PARCOURS DÉCOUVERTE DE LA CORSE RURALE GUIDE 2017

I Like STRADA DI I SENSI

AU CŒUR DES CORSES

ROUTE DES SENS authentiques

EN CORSE, JAMAIS RIEN N'EST MONOTONE, CHAQUE ITINÉRAIRE EST UNIQUE. PAYSAGES, TRADITIONS ET PATRIMOINES FORMENT UNE MOSAÏQUE AUX CONTRASTES ÉTONNAMMENT HARMONIEUX.

De la lumière de l'olivier à l'ombre du châtaignier, les huit territoires de la Route des sens authentiques-Strada di i sensi expriment toute la richesse et la diversité de la Corse rurale. Ils réunissent près de 400 adhérents autour d'une charte de qualité, notamment en terme d'origine de la matière première et de sa transformation sur l'exploitation. Des femmes et des hommes d'ouverture et de partage qui conjuguent au quotidien savoir-faire, respect de la terre, art de vivre et hospitalité. Passionnés et passionnants, ils n'ont de cesse de préserver et de perpétuer le fort patrimoine identitaire de l'île qu'ils sont heureux de faire découvrir au visiteur. Aller à leur rencontre, c'est emporter une part de Corse qu'ils ont au cœur.

STRADA DI I SENSI

... au **cœur** des **Corses** ...

ROUTE DES SENS authentiques

IN CORSICA, ÙN CI HÈ MAI NUNDA CHÌ SIA MONOTONU. OGNI STRADA HÈ UNICA. VISTA-LI, TRADIZIONE È PATRIMONIU FACENU NASCE DA I CUNTRAS-TI UNA MUSAICCA CHÌ A SO ARMUNIA CI SMARAVIGLIA.

Da l'alivu luminosu à u castagnu scuru, l'ottu territorii di a Strada di i sensi sprimenu tutta a ricchezza è a diversità di a Corsica campagnola. Uniscenu circa 400 aderenti in giru à una Cartula di qualità, in particulare per ciò chì tocca à l'urigine di e materie prime è di a so trasfurmazione in l'impresa. Donne è omi d'apertura è di spartera, chì riuniscenu ogni ghjornu i valori di u sapè fà, di u rispettu di a terra, di l'arte di u campà è di l'uspitalità. Appassiunati quant'è appassiunanti, cercanu senza sfiatà di priservà è di tramandà u patrimoniu identitariu forte di l'isula ch'elli anu piacè à fà scopre à u visitore. À chì và à scuntrà li si purterà un pezzu di a Corsica ch'elli tenenu tantu caru.

RENCONTRER**SCUNTRÀ**EXPLORER**ESPLURÀ**DÉCOUVRIR**SCOPRE**GOÛTER**TASTÀ**

STRADA DI I SENSI
ROUTE DES SENS
authentiques

LE MOT DU PRÉSIDENT

LA ROUTE DES SENS AUTHENTIQUES met en lumière une Corse digne et respectueuse de sa terre, fière de ses origines mais tournée vers l'avenir ; une Corse qui a su conjuguer « identité », « modernité » et « qualité ».
Vous y découvrirez toute la diversité de nos produits labellisés ; vous y verrez le professionnalisme de nos agriculteurs ; vous partagerez notre culture et deviendrez certainement de nouveaux ambassadeurs de notre pays.

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

DUI PAROLLE D'U PRESIDENTE

A STRADA DI I SENSI mette in risaltu una Corsica degna è rispittuosa di a so terra, fiera di e so radiche ma dinù avviata versu l'avvene ; una Corsica chì hà sapiutu mette in cunsunanza « identità », « mudernità » è « qualità ».
Ci scuprerete tutta a diversità di i nostri prudutti labellizati, viderete quantu elli sò prufeziunali i nostri agricultori ; sparterete a nostra cultura è di sicuru serete tandu ancu voi l'ambasciadori di u nostru paese.

BONNE ROUTE !

Accueil convivial & **produits** d'exception

PRODUCTIONS AGRICOLES, ARTISANALES OU DE BIEN-ÊTRE (COSMÉTIQUE, PARFUMS...), PRESTATIONS DE DÉCOUVERTE ET DE LOISIRS, RESTAURATION ET HÉBERGEMENT SONT PROPOSÉS TOUT AU LONG DE L'ANNÉE SUR LA ROUTE DES SENS AUTHENTIQUES-STRADA DI I SENSI.

