@gmail.com

lat: 42.27842900 / long: 9.41174400 Accueil : sur rendez-vous de Noël à juillet.

### PIANELLU

### 29

BALADE EN CHÂTAIGNERAIE FARINE DE CHÂTAIGNE AOP/AB

Tél 04 95 39 60 74 / 06 71 88 52 63

### Emanuele Barbieri

valdibura29@gmail.com castanea-corsica.com lat: 42.28842700 / long: 9.36172400 Accueil : toute l'année sur rendez-vous (balade et dégustation).

### **ALERIA ET RÉGION**

### **30** T 10

VINS AOP CORSE / IGP

Clos Poggiale Jean-François Renucci

Tél. 04.95.57.20.30 lat: 42.13525700 / long: 9.52876600 www.clospoggiale.fr

Accueil : de mi-juin à mi-septembre, tous les jours de 9h à 19h / hors saison du lundi au vendredi de 9h à 16h.

### **31** T 10

### HUÎTRES ET MOULES Étang de Diana

Bernard Pantalacci Tél. 04.95.57.02.53

etangdiane@wanadoo.fr

lat: 42.12927300 / long: 9.51582300 Accueil : tous les jours sauf le dimanche pour le point de vente / pas de visites d'atelier / d'avril à mi-octobre, dégustation d'huitres nustrale et moules de10h-15h tous les jours sauf dimanche.

### 32 Route de la mer

FROMAGE FERMIER DE BREBIS VIN IGP

### Jean Giuly

Tél. 04.95.57.09.87 / 06.11.78.56.82 jean.giuly@orange.fr lat: 42.11429200 / long: 9.52138800

Accueil : de mi-décembre à juin, sur rendez-vous 48 h avant / fromage frais et affiné.

### 33 Route de la mer

VINS AOP CORSE / IGP PRODUITS DE LA RÉGION

### La boutique Aléria La cave d'Aleria

Tél. 04.95.57.02.48 boutiquealeria@uvib.fr https://www.cavedaleria.fr lat: 42.11447700 / long: 9.55038100 Accueil : mi-juin à mi-septembre, du lundi au samedi, 09h-19h / autrespériodes, 08h30-12h et 14h-17h30.

### 34 Route de la mer

FERME-AUBERGE

## L'Écurie

Jeanne-Marie Vincentelli Tél. 04.95.57.94.26 lat: 42.11230700 / long: 9.54846500 Accueil : toute l'année sauf de mi-décembre à mi-mars / spécialités : veau, pêche locale.

### **35** T 50

VINS AOP CORSE

### **Domaine Orsucci** François Philippe Orsucci

Tél. 04.95.55.73.63 le-clos-lea@wanadoo.fr domaine-orsucci@orange.fr lat: 41.13829700/long: 9.48339300 Accueil : toute l'année (heures de bureau).

### **36** T 50

FROMAGE FERMIER AB DE CHÈVRE BROCCIU AB

## Paul-Marie Nicolosi

Tél. 06.13.09.44.29 nicolosi.paulmarie@gmail.com lat: 42.13026600 / long: 9.46447200 Accueil: janv. à mi-juillet / sur rendez-vous.

### **37** T 50 Rotani

### VINS IGP E Petre

Marie-Francoise Garcia Tél. 06.17.79.41.18 pmfg@orange.fr

lat: 42.13340300 / long: 9.46237200 Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

### 38

VINS AOP CORSE

### Clos Canereccia

Christian Esteve Tél. 06.09.97.03.17 www.closcanereccia.com lat: 42.13372800 / long: 9.46140900 Accueil : tous les jours en juillet-août-septembre / sur rendez-vous hors période estivale /

# **39** T 50 Rotani

CLÉMENTINES IGP

## Jean-Georges Marcadal et Fils

stages d'initiation à la dégustation.

Tél 06 17 32 89 60 / 06 14 80 70 34 marcadal@soledoru.fr lat: 42.13834500 / long: 9.45735100

Accueil : de novembre à mi janvier, tous les jours, 8h-16h.

### **40** T 50

RAISIN DE TABLE JUS DE RAISIN PRESSÉ

### A Caspa

Jean-Louis Pinna Tél. 04.95.57.04.57 / 06.13.38.17.99 louis.pinna5@orange.fr lat: 42.16906400 / long: 9.42844600 Accueil : d'août à octobre / tous les jours 8h30-20h / 15 variétés de raisin.

### **41** T 50

POMMES - CLÉMENTINES IGP RAISIN DE TABLE

### Bruno Mura

Tél. 06.23.30.35.11 cendrinemura@hotmail.fr lat: 42.14311800 / long: 9.45448200 Accueil: du 24 juillet au 7 octobre, du lundi au samedi. 9h-12h et 16h-19h /du 9 octobre au 15 novembre, du mardi au dimanche, 14h-19h.

### 42 D 343 Lieu-dit Licettu

DISTILLERIE ARTISANALE SPIRITUEUX - ÉPICERIE FINE Cap Corse Mattei

Tél. 04.95.56.60.30 / 04.95.56.63.15 www.domaine-mavela.com lat: 42.08415800 / long: 9.45668000 Accueil : point de vente ouvert toute l'année (horaires différents selon saison) / visite de la distillerie uniquement sur rendez-vous.



### ANTISANTI

### 43 Campo al Quarcio

VINS AOP CORSE

### Domaine du Mont Saint-Jean

Roger Pouyau Tél 04 95 57 13 21 / 06 14 23 44 21

montstiean@wanadoo.fr www.vinscorses.com

lat: 42.13427600 / long: 9.44942300 Accueil : toute l'année sur rendez-vous / de 8h à 17h en juillet-août.

### AA Municilia

### CLÉMENTINES IGP - ORANGES E Rondoline

Claudine et Laurent Gerandi

Tél. 06.09.10.64.53

www.clementines-erondoline.com lat: 42.13831700 / long: 9.42711600 Accueil : sur rendez-vous / vente de clémentines, novembre et décembre / oranges, de ianvier à mars / visite de vergers d'avril à octobre + goûter à base de fruits transformés, du lundi au samedi sur rendez-vous (voir tarifs sur site).

### 45 Pianiccione

VINS AOP CORSE

HUILE D'OLIVE AOP

### Clos Lucciardi

Josette Lucciardi Tél. 06.77.07.27.34

tations sur rendez-vous

www.closlucciardi.com lat: 42.15787200 / long: 9.42231000 Accueil : balades dans les vergers et dégus-

### AGHIONE

### 46

SAFRAN AB PRODUITS À BASE DE SAFRAN

### Domaine Nepali Corsica

Natascha Augé

Tél. 06.76.48.32.48 domainenepalicorsica@gmail.com lat: 42.11384900 / long: 9.38939400 Accueil : toute l'année sur rendez-vous. Pique-nique avec légumes du jardin,

## 47

ferme pédagogique. KAKIS POMMES

### Christiane Rollin

Tél. 04.95.56.60.38 / 06.89.36.30.01 florence.rollin@gmail.com

lat: 42.10485600 / long: 9.43228700 Accueil : de novembre à ianvier.

HUII F D'OI IVF AOP AMANDES AB VIN AOP CORSE GÎTE

### Domaine Marquiliani

Anne Amalric Tél. 06.25.72.65.62 marquilianne@wanadoo.fr www.oliudicorsica.fr lat:42.09866200 / long: 9.43649400 Accueil : toute l'année sur rendez-vous et gîte sur réservation.

### **GHISONACCIA**

## 49

### DISTILLERIE DE RHUM

Distillerie U Massicciu Laetitia Siepaio et Antony Massei

Tél. 06.32.45.20.61 Umassicciu.contact@gmail.com

lat: 42.04512000 / long: 9.42481000 Accueil : boutique (centre ville) toute l'année / visite de la distillerie sur rendez-vous.

### 50 Route de la mer. D 144

HUILES ESSENTIELLES AB COSMÉTIQUE AB MUSÉE DE L'IMMORTELLE

### Helios di Corsica

S. Acquarone et N Andreani Tél. 09.72.96.44.49 ka.helios20corse@gmail.com

www.heliosdicorsica.com lat: 42.00379100 / long: 9.43634500 Accueil : en juillet - août, du lundi au

dimanche / autres périodes du mardi au

samedi / horaires sur site internet Visite du musée gratuit.

### 51

NOISETTES IGP ET CONFISERIES HUILE ET FARINE DE NOISETTES IGP HUILE D'OLIVE AOP **CONFITURES DE FIGUES** 

### Raphaëlle Peignier Astima Tél. 06.71.89.40.70

www.le-verger-de-raphaelle.fr lat: 42.02850100 / long: 9.38631400 Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

HUILES ESSENTIFILES D'IMMORTELLE AB TISANES AB - MIEL AOP

Mille Fiori Pascale Cherubin

Tél: 06.13.09.17.15. pascale.cherubin@wanadoo.fr lat: 42.03270300 / long: 9.38174400 Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

### 53 Saint-Antoine SCULPTURE - PEINTURE

PERLES D'ARGILE

### La Méduse du Fiumorbu Catherine Mienville Lanfranchi

Tél. 07.83.25.30.66 catherine@medusacorsica.com www.medusa.corsica

lat: 42.07930900/ long: 9.36443800 Accueil : de juillet à septembre, tous les jours, sur rendez-vous.

### 54 Route Maison Pieraggi, D343A

VINS AOP CORSE - IGP

### Domaine Mondange

Laura et Andria Mondange Tél. 04.95.59.70.09 / 06.17.05.34.79 contact@domainemondange.com www.domainemondange.com

lat: 42.09317000 / long: 9.36480200 Accueil : de mai à octobre, du mardi au samedi / de novembre à avril, sur rendez-vous téléphonique.

### ROUTE DE GHISONI

### 55

FERME-AUBERGE

### L'Inzecca Pinzalone Antoine Ottavi

Tél. 04.95.56.62.62

lat: 42.09695700 / long: 9.30343800 Accueil : d'avril à septembre, sur réservation, tous les jours, midi et soir / de mi-novembre à mi-mars, les vendredis et samedis soirs.

### SAMPOLO

## 56

FERME-AUBERGE

## U Sampolu

Toussaint Fazi

Tél. 04.95.57.60.18 / 06.12.90.38.07 veronique.comptour@wanadoo.fr www.restaurant-ghisoni-ghisonaccia.fr lat: 42.42101013 / long: 9.26868400 Accueil : de mai à septembre, tous les jours.

### PRUNELLI DI FIUMORBO **ROUTE DE POGGIO**

### 57

HUILES ESSENTIELLES AB EAUX FLORALES AB COSMÉTIQUE - SAVONS

Domaine Amuredda Stephan et Marina Francisci

Tél. 06.25.61.32.49 www.domaine-amuredda.fr

Accueil : de mail à septembre / boutique, visite distillerie, atelier enfant «fabrication savon», atelier «bien être», atelier «balade botanique à dos de ponev» (06.81.33.87.48) / voir périodes horaires et tarifs sur site.

lat: 42.03479900 / long: 9.34784000

### 58

FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE **BROCCIU AOP** 

### Fromagerie Bartoli

Frédéric Bartoli Tél. 06.25.88.08.91 laetitia-prunelli@hotmail.fr

lat: 42.00905100 / long: 9.35420500 Accueil : de Noël à juillet, tous les jours.

## 59

PEINTURE ARTISANAT D'ART Atelier Florence Santoni Vittori

Florence Santoni Vittori Tél. 06.27.58.54.16

plumefs@orange.fr lat: 42.00564300 / long: 9.36228200 Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

## 60

VEAU PRODUITS DE LA FERME

**ACQUA CITOSA** 

Ferme Suartella Isabelle Achilli Tél. 06.70.01.57.41

www.fermesuartella.fr lat: 41.98137200 / long: 9.37149200 Accueil : repas à la ferme, toute l'année sur réservation.

### **AGNATELLU**

### 61

OBJETS DÉCO

BOIS FLOTTÉ - MÉTAL - VERRE - PIERRE

### Le Bois de l'Île

Frédéric Marquet Tél. 06.31.23.31.32 boisdelile@outlook.fr www.boisdelile.fr

lat: 41.99797900 / long: 9.35297500 Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

### **PIETRAPOLA**

FARINE DE CHÂTAIGNE AOP/AB BISCUITS À BASE DE CHÂTAIGNE Brigitte Le Meur et Christian Higoa Tél. 06.18.12.74.73 / 06.13.24.68.75

c.higoa@gmail.com lat.: 41.99088900 / long: 9.30334100 Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

## **VENTISERI** CAVONE

### 63

## VINS IGP ET AOP CORSE

16h-19h. Gîtes toute l'année.

Domaine Inzaina Claudine Inzaina & Fils

Tél. 06.19.38.10.72 / 06.22.21.56.93 domaine.inzaina@gmail.com lat: 41.94944300 / long: 9.38347400 Accueil: octobre-mai, samedi, 15h-19h iuin-septembre, du lundi au samedi.

### SOLARO CHIOLA

### 64

COUTELLERIE D'ART François Panzani

Tél. 06.16.72.18.73 francoispanzani@gmail.com www.coutelleriepanzani.com lat: 41.88224100 / long: 9.39334200 Accueil : toute l'année, sauf 4 matinées

(lundi - mardi - ieudi - vendredi).

LES TERRITOIRES SUD-CORSE

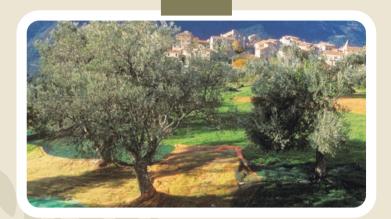
Une terre tout en contrastes.

Celui des paysages : des falaises de calcaire à Bonifacio aux pics de granit bordant l'Alta Rocca ; de la plaine de l'Avretu aux chaos rocheux du massif de Cagna ; des côtes dentelées de l'ouest au foisonnement des forêts de pin laricio de Bavella et l'Ospedale ; des *orrii*, ces refuges aménagés dans des cavités naturelles, aux luxueuses propriétés de célébrités. Celui des saisons et des ambiances : l'affluence et l'effervescence estivales et le calme soudain qui leur succède.

Il ne faut pourtant pas s'y tromper. Malgré sa vocation touristique, le territoire n'a pas perdu ses traditions agricoles et sa vie ne s'arrête pas au départ des estivants. Viennent d'abord les vendanges, de Bonifacio jusqu'à Solenzara en passant par Figari. Puis la cueillette et le pressage des olives, des régions littorales à Sainte-Lucie-de-Tallano où on célèbre chaque printemps l'arrivée de l'huile nouvelle. Ensuite, les premières naissances de cabris et d'agneaux, les traites et la fabrication des fromages. On s'active aussi à préparer conserves et confitures, réaliser savons et potions cosmétiques à base de plantes locales telles qu'immortelle, myrte ou lentisque. Ici, l'histoire mêle fougue et tendresse : c'est l'audace bouillonnante du comte Rinucciu della Rocca qui au XVe siècle mena la rébellion contre les Génois ; la détermination des Résistants de Bacinu ; ou le dévouement des premiers occupants du site de Bonifacio, dévoilé par le plus ancien vestige humain découvert en Corse, « La Dame de Bonifacio » conservée au Musée de Levie, qui nous renseigne sur les valeurs de solidarité de la Corse ancestrale.

Me pas louper... Les foires thématiques de la région avec la découverte de produits authentiques artisanaux et agro-alimentaires : début avril, à sainte-lucie de tallano, **a festa di l'oliu novu** (fête de l'huile d'olive) / fin juillet, à aullene, **a fiera d'auddé** (l'élevage insulaire, ses races et ses produits) /// début juin, à levie, **les médiévales** (le village se transforme en cité du moyen-âge avec défilés, spectacles, combats, théâtre, expositions /// à bonifacio, les processions des 5 confréries...











INFOS www.ot-portovecchio.com / Office de pôle / + 33 (0)4 95 70 09 58 www.alta-rocca.com / +33 (0)4 95 78 47 93 www.lecci-sudcorse.com / +33 (0)4 95 71 05 75 www.bonifacio.fr / +33 (0)4 95 73 11 88 www.zonza-saintelucie.com +33 (0)4 95 71 48 99



### SOLENZARA

### 1 Route de Bavella

FERME-AUBERGE GÎTES

### A Pinzutella

Jean-Martin Lucchini
Tél. 04.95.57.41.18
www.auberge-apinzutella.com
lat: 41.85240600 / long: 9.35821900
Accueii: d'avril à septembre.

### **I** 2

VINS AOP PORTO-VECCHIO GÎTES

### Domaine de Solenzara

Fabienne Lucchini

Tél. 04.95.57.49.76 / 06.10.17.82.94 www.domainedesolenzara.com

lat: 41.85797800 / long: 9.39650900 Accueil: de mai à septembre, du lundi au samedi, 9h-12h30 et 15h-20h / d'octobre à avril, téléphoner avant / location des gîtes à l'année.

### SARI SOLENZARA

### 3

PEINTURE SUR GALET ET TOILE JEUX ÉDUCATIFS

### Il était une fois un galet

Sandrine Mondary Tél. 06.11.58.63.62 sarienne@hotmail.fr

FACEBOOK : sarienne galets lat : 41.83401100 / long : 9.37309100 Accueil : sur rendez-vous toute l'année.

# SAINTE-LUCIE DE PORTO-VECCHIO

### **4** D 168 A

CHARCUTERIE AOP COCHON À LA BROCHE

### Charcuterie de San Martino

Emily Prigent Tél. 06.07.98.49.34

emyp2a@gmail.com

lat: 41.74120200 / long: 9.29719600 Accueil: du 15 juin au 15 septembre, du lundi au vendredi / vente directe et planches à consommer sur place, en forêt / cochon à la broche sur réservation hors forêt pour évènements

FRUITS ET LÉGUMES AB CONFITURES AB - SORBETS ET JUS DE FRUITS

### Au Jardin de la Testa

Jean-Jacques Laurent Tél. 06.20.38.11.27

earldecirione@wanadoo.fr

lat : 41.69638800 / long : 9.37071400 Accueil : visites sur rendez-vous, de juin à décembre / point de vente de mai à septembre.

### 6

### VINS AB/AOP PORTO-VECCHIO

## Domaine Granajolo

Gwenaële Boucher Tél. 04.95.70.37.83

www.granajolo.fr

lat : 41.69715100 / long : 9.38139600 Accueil : toute l'année sur rendez-vous / du 1<sup>st</sup> juin au 30 septembre 9h-13h et 17h-19h.

### 7

LÉGUMES DE SAISON AB

### GAEC Domaine de Valle

Marc et Laetitia Prietto Tél. 06.09.83.05.20 marc.prietto@wanadoo.fr

lat: 41.68857800 / long: 9.36504900 Accueil: tous les mardis, 16h30-19h / tous les samedis, 9h-12h / distributeur automatique 7 iours sur 7.

### **8** D 468

## CENTRE TOURISME ÉQUESTRE

CAMPING À LA FERME

### Ranch Villata

Marina et David Faure Tél: 06.84.53.98.14 www.ranchvillata.fr

lat : 41.65212400 / long : 9.34753600 Accueil : toute l'année (balades et randonnées).

### **9** D 468

FERME ÉQUESTRE

# CENTRE DE TOURISME ÉQUESTRE Country Horse

Karine Luciani Tél. 04.95.10.39.56 / 06.11.99.45.93

www.country-horse.com lat: 41.64882200 / long: 9.34600200 Accueil: randonnées sur rendez-vous (voir site).

### LECCI

### 10

VINS AB/AOP PORTO-VECCHIO HUILE D'OLIVE AOP

OLIVES DE BOUCHE

### Domaine de Torraccia Christian et Marc Imbert

Tél. 04.95.71.43.50

Tél. 04.95.71.43.50

torracciaoriu@wanadoo.fr

www.domaine-de-torraccia.com

lat : 41.67969100 / long : 9.33479100

Accueil : toute l'année / juillet et août
8h-20h, les autres mois 8h -12h et

14h-18h / fermé les dimanches et jours
fériés / groupes sur rendez-vous (payant).

## 11

VINS AOP PORTO-VECCHIO

### Domaine Fior di Lecci

Famille Gueyraud Tél. 04.95.71.43.52

www.fior-di-lecci.fr

lat : 41.6864900 / long : 9.31968900 Accueil : toute l'année, du lundi au samedi / 8h -19h.

### ROUTE DE L'OSPEDALE

### 12 GÎTES

35

## U Barraconu

Antoine-François Filippi Tél. 06.15.08.53.71

a-francoisfilippi@live.fr lat: 41.62277600 / long: 9.2429400 Accueil: toute l'année sur réservation.

## MURATELLO ET RÉGION

13

HUILES ESSENTIELLES COSMÉTIQUE NATURE ET PROGRÈS

### Les Simples et Divines

Isabelle Buiret Tél. 06.28.28.28.00 www.lessimples.com lat : 41.58978600 / long : 9.24566500 Accueil : d'avril à octobre / du lundi au

samedi / 10h-12h et 16h30-19h00.

### 14

FROMAGE FERMIER DE BREBIS BROCCIU AOP

### Maxime Ansaloni

Tél: 04.95.70.52.05 / 06.22.24.86.18. maxime2a.corse@gmail.com lat: 41.58966100 / long: 9.20597200

Accueil : décembre à mai, tous les matins. juin à septembre, tous les jours au plateau du Cuscione.

### 15

FRUITS ET LÉGUMES AB ŒUFS DE LA FERME CAMPING À LA FERME

### La Ferme d'Alzetta

Martine et Daniel Hervet Tél. 06.15.19.50.45

www.fermedalzetta.com lat: 41.58657600 / long: 9.20053300 Accueil: de mars à décembre, nous consulter pour horaires / camping de juin

# à septembre. 16 Ciombolara

MIELAOP

### L'Apicultrice

rendez-vous.

Francine Lucchinacci
Tél. 06.81.30.08.29.
francine.lucchinacci@gmail.com
lat : 41.57116700 / long : 9.18943500
Accueil : tous les mercredis / autre sur

### **ROUTE DE PORTO-VECCHIO**

### 17 Pastricciola

FRUITS ET LÉGUMES AB

La ferme bio de Santa Giulia Erik Clementz

Tél. 06.09.50.89.71 e.pastri@gmail.com

lat : 41.52781300 / long : 9.25432100 Accueil : de juillet à septembre, tous les jours / autres périodes, téléphoner avant.



### SOTTA

### 18

ÉLEVAGE DE VEAU - AUBERGE

### Le Relais

Jacky Pandolfi

Tél. 04.95.20.80.21 / 06.29.69.27.60 lerelaissotta@gmail.com

lat: 41.54489300 / long: 9.19612700 Accueil: point de vente et auberge toute l'année / exploitation sur rendez-vous.

### 19

CRÉATION DE BIJOUX PIERRES SEMI-PRÉCIEUSES

### Jean-Paul Angeli

Tél. 04.95.71.25.94 / 06.22.60.60.49 lat : 41.51705600 / long : 9.19964900 Accueil : sur rendez-vous toute l'année, téléphoner 48h avant.

### 20

SPIRULINE

### Spiruline de Corse

Pauline Genthial
Tél. 06.24.47.58.69
spirulinedecorse@gmail.com
lat : 41.55624100 / long : 9.16829000
Accueil : mai-octobre, du lundi au
vendredi, sur rendez-vous.

### PRUNO - TARRABUCETTA

### 21

VINS AOP FIGARI HÉBERGEMENT DE CHARME CHAMBRES ET BERGERIES

Domaine De Peretti Della Rocca Jean Baptiste De Peretti Della Rocca

Tél. 06.50.73.95.22 domainedeperettidellarocca@gmail.com lat : 41.52639400 / long : 9.15717200 Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

VINS AOP FIGARI

### Costa Rossa

Daniel Canarelli Tél. 06.15.38.19.72 canarellir@orange.fr

lat: 41.52283300 / long: 9.14015200 Accueil: sur rendez-vous.

### 23

22

VINS AB/AOP FIGARI HUILE D'OLIVE AOP MAISONS DU DOMAINE

### Clos Canarelli

Yves Canarelli
Tél. 04.95.71.07.55
closcanarelli2a@orange.fr
lat : 41.52734700 / long : 9.14221800
Accueil : ouvert toute l'année sauf en
période de vendanges / visites et
dégustations uniquement sur rendez-vous.

### VALLICELLA

### 24

VINS AOP FIGARI

Domaine Nicolai

## Tél. 06.83.81.91.85

domaine.nicolai2a@gmail.com lat : 41.53369700 / long : 9.12477400 Accueii : sur rendez-vous toute l'année / distillation en juin.

## 25

FROMAGE FERMIER DE BREBIS BROCCIU AOP - GÎTE HUILE D'OLIVE AOP

Jean-Joseph et Thomas Marcellesi Tél. 06.40.40.20.43 / 06.12.89.33.67 contact@valicella.com

Accueil : fromagerie, de décembre à août.

www.valicella.com lat: 41.52751180 / long: 9.12478490

### **PISCIA**

### 26

VIN AOP FIGARI

## Clos Finidori

Matteo Finidori Tél. 06 02 00 97 77

domainedepiscia@gmail.com lat : 41.54548200 / long : 9.11956800

27

### Accueil : toute l'année.

## CHARCUTERIE AOP

### U Porcu di Cagna

Maxence Finidori Tél. 06.15.59.54.95

maxence.finidori@hotmail.fr

lat: 41.54548200 / long: 9.11956800 Accueil: toute l'année sur rendez-vous / visite du domaine porcin et viticole en buggy + spuntinu (casse-croûte) sur réservation.

## 28

FERME AUBERGE CHAMBRES D'HÔTES

### Les Bergeries de Piscia Marc et Christine Finidori

Tél. 06.14.88.56.30 www.domainedepiscia.com lat : 41.54548200 / long : 9.11956800 Accueil : repas toute l'année sur réservation / chambres en ½ pension uniquement / balades en calèche.

## FIGARI

### **29** D 859

AUBERGE LOCATIONS

## Pozzo di Mastri

Bruno et Sylvain Milanini Tél: 04.95.71.02.65 / 06.17.03.60.58 www.pozzodimastri.com lat: 41.49947600 / long: 9.13662400 Accueil: auberge du 15 mars au 15 novembre / hébergement toute l'année sur réservation.

### **30** D 859

VINS AB/AOP FIGARI FROMAGE FERMIER DE BREBIS BROCCIU AOP

### Petra Bianca

Joël Rossi et Jean Curallucci Tél. 04.20.01.71.39

www.petra-bianca.com

lat: 41.49761800 / long: 9.1348800 Accueil: hors saison, en matinée ou sur rendez-vous / pleine saison, 9h-13h et 15h-18h du lundi au samed

### 31 Village

VINS AB/AOP FIGARI

### Domaine de la Murta

Sébastien Cantara Tél: 06.23.58.55.63

s.cantara2a@gmail.com lat: 41.48622506 / long: 9.13101196

Accueil : toute l'année.

# 32 Village VINS AOP FIGARI FROMAGE FERMIER DE BREBIS

### Domaine de Tanella

BROCCIU AOP

Jean-Baptiste De Peretti Della Rocca Tél. 04.95.70.46.23 / 04.95.78.59.92 www.domaine-tanella.com lat : 41.48942700 / long : 9.13139700 Accueil : toute l'année au cœur du village de Figari / horaires d'ouverture disponibles sur le site internet.

### **BONIFACIO ET RÉGION**

### **33** T10

FROMAGE FERMIER DE BREBIS **U Francolu** 

Marie-Noëlle Culioli Tél. 06.14.48.09.39 / 06.23.17.71.96 mn.culioli@gmail.com

lat : 41.45582800 / long : 9.2142100 Accueil : le matin, sur rendez-vous, de novembre à juin / période estivale, point de vente à l'Ospedale au col de Melu.



### **BONIFACIO ET RÉGION**

### 34 Spinella VINS IGP-AB

### Domaine Zuria

Nadine Zuria

Tél. 06.67.98.69.38 domainezuria.vente@gmail.com

lat: 41.42714500 / long: 9.18561800 Accueil : d'avril à octobre du lundi au samedi / 10h-18h

## 35 Chemin de Campagru

HUILE D'OLIVE AOP CHAMBRES D'HÔTES

### A loghja di Cavallo Morto

Fabienne Maestracci Tél. 06.09.36.35.50

info@cavallomorto.com

www.bonifaciocorsica.info

lat: 41.40536500 / long: 9.17721900 Accueil : de mai à septembre / possibilité de se restaurer le soir (assiettes de charcuterie, de fromages, antipasti maison et

### 36 Sant'Amanza

VINS IGP

choix de vins).

### Buzzo Bunifazziu

Thierry Buzzo Tél. 06.79.05.41.70 / 06.21.08.17.01

buzzo.thierry@gmail.com www.buzzo-bunifazziu.com

lat: 41.39982100 / long: 9.21070200 Accueil : d'avril à septembre, du lundi au samedi / autre, sur rendez-vous.

### 37 Les Hauts de Sant'Amanza

PLANTES AROMATIQUES FLEURS COMESTIBLES LÉGUMES DE SAISON

### Le potager en herbes

Marc Ceselia

Tél. 06.38.31.49.57 / 06.85.53.22.84 contact@lepotagerenherbes.fr lat: 41.40018400 / long: 9.22084300 Accueil : d'avril à novembre sur rendez-vous.

### 38 Sant'Amanza - Calalonga

BOUGIES ARTISANALES

### Sylvie Adani

Tél. 06.22.07.16.47 casalunabonifacio@gmail.com www.casalunacreations.com lat: 41.39.20.9300 / long: 9.20823300 Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

MIFI AOP

### Nathalie Bourras

Tél. 06.23.55.29.64 nathalie.bourras@gmail.com

lat: 41.39406600 / long: 9.18055700 Accueil : toute l'année sur rendez-vous. fermé en iuillet-août.

### 40 Sant'Amanza

### LÉGUMES DE SAISON AB

HUILE D'OLIVE AB- CONFITURES AB PAIN AR

### L'Ortulinu

Philippe et Annie Belanger Tél. 04.95.10.43.55

philippebelanger2a@gmail.com lat: 41.38993100 / long: 9.20183600 (cala longa)

lat: 41.39406600 / long: 9.18055700 (bonifacio)

Accueil : visite de l'exploitation, route de Cala Longa, sur rendez-vous 24h avant / point de vente, quartier Longone.

### 41

VOLAILLES AB - ŒUFS AB PLANTS MARAÎCHERS AB Ovu d'Oro

Thibault Belanger Tél. 06.03.17.46.39

belanger.exploitation@hotmail.fr lat: 41.39263900 / long: 9.16092800 Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

### PIANOTTOLI CALDARELLO

### **42** T 40

FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE **BROCCIU AOP** HUILE D'OLIVE AOP

Jean-Pierre Antonetti Tél. 06.85.26.56.07 jean-pierre.antonetti@orange.fr

lat: 41.49700000 / long: 9.04490000 Accueil: d'avril à août pour fromage, huile d'olive / d'avril à mi-juillet + brocciu / de mi-juillet à octobre pour oignons.

### **43** T 40 Albitro

HUILE D'OLIVE AB ŒUFS AB

## Les oliviers de Giuseppone

Monique et Camille Jehl Tél. 06.84.17.11.41 / 06.32.57.56.87 lesoliviersdegiuseppone@hotmail.fr lat: 41.49155300 / long: 9.01996800 Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

### SAINTE-LUCIE DE TALLANO

HUILE D'OLIVE AOP CHAMBRES D'HÔTES

### U Palazzu

Jean Christophe Arrii Tél. 04.95.70.23.01 / 06.13.44.09.51 arrii-jc@hotmail.fr

lat: 41.69875500 / long: 9.06499600 Accueil : d'avril à octobre.

### 45

HUILES D'OLIVE AB / AOP PÂTE D'OLIVES OLIVES DE TABLE

## La cave à huiles

Jacques Rieux-Arnaud Tél. 06.03.54.40.96

campa.pianu@gmail.com lat: 41.69719200 / long: 9.06263300

Accueil : d'avril à octobre de 10h à 20h (sauf dimanche) / autres périodes, visite de l'exploitation sur rendez-vous.

## 46

**SCULPTURE** 

souhaitable.

ALTAGENE

## Ange Felix Sculpteur

Ange-François Felix Tél. 06.03.53.42.14 felix.ange@wanadoo.fr www.angefelix.com lat: 41.70653400 / long: 9.06972600 Accueil : toute l'année / rendez-vous

## LEVIE

### 47 Route de Cucuruzzu

FERME AUBERGE

### CHAMBRES D'HÔTES A Pignata

Jean Baptiste et Antoine De Rocca Serra Tél. 04.95.78.41.90

www.apignata.com lat: 41.71256500 / long: 9.10323300

## Accueil : d'avril à décembre. 48 Route de Cucuruzzu

### FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE

I Frasseddi Jean Viti

Tél. 04.95.22.38.50 / 06.12.34.21.71 lat: 41.71418900 / long: 9.11956900

Accueil : d'avril à août.

### 49 Village

COUTELLERIE TRADITIONNELLE ET DE CRÉATION

## Coutellerie du Lotus

Franck Thomas Tél. 04.95.74.05.13 www.u-lotus.com

lat: 41.70626800 / long: 9.12502500 Accueil : toute l'année.

# **GUALDARICCIU**

FROMAGE FERMIER DE BREBIS ET CHÈVRE

### U Valdilicciu

Philippe Delcroix

Tél. 06.81.80.52.17 / 06.43.69.12.32 delcroix.elisabeth@orange.fr lat: 41.70517900 / long: 9.15339100

Accueil : de décembre à juillet.

### AULLENE

CHAMBRES D'HÔTES

## San Larenzu

Laurent Henry Tél. 04.95.78.63.12 / 06.60.11.11.99

07.60.06.24.83 sanlarenzu20116@gmail.com www.chambres-gite-altarocca-aullene.com

lat: 41.7702000 / long: 9.08022300 Accueil : toute l'année sur réservation.

LES TERRITOIRES

## LES TERRITOIRES

# SARTINESI Valincu - Taravu

Bordée au nord par l'Ornano, à l'est par l'Alta Rocca et au sud par la montagne de Cagna, la région Sartinesi-Valincu-Taravu, « La Corse des Origines », offre à voir des vestiges historiques qui comptent parmi les plus importants de l'île. Les riches vallées du Taravu, du Rizzanesi et de l'Ortolu n'ont jamais cessé d'attirer les hommes, que ce soit pour l'agriculture ou le pillage. Premier témoignage de cette attraction remontant à la Préhistoire : la statuaire mégalithique omniprésente de Filitosa à Paddaghju en passant par Cauria. Puis, les nombreuses tours fortifiées, entre Roccapina et Capu Neru, indiquent à quel point les invasions barbaresques qui déferlent sur les côtes méditerranéennes à partir du XVe siècle, n'ont pas épargné la région. Rien d'étonnant si la population de ces terres pastorales a longtemps préféré se défendre des tumultes guerriers et s'établir sur les hauteurs. Les villages aux hautes maisons témoignent de cette résistance ancestrale, ces *torri* construites par les familles seigneuriales qui s'affirment à partir du XIIIe siècle. À cette époque, les plaines fertiles ne connaissaient l'animation qu'aux semailles et à la moisson et quand les bergers y menaient leurs bêtes pour l'hivernage.

Depuis, les basses vallées aux hivers doux se sont repeuplées, la vigne et l'olivier y vivent heureux et les élevages bovins et ovins y prospèrent.

Vin, huile d'olive et fromages au goût fumé ont rejoint la charcuterie de montagne qui fait depuis des siècles la renommée des hautes vallées plus fraîches, où l'élevage porcin s'est de tout temps développé sous le couvert des chênes verts et des châtaigniers.