BONA STRADA !

RENCONTRER**SCUNTRÀ**EXPLORER**ESPLURÀ**DÉCOUVRIR**SCOPRE**GOÛTER**TASTÀ**

www.gustidicorsica.com

Sommaire

Les vins

Les miels

Élevage, charcuterie & fromages

Autour de l'olivier et du châtaignier

Autour des vergers et des potagers

Les artisans

Culture / nature / bien-être / loisirs

Les tables & chambres d'hôtes, fermes-auberges & gites

...et aussi...

Nebbiu - Capi Corsu 7

Centru di Corsica 15

Casinca - Castagniccia - CostaVerde 21

Corsica Livantina 27

Sud Corse 35

Sartinesi - Valincu -Taravu 41

Dui Sevi-Dui Sorru - Cruzini - Cinarca 49

Balagna 57

Les productions agricoles 65

Producteurs et artisans vous accueillent dans leurs exploitations et ateliers. Il est conseillé de prendre rendez-vous avant de vous y rendre.

Pour découvrir les richesses du terroir corse dans la confiance et la convivialité et organiser votre itinéraire, rendez-vous sur le site **www.gustidicorsica.com**

NEBBIU CAPICORSU

À VOIR... À FAIRE... DE NOMBREUX SENTIERS DE RANDONNÉE, SUR LE LITTORAL (NOTAMMENT LE SENTIER DES DOUANIERS) ET DANS L'INTÉRIEUR, POUR ADMIRER FAUNE PROTÉGÉE, FLORE, MONUMENTS ET PAYSAGES CLASSÉS OU REMARQUABLES. LE CONSERVATOIRE DU COSTUME CORSE, LES ÉTONNANTES « MAISONS D'AMÉRICAINS » DE STYLE NÉOCLASSIQUE TOSCAN ET LES TOMBEAUX MONUMENTAUX QUI SONT UNE PARTICULARITÉ ARCHITECTURALE DU CAP-CORSE. LE SITE « CONCA D'ORU - GOLFE DE SAINT-FLORENT » RÉCEMMENT LABELLISÉ « GRAND SITE DE FRANCE » ....

NE PAS LOUPER...

LES MARCHÉS DE PRODUCTEURS / SAN MARTINU IN PATRIMONIU (FESTIVAL D'AUTOMNE DE LA RURALITÉ), FIN OCTOBRE-DÉBUT NOVEMBRE À PATRIMONIO / A FIERA DI U VINU (FOIRE DU VIN), DÉBUT JUILLET À LURI.

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.macinaggiorogliano-capcorse.fr / +33 (0)4 95 35 40 34
www.lucciana-mariana.com / +33 (0)4 95 38 43 40

NEBBIU CAPICORSU

Tel un doigt pointant le nord, le Cap-Corse portait, dans l'Antiquité, le nom de Sacrum promuntorium, promontoire sacré. Un pays de pêcheurs et marins voire de grands voyageurs, tels ces «Américains» qui, partis chercher fortune sur le «nouveau continent», érigèrent à leur retour de somptueuses demeures. Familiers de la mer, les Capcorsins ne s'en sont pas détournés pour autant du travail de la terre. Les cultures en terrasses témoignent de cette activité agricole qui a évolué au fil des siècles. La culture du cédrat quoique moins soutenue s'y maintient, la vigne s'y épanouit encore et toujours, et l'on a sauvé de l'oubli une variété d'oignon, en attente d'une appellation d'origine protégée (AOP). Le Nebbiu, lui, s'étend autour du golfe de Saint-Florent, de la plaine fertile de la Conca d'Oru dominée par le massif du Tenda jusqu'aux Agriates si improprement qualifiées de « désert» » car propices à la culture des céréales et de l'olivier comme à la croissance de plantes aromatiques locales ou endémiques. Malgré un passé tourmenté, marqué par les guerres, qu'illustre bien l'histoire de Maria Gentile, la jeune rebelle de Poggio d'Oletta, surnommée l'Antigone corse, tout ici parle de la ténacité de l'homme à faire que, toujours, la vie reprenne ses droits. Si pâturages et oliveraies sont toujours prégnants sur ce territoire, nous sommes dans un haut-lieu de la viticulture corse. Les sols argilo-schisteux, parfois adoucis par des formations calcaires, ont donné naissance à des vins qui, depuis la Rome antique, sont renommés pour être parmi les meilleurs de Méditerranée. Aujourd'hui, la notoriété des vins de l'AOP Patrimonio et des muscats de l'AOP du Cap-Corse fait honneur au patient travail d'une terre généreuse.