Ne pas louper ... les foires thématiques de la région avec la découverte de produits authentiques artisanaux et agro-alimentaires : début août, à filitosa, **a fiera di u turisimu campagnolu** (foire du tourisme rural / mi-août août, à olmeto, à la source thermale de baracci, **acqua è saluta** / mi-septembre septembre, à argiusta-moriccio, **les journées européennes du patrimoine** /// à partir de juillet, visites œnologiques tous les vendredis /// toute l'année, **les marchés** de producteurs...











INFOS www.lacorsedesorigines.com Office de pôle / Propriano +33 (0)4 95 76 01 49 / Sartène +33 (0) 04 95 77 15 40 www.syndicat-dinitiative-sollacaro.com / +33 (0) 04 95 74 07 64

### PORTICCIO ET RÉGION

SELLIER HARNACHEUR

### Atelier Atletico

Alix Gauffreau

Tél. 04.95.25.59.41 / 07.89.63.10.36 atletico.sellerie@laposte.net www.atletico-sellerie.fr

lat: 41.85822800 / long: 8.79548100 Accueil : toute l'année, du lundi au vendredi ou sur rendez-vous.

ARTISAN COUTELIER Coutellerie Ceccaldi

www.couteaux-ceccaldi.com

Tél. 04.95.25.13.87 couteaux.ceccaldi@live.fr

lat: 41.89400000 / long: 8.80690000 Accueil : boutique ouverte toute l'année (atelier non ouvert aux visites).

FROMAGE FERMIER DE BREBIS **BROCCIU AOP** 

### U Rotolu

Svlvie Brunelli Tél. 04.95.25.00.52 jean.brunelli@orange.fr lat: 41.90508000 / long: 8.81877400 Accueil : de novembre à juin, sur rendez-vous téléphonique 24h avant /

fabrication de Brocciu en direct

en matinée / fermé le lundi.

## CAURO PISCIATELLO

VINS AOP AJACCIO Clos Capitoro

Éloise et Jacques Bianchetti Tél. 04.95.25.19.61 info@clos-capitoro.com

lat: 41.91093400 / long: 8.83744200 www.clos-capitoro.com Accueil : toute l'année.

### CAURO VILLAGE

FRUITS ET LÉGUMES AB **CONFITURES AB** FARINE DE CHÂTAIGNE AOP

U Poghiu

Mattea Scarbonchi Tél. 06 27 44 57 52 mattea.scarbonchi@live.fr lat: 41.91410800 / long: 8.90760800

GROSSETO-PRUGNA

**6** T 40

PLANTS MARAÎCHERS AB FRUITS/LÉGUMES AB CONFITURES AB ÉLEVAGE OVIN AB

Accueil : toute l'année.

L'Anghjuledda

Olivier Segonne Tél. 06.26.96.88.82

oliviersegonne@orange.fr lat: 41.88209800 / long: 8.95811200 Accueil : de juin à août / lundi, mercredi et vendredi après-midi / sur la place du village le samedi. Autres : téléphoner avant.

### **7** T 40 Cardo Torgia

FROMAGE FERMIER DE BREBIS AB BROCCIU AOP/AB

### A Pasturella

Carla et Jean-Do Casanova Tél. 06.17.31.05.00 casanova.carla@hotmail.com lat: 41.85133800 / long: 8.96473600 Accueil : de décembre à juillet, tous les iours / label Ecocert.

### AZILONE AMPAZA

CHARCUTERIE AOP VEAU

Vincent et Joseph Paolantonacci Tél. 06.15.31.82.39 / 06.69.92.50.60

sylvie.paolantonacci@wanadoo.fr lat: 41.864272 / long: 9.013976 Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

### ZEVACO

MIEL AOP

Le Rucher de San Biaggiu

Matteu Andreucci Tél 06 70 29 97 64

matandreucci@vahoo.fr lat: 41.89132800 / long: 9.04717200 Accueil : d'avril à octobre sur rendez-vous.

MARRONS GLACÉS CONFITURES

A Casa di a Castagna

Véronique Leoni Tél. 04.95.24.47.63 v.leoni@casadiacastagna.fr www.casadiacastagna.fr lat: 41.89458100 / long: 9.04815500 Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

FERME-AUBERGE CHARCUTERIE AOP FARINE DE CHÂTAIGNE AOP

### U Taravu

Angeot et Nadia Andreucci Tél. 04.95.24.46.06 06.30.93.82.80 / 06.08.03.81.64 andreucci@wanadoo.fr lat: 41.89418400 / long: 9.04883600 Accueil : de décembre à avril, du vendredi au dimanche / de mai à octobre, tous les jours.

CHARCUTERIE AOP FARINE DE CHÂTAIGNE AOP

U Taravu

Noellie Andreucci Tél. 04.95.24.46.06 / 06.01.32.88.98 andreucci@wanadoo.fr lat: 41.89418400 / long: 9.04883600 Accueil : toute l'année / l'atelier est situé sur le même site que la ferme-auberge.

## GUITERA

AUBERGE – GÎTES D'ETAPE Chez Paul Antoine

Paul Antoine Lanfranchi Tél. 04.95.24.44.40 / 06.84.22.40.47 chezpaulo@wanadoo.fr

www.chezpaulantoine.com lat: 41.91.257300 / long: 9.08438600 Accueil : d'avril à octobre, tous les jours sauf mercredi et jeudi midi / le reste de l'année sur réservation uniquement.

FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE ET BREBIS

U Vutarincu

Paul Casamarta Tél. 06.10.15.41.28.

paulcasamarta@gmail.com lat: 41.89202604 / long: 9.08920100 Accueil : d'avril à novembre, en matinée.

MAISON D'HÔTES

Maison d'hôtes Zella

Jean-Marie et Pierre Casamarta Tél. 06.80.92.84.46 contact@zella-quitera.com lat: 41.90506800 / long: 9.08655900 Accueil : toute l'année.

CHARCUTERIE AOP

## A Talavese

Atelier charcutier du Haut-Taravo Tél. 06.85.17.02.69 lat: 41.91107200 / long: 9.08954600 Accueil : de novembre à mars, lundi et mardi / d'avril à août sur rendez-vous.

### GIOVICACCE

PARFUMS COSMÉTIQUE

Corsica Essences

Patrick Paquet et Françoise Rossini Tél. 04.95.23.45.81 www.corsicaessences.com

lat: 41.93242100 / long: 9.11166300 Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

## GÎTES

Stéphane Paquet Tél. 06.12.71.13.47

stephane.paquet@orange.fr lat: 41.93390200 / long: 9.11154600 Accueil : toute l'année / possibilité de dégustation de charcuterie AOP.



### SAMPOLO

FARINE DE CHÂTAIGNE AOP

### Jean-Marc Blanwalhin

Tél. 06.13.19.25.27 / 06.87.38.14.85 blanwalhin.iean-marc@orange.fr lat: 41.94193900 / long: 9.12213800 Accueil : toute l'année.

### PALNECA / FILITOSA

### 20 Route du Col de Verde

ATELIER DE CÉRAMIQUE «TOURNÉ. DÉCORÉ MAIN »

### Jean-Claude et Marie-Jo Mondoloni

Tél. 04.95.24.47.52

mijocorse@aol.com

lat: 41.9690300 / long: 9.18889200 Accueil: sur rendez-vous 48h avant / possibilité d'hébergement sur place.

### 20 b Filitosa

Tél. 04.95.74.09.05 lat: 41.74412900 / long: 8.87196100 Accueil : d'avril à octobre.

### COZZANO

CHARCUTERIE AOP

### Gaspard et Dominique Cesari

Tél. 04.95.24.44.71 / 06.30.47.15.54 rosariacesari@hotmail.fr lat: 41.93070800 / long: 9.14738900 Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

SAFRAN AB BIÈRE AB AUBERGE

### Zaffaranu / Ferme Bocca

Sylvain Martinez-Ciccolini Tél. 06.81.13.21.97

www.bocca.corsica

lat: 41.93119400 / long: 9.15013300 Accueil : toute l'année sur rendez-vous / de juin à septembre, visites les vendredis matin / confitures, sirop, aides culinaires / Auberge et micro-brasserie sur 2e site au centre du village.

MIEL AOP & PRODUITS DÉRIVÉS AUBERGE

### Dolia / Ferme Bocca

Maria Ghjuvanna Colombani Tél. 06 10 59 80 79

www.bocca.corsica

lat: 41.93119400 / long: 9.15013300 Accueil : toute l'année sur rendez-vous / de juin à septembre, visites les vendredis matin / miel, vinaigres, confitures. Auberge sur 2º site au centre du village.

CHARCUTERIE AOP

## Charcuterie Buresi

Hervé Buresi

Tél. 06.85.09.55.70 / 06.18.82.22.81 charcuterieburesi@gmail.com www.usapefa-charcuteriecorse.fr

lat: 41.93739000 / long: 9.15987000 Accueil : toute l'année.

### À Cozzano, Gaspard et Dominique Cesari. Zaffaranu et Dolia (nº 21, 22, 23) vous proposent, de juin à septembre, une visite organisée (payante) des ateliers (miel, charcuterie, safran), le déjeûner dans un restaurant du village, et la visite du musée du cochon (réservations au musée au

### OLIVESE

04.95.52.94.87).

TABLE D'HÔTES CHAMBRES D'HÔTES

### U Cantu

Jacqueline et David Martino Tél. 04.95.26.78.66 / 06.71.70.15.12

davidmartino@orange.fr lat: 41.84379700 / long: 9.05965300 Accueil : de novembre à mars, vendredi et samedi (fermeture en janvier) / d'avril

CHARCUTERIE AOP

à octobre, tous les jours.

## L'Usu Corsu

Julie Poli

Tél. 06.07.68.68.44

poli.julie89@gmail.com lat: 41.84603600 / long: 9.05960700 Accueil : point de vente toute l'année / d'avril à octobre : journée balade en 4x4 à travers le parcours du cochon, cassecroûte champêtre de 10h à 15h (tarifs sur demande).

### **COL DE LA VACCIA**

FERME-AUBERGE CHAMBRES D'HÔTES

### Col de la Vaccia

Antoine-Dominique Buresi Tél. 06.84.75.70.27 buresiad10@gmail.com lat: 41.83313300 / long: 9.09060200

Accueil: du 15 avril au 30 septembre.

### PETRETO-BICCHISANO

### 28 Hameau Calo

FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE

### Marie-Paule Vellutini

Tél. 06.86.60.99.83 ifv3112@hotmail.fr

lat: 41.79691200 / long: 8.98766100 Accueil : de février à août.

## 29

### CONFITURES AB

Virginie Vellutini Tél. 04.95.24.35.18 / 06.12.90.08.20 vellutini.v@gmail.com

www.biocorse.fr lat: 41.79713200 / long: 8.97672300 Accueil : toute l'année (sauf du 20 au 31 décembre) / de juillet à septembre, du lundi au samedi / autres périodes : lundi,

## FROMAGE DE BREBIS

mardi, jeudi, samedi, 10h-12h.

ET DE BREBIS-CHÈVRE

## Coopérative fromagère U Taravu

Tél. 04.95.24.35.45 / 06.22.52.58.85 (Dr) coopfromtaravu@orange.fr

lat: 41.79052900 / long: 8.97723500 Accueil : de décembre à juin, du lundi au samedi / juillet-août, en matinée (8h-12h).

SAVONNERIE ARTISANALE

## I Suvari

Sébastien Sivori Tél. 04.95.20.26.52 / 06.08.28.68.92

savonnerie@isuvari.com lat: 41.79067100 / long: 8.96748600 Accueil : toute l'année (téléphoner avant) juillet-août, groupes sur réservation.

### PLAINE DE PILA CANALE

### 32 Route de Petreto-Bicchisano D 757

HUILE D'OLIVE AOP HERBES AROMATIQUES

VERVEINE

# Macchia è Ortu

Solange Favre Tél. 06.69.22.39.05 solange.favre2a@gmail.com

lat: 41.78108700 / long: 8.91499900 Accueil : de mai à septembre / du jeudi au samedi sur rendez-vous.

### PONT DE CALZOLA COMMUNE DE CASALABRIVA

VIN AB / BIODYNAMIE

### Domaine Comte Abbatucci

Jean-Charles Abbatucci Tél. 04.95.74.04.55 / 06.10.13.70.17 contact@domaine-abbatucci.com www.domaine-abbatucci.com lat: 41.77249130 / long: 8.90887410 Accueil: ouvert du 16 avril au 30 septembre, du mercredi au dimanche, 9h-11h et 15h30-19h / dégustations (payantes) sur réservation / visite du domaine (payante) sur réservation et exclusivement le jeudi, places limitées.

### PRATAVONE COMMUNE DE COGNOCOLI MONTICHI

VINS AOP AJACCIO

## Domaine Vaccelli

Georges Courrèges Tél. 04.95.24.35.54 vaccelli@aol.com

lat: 41.76107700 / long: 8.86755700 Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

VINS AOP AJACCIO Domaine de Pratavone

## Isabelle Courrèges

Tél. 04.95 24.34.11 / 06.86.43.07.05 domainepratavone@wanadoo.fr lat: 41.76058800 / long: 8.86662300 Accueil : d'avril à septembre, du lundi au samedi / juillet-août, tous les jours / d'octobre à mars, en matinée,



Palneca 20

21 22 23 24

Lévie

53 0 54

Foce

65

64

63

60 61 62

Tizzano Plateau de Cauria 66 Serragia

Granajola

Giannuccio

### PRATAVONE COMMUNE DE COGNOCOLI MONTICHI

### **36** D 402

HUILE D'OLIVE AOP

### Domaine Arcusa

Pierre Peraldi

Tél. 06.16.72.07.87 06.33.22.95.98 (Patricia)

www.domainearcusa.com

lat: 41.77312900 / long: 8.85396200 Accueil : sur rendez-vous.

### **37** D 402

### MARAÎCHAGE AB

### I Terminelli

Jean-Baptiste Aliotti

Tél. 06.22.81.12.80 jbaliotti@hotmail.fr

lat: 41.77249020 / long: 8.85144930 Accueil : d'avril à décembre, tous les jours le matin.

### 38 Village

FROMAGE FERMIER DE BREBIS

BROCCIU AOP GÎTES

### U Pastureddu

Francoise Cianfarani Tél. 06.98.03.74.36

www.limbarto.fr

lat: 41.76881500 / long: 8.83893800 Accueil : sur rendez-vous / de janvier à juin / fabrication du Brocciu en matinée / vente de Brocciu et fromage / juillet-août, vente de fromage.

### STILICCIONU COMMUNE DE SERRA DI FERRO

MIEL AOP

### Miel du Taravo

Yves Buresi Tél. 06.81.59.02.54 api.buresi@orange.fr

lat: 41.75141600 / long: 8.84863300 Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

### **40** D757

VINS AB/AOP AJACCIO

## Domaine Stiliccionu

Sébastien Poly Tél. 06.67.22.86.25

domaine-u-stiliccionu@orange.fr lat: 41.751346 : long: 8.852220

Accueil : toute l'année sur rendez-vous

### SERRA DI FERRO

## **41** D 155

### VEAU AB

### Vache Tigre

Jacques Abbatucci Tél 06 08 69 94 45 contact@vachetigre.com

www.vachetigre.com

lat: 41.72329600 / long: 8.81593500

Accueil : toute l'année le mercredi et le samedi. 9h-13h / de juillet à mi-septembre lundi, mercredi et samedi, mêmes horaires / visite de la ferme sur rendez-vous.

### SOLLACARO / FILITOSA

### **42** D 57

HUILE D'OLIVE AOP GÎTES

### Le Moulin de Sardelle

Juliette et Etienne Andreani Tél. 06.86.94.68.93

etienne.andreani@orange.fr

lat: 41.74133800 / long: 8.87549700 Accueil : de mai à septembre, du lundi au vendredi, en matinée / autre : sur rendez-vous / gîtes sur réservation toute l'année.

### **OLMETO**

### 43 Chemin de Curatoghja D157A

CHA RCUTERIE AOP VIANDE FRAÎCHE DE PORC

Baroncia, domaine agricole

Paul-François Santoni

Tél. 06.69.31.73.60 baroncia.da@gmail.com

lat: 41.71544300 / long: 8.86562800 Accueil : en matinée, toute l'année sur rendez-vous

### 44 Monti Barbatu

FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE BROCCIU AOP

### Monti Barbatu

Frederic Paoli Tél. 06.22.02.19.75

lat: 41.71795500 / long: 8.88180100 Accueil : de janvier à juin sur rendez-vous.

### ROUTE DE BARACCI

### **45** D 257

FROMAGE ET TOMME FERMIERS DE BREBIS

BROCCIU AOP

## Les Bergeries de Monaca

Jean-Simon Mondoloni Tél. 06.09.98.14.78

lat: 41.69044900 / long: 8.93799500 Accueil: du 20 novembre au 20 août. sur rendez-vous.

## **46** D 257

VINS AOP SARTÈNE HUILE D'OLIVE AOP - GÎTES

**Domaine Sant Armettu** Gilles Seroin

Tél. 04.95.76.24.47

www.santarmettu.com lat: 41.69952500 / long: 8.95188700 Accueil : d'avril à octobre, du lundi au samedi / de novembre à avril, du lundi au

vendredi.

### **FOZZANO**

## 47

TOURNEUR PIPIER Legnu Nustrale

Jeff Nicolier

Tél. 04.95.73.47.57 / 06.52.24.04.07 www.legnunustrale.com lat: 41.69832200 / long: 9.00109100 Accueil : de juin à septembre, du lundi

au samedi sur rendez-vous téléphonique.

### PORTIGLIOLO

## 48 Route de Belvedere D121

ATELIER BOIS FLOTTÉ

Legni di Mare Gladys Moevi

Tél. 07.51.22.21.54 / 06.52.81.45.94 WWW.MES-BOIS-FLOTTES.COM lat: 41.63923900 / long: 9.86700600 Accueil : de mai à octobre, sur rendez-vous téléphonique.

### **PROPRIANO** PONT DE RENA BIANCA

### **49** T 40

MARAÎCHAGE AB

Marie-Paule Trebor

Tél. 06.22 .71.32.97 gerardtrebor@yahoo.fr

lat: 41.6546020 / long: 8.91868300 Accueil : de mai à octobre, tous les jours.

### PLAINE DE SARTENE

### 50 A Madunina

FRUITS ET LÉGUMES (agriculture raisonnée) Jean Digiacomo

Tél. 04.95.76.21.60 jean.digiacomo@gmail.com www.jeandigiacomo.corsica lat: 41.64441380 / long: 8.95771940 Accueil : toute l'année (horaires sur site).

## ROUTE DE LEVIE

### **51** D 69

FROMAGE FERMIER DE BREBIS AB CAMPING ET REPAS À LA FERME

La Rivière

Stéphane Rotily Forcioli et Natacha Genety Tél. 04.95.50.51.16 / 06.13.61.21.53

www.campingalafermelariviere.com lat: 41.6618100 / long: 8.99456800 Accueil : d'avril à septembre tous les jours / d'octobre à mars sur réservation. Possiblilité d'hébergement en chalet ou bergerie.

### Cozzano 17 18 13 14 15 16 Guitera ( Frasseto 9 10 11 12 Cauro Quasquara 🔍 🔎 Campo Ajaccio D83 Santa-Maria-Sichè 4 Pisciatello 7 Cardo-Torgia Azilone 3 Argiusta-Morricio 10-2 Moca-Croce Pietrosella Col St-Eustache 33 Cargiaca 35 34 38 Coti-Chiavari 40 Sainte-Lucie-de-Tallano Olmiccia 🔘 Fozzano 47 44 43

Proprian

ampomoro Belvedere

48 Tiv

Grossa

55

Porto Pollo

### ROUTE DE LEVIE

### **52** D 69

VINS AOP SARTÈNE

### Domaine Fiumicicoli

Simon Andreani

Tél 04 95 77 10 20

www.domaine.fiumicicoli.com

lat: 41.65949100 / long: 9.00442500 Accueil : visite des vignes sur rendez-vous

/ dégustation d'avril à octobre /

de novembre à mars, du lundi au vendredi sans dégustation.

### SARTENE

### 53 Route de Granace D 148

### CHAMBRES D'HÔTES

### Domaine de Croccano

Christian Perrier

Tél. 04.95.77.11.37

christian.perrier@wanadoo.fr

www.corsenature.com lat: 41.63669500 / long: 8.99137400

Accueil: du 15 janvier au 15 novembre.

### GRANACE

### 54 N°45 Forconcello

## ATELIER ART ET CRÉATION

### Nostru Sognu

Carole Lanfranchi

Tél. 06.89.99.92.58

cclea@live.fr

carolelanfranchi.com

lat: 41.63899170 / long: 9.01302860 Accueil : vente toute l'année / atelier sculpture, toute l'année sur rendez-vous.

### **ROUTE DE TIZZANO**

### 55

FERME ÉQUESTRE VEAU AB

REPAS À LA FERME

### Santu Pultru

Emmanuel Lucchini et Stéphanie Casalta Tél. 06.82.33.61.28

www.randochevalcorse.fr lat: 41.5665400 / long: 8.91368600

Accueil : ferme équestre d'avril à octobre repas à la ferme de juillet à mi-septembre, sur réservation.

VINS AOP SARTÈNE GÎTES

### Domaine Mosconi

Albert-Emmanuel Mosconi

Tél. 06.16.65.11.11 aemosconi@hotmail.fr

les jours, 8h-12h et 16h-20h.

lat: 41.55295900 / long: 8.89739500 Accueil: du 20 mai au 30 septembre, tous

MIEL AOP GÎTES

### U Campu Tondu

Georges Preziosi

Tél. 06.23.53.82.07

ucamputondu@orange.fr lat: 41.54634100 / long: 8.89258400

Accueil : toute l'année sur rendez-vous (miellerie) et réservation (gîtes).

### GIUNCHETTO

## MIEL AOP

## Bergerie Acciola

Marie et Laurent Feuvrier Tél. 04.95.77.14.00 / 06.88.97.16.10 bergerie.acciola@gmail.com www.la-bergerie-acciola.fr lat: 41.57940300 / long: 8.94235000 Accueil : d'avril à octobre, sur ren-

dez-vous (c'est aussi une auberge)

## VALLÉE DE L'ORTOLU

### **59** Orasi T 40

HUILES ESSENTIFILES AB COSMÉTIQUE AB

### Distillerie Vitalba

Michèle Pantalacci

Tél. 06.86.96.28.26 www.vitalba.fr

lat: 41.56496800 / long: 8.96704400 Accueil : d'avril à octobre du lundi au vendredi, 14h-18h / juillet-août + samedi.

### **60** T 40

MAISONS DE LOCATION

### Sarah Cerruti

Tél. 06.73.17.35.63

che-routi@hotmail.fr lat: 41.55124800 / long: 8.96175800 Accueil : toute l'année sur réservation, découverte du domaine ovin voisin.

### **61** T 40

FROMAGE FERMIER DE BREBIS BROCCIU AOP - BEURRE BLANC AGNEAUX DE LAIT

### Gaec d'Urtolu

Tél. 06.14.49.84.77 gaecdurtolu@gmail.com Bergerie

lat: 41.54705500 / long: 8.97092800 Accueil : sur rendez-vous / brocciu de novembre à juin / fromage de novembre à août / balades à cheval ou à dos d'âne sur le domaine.

### 61 b Route de Mola D 250

Fromagerie:

lat: 41.59693300 / long: 9.00357700

### **62** T 40

FERME ÉQUESTRE

### Fior di Lezza

Fleur Lesnard Cabero Boria Tél. 06.18.39.23.03

fiordilezza@gmail.com lat: 41.54705500 / long: 8.97092800

Accueil : toute l'année sur rendez-vous / 8h-20h en juillet-août / balades à cheval ou à dos d'âne sur le domaine ovin voisin. dégustation de fromages.

En saison estivale, autre ferme équestre / balades, dégustation de fromages sur la plage de Cupabia.

lat: 41.74136600 / long: 8.79491700

### 63 Route de Mola D2

VINS AB / AOP SARTÈNE MAISONS DE LOCATION

Castellu di Baricci Elisabeth Quilichini

Tél 09 88 99 30 62 / 06 64 19 60 21 www.castelludibaricci.com

lat: 41.57171300 / long: 8.99135300 Accueil: 8h13h et 14h-16h / consulter site internet (modification horaires selon saison).

### 64 Route de Mola D 250

VINS AOP SARTÈNE MAISON D'HÔTES

### Domaine San Micheli

Jean-Paul et Benedicte Phelip Tél. 04.95.77.08.79 06.71.58.43.99 (régisseur) www.domainesanmicheli.com lat: 41.56771500 / long: 9.01308700 Accueil : de mai à septembre, du lundi au samedi. 10h-19h / hors saison, du lundi au

### 65 Route de Mola D 250

VINS AOP SARTÈNE MAISONS D'HÔTES

vendredi.10h-18h.

## **Domaine Saparale**

Philippe et Julie Farinelli Tél. 04.95.77.15.52

www.saparale.com (cave) www.lehameaudesaparale.com (séjours oenotouristiques et séjours en villas hôtelières) lat: 41.5853200 / long: 8.9968900 Accueil : toute l'année / séjours oenotouristiques sur réservation / cave : de mai à septembre, du lundi au samedi / hors saison, du lundi au vendredi /

### **66** T 40

VINS AB/AOP SARTÈNE

hébergements toute l'année.

CAMPING CHAMBRES D'HÔTES

### Domaine Pero Longo

Pierre et Marie-Louise Richarme Tél. 06.71.62.44.10 / 06.32.75.41.70 www.perolongo.com

lat: 41.53413500 / long: 8.96253300 Accueil : hébergement de mars à novembre / cave, toute l'année sur rendez-vous / tous les jours de juin à septembre / possibilité de restauration sur place.

FROMAGE FERMIER DE BREBIS BROCCIU AOP - SAFRAN CHAMBRES D'HÔTES

### Ferme de Rocapina

Karine et Fabrice Trebor Tél. 06.82.26.78.32 / 06.30.55.33.33

www.fermedeminora.fr lat: 41.52087000 / long: 8.95218600 Accueil : fromage de décembre à mi juillet. Safran et chambres d'hôtes toute l'année.

## Palneca 20 21 22 23 24 Cozzano 17 18 13 14 15 16 Guitera ( Frasseto 9 10 11 12 Cauro Quasquara P Campo Zevaco D83 Santa-Maria-Sichè 4 Pisciatello 7 Cardo-Torgia Azilone 3 Argiusta-Morricio Moca-Croce Pietrosella Col St-Eustache Cargiaca 33 35 34 38 Lévie Coti-Chiavari 40 Sainte-Lucie-de-Tallano Olmiccia 🔍 44 Fozzano 47 43 Porto Pollo Proprian 53 0 54 Foce 48 Tiv Granajola ampomoro Belvedere Grossa 64 Giannuccio 63 55 60 61 62

Tizzano Plateau de Cauria 66 Serragia

LES TERRITOIRES

## LES TERRITOIRES

# GRAVONA - PRUNELLI PAESI D'AIACCIU

Le souvenir de Bonaparte jalonne les chemins d'Ajaccio où il passa son enfance, et aussi un peu ceux de Bocognano où il fit halte à son retour d'Egypte pour y trouver refuge avant de prendre le chemin de l'exil en 1793 ; tandis qu'à Bastelica et Eccica-Suarella, plane l'ombre de Sampiero Corso dont l'histoire aurait inspiré à Shakespeare le personnage d'Othello.

Dans cette région au riche passé historique, de la baie d'Ajaccio au col de Vizzavona, en passant par les vallées de la Gravona et du Prunelli reliées par de vieux sentiers, on sait depuis longtemps miser sur la complémentarité et la solidarité. Loin d'être une barrière, la dualité mer-montagne a incité à échanger, troquer, commercer, et, à une époque plus récente, à se fédérer et travailler de concert pour sauver et transmettre des savoir-faire. Aussi, rien d'étonnant à ce que les villages de montagne et leurs « plages » se partagent les productions : castanéiculture et élevage porcin en altitude ; élevage ovin, caprin et bovin mais aussi viticulture et cultures maraîchères dans les plaines. La région est aussi une belle terre d'accueil pour l'« Apa nera », la petite abeille noire à l'écotype spécifique à la Corse, ainsi que pour de nombreuses plantes aromatiques et médicinales et pour les arbres fruitiers. Des partenariats se sont d'ailleurs créés pour préserver le riche patrimoine naturel que constituent les fruitiers anciens, afin de développer des vergers aux odeurs et saveurs d'antan. Saveurs retrouvées dans le « Bastelicaccia », fameux fromage à pâte molle et à croûte fleurie qui réveille si délicieusement les papilles !

Ne pas louper... les foires thématiques de la région avec la découverte de produits authentiques artisanaux et agro-alimentaires : mi- février, à bastelicaccia, **agrumes en fête** / mi-août, à cuttoli-corticchiato, **a festa di a cultedda** (fête du couteau) / mi-septembre, à peri, **a festa di u ficu** (fête de la figue) / mi-octobre, à tolla, **a fiera di a mela** (foire de la pomme et des fruits de l'automne) /mi-décembre, à docognano a fiera di a castagna (foire de la châtaigne) /// tollte l'année. Les marchés de producteurs











INFOS www.ajaccio-tourisme.com / Office de pôle / +33 (0)4 95 51 53 03  $\blacksquare$  www.gravona-tourisme.com / +33 (0)4 95 27 41 86 www.celavuprunelli-tourisme.com / +33 (04 95 22 55 13

### VILLANOVA - SCAGLIOLI

VEAU AB

### Biolava

Ghjuvan Dumè et Paul Bianchi Tél 06 27 09 95 74 / 06 15 51 42 98 biolava@wanadoo.fr lat: 41.97450000 / long: 8.68955500

Accueil : toute l'année, toutes les 2 semaines, les jeudis et vendredis.

### COMMUNE D' ALATA, D 81

MIEL AOP

GOURMANDISES AU MIEL AOP

### Secrets d'Abeilles

Camille, Bastien et Pascal Bizon Maroselli

Tél. 06.65.57.55.26

sicretudapa@yahoo.com lat: 41.98764400 / long: 8.77198300 Accueil : d'avril à décembre, du lundi au samedi / autres périodes sur rendez-vous

FROMAGE FERMIER DE BREBIS AB BROCCIU AB-AOP

## Rose Luciani Rogliano

téléphonique.

Tél. 06.16.76.26.54

roserogliano@orange.fr lat: 41.96737700 / long: 8.77964100 Accueil : point de vente toute l'année / brocciu frais le matin / visite de la bergerie sur rendez-vous.

### AJACCIO

### 4 Route d'Alata, chemin di Prati

VINS AOP AJACCIO

### Domaine de La Sorba

Louis et André Musso Tél 06 10 85 10 98

domainedelasorba@wanadoo.fr lat: 41.95398900 / long: 8.73765900

Accueil : toute l'année.

### 5 Chemin du Stilettu

VINS AOP AJACCIO

### Domaine Comte Peraldi

Famille De Poix Tél. 04.95.22.37.30

www.domaineperaldi.com

info@domaineperaldi.com lat: 41.94105300 / long: 8.77781900 Accueil : de mai à octobre, du lundi au

samedi, de novembre à avril, du lundi au

vendredi.

## **ECCICA SUARELLA** PLAINE DE SAINT-JEAN

VINS AOP AJACCIO

### Clos Ornasca

Laetitia Tola

Tél. 04.95.25.09.07 www.closornasca.com

lat: 41.90779600 / long: 8.84784400 Accueil: toute l'année, sauf dimanches, jours fériés et 2º quinzaine de décembre.

FRUITS ET LÉGUMES AB **CONFITURES AB** 

### L'ortu di San Ghiuvà

Jean Michel Fortuné Tél. 06.87.71.37.61 / 06.22.23.15.37 saveria.fortune@gmail.com

lat: 41.90930880 / long: 8.86334150 Accueil : toute l'année / et aussi conserverie AB et épicerie fine.

### **BASTELICACCIA**

### 8 Pont de la Pierre

FROMAGE FERMIER DE BREBIS **BROCCIU AOP** 

MARAICHAGE

### U Palmentu

Francois Vincenti Tél. 06.74.16.68.60

francois.vincenti0658@orange.fr lat: 41.92661400 / long: 8.85079700 Accueil : toute l'année.

### OCANA

## **9** D 3

HUILES ESSENTIELLES AB COSMÉTIQUE

### Corsicapam

Jean-Pierre et Paul Caux Tél. 04.95.23.81.88 www.corsicapam.com

corsicapam@aol.com lat: 41.93803700 / long: 8.90021400

Accueil : de janvier à novembre.

### **10** D:

MIEL AOP

GOURMANDISES AU MIEL AOP

## Le Jardin des Abeilles

Denis et Pierre Casalta Tél. 06.86.58.56.62 www.leiardindesabeilles.com jardindesabeilles@orange.fr lat: 41.93817800 / long: 8.90121700 Accueil : d'avril à octobre, du lundi au samedi / autre, sur rendez-vous /

tous les jours en juin, juillet et août.

### 11 Chialza

CHARCUTERIE AOP

Charcuterie Nanni Jennifer et Patrick Nanni

Tél. 06.59.31.63.09 charcuterie.nanni@gmail.com lat: 41.96249100 / long: 8.94561500 Accueil : de janvier à août.

### **CUTTOLI PLAINE**

MIEL AOP

GOURMANDISES AU MIEL AOP

### Apa è Mele

Pierre-François et Pierre Torre Tél. 06.70.77.46.32 www.apaemele.com pierre-torre@wanadoo.fr lat: 41.96496200 / long: 8.84670000 Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

### **CUTTOLI VILLAGE**

## A Muresca

Jérôme Pierlovisi Tél. 06.11.11.23.44 / 06.26.76.62.80 amuresca@gmail.com lat: 41.98994200/ long: 8.91039700 Accueil : de mars à septembre, jeudi

MIEL AOP

## Carulu Biancucci

biancuccicarulu@gmail.com lat: 41.98743800 / long: 8.90924500 Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

### Coutellerie Biancucci

Tél. 06.10.26.76.61

couteaubiancucci@aol.com syndicat-des-couteliers-corses-fpcc.com lat: 41.99076200 / long: 8.90894000

Tél. 06.11.50.51.47

lat: 41.98737000 / long: 8.90819700 Accueil : de novembre à juillet.

## FARINE DE CHÂTAIGNE AOP

et vendredi. 10h-12h et 15h-18h (il est préférable de téléphoner avant).

GOURMANDISES AU MIEL AOP

Tél. 06.35.49.55.35 / 06.28.43.17.73

COUTEAUX LAMES FORGÉES

Paul Biancucci

Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

CHARCUTERIE AOP **GAEC Torre Félix** 

Félix Torre charcuterietorre@gmail.com



### ROUTE DE VALLE DI MEZZANA

FROMAGE FERMIER DE BREBIS AB BROCCIU AB-AOP

### U Pajanacciu

Jean-André Mamelli Tél. 06.64.81.94.14 ja.mameli@live.fr lat: 41.99808100 / long: 8.82641700

Accueil : toute l'année uniquement sur rendez-vous.

### 18

HUILES ESSENTIELLES AB AGRUMES AB

### Distillerie U Mandriolu

Pierre Alessandri

Tél. 04.95.25.63.52

www.mandriolu.com mandriolu@wanadoo.fr

lat: 42.00285200 / long: 8.81402800 Accueil : de novembre à avril. 14h-17h / de mai à octobre, 10h-12h et 15h -18h / visite du verger et de la distillerie gratuite, visite du sentier botanique payante.