RENCONTRERSCUNTRÀEXPLORERESPLURÀDÉCOUVRIRSCOPREGOÛTERTASTÀ

RUTALI

1

FARINE DE CHÂTAIGNE AOP
HUILE D'OLIVE AOP
FRAMBOISES ET FIGUES AB
Casaviola
Nathalie Viola
Tél. 06.23.57.88.92
violafrançois@orange.fr
lat : 42.58009200/ long : 9.35959600
Accueil : toute l'année.

MURATO

2

CHARCUTERIE AOP
Charcuterie Muratinca
Pierre Borragini
Tél. 06.35.48.63.41
amuratinca@gmail.com
lat : 42.57646747 / long : 9.32837447
Accueil : début avril à fin octobre / 9h-19h / le reste de l'année en vente directe.

3

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.

4

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.

5

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

6

ATELIER TAPISSERIE
ET DÉCORATION
Sylvia 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

7

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

VALLECALLE

8

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.

OLMETA DI TUDA

9

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

10

VINS AOP PATRIMONIO
MUSCAT AOP DU CAP-CORSE
Domaine Novella
Pierre-Marie Novella
Tél. / Fax 04.95.39.07.41
Mob. 06.77.11.80.65
domainenovella@wanadoo.fr
lat : 42.62914400 / long : 9.35249500
Accueil : de mai à septembre / 9h-12h et 14h-18h.

11 Route de Saint-Florent

MIEL AOP
Miellerie é Cabanelle
Alain Scopelliti
Tél. 04.95.36.66.51 / 06.27.02.51.56
mielleriecabanelle@free.fr
lat : 42.63387221 / long : 9.34595577
Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

Route du lac de Padula

12

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 sur rendez-vous.

13

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 du lundi au vendredi, 9h-12h et 14h-18h / en dehors de ces horaires et le week-end, sur réservation.

14

PRODUITS FERMIERS AU LAIT CRU
DE VACHE
Les Beurrières du Nebbiu
Philippe et Ghislaine Willson
Tél. 06.78.88.44.87
willsonphilippe@gmail.com
lat : 42.61659400 / long :9.32302400
Accueil : toute l'année / tous les matins. Il est conseillé de téléphoner.

15

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
Accueil : toute l'année.

16

HUILE D'OLIVE AOP - MOULIN
Moulin Olivier Morati
Tél. 04.95.37.71.98 / 06.13.58.26.94
oliviermorati@yahoo.fr
lat : 42.60466800 / long : 9.26324900
Accueil : moulin près du lac de Padula / point de vente (au village de Santo Pietro di Tenda) ouvert toute l'année.

17

MIEL AOP
CONFITURES
Domaine Petricajola
Félicien Luciani
Tél. 04.95.32.45.22 / 06.17.07.60.24
www.domaine.petricajola.com
lat : 42.63954200 / long : 9.31241600
Accueil : juin / juillet /août.

18

FROMAGE FERMIER DE BREBIS
U Casgiu d'Amore
Christine d'Amore
Tél. 06.99.63.22.01
ucasgiudamore@gmail.com
lat : 42.63613700 / long : 9.29713600
Accueil : toute l'année, sauf le mois d'août.