### SARROLA-CARCOPINO VILLAGE

### 19 Route du Stade

FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE BROCCIU AOP

### U Zichinucciu

Maria Franchi Tél. 06.20.52.14.20

mariapascale.franchi@gmail.com lat: 42.0209745 / long: 8.8458891

### Accueil : toute l'année. 20 Lieu-dit Terra Dolce

FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE BROCCIU AOP

### U Terra Dolce

Charlotte Lugrezi et Raphaël Vesperini Tél. 06.14.86.79.36 / 06.21.75.49.30 raphael.vesperini@sfr.fr lat: 42.02800300 / long: 8.83705100

Accueil : de décembre à juillet, 10h -16h

(il est préférable de téléphoner avant).

PLAINE de PERI

### **21** T 20

MIEL AOP

GOURMANDISES AU MIEL AOP

### L'Oru di Fiori

Serge Frigara Tél. 06.25.17.24.38 www.lorudifiori.com

serge.frigara@laposte.net

lat: 42.00152300 / long: 8.85357500 Accueil : de juin à septembre, du mardi au samedi / autre, sur rendez-vous.

### 22 T 20 Rancichella

VIN AB / AOP AJACCIO

### Domaine A Peraccia

Laurent Costa

Tél. 06.65.37.37.59

domaine.aperaccia@orange.fr lat: 41.99937610 / long: 8.85202370 Accueil : ÉTÉ (1 mai-15 septembre) du lundi au samedi, 10h-13h et 15h30-19h30 HIVER lundi, mercredi et vendredi,14h-18h

- mardi et ieudi. 9h-12h30 - samedi. 9h-12h et 5h-18h30

### **23** T 20

VIN AOP AJACCIO

### Clos Carbuccia

André Celli

Tél. 06.20.52.27.26

closcarbuccia@gmail.com lat: 42.00821500 / long: 8.86463200 Accueil : toute l'année, samedi et dimanche matin / autres iours, sur rendez-vous

téléphonique / août, tous les jours.

### **24** T 20

VIN AOP AJACCIO

## Petra di Mele

Jules Celli

Tél. 06.74.98.64.54 Jules.celli@gmail.com

lat: 42.01049000 / long: 8.86751500 Accueil : juillet-août, toute la journée / autres périodes, l'après-midi.

### **25** D 361

CHARCUTERIE AOP

### U Porcu di Brunchella

Matthieu Pinzuti Tél. 06.33.78.32.82

sophie antona@hotmail.com lat: 42.0168200 / long: 8.8651200

Accueil : toute l'année.

### **26** D 229

MIEL AOP

GOURMANDISES AU MIEL AOP

## Bizzz de Corse

Corinne Lacenas Tél. 06.17.82.29.26

www.bizzzdecorse.CORSICA

bizzzdecorse@gmail.com lat: 42.00514500 / long: 8.89014100 Accueil : de ianvier à mai et de septembre à décembre, sur rendez-vous téléphonique de préférence /de juin à août, visite à partir de 17h sur rendez-vous.

### PLAINE de CARBUCCIA

### 27 Albitrone, gare de Carbuccia

MIEL AOP VIN AOP AJACCIO

Tarra di l'Apa

Tél. 06.13.02.69.85

tarradilapa@gmail.com

# toute l'année.

MARAICHAGE AB

lortu.damore@gmail.com Accueil : visites toute l'année sur

Romain Salasca

lat: 42.02021900 / long: 8.90837000 Accueil : sur rendez-vous téléphonique

### 28 Village

ŒUFS FERMIERS

## L'Ortu d'Amore

Claire d'Amore Tél. 06.13.62.68.21

lat: 42.03795400 / long: 8.94820100 rendez-vous / productions de juin à septembre.

### **ROUTE DE VERO**

MIEL AOP

### Bellini Bernardi Apiculteur

Sandra Bellini Bernardi Tél 04 95 53 40 47 / 06 72 63 85 26 06.19.76.32.24 sandra.bellinibernardi@sfr.fr lat: 42.05182900 / long: 8.92366300

rendez-vous téléphonique (visites à partir

Accueil : d'avril à septembre sur

### PLAINE D' UCCIANI

de 17h de préférence).

### 30

CHARCUTERIE AOP

Charcuterie Vergiavona Michèle et Fabrice Versini

Tél. 06.19.02.35.61

mf.versini@gmail.com lat: 42.05617500 / long: 8.95183700 Accueil: du 20 novembre au 20 juillet.

## PLAINE DE TAVERA

FROMAGE FERMIER DE BREBIS ET CHÈVRE BROCCIU AOP

### U Granatu

Dominique et Antoine Savelli Tél. 06.11.14.97.49 dumenica.pantaloni@gmail.com lat: 42.07523400 / long: 9.00092900 Accueil : d'octobre à mai, en matinée / de juin à septembre, la journée.

### **BOCOGNANO**

### 32

CHARCUTERIE AOP

### Charcuterie Mannei

Stéphane Mannei Tél. 04.95.27.41.48

charcuteriemannei@orange.fr lat: 42.08088900 / long: 9.05695100 Accueil : point de vente toute l'année / visite d'atelier hors saison de production (hors novembre-mars) / visite de l'exploitation sur rendez-vous.



LES TERRITOIRES

## LES TERRITOIRES

# DUI SEVI-DUI SORRU CRUZINI - CINARCA

Des calanques de Piana au Monte Tretorre ; du golfe de Porto au lac de Creno ; de pinèdes en châtaigneraies ; de stations balnéaires très courues jusqu'au hameau fantôme de Muna, les Dui Sevi-Dui Sorru offrent un saisissant résumé des diverses réalités de la Corse. Entre Sagone et Evisa en passant par Porto, on chemine entre mer et montagne ; le restaurant de plage n'est jamais loin d'une exploitation (éleveur ovin, caprin ou porcin, oléiculteur, castanéiculteur, apiculteur), d'un artisan, ou d'un atelier de cosmétique mettant en valeur plantes du maquis et vertus du miel.

Tout autre est la vallée du Cruzini, au pied du massif du Rotondo, peu mentionnée dans les guides touristiques. Non qu'elle n'ait ni beauté ni ressource, bien au contraire, mais les guerres puis l'exode rural ont vidé ses villages, et sa situation un peu enclavée, à l'écart des grands axes routiers, dissuade à tort de pousser plus loin que la forêt de Tartavellu pour découvrir ce palais vert où l'environnement est particulièrement propice à l'élevage et à l'apiculture.

La vallée de la Cinarca, conque fertile encadrée de crêtes rocheuses, déroule vignes, vergers et oliveraies en coteaux aménagés en terrasse, pâtures de plaine ou de colline où paissent bovins, ovins et caprins. Elle abrite, à Tiuccia, les ruines un château d'importance stratégique à l'époque où Génois et Pisans se disputaient la Corse, et où les seigneurs locaux se battaient pour le découpage des terres en « microroyaumes ». Les sites préhistoriques de Treminca et du Monte Lazzu témoignent, eux, de la sédentarisation des hommes du Néolithique et de la pratique de l'agriculture.

Ne has louher ... les foires thématiques de la région avec la découverte de produits authentiques artisanaux et agro-alimentaires : début février, à renno, a tumbera (la tuaison du cochon) début mai, à vico, a fiera di a natura (la foire de la nature) / fin septembre, à murzo, mele in festa (fête d miel) / 2º quinzaine de juillet, dans différents villages des dui sorru, sorru in musica (festival de musiqu classique) / les 16 et 17 août, à renno, san roccu /// toute l'année, les marchés de producteurs...











INFOS www.ouestcorsica.com Office de pôle / Porto +33 (0)4 95 26 10 55 / Cargese +33 (0)4 95 26 41 31 www.otpiana.com / +33 (0)4 95 27 84 42

### CALCATOGGIO

### 1 Col San Sebastiano

FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE ET DE BREBIS

### **GAEC Manenti**

Maurice et Marcel Wheatcroft Tél. 06.12.64.87.82 mwheatcroft2a@gmail.com lat: 42.01594800 / long: 8.72860900 Accueil : novembre à juillet / tous les jours 8h-12h.

### 2 Pevani

FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE ET DE BREBIS **BROCCIU AOP** VEAU

### U Pevanincu

Paul-Jean Poggi Tél. 07.86.73.50.48

lat: 42.01924600 / long: 8.69681600 Accueil : décembre à fin août 9h30-15h30

### 3 Pevani

FERME-AUBERGE

FROMAGE FERMIER DE BREBIS VEAU

### L'Aghja Marie-Laure Poggi

Tél. 06.76.20.82.56 poggimarielaure420@gmail.com lat: 42.0201700 / long: 8.69447700 Accueil: hiver, vendredi et samedi soir / été, tous les soirs sauf le lundi.

### SANT' ANDREA D'ORCINO

### 4 Route de Casaglione

FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE **BROCCIU AOP** 

### U Corsu

Clément Piani Tél. 04.95.52.25.38 Mob. 06.10.57.71.55

coco.ucorsu@orange.fr lat:42.05015000 / long: 8.78225700

Accueil : tous les jours de janvier à fin juillet.

CHARCUTERIE AOP HUILE D'OLIVE AOP

### U Tretorre

André Poli

Tél. 06.79.65.53.59 / 06.22.62.29.25 da.poli@orange.fr

lat: 42.0250300 / long: 8.4818300 Accueil: transformation charcuterie du 15 novembre au 31 mars / vente toute l'année sur commande / boutique et restauration à la ferme de septembre à avril.

### SARI D'ORCINO

FROMAGE FERMIER DE BREBIS **BROCCIU AOP** GLACES AU LAIT DE BREBIS

### Cédric Rafini

Tél. 04.95.27.21.63 Mob. 06.13.40.75.94 contact@fromagerafini.com lat: 42.0549810 / long: 8.8100216 Accueil : de janvier à juin.

FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE **BROCCIU AOP** 

### U Buscu

Aurélia Sabiani Tél. 06.24.43.72.43 aurelia.sabiani@gmail.com lat: 42.0590491 / long: 8.8162564 Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

## HUILE D'OLIVE AOP

## Acqua In Su

Claude Blanc

Tél. 06.25.34.22.47 / 06.26.79.27.81

sanghjuva@gmail.com lat: 42.05984800 / long: 8.82935300 Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

VINS AOP AJACCIO

### Clos d'Alzeto

Alexis Albertini Tél. 04.95.52.24.67 www.closdalzeto.com

lat: 42.07632700 / long: 8.80290700 Accueil : toute l'année, sauf le dimanche et les jours fériés.

### TIUCCIA

FROMAGE FERMIER DE BREBIS BROCCIU AOP

### Ours-Pierre Alfonsi

Tél. 06.16.58.28.14 alfonsiourspierre@orange.fr lat: 42.07191100 / long: 8.72662900 Accueil : d'octobre à juin.

### **COGGIA CHIOSELLA**

COUTELLERIE

FORGE

## Bertrand Filhol

Tél. 06.59.03.54.78 cateddu.couteaux@gmail.com lat: 42.710800 / long: 8.4403200

Accueil : toute l'année / uniquement sur rendez-vous.

### 12

POTERIE CÉRAMIQUE

Julie Roussin

Tél. 06.27.34.47.19

julieroussin13@gmail.com lat: 42.710800 / long: 8.4403200 Accueil : toute l'année / uniquement sur

rendez-vous.

### SAGONE

### 13

ATELIER DE POTERIE

## Marie- Françoise Bartoli

Tél. 04.95.28.03.62

lat: 42.12198700 / long: 8.70313800 Accueil : toute l'année.

COURS ET RANDONNÉES ÉQUESTRES PENSION ET DÉBOURRAGE VFAII

### Le Ranch

Pierre-Toussaint Gaffory Tél. 04.95.28.01.57 Mob. 06.08.01.88.12 www.ranchsagone.com lat: 42.14121300 / long: 8.7147660 Accueil : toute l'année.

## 15 Route de Paomia

FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE BROCCIU AOP VEAU

### Pierre-Thomas Allegrini

Tél. 06.71.65.20.91 ptallegrini@gmail.com lat: 42.14118800 / long: 8.68671500 Accueil : de novembre à septembre.

Point de vente ouvert de 9h à 12h / saison estivale, 9h-12h et 15h-19h.

### **CARGESE PAOMIA**

COSMÉTIQUE CORSE

## Véronique Fieschi

Tél. 06.72.83.27.23 fieschi2a@hotmail.fr lat: 42.14941100 / long: 8.64204100 Accueil : toute l'année.

Osani CALVI par la côte Ota 22b 24 Evisa Cristinacce 21 Renno 19 20 Soccia 39 30 Letia 34 35 31 32 Murzo 17 Lozzi 33 Arbori 15 Cargese 13 11 12 Arro Lopigna 9 Vero 6 7 Sari d'Orcino Tavaco Sarrola-Carcopino 2 Valle di Mezzana Appietto Bastelicaccia Ajaccio

### CARGESE ET RÉGION

### 17 D 81 Route de Lozzi

FERME AUBERGE CAMPING À LA FERME VEAU AB

### Le Mandriale

André Angeletti

Tél. 04.95.25.59.60 / 06.75.39.29.02 camping.le.mandriale@gmail.com www.lemandriale.com

lat: 42.15814400 / long: 8.60700400

## Accueil: du 20 avril au 20 octobre.

### 18 D 481 Route de Revinda FROMAGE FERMIER DE BREBIS

### Casgiu Angeletti

Lisandru Angeletti

Tél. 06.20.02.14.25

casgiu.angeletti@gmail.com lat: 42.17761900 / long: 8.62099000

Accueil : de novembre à mai, en matinée (8h-11h) / de juin à octobre, à la ferme auberge «u mandriale»

### PIANA ET RÉGION

### **19** D 81

COUTELLERIE - FORGE

### U Salognu Kevin Muzikar

Tél. 06.12.71.12.83 nocib2003@yahoo.fr

lat: 42.20742400 / long: 8.64858200 Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

## **20** D 81

CÉRAMIQUE

### Les Céramiques de Manette

Emmanuelle Taberlet

Tél. 06.18.31.40.43

lesceramiquesdemanette@gmail.com lat: 42.20742400 / long: 8.64858200 Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

## **21** D 81

FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE BROCCIU AOP

### CABRIS Fromagerie Sant 'Antone

Antoine Fuchs Tél. 06.12.75.21.73

route de la plage d'Arone.

josephpiana@orange.fr lat: 42.23606833 / long: 8.62742873 Accueil : début novembre à fin juin,

### **OSANI**

### 22

FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE

## Pierre Luisi

Tél. 04.95.27.83.79 Mob. 06.81.98.45.69 luisi2a@hotmail.fr

lat: 42.34411400 / long: 8.66256300 Accueil : d'avril à octobre

### 22 B Evisa

Accueil toute l'année.

### OTA-PORTO

### 23

FARINE DE CHÂTAIGNE AOP

Jean-Dominique Franchi Tél. 06.82.49.95.55

caroline.fouchet@wanadoo.fr lat: 42.25701500 / long: 8.74174800 Accueil : de mai à septembre.

## **EVISA**

### 24

MARRONS GLACÉS

Tél. 06.79.51.57.91

Accueil : de septembre à mai.

Marina Ceccaldi

marina.ceccaldi@wanadoo.fr lat: 42.25169400 / long: 8.80892000

### CRISTINACCE

MIEL AOP CONFITURES

**TERRINES** 

### Nicole Huber Baland et José Versini Tél. 06.28.28.82.41

lat: 42.24005100 / long: 8.84361300 Accueil : toute l'année.

### 26

FARINE DE CHÂTAIGNE AOP ET PRODUITS DÉRIVÉS

## Pascal Santucci

Tél. 06.89.31.68.74 pascalsantucci@orange.fr lat: 42.23846800 / long: 8.84508600 Accueil : toute l'année.

### MARIGNANA

FARINE DE CHÂTAIGNE AOP

### Jean-Luc Versini

Tél. 04.95.26.24.81 Mob. 06.07.19.82.07 / 06.86.81.21.34 jean-luc.versini@orange.fr lat: 42.23800900 / long: 8.80880900 Accueil : d'octobre à décembre, en semaine 15h-18h, les week-end et jours

### 28

FARINE DE CHÂTAIGNE AOP

fériés 9h-12h et 14h-18h.

### Cyril Pompeani

Tél. 04.95.24.57.75 Mob. 06.61.58.20.14 cyril.pompeani@orange.fr lat: 42.23552400 / long: 8.80856500 Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

### 29

CHÂTAIGNERAIE COMMUNALE

Pompeani-Versini

lat: 42.22721600 / long: 8.79744300 Accueil : toute l'année / sentiers du GR 20.

## LETIA

30 FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE

### Bergerie U Cuarcciu

Jean-André Rossi Tél. 06.85.60.14.56 i.a.rossi@orange.fr

lat: 42.19111100 / long: 8.82521100

Accueil : de noël à juillet et sur rendez-vous pour la fabrication du fromage / 9h -12h.

MARAÎCHAGE

ACCUEIL PAYSAN EN ÉCO CAMPING

### Arte è Natura

Ghiuvannu Torre Tél. 04.95.26.69.72 lacellu.dilisula@gmail.com lat: 42.15599500 / long: 8.75638700 Accueil : toute l'année, 10h-12h et 16h-20h.

### 32

HUILE D'OLIVE AOP IMMORTELLE AB PLANTES AROMATIQUES

Antonia et Andrea Perrin TEL: 06.74.37.13.95

Accueil : toute l'année

(voir tarifs par mail) / 3 km de piste en

# ROUTE DE VICO

ARTISANAT

## Oliu di Caldanelle

contact@oliudicaldanelle.fr 42.16514280 / 8.74536360

Concept «Aperibain» : un bain dans la source d'eau sulfureuse avec un «encas» de produits des producteurs de la région



### **APPRICIANI**

### 33

FARINE DE CHÂTAIGNE AOP FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE MARAÎCHAGE

## Jean-Luc et Virginie Albertini

Tél. 04.95.26.29.78 / 06.79.23.53.42 albertini.jeanluc@orange.fr lat : 42.14859500 / long : 8.76769700 Accueil : toute l'année.

### MURZO

### 24

FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE

### Ange-Xavier Poli

Tél. 04.95.28.95.28 Mob. 06.72.65.71.66

pam.rusazia@laposte.net lat : 42.10816800 / long : 8.873465 Accueil : de juin à fin août.

### lat: 42.168700 / long: 8.81977500 34 B Rosazia

Exploitation

Accueil : de novembre à fin juillet 9h-12h.

### 3

PROMOTION DE LA FILIÈRE APICOLE

### Casa di u Mele

Parc Naturel Régional de Corse Tél. 04.95.76.01.22

Mob. 06.82.89.60.18

Mob. 06.82.89.60.18 www.maisondumielcorse.com

lat: 42.16839400 / long: 8.827432000 Accueil: du 1er au 30 avril, du lundi au vendredi 9h-12h et 13h-17h / du 1er mai au 30 septembre, tous les jours y compris les jours fériés, 9h-12h et 14h-19h.

### 36

MIEL AOP

### Michel Artily

Tél. 04.95.50.07.64 Mob. 06.83.82.59.49 acquale2@wanadoo.fr

lat : 42.17100400 / long : 8.82986700 Accueil : toute l'année.

### 37

COSMÉTIQUE

## Kyrnella / Crena Care cosmétics

Brigitte Artily
Tél. 04.95.50.07.64
Mob. 06.79.83.28.90
kyrnella.com / crenacare.com

lat : 42.17100400 / long : 8.82986700

### Accueil : toute l'année.

# POGGIOLO

FARINE DE CHÂTAIGNE AOP/ AB TRANSPORT MULETIER RANDONNÉES À DOS D'ÂNE ET DE CHEVAL

## Dominique Corieras

Tél. 04.95.28.34.25 Mob. 06.10.78.56.22

dominique-marie.corieras1@orange.fr lat : 42.17834500 / long : 8.90654300 Accueil : vente de farine de châtaigne, d'octobre à décembre / randonnées en montagne, de mai à septembre / activité toute l'année.

### SOCCIA

### 39

CHARCUTERIE AOP

## A Soccia

Michel Matteucci Tél. 06.24.14.24.93

michel.matteucci20125@gmail.com lat: 42.18907800 / long: 8.91199700 Accueil: toute l'année.

## GUAGNO

### 40

FARINE DE CHÂTAIGNE AOP CONFITURES

### Jean-Claude Leca

Tél. 06.81.61.21.21 / 06.83.48.68.66 jeanclaude.leca59@gmail.com lat : 42.17048400 / long : 8.95318600 Accueil : fabrication charcuterie du 15 novembre au 31 mars / vente toute l'année.

### ROSAZIA

## 41

CHARCUTERIE AOP

Nicolas Capodimacci

Tél. 06.85.42.56.60 nicolas.capodimacci@orange.fr lat : 42.128336 00/ long : 8.87462300 Accueil : de décembre à fin mars / sur rendez-vous.

## SALICE

42

MIEL AOP - POLLEN PAIN D'ÉPICES CONFITURES

### Miel de Salice

Annet Paoli Bruins Tél. 06.73.00.05.92

www.miel-de-salice.com lat : 42.12070100 / long : 8.90188500 Accueil : toute l'année / il est conseillé de téléphoner la veille.

### AZZANA

43

MIEL AOP

## Jean-Luc Battesti

Tél. 06.42.58.71.97 baldrone@gmail.com

lat : 42.10193500 / long : 8.91862900 Accueil : toute l'année / visite de l'exploitation, de 8h à 10h.

### 43 B Salice

Point de vente

lat: 42.10430200 / long: 8.92328700



LES TERRITOIRES BALAGNA
LES TERRITOIRES

Bénie des dieux, la Balagne doit aussi beaucoup au travail et à l'esprit commerçant de ses enfants. La fertilité de cette terre a permis à l'économie de s'épanouir, mais la prospérité n'est pas tout. La créativité et le goût pour l'art marquent le patrimoine de leur empreinte : en témoignent les chapelles romanes, les églises et *palazzi* baroques aux fresques remarquables. Les partitions des XVIIIe et XVIIIIe siècles retrouvées dans les demeures anciennes et les orgues sont la trace tangible d'un amour de la musique, de toutes les musiques, enraciné sur place et qui s'est développé lors des échanges avec l'Italie au cours des siècles.

Un amour de la musique et de l'artisanat d'art qui se perpétue dans les villagesbalcons dominant la plaine, contribuant à un dynamisme bien particulier alliant agriculture, lutherie, verrerie, poterie...

De la forêt de Bonifato au Filosorma – La région du Filosorma, réserve de biosphère dans le bassin du Fangu, est empreinte de l'histoire des bergers du Niolu qui ont façonné les paysages au rythme des transhumances—, cette terre multiplie les attraits en maintenant ce qui la caractérise. Oléiculture et viticulture sont reines depuis les Grecs antiques et les bergers confectionnent toujours le fromage « Calinzana » à la typicité marquée. Aux cultures arboricoles ayant fait la richesse de la Balagne (amandier, olivier, pêcher...) est venue se joindre l'exploitation de l'immortelle, plante aux multiples vertus dont le parfum épicé embaume l'air à la floraison. Ici tout montre que « Balagne » rime bien avec « cocagne ».

Ne has louher ... les foires thématiques de la région avec la découverte de produits authentiques artisanaux et agro-alimentaires : les 16 et 17 juillet, à montegrosso, a fiera di l'alivu (foire de l'olivier) / les 6 et 7 août, à aregno, a fiera di l'amandulu (foire de l'amandier) / les 15 et 16 août, à lumio, a fiera di u pane (foire du pain) / les 17 et 18 septembre, calvi, île rousse et villages, les journées européennes du patrimoine / ein juillet à calvi a san vincente (étte des vignerons). /// Tolite l'année les marchés de producteurs











INFOS www.bastia-tourisme.com / Office de pôle / +33 (0)4 95 54 20 40 ■ www.corsica-saintflorent.com / +33 (0)4 95 37 06 04 www.capcorse-tourisme.corsica / +33 (0)4 95 35 40 34 ■ www.ville-lucciana.com / +33 (0)4 95 30 14 30

### **PIETRALBA**

FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE

BROCCIU AOP

GAEC Monte Padru

David Costa Tél. 06.42.78.91.53 gaecmontepadru@orange.fr lat: 42.53949900 / long: 9.18277900 Accueil : toute l'année.

### LAMA

## MARAÎCHAGE AB

HORTICULTURE MUGUET ET CHRYSANTHÈMES

Georges Ginoux-Calassa Tél. 07.86.82.71.26

georges.2b.gg@gmail.com lat: 42.57037700 / long: 9.16715700 Accueil : toute l'année sur rendez-vous téléphonique.

### URTACA

### **3** T 30

CAMPING À LA FERME

L'Ernaghju

Stéphanie Bouvrie Tél. 06.70.20.43.00

www.campingalaferme.com lat: 42.62204700 / long: 9.13058500 Accueil : de mars à octobre

### BELGODERE

FABRICATION DE PRODUITS COSMÉTIQUES CORSES BIO

Ecce Donna

www.donnae.fr

Christelle Leandri Tél. 04.95.57.92.84 contact@donnae.fr

lat: 42.58363700 / long: 9.01868400 Accueil: toute l'année / 9h-12h et 14h-17h et sur rendez-vous.

VERRIER D'ART FUSING / THERMOFORMAGE / SABLAGE

Atelier Vetrarte Jocelyne Boyer

Tél.06.83.59.07.71 atelierverarte@orange.fr www.atelier-vetrarte.fr

lat: 42.58616500 / long: 9.01780700 Accueil : de mars à novembre / fermé le dimanche / les horaires d'accueil changent tous les mois, se renseigner sur le site internet.

### OLMI CAPPELLA

FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE BROCCIU AOP

### **U** Filanciu

Marie-Ange et Nicolas Maniccia Tél. 06.37.07.24.39 / 06.37.12.50.04 corsicamani@hotmail.fr lat: 42.52865200 / long: 9.01515900 Accueil : d'avril à septembre / 9h-12h et 15h -19h / II est préférable de prendre rendez-vous.

### SPELONCATO

SCULPTURES - CÉRAMIQUES L'Albatros

Emma Thollon Tél. 04.95.34.37.91 / 06.10.68.67.09 emma.thollon@orange.fr www.albtros-ceramic.com lat: 42.56236500 / long: 8.98092300 Accueil: d'avril à octobre / 13h30-18h30

### PLAINE DU REGINU

uniquement.

/ sauf samedi.

HUILES ESSENTIELLES AB HYDROLATS AB Julien Fauconnier

Tél. 06.26.76.55.63 julien.fauconnier@gmail.com www.huiles-essentielles.biz lat: 42.62615000 / long: 9.00149600

Aurore Vaillant-Ferreri Tél. 06.88.88.08.34 av\_creation@yahoo.com Accueil : toute l'année / sur rendez-vous lat: 42.61760400 / long: 8.95334800 Accueil : de mi-avril à la fin octobre. 10h -12h30 et 15h 19h / le reste de l'année sur rendez-vous.

13

BIJOUX

L'Atelier d'AV

### ÎLE -ROUSSE

HUILE D'OLIVE AOP - AMANDES BIO

Tél. 04.95.61.50.23 / 06.03.29.72.44

lat: 42.60377500 / long: 8.97778300

Accueil : de mai à octobre / 10h-12h et

lat: 42.60240000 / long: 8.97891600

dimanche après-midi et le lundi matin /

sur rendez-vous hors période d'ouverture.

Accueil : d'avril à octobre / fermé le

FROMAGE FERMIER DE BREBIS

lat: 42.62225700 / long: 8.9424800

ŒUFS DE POULE ET DE CAILLE

yannantoinevaillant@gmail.com

OBJET EN BOIS D'OLIVIER

lat: 42.61760400 / long: 8.95334800

Accueil : de mai à septembre / 9h-13 h.

Accueil: toute l'année / 9h-2h et 15h-19h.

roselyne.hubert0436@orange.fr

17h- 20h pour la dégustation

David et Dominique Bichon

HUILE D'OLIVE AOP

Tél. 06.87.10.96.96

olivadia@wanadoo.fr

MONTICELLO

BROCCIU AOP

Francois Fondacci

juliacervoni@yahoo.fr

L'Ortu di u Fiuminale

Yann-Antoine Vaillant

Tél. 06.33.46.14.26

francoisfondacci@yahoo.fr

Tél. 06.16.82.57.00

11

12

MARAÎCHAGE

Olivadia

CAMPING À LA FERME

CHAMBRES D'HÔTES

Pietra Macchia

Rose Hubert

MAÎTRE VERRIER VITRAIL- FUSING

A Casa Bella

Pierre-Olivier Genton-Orsini Tél 04 95 48 35 89 / 06 66 87 98 31 acasabella20@vahoo.fr www.a-casa-bella.com lat: 42.63236600 / long: 8.93966700 Accueil : toute l'année / du lundi au samedi

### 15 Chemin Palazzi

CÉRAMISTE POTERIE GRÈS

### A Terrissage

Carine Vuillequez Tél. 06.72.71.86.01 carine.vuillequez@laposte.net lat: 42.61959620 / long: 8.93488110 Accueil : d'avril à décembre (sauf en août) téléphoner avant.

## SANTA REPARATA DI BALAGNA

MIEL AOP - PAIN D'ÉPICES - BONBONS Miel A Matricula

Jean-Claude Gras Tél. 06.78.48.50.48 / 06.80.44.33.83 grasstella@orange.fr lat: 42.60346200 / long: 8.92783200 Accueil : sur rendez-vous téléphonique.

### 17

VENTE ET RESTAURATION DE PRODUITS DE LA FERME VIANDE DE VEAU - LÉGUMES - CONFITURES

### U Casanu

Paulette et Antoine Poli Tél. 04.95.60.25.33 / 06.01.19.21.93 poli.paulette63@orange.fr lat: 42.60355708 / long: 8.92727538 Accueil : d'avril à octobre / du lundi au samedi / 9h-12h et 15h-20h.

# CÉRAMIQUE D'ART

RAKU ET POTERIE DE GRÈS

### Atelier Codolina Catherine d'Angeli

Tél. 06.03.10.46.99 codolina@orange.fr www.raku-codolina.over-blog.com lat: 42.60221800 / long: 8.92994400 Accueil : du lundi au vendredi / début avril à fin septembre, 10h-19h / le reste de l'année, sur rendez-vous.



## SANTA REPARATA DI BALAGNA

ÉLEVAGE D'ÂNES CORSES RANDONNÉES

LAIT D'ÂNESSE BIO - SAVONNERIE

### Balagnane

Olivier Fondacci Tél. 06.74.91.81.83 / 06.30.13.91.25 balagnane@gmail.com lat: 42.59643300 / long: 8.9307050 Accueil : toute l'année.

### 20

MARAÎCHAGE BIO HUILE D'OLIVE AOP BIO CAMPING À LA FERME TABLE D'HÔTES

### Emmanuelle Fondacci

Tél. 06.08.16.64.02

lat: 42.59478739 / long: 8.92921864 Accueil : tous les mercredi matin sur le marché de Lumio jusqu'à fin octobre / vente directe sur l'exploitation, tous les jours de juin à septembre de 10h à 12h.

### PLAINE D'AVAPESSA

VINS AOP CALVI

### Domaine Maestracci

lat: 42. 57154700 / long: 8.92250800 Accueil: hors saison, mardi et vendredi, 9h-12h et sur rendez-vous / en saison. tous les jours 9h-12h30 et 14h-19h30

AMANDES DÉCORTIQUÉES (GRILLÉES ET SALÉES)

Tél. 06.14.82.11.76 jpfondacci@sfr.fr

lat: 42.57479100 / long: 8.91817100 Accueil : toute l'année.

FROMAGE FERMIER DE BREBIS Régine Heitzler et Thierry Cervoni

Tél. 06.12.77.38.90 regineheitzler@yahoo.fr lat: 42.56862500 / long: 8.91596900 Accueil : de septembre à juin.

JARDIN BOTANIQUE FRUITIER Renée et Robert Kran

Tél. 04.95.61.81.91 / 06.80.06.97.81 robert.kran@wanadoo.fr lat: 42.55964400 / long: 8.90357200 Accueil : visite quidée quotidienne à partir de 16 h, d'avril à septembre / 15 h à partir

du 1er octobre iusqu'au 1er novembre / sur

réservation la veille, visite à 10 h, suivie

d'un brunch / sur rendez-vous pour les

groupes et hors les périodes.

**FELICETO** 

VERRERIE CORSE

ART DE LA TABLE

David Campana,

d20225(@hotmail.com

www.verrerie-corse.com

26

ATELIER BIJOUX

Tél. 04.95.46.24.91

Dans les veux de Lucie

lesyeuxdelucie@gmail.com / www.

lat: 42.54359000 / long: 8.93661700

lundi au samedi, 10 h-13h et 16h -19h /

fermé le dimanche / sur rendez-vous le

Accueil: du 1er juin au 30 septembre / du

danslesyeuxdelucie.com - shop.

danslesyeuxdelucie.com

MERVEILLES

Lucie Eymeri

maître verrier (à la canne)

Tél. 04.95.61.73.05 / 06. 13.32.46.79

lat: 42.54574800 / long: 8.93734800

Accueil : toute l'année / tous les jours.

10h-12h et 15h-18h / samedi. 10h- 17h.

manue.fondacci@gmail.com

E Prove Camille Anaïs Raoust Tél. 04.95.61.72.11

contact@domaine.maestracci.com www.domaine.maestracci.com

sauf dimanche et jours fériés.

Jean-Pascal Fondacci de Paoli

VINS AOP CALVI

## reste de l'année. 27

Domaine Renucci

Bernard Renucci Tél. 04.95.61.71.08 domaine.renucci@wanadoo.fr www.domaine-renucci.com lat: 42.54283400 / long: 8.93830800

Accueil: du 1er mai au 30 octobre.

Citadelle Calvi.

HUILE D'OLIVE AOP Le Moulin du Château

Pierre Florczyk Tél. 06.07.77.51.26 moulin.chateau@orange.fr lat: 42.54297500 - long: 8.94081100 Accueil : toute l'année sur rendez-vous uniquement.

## 28 b. Lumio, route de Calvi

Boutique A Fabrica lat: 42.5673583- long: 8.8227098 Accueil : toute l'année.

## CORBARA

### 29 Littoral

ATELIER DE CRÉATION DE BIJOUX BdeH

Hélène Cancela Tél. 06.14.59.09.02 / 06.40.21.69.27

helene.cancela@yahoo.fr www.creation-bijoux-corse.fr lat: 42.62555000 / long: 8.91826000 Accueil : d'avril à octobre. 10h-12h30 et 15h30-19h30 / de novembre à mars.

### horaires flexibles, téléphoner avant. 30 Route du village D 313

GRÈS UTILITAIRE, CULINAIRE ET DÉCORATIF

## Poterie de Corbara

Antoine Campana

Tél. 04.95.60.23.37 / 06.12.69.30.66 antoroland0521@orange.fr lat: 42.6179500 / long: 8.89867200 Accueil: du 1er avril au 8 novembre / 10h-12h et 15h-18h30.

## **PIGNA** 31

CRÉATEUR VERRIER ART DE LA TABLE DÉCORATION ET BIJOUX Atraverre

Virginie Torrelli Tél. 06.86.61.98.40 contact@atraverre.com

www.atraverre.com lat: 42.5992583 / long: 8.90287399 Accueil : d'avril à octobre, du lundi au samedi, 10h-13h et 15h-18h / autre sur rendez-vous.