Route de San Griolo

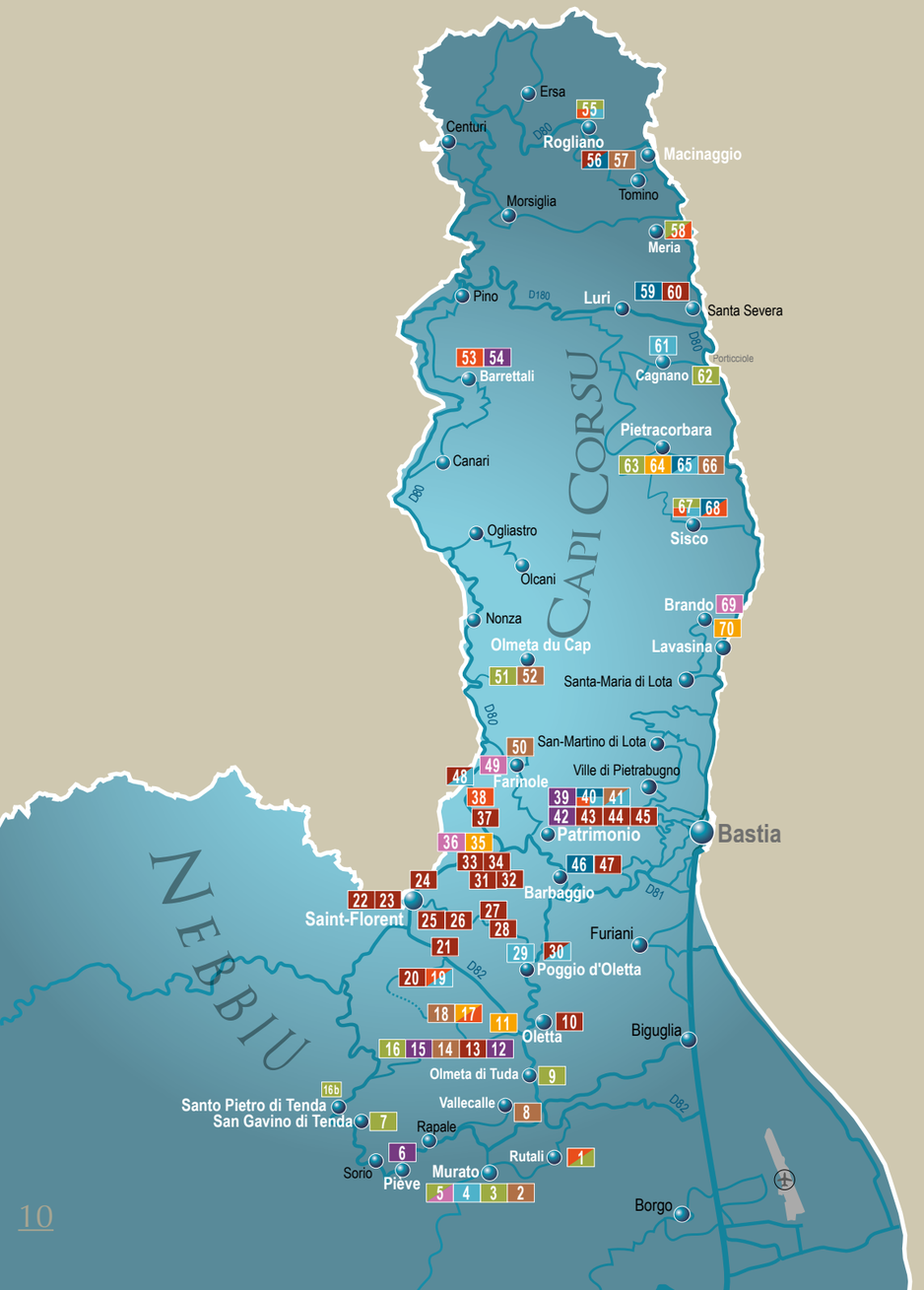
19

POTAGER - ÉPICERIE BIO
TABLE À LA FERME
Le Potager du Nebbio
Jérémie Verdeau
Tél. 06.17.17.45.53 / 06.14.92.29.30
lepotagerdunebbio@orange.fr
Facebook : le potager du nebbio
lat : 42.65995900 / long : 9.31140400
Accueil : d'avril à mi-novembre.

20

VINS AOP PATRIMONIO
MUSCAT AOP DU CAP-CORSE
Domaine Aliso Rossi
Tél. 04.95.37.03.03 / 06.20.33.83.09
dominique.rossi024@orange.fr
www.alisorossi.com
lat : 42.6500000 / long : 9.29139200
Accueil : toute l'année.