Ateliers partagés « Storia d'Artigiani »

### **AREGNO**

### 32

FROMAGE FERMIER DE BREBIS

L'Anahiulescu

Accueil : toute l'année.

Nathalie Castellani Tél. 06.16.22.74.13 nathalie.rossi20@orange.fr lat: 42.58209992 - long: 8.89627488

FABRICATION D'OBJETS DE DÉCORATION PIERRE. MÉTAL. BOIS FLOTTÉ ET PIN LARICIO

C'era una volta Raphaël Cavallero et Carole Tramoni

Tél. 06.81.94.71.91 / 07.89.67.89.56

www.ceraunavolta.fr lat: 42.58433600 / long: 8.89504100 Accueil : toute l'année.

CÉRAMIQUE UTILITAIRE ET DÉCORATIVE

### Atelier Caruli

Carole Fanet Tél. 06.13.04.31.74

www.caruli.fr lat: 42.57984600 / long: 8.89090300 Accueil : toute l'année / horaires variables selon saison / été (juin-septembre) 10h -13h et 16h-19h,

## MIEL AOP

Antoine Negretti

Tél. 04.95.60.66.77 / 06.24.62.17.57 suzanne.thereze@gmail.com lat: 42.58395000 / long: 8.88206300 Accueil : toute l'année.

le reste de l'année sur rendez-vous.



### SANT' ANTONINO

JUS D'AGRUMES ET RAISIN CONFITURE D'AGRUMES VINS

HUILE D'OLIVE AOP

Clos Antonini

Olivier Antonini

Tél. 04.95.61.76.83 / 06.09.58.94.01 olivier-antonini@wanadoo.fr 14h-19h / l'hiver sur rendez-vous. lat: 42.58967100 / long: 8.9058980

LAPIDAIRE BIJOUX

Atelier Mano à Mano

Accueil : d'avril à fin octobre.

Carole Mallet

Tél. 06.14.54.91.88 zouni08@hotmail.com

Instagram: manoamano/carole.mallet.56 lat: 42.58966200 / long: 8.90511700 Accueil : tous les jours d'avril à octobre / 10h-18h.

### LUMIO

MIEL AOP ET PRODUITS DE LA RUCHE

Les Chasseurs de Miel

Corinne Dumas et Christian Aurenty Tél. 06.70.99.33.30 les-chasseurs-de-miel@laposte.net

facebook.com/Les-chasseurs-de-miel lat: 42.57820700 / long: 8.83294400 Accueil : toute l'année, samedi et dimanche 9h-13h + mercredi 9h-13h d'avril à octobre.

### 39 Chemin San Petru

VINS AB / AOP CALVI

Clos Culombu

Étienne Suzzoni Tél. 04.95.60.70.68

culombu.suzzoni@wanadoo.fr www.closculombu.fr

lat: 42.56303600 / long: 8.84452800 Accueil : toute l'année / juin-juillet-août, non stop 9h30-19h30.

**HUILES ESSENTIELLES BIO HYDROLATS** HUILES DE MASSAGE

GAEC de l'Astratella

Noëlle Irolla et Milou Corteggiani Tél. 06.87.28.32.45 info@astratella.com

lat: 42.55679800 / long: 8.82433100 Accueil : toute l'année / d'avril à octobre.

## **MONTEGROSSO**

41

SAVONS ET COSMÉTIQUES AUX PRODUITS DE LA RUCHE

De la Ruche aux Savons

Marie Collignon Tél. 06.46.46.95.47 peanut188@hotmail.com lat: 42.54811100 / long: 8.81285100 Accueil: toute l'année / 8h-12h et 17h-19h

/ sur rendez-vous.

MIEL AOP ET PRODUITS DE LA RUCHE

GAEC l'Arnaghiu di u Picciu Pierre-Henri et Marie Carboni Tél. 06.46.46.95.47/ 06.80.24.81.99

carboni.pierrehenri@hotmail.fr lat: 42.54811100 / long: 8.81285100 Accueil: toute l'année / 8h-12h et 17h-19h / sur rendez-vous.

### **CALENZANA**

43 Route du village VINS AOP CALVI

APÉRITIFS LIQUEURS - EAUX DE VIE **CONFITURES - CONFISERIES Domaine Orsini** 

Tél. 04.95.62.81.01

et 14h-20h.

www.vins-corse-orsini.com lat: 42.53261500 / long: 8.82249300 Accueil: toute l'année / 9h-12h30

### 44 Route du village et village

VINS AOP CALVI GÎTES

Domaine Camellu

Bernard Villanova Tél. 04.95.33.34.12 / 06.80.10.79.02 camellu@wanadoo.fr

lat: 42.5082800 / long: 8.85494500

lat: 42.52590900 / long: 8.82557900 Accueil: d'avril à septembre / 10h-20h.

### 45 Village

VANNERIE TRADITIONNELLE CORSE

Annick Rony

Tél. 06.75.02.83.80 rony-annick@orange.fr www.vanneriecorse.fr

lat: 42.51041700 / long: 8.84965500 Accueil: d'avril à fin octobre, 10h-12h et 14h-19h / le reste de l'année, il est préférable de téléphoner.

### 46 Village

FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE BROCCIU AOP CABRIS

L'Aghja

Noël Liccia Tél. 06.47.03.21.20 noel.liccia@orange.fr Accueil : de janvier à juillet / tous les jours sauf le dimanche / 10h - 13h.

### 47 Village

VEAU CORSE

AGNEAU DE LAIT CORSE Seb Viande Boucherie

Sébastien Nouveau

septembre, 16h -19h30.

Tél. 04.95.62.71.51 / 06.88.47.88.28 sebviande@yahoo.fr lat: 42.50800400 / long: 8.85642000 Accueil : toute l'année sauf le lundi,

8h30 - 12h30 et 15h - 18h30 / de juin à

HUILE D'OLIVE AOP

Tél. 06.81.18.75.49

lat: 42.52378800 /long: 8.89646700 Accueil : d'avril à septembre / ouverture d'une boutique sur la propriété.

### 48 Village

FROMAGE FERMIER DE BREBIS BROCCIU AOP

Barthélémy et Jessica Guidoni

Tél. 06.77.07.17.76 / 06.23.21.16.19 barthelemy.quidoni@hotmail.fr lat: 42.50797400 / long: 8.85734200 Accueil : tous les jours de novembre à juin / 10h -12h.

### 49 Route de Zilia VEAU CORSE

HUILE D'OLIVE AOP Jean-François Orsini

Gaec A Petra Catinata

Tél. 06.64.04.69.81 orsinijean-francois@orange.fr lat: 42.51044500 - long: 8.86597700 Accueil : de juin à septembre, tous les matins 9h-12h / d'octobre à mai. le samedi 9h-12h.

## ZILIA ROUTE DE CALENZANA

50

VINS AOP CALVI

Domaine Alzipratu

Pierre Acquaviva Tél. 04.95.62.75.47

bureau@alzipratu.com

lat: 42.52378800 / long: 8.89646700 Accueil: novembre-mars, du lundi au vendredi 9h-12h et 14h -17h / avril-mai, du lundi au vendredi, 9h-12h et 14h-18 h / octobre, du lundi au vendredi. 9h-12 h et 14h-18h / juin à septembre, tous les jours de la semaine, 9 h-12h et 14h-19h (samedi et dimanche, 10h-12h et 15 h-19 h). Réservation du parcours sensoriel reservationalzipratu@gmail.com.

Dominique Raineri

raineri.dume@orange.fr



### MONCALE

### 52

HUILES ESSENTIELLES AB COSMÉTIQUE – SPIRULINE

### Senteurs de Corse

Laetitia Pinelli
Tél. 06 78 71 33 14
senteurs-de-corse@hotmail.fr
lat : 42.51620670 / long : 8.80697400
Accueil : toute l'année sur rendez-vous téléphonique.

### 53

SAVONS ARTISANAUX

### A.S Figarella

Patrick Ravel

Tél. 06.23.65.73.16 savonneriefigarella@outlook.fr

lat: 42.50694800 / long: 8.81712300 Accueil: toute l'année / du lundi au vendredi 9h -12h et 14h30-16h30.

### 54

MIEL AOP - POLLEN FRAIS ET SEC PROPOLIS

### Marie et Colin Dupre

Tél. 04.95.65.07.74 / 06.03.56.91.92 dupref@wanadoo.fr

lat: 42.51017000 / long: 8.81372500 Accueil: toute l'année / 9h30- 12h30 et 15h30 -19h.

### 55

FROMAGE FERMIER DE BREBIS

### Le Calenzanais

Lisa Villanova Tél. 04.95.65.22.38 villanovalisa@gmail.com

lat: 42.50894700 / long: 8.80929800 Accueil: fabrication de fin novembre à juin / vente toute l'année.

### CALVI

## 56

ARTISTE CÉRAMISTE

### Cathy Astolfi

Tél. 0. 46.21.84.66 atelier.cathyastolfi@orange.fr www.cathy-astolfi.com Le site est aussi une e.boutique. L'atelier assure les expéditions toute

l'année et toutes destinations. lat : 42.56722900 / long : 8.75845200

Accueil : toute l'année.

## CALVI ROUTE DE L'AÉROPORT

### 57

VINS AOP CALVI

### Clos Landry

Cathy Paolini

Tél. 04.95.65.04.25 / 06.85.84.45.09 closlandry@wanadoo.fr

lat: 42.54806600 / long: 8.78449100 Accueil: hiver, 9h-12h et 14h-17h / été, 9h-19h.

## 58

## VEAU BIO

### O' Paradisu Ranch

Fabien Cointrel et Josepha Villanova Tél. 06.23.92.17.54 / 06.22.06.11.22 paradisuranch@gmail.com lat: 42.3068000 / long: 8.4748900 Accueil: toute l'année.

### 59

VINS AOP CALVI

### Enclos des Anges

Marjorie Spurr Tél. 06.20.26.31.70

richard@enclosdesanges.fr lat: 42.53386500 / long: 8.77881700

Accueil: sur rendez-vous.

### 60

VINS AB/AOP CALVI

### Domaine A Ronca

Marina Acquaviva Tél. 06.87.55.55.45 www.aronca.fr

lat : 42.50624800 / long : 8.78503200 Accueil : toute l'année / d'octobre à mai, mercredi et samedi 15h-18h / de juin à septembre, tous les jours sauf dimanche 11h-12h30 et 16h-19h.

### 61

VINS AOP CALVI

### Domaine de la Figarella

Achille Acquaviva

Tél. 04.95.61.06.69

www.domaine-figarella.com lat: 42.50624800 /long: 8.78503200 Accueil: toute l'année / d'octobre à mai, mercredi et samedi 15h-18h / de juin à septembre, tous les jours sauf dimanche 11h-12h30 et 16h-19h.

### 62

FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE BROCCIU AOP

### L'Enferata

Elsa Mattei et Jean-Baptiste Filippi Tél. 06.79.80.98.02 / 06.31.12.50.27 jbelsa20@yahoo.fr

lat : 42.49540400 / long : 8.77891800 Accueil : de décembre à juillet / 9h-12h.

### 63

MIEL AOP/ AB GÎTE

### Miel de la Figarella Yves et Newlove Terce

Tél. 06.14.55.20.20 figarella@yahoo.com http://miel.figarella.free.fr lat: 42.49885720 / long: 8.79901850 Accueil: toute l'année sur rendez-vous téléphonique.

### **ROUTE DE BONIFATO**

### 64

FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE ACCUEIL À LA FERME

## Sandrine Schaeffer

Tél. 04.95.60.71.79 altore1@outlook.fr

lat : 42.45222500 / long : 8.83090900 Accueil : toute l'année / 9h-12h et 15h-19h

### ROUTE DE GALERIA

### 65

VEAU BIO FROMAGE FERMIER DE BREBIS HUILES ESSENTIELLES PLANTES AROMATIQUES

### U Marsulinu

Laëtitia Simeoni et Jean-Baptiste Geronimi Tél. 06.14.21.12.28 laetitia.simeoni@orange.fr jb-geronimi@hotmail.fr lat: 42.45910700 / long: 8.74791600

### 66

FROMAGE FERMIER DE BREBIS BROCCIU AOP

### U Pastore

Accueil : toute l'année.

Antoine, Alexandrine et Paul-Noël Massoni

Tél. 06.42.46.32.52 antoine.massoni@nordnet.fr lat : 42.45488400 / long : 8.74400000 Accueil : toute l'année / 9h-12h et 15h-19h

### GALERIA

### **67** Route de Porto

FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE BROCCIU AOP CABRIS

### E Canne

Pierre-Antoine et Laura Susini Tél. 07.72.39.58.05 - 06.87.31.73.09 pierreantoine.susini@hotmail.fr lat: 42.39118760 / long: 8.68360910 Accueil: sur rendez-vous téléphonique / de décembre à mars, fromage frais, brocciu AOP / d'avril à septembre, fromage affiné.

## L'ARGENTELLA

### 68

FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE BROCCIU AOP CABRIS

### Liccione

Jean-Christophe Savelli Tél. 06.84.19.97.95 / 06.86.04.53.47

jean-christophe.savelli20260@orange.fr lat: 42.49887800 / long: 8.68237800 Accueil: toute l'année.



# Corsica 6 races/espèces reconnues Corsica 16 aop Corsica 5 igp Corsica 1 label rouge Corsica 7 démarches de certification Corsica

# Les VINS

La Corse est l'héritière d'un savoir-faire viticole qui remonte à l'Antiquité. Six siècles avant Jésus-Christ, les Grecs raffolaient déià du vin d'Alalia (Aleria).

Les vignerons corses ont su développer une véritable démarche qualité et tirer le meilleur des atouts naturels d'une terre d'exception. La mise en valeur des cépages locaux, et la grande diversité des terroirs associée à une parfaite maîtrise des technologies nouvelles ont permis de souligner la

personnalité tout à fait originale de leurs vins.

La typicité des vins de Corse trouve racine dans l'âme profonde de plus de 30 cépages autochtones. Dans cette mosaïque, trois d'entre eux se distinguent et sont reconnus comme étant les plus nobles de Corse : le Niellucciu (cépage noir), le Sciaccarellu (cépage noir) et le Vermentinu (cépage blanc).



et puissants, des rosés à forte personnalité, des muscats à la réputation légendaire, des blancs superbes, parmi les meilleurs de Méditerranée, la Corse joue pleinement son rôle dans la famille des grands vins.

Elle compte notamment 9 AOP, deux appellations principales ( « Ajaccio » et « Patrimonio »), une appellation de type « village » (« Vin de Corse » ou « Corse » suivi de « Calvi », « Sartene », « Figari », « Porto-Vecchio » ou « Coteaux du Cap-Corse »), une appellation régionale (« Vins de Corse »), une appellation pour les vins doux naturels (« Muscat du Cap-Corse »).





www.vinsdecorse.com

# L'HUILE d'olive

La Corse héberge l'olivier depuis la nuit des temps. L'huile d'olive est un produit identitaire par excellence, issu en grande partie d'oliviers multicentenaires.

Le patrimoine oléicole insulaire est composé de variétés endémiques à l'île (Sabina, Zinzala, Capanace et Curtinese), et de variétés apportées au fil des siècles, notamment lors de la présence génoise aux XVIº et XVIIº siècles (Ghjermana et Aliva nera). Les oléiculteurs corses s'attachent à préserver



cette oliveraie sans équivalent, jamais altérée par le gel, dont certains sujets bâtissent des troncs vénérables depuis plus de 2000 ans - véritables monuments végétaux ils atteignent parfois iusqu'à des hauteurs de 20 mètres.

Issue d'un environnement riche et préservé, l'huile d'olive corse est caractérisée par sa douceur en bouche que l'on doit à la récolte des fruits à pleine maturité et par une palette aromatique exceptionnelle où l'on retrouve les parfums intenses du maquis





L'Huile d'Olive de Corse-Oliu di Corsica AOP se décline en deux gammes :

- l'une plus «fraîche», issue de la «Récolte sur l'Arbre», aux arômes d'amande, d'artichaut, ou de pomme:
- l'autre plus «douce», issue de la «Récolte à l'Ancienne», par chute naturelle sur filets, aux arômes d'olive noire, de fruits secs ou de fleurs du maquis.



www.oliudicorsica.fr

# Le Brocciu

Emblème fromager de la Corse, le brocciu incarne une tradition pastorale ancestrale,

Bien plus qu'un fromage, il est une « institution gastronomique ». Des légendes se sont d'ailleurs construites autour de ce délice ayant traversé les millénaires, dont celle du berger corse qui détiendrait le secret de sa fabrication du Roi Salomon.

Fabriqué indifféremment à partir de lait de chèvre ou de brebis (ou les deux mélangés), son goût est subtil, délicat et léger. Il ne doit en aucun cas être confondu avec la brousse dont il n'a de commun que la blancheur!

Le brocciu est reconnu en AOP depuis 1998. Il est fabriqué exclusivement à base de lactosérum. Sa production débute chaque année en novembre, après le sevrage des agneaux et des cabris, et se termine en juin quand le lait



devient moins riche. En effet, le brocciu doit contenir au moins 40% de matière grasse pour bénéficier de l'appellation d'origine protégée.



Frais ou affiné, qualifié de « passu » ou « sec » selon la quantité de sel ajoutée et la durée d'affinage, il se glisse un peu partout, de l'entrée au dessert. Il se déguste nature ou dans de nombreuses spécialités sucrées, dont l'incontournable fiadone, ou salées tels que chaussons aux blettes, cannelloni farcis, omelettes à la menthe... Il fait également des merveilles dans une multitude de recettes inventives. S'accordant avec une infinité de saveurs, toutes les audaces sont permises !

www.aoc-brocciu.com

# Prisuttu, Lonzu, Coppa

En Corse, l'élevage de porcs relève d'une tradition ancestrale qui repose sur l'utilisation de parcours par une race locale rustique, le porc « Nustrale ». Cette race ainsi que la phase de finition des animaux au gland ou à la châtaigne sont les principaux fondements qui établissent un lien au terroir fort et original, base de l'appellation d'origine protégée. Trois produits de charcuterie sèche détiennent ce signe de qualité et d'origine.



- Le « Prisuttu ou Jambon sec de Corse », produit phare de la gamme. Le « Prisuttu » est salé au sel sec de mer sans aucun autre additif ou conservateur. Sa maturation est lente et prend au minimum 12 mois. Il se distingue par sa couleur rouge soutenue. son onctuosité et sa richesse aromatique au petit goût de noisette. L'épaisseur du gras visible est importante.
- Le « Lonzu ou Lonzo de Corse » doit avoir au minimum 3 mois d'âge avant d'être commercialisé. Il se caractérise par des arômes légers et frais,

une saveur douce, une légère onctuosité et une texture ferme et sèche. Au tranchage, on obtient une noix de muscle rouge et persillée ainsi qu'une couche de gras de couverture.

• La « Coppa di Corsica ou Coppa de Corse » doit être affinée durant au moins 5 mois. Elle se distingue par une couleur rouge soutenue et persillée, un bouquet aromatique complexe, une bonne onctuosité et une texture sèche. Au tranchage, le gras intermusculaire est visible.

D'autres régals, tels que salciccia, ficatellu, salamu, panzetta, bulagna... viennent compléter la gamme des produits charcutiers corses.



www.charcuteriedecorse.com

# Les fromages fermiers

Le pastoralisme et la figure du berger tiennent une place de premier ordre dans les traditions vivantes corses. Venant du fond des âges et basé sur la valorisation des ressources spontanées du territoire, l'élevage de petits ruminants a durablement façonné les paysages et les esprits.

À vocation laitière, les races ovines et caprines corses sont officiellement reconnues par le ministère de l'Agriculture depuis plus de trente ans pour les premières et près de vingt ans pour les secondes.

Elles sont rustiques et adaptées aux conditions difficiles du relief corse. Élevées à l'air libre toute l'année, chèvres et brebis pâturent une végétation diversifiée. Entre montagne et prairies, cette alimentation riche et variée offre aux fromages fermiers corses des saveurs incomparables.

Élaborés par le berger qui traite exclusivement le lait de son exploitation, les fromages traditionnels corses sont avant



tout le fruit de savoir-faire ancestraux. Ils sont classés en cinq grandes familles qui correspondent aux communes et régions dans lesquelles ils sont produits : Venaco, Sartene, Bastelicaccia, Calenzana et Niolo. Ils sont à dominante présure, à pâte molle et à croûte lavée ou fleurie, exception faite du "Casqiu Sartinesu" (région de Sartene) qui est obtenu à partir d'une pâte pressée non cuite. Mais sans conteste, des plus doux au plus forts, selon leur durée d'affinage, ils ont tous comme particularité d'avoir un caractère bien affirmé!

# La farine de châtaigne

En Corse, la présence du châtaignier date de temps immémoriaux. Sa culture s'y développe au Moven Âge, notamment pour l'utilisation de son bois. C'est à partir du XVe siècle que la castanéiculture corse connaît un véritable essor, devient une activité économique dominante, et la châtaigne l'aliment de base des Corses. Elle se distingue avant tout par un précieux savoir-faire, celui de la transformation en farine de châtaigne dont la qualité et l'authenticité sont reconnues en AOP.



Au niveau diététique, la farine de châtaigne corse est remarquable grace à sa faible teneur en lipides et sa richesse en nutriments nécessaires au bon fonctionnement de l'organisme (amidon, protides, potassium, phosphore, magnésium, calcium, sodium et vitamines B1 B2 et C).

Elle ne contient ni gluten, ni colorant, ni conservateur et apporte un goût typé et une agréable couleur brune aux recettes.

Sa finesse, sa pureté, son

goût biscuité de châtaigne sèche, son fondant en bouche sont un véritable délice. Si les recettes traditionnelles sont toujours aussi prisées (pulenta, nicci, brilluli, gnucchetti, macarelli, fritelli...), la farine de châtaigne s'est parfaitement adaptée à une cuisine actuelle : flans, crêpes, cakes, blinis, pains d'épices, macarons, béchamel et diverses autres sauces... Elle est facile à utiliser et peut remplacer avantageusement la farine de blé.

Rien d'étonnant qu'elle retrouve depuis quelques années les faveurs du public.



www.farinedechataignecorse.org

# La clémentine

La clémentine a été découverte en 1900, en Algérie, dans la plantation d'un orphelinat, par le Frère Clément de qui elle tient son nom.

Elle est issue d'un croisement naturel entre la fleur de mandarinier et le pollen d'oranger.

Dans l'île, le tout premier clémentinier fut planté sur la Plaine Orientale en 1925. C'est dans les années

soixante, après la création de la station de recherches agronomiques de San Giuliano, que sa culture s'est dévelopée en Corse.

Unique clémentine française. elle joue aujourd'hui un rôle considérable dans l'économie insulaire. Elle est le fleuron et le moteur de la filière agrumicole corse.

Son terroir d'exception s'étire sur les pentes douces et ensoleillées de la Plaine Orientale, entre 200 et 300 m d'altitude. On l'identifie grâce à sa certification en indication géographique protégée.





Elle garnit les étals d'octobre à janvier. On la reconnait facilement grâce à sa bonne odeur, sa petite taille, ses feuilles vertes et effilées, son teint bien orangé, sa peau lisse, fine et brillante et son célèbre

Sa haute qualité a également été récompensée au niveau national par un label rouge.

«cul vert», garantie d'une maturation naturelle sur l'arbre, sans activateurs en chambre froide. Les gourmets apprécient particulièrement son goût délicatement acidulé, sa chair juteuse et ses quartiers

sans pépin.

www.clementinedecorse.fr

# Le pomelo

Le pomelo a été découvert au XVIIIe siècle, dans les Caraïbes, suite à une hybridation spontanée entre un pamplemoussier et un oranger doux. Il est le seul agrume à ne pas être originaire d'Asie. Bien que d'une espèce différente, il est fréquemment confondu avec son ancêtre, le pamplemousse.

Sa culture s'est développée sur le continent américain dès le XIXe siècle, mais elle est relativement

récente dans les vergers européens.

Il a été implanté en Corse dans les années 1990 avec la variété à chair rouge Star Ruby. Actuellement, la Corse est l'unique productrice de pomelo de France métropolitaine (en moindre quantité, la Guadeloupe et la Guyane en cultivent également).

Rustique, il supporte bien les hivers et se ramasse à partir de février-mars jusqu'en juin-juillet. Cueilli à maturité sur l'arbre, il est rapidement commercialisé sans

traitement après récolte. Ses qualités gustatives dues au terroir et au savoir-faire spécifique des arboriculteurs corses lui ont valu une reconnaissance en indication géographique protégée.

Le pomelo de Corse est un fruit sans pépin. Sa peau, de couleur jaune, peut présenter une tâche rouge-orangé, elle est lisse et fine (contrairement à celle du pamplemousse). Sa chair rose à rouge pourpre est très juteuse. Son goût est parfumé et sucré avec des petites notes d'acidité qui émoustillent délicieusement les papilles.



# AGNEAU de lait & CABRI

L'histoire, la géographie et l'insularité de la Corse ont construit une identité pastorale qui reste encore vivace. La production d'agneau de lait et de cabri est issue d'une tradition multimillénaire, attestée par la découverte d'ossements datant du Néolithique ancien.

Provenant exclusivement des races ovine et caprine corses, l'élevage d'agneau de lait et de cabri est basé sur des systèmes pastoraux complexes qui reposent sur la gestion des ressources d'un

territoire et sur la connaissance qu'a le berger de ses animaux.

L'agneau de lait et le cabri sont nés et élevés en Corse. Ils sont abattus à un âge compris entre 30 et 45 jours. Leur poids varie alors entre 5 et 7 kg. Leur production a lieu d'octobre à mai. Nourris exclusivement au pis de la mère, de leur naissance jusqu'à l'abattage, ils bénéficient d'un lait de haute qualité. imprégné des parfums des prairies et du maquis.





Ce mode d'élevage donne à leur

chair une saveur tendre, subtile, fleurie... Ils sont consommés traditionnellement durant les périodes de Noël et de Pâques. De plus, l'agneau de lait s'est parfaitement adapté à une cuisine créative et simple à réaliser tout au long de l'année.

Ces deux spécialités incontournables de la gastronomie insulaire font l'objet de travaux en vue de la reconnaissance de leur qualité et de leur typicité par une indication géographique protégée « Agneau de lait Corse - Agnellu di Corsica » et « Cabri de Corse ».

# Le VEAU

Autrefois, le nombre de bovins, animaux de travail par excellence, donnait la mesure de l'importance de l'activité agricole d'une région. Aux abords de la première guerre mondiale, les effectifs ont commencé à chuter avec notamment le déclin de la production céréalière. La déprise rurale de l'après-querre n'ayant pas épargné la Corse, les animaux de trait ont été reconvertis en animaux allaitants à partir des années cinquante.



Depuis, l'élevage de vaches allaitantes s'est développé et organisé. En plaine comme en montagne, les veaux sont élevés sous la mère, dans un système d'élevage extensif basé sur la prairie et le maquis, valorisant ainsi les ressources naturelles du milieu. C'est en 2013, que la race bovine corse a été officiellement reconnue sous le nom de "Razza Vaccina Corsa". De tempérament calme, les vaches de race corse ont un excellent comportement maternel. La viande de veau né et

élevé en Corse est différente de celle consommée habituellement (veau de boucherie), de couleur blanche. Sa couleur rosée et son goût parfumé sont très spécifiques, sa saveur est incomparable.

Le veau de Corse est commercialisé sous la marque collective « Corsicarne » qui garantit que l'animal est un authentique produit de terroir né, élevé et abattu en Corse. La marque propose : « Vitellu », issu en grande partie des élevages de plaine / « Vitellettu », produit phare, issu de l'élevage de montagne / « Manzu », issu de systèmes d'élevage transhumants.

www.veaudecorse.fr

# Les fruits & légumes

Les arboriculteurs et maraîchers corses sont engagés dans une agriculture raisonnée, respectueuse de l'environnement. Ils cultivent des variétés adaptées, proposant ainsi des produits d'excellente qualité qustative, cueillis à maturité et arrivant dans les assiettes quasiment sans transport ni stockage.

## L'oignon doux du Cap-Corse

Au coeur du Cap-Corse, la commune de Sisco produisait au siècle dernier jusqu'à 500 tonnes

d'oignon doux. Si pendant la période d'après-querre, la déprise agricole a engendré le déclin rapide de sa production, grâce aux particuliers qui l'ont maintenue dans leurs jardins, sa semence a été préservée et sa culture relancée. Il se différencie des autres variétés par sa grande douceur, la faiblesse de son facteur lacrymogène ainsi que la proportion originale de ses composés aromatiques. Il est actuellement inscrit dans une démarche de reconnaissance en appellation d'origine protégée « Oignon doux du Cap-Corse ».





## Le kiwi de Corse



Originaire du sud-est de la Chine, le kiwi, quant à lui, est une toute nouvelle production corse. Apparue au début des années soixante-dix, elle s'est développée face à la demande croissante des consommateurs. Ses vergers s'étendent principalement sur la façade orientale de l'île. Grâce aux conditions climatiques et au savoir-faire de la Corse en arboriculture fruitière, caractérisé par des vergers de petites tailles, une fertilisation raisonnée, une irrigation maîtrisée et de faibles rendements, le kiwi de Corse est, depuis 2020, reconnu par une indication géographique protégée.

www.maraicherscorses.com / www.apfec.corse.com

# Noisettes & amandes

La noisette. En Corse, l'histoire de ce petit fruit millénaire originaire d'Asie Mineure commence au début du XX<sup>e</sup> siècle.

À partir de 1920, la variété « Fertile de Coutard » s'est implantée sur la Côte Orientale, principalement dans l'Orezza-Ampugnani, la Casinca et la Costa Verde, aire géographique de l'IGP « Noisette de





Cervione ». Elle y a acquis une haute réputation de qualité, tant par son mode de production exempt de traitements phytosanitaires que par la finesse de sa saveur : intense, ni rance, ni amère, ni aigre, légèrement boisée.... Un vrai bonheur pour les patissiers, chocolatiers et confiseurs qui la déclinent à l'infini. Elle est également utilisée en huile alimentaire ou cosmétique et en condiment.

L'amande. Originaire d'Asie occidentale et introduit

en Europe par les Grecs au Ves, av. J.C., l'amandier est cultivé en Corse depuis la nuit des temps. Sa culture était souvent associée à l'élevage ovin, grâce aux possibilités de pâture sous les arbres durant une partie de l'année.

Les amandes sont cultivées en vergers traditionnels très étendus en Balagne et en vergers modernes plutôt situés sur la côte orientale et dans le Nebbiu. Aujourd'hui, la Corse est la première région productrice d'amandes de France, et l'amande corse est plébiscitée par les confiseurs haut de gamme pour ses qualités gustatives incomparables. Rien d'étonnant que la filière soit engagée dans l'élaboration d'une certification « Label Rouge ».



# Les MIELS

Depuis l'Antiquité, l'activité apicole occupe une place importante sur l'île. Quasiment toutes les familles possédaient des ruches dont certaines étaient implantées dans les murs mêmes des maisons d'habitation.

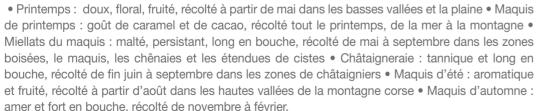
La généralisation des pratiques apicoles modernes date des années soixante-dix avec un véritable plan de développement de la filière.

Sa typicité, reconnue en appellation d'origine protégée s'exprime grâce à un terroir particulier et identifié :

- la végétation corse sauvage, naturelle et endémique
- l'abeille corse dont l'espèce est protégée
- le savoir-faire ancestral inspiré des floraisons complexes et variées de Corse.

Ce miel offre une grande diversité d'arômes et de saveurs qui s'exprime à travers une gamme variétale de 6 miels, ce qui est unique pour un miel de terroir :





www.mieldecorse.com



L'utilisation médicinale des plantes et des fleurs du maquis est une tradition ancestrale en Corse. La diversité et la spécificité de la flore insulaire encore préservée offrent aujourd'hui une vaste palette d'espèces distillées pour leurs huiles essentielles : immortelle, myrte, romarin, pin laricio, genévrier nain, pistachier lentisque, fenouil, criste marine... Les huiles essentielles d'agrumes viennent élargir la gamme des plantes aromatiques et médicinales. Elles sont extraites du zeste (comme



l'huile essentielle de clémentine) ou des feuilles (petit grain de clémentinier).

Cette richesse floristique, associée à une maîtrise totale de la connaissance du cycle de la plante et de sa cueillette jusqu'à sa distillation en huile essentielle. offre la garantie d'une qualité unique.

Afin de pérenniser cette ressource naturelle, en Corse la cueillette est réglementée. Elle est organisée selon un cahier des charges qui définit à la fois les fréquences et les moments propices, la partie à cueillir et les

quantités à laisser pour la reproduction. Depuis quelques années certaines espèces sont également cultivées, notamment l'immortelle, la plante du maguis se prêtant le mieux à une mise en culture en plein champ. L'huile essentielle d'immortelle, aux caractéristiques chimiques uniques (chémotype à acétate de néryle), a conduit la filière à se diriger vers une appellation d'origine protégée.

Il est à noter que toutes les huiles essentielles corses tendent à être labellisées en agriculture biologique.



# L'agriculture biologique

Avec plus de 500 producteurs et près de 30 000 hectares, l'agriculture biologique connaît un fort développement en Corse.

Elle propose une gamme diversifiée issue de productions animales comme végétales : viande, fromage, miel, fruits et légumes, vin, jus de fruits, plantes aromatiques, fruits secs, confitures et autres produits transformés...

L'Inter Bio Corse, association à vocation interprofessionnelle de l'agriculture biologique, a créé la marque collective « Bio di Corsica » dont le cahier des charges est défini ainsi :

### 100 % BIO

- Bien-être animal : élevage de plein air, alimentation des animaux certifiée biologique, utilisation de médecines alternatives.
- Respect de l'environnement : espèces et variétés adaptées aux conditions locales, absence de produits chimiques de synthèse, amélioration de la fertilité



des sols, pratique de la rotation des cultures, lutte de manière naturelle contre les ennemis des cultures.

### 100 % CORSE

• Respect du cahier des charges IGP ou AOP s'ils existent pour le produit considéré - Priorité aux races et variétés locales - production 100% Corse pour les plants & alimentation des animaux -Transformation en Corse de matières premières produites en Corse - Préférence aux filières d'approvisionnement local en intrants : le compost, les huiles essentielles à destination de l'aromathérapie, les extraits végétaux...





Conception: MEDIANI

Crédit photos: ODARC / J.-C. Attard, L. Eouzan, P. Pierangeli.

Impression & brochage: Imprimerie Fot. France

www.interbiocorse.org

## DÉCOUVERTE DE LA CORSE RURALE

A ROUTE DES SENS AUTHENTIQUES réunit près de 500 adhérents engagés à offrir des produits et des prestations de qualité.

Que ce soit pour des achats gourmands ou artisanaux, un repas ou un séjour à la ferme, des baladesdécouvertes botaniques, des randonnées à dos d'âne ou de cheval... c'est toujours en hôte privilégié que le visiteur est accueilli.

Nebbiu, Capi Corsu, Casinca, Castagniccia, Costa Verde, Centru di Corsica, Corsica Livantina, Sud Corse, Sartinesi, Valincu, Taravu, Prunelli, Gravona, Paesi d'Aiacciu, Cruzini, Cinarca, Dui Sevi-Dui Sorru, Balagna...

... Tant de lieux à (re)découvrir et autant de moments à partager avec celles et ceux qui les font vivre.