NEBBIU CAPICORSU



Route de Saint-Florent D82

21
VINS AB/AOP PATRIMONIO
Cantina di a Torra
Nicolas Mariotti-Bindi
Tél. 06.12.05.24.59
nicolasmariottibindi@icloud.com
lat : 42.66514600 / long : 9.30940700
Accueil : toute l'année / 9h-12 h
et 14h-17h.

SAINT- FLORENT

22
VINS AOP PATRIMONIO
Clos Alivu
Éric Poli
Tél. 09.66.82.24.07 / 06.19.42.54.91
clos.alivu@orange.fr
lat : 42.68748400 / long : 9.21498400
Accueil : visite de la cave uniquement sur rendez-vous / point de vente (village de Saint-Florent) du 15 avril au 15 octobre. 9h30-12h30 et 16h-20h.

23
VINS AOP PATRIMONIO
Clos Teddi
Marie-Brigitte Poli
Tél. 06.10.84.11.73
www.closteddi.com
lat : 42.68748400 / long : 9.21498400
Accueil : visite de la cave uniquement sur rendez-vous / point de vente (village Saint-Florent) du 15 avril au 15 octobre, 9h30-12h30/16h-20h

24
VINS AB/AOP PATRIMONIO
MUSCAT AOP DU CAP-CORSE
Domaine Gentile
Jean-Paul Gentile
Tél. 04.95.37.01.54 / 06.23.19.01.84
www.domaine-gentile.com
lat : 42.69255100 / long : 9.32156700
Accueil : toute l'année sur rendez-vous, du lundi au vendredi, 8h30-11h30 et 15h-18h.

POGGIO D'OLETTA et région

25
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.

26
VINS AOP PATRIMONIO
Domaine Paradella
Lionel Wojcik
Tél. 06.12.31.05.16
domaineparadella@gmail.com
lat : 42.66753300 / long : 9.33618400
Accueil : toute l'année.

27
VINS AB/AOP PATRIMONIO
MUSCAT AOP DU CAP-CORSE
Domaine Leccia
Annette Leccia-De la Rossat
Tél. 04.95.37.11.35 / 06.11.57.82.36
www.domaineleccia.fr
domaine.leccia@wanadoo.fr
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).

28
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.

29
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.

30
VINS AOP PATRIMONIO
CHAMBRES D'HÔTES
A Casa di Anghjulu / Clos Clementi
Jean-Pierre et Antoine Clementi
Tél. 04. 95.39.16.63 / 06.68.27.20.02
www.casadianghjulu.com
lat : 42.64064900 / long : 9.35992400
Accueil : toute l'année.

PATRIMONIO

31
VINS AOP PATRIMONIO
MUSCAT AOP DU CAP-CORSE
Domaine Orenga de Gaffory
Henri 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.

32
VINS AOP PATRIMONIO
MUSCAT AOP DU CAP-CORSE
Domaine Jean-Noël Grossi
Tél. 04.95.37.10.57 / 06.18.43.72.90
domainejeannoelgrossi@orange.fr
lat : 42.69587900 / long : 9.34937200
Accueil : toute l'année.

33
VINS AB/AOP PATRIMONIO
MUSCAT AOP DU CAP-CORSE
Clos Santini
Franck Santini
Tél. 04.95.37.00.92
domaine.francksantini@gmail.com
lat : 42.69629300 / long : 9.35038000
Accueil : toute l'année 9h-18h.

34
VINS AOP PATRIMONIO
MUSCAT AOP DU CAP-CORSE
Domaine Montemagni
Louis 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.

35
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.

36
SAVONNERIE ARTISANALE
SELS DE BAIN
Savonnerie du Nebbiu
Laetitia Straforelli
Tél. 04.95.37.69.75 / 06.14.29.48.63
laetitia @savoncorse.com
www.savoncorse.com
lat : 42.69651900 / long : 9.34963800
Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

37
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.

38
ŒUFS BIO - MARAÎCHAGE FRUITS ET AROMATES DE SAISON
La Ferme de la Conca d'Oru
Paul Proto
Tél. 04.95.31.77.92 / 06.63.23.63.37
paul.proto2b@gmail.com
lat : 42.70340972 / long : 9.34744823
Accueil : du lundi au samedi, 9h-13h et 17h-19h30.

39
ATELIER POTERIE ET CÉRAMIQUE ART DÉCORATIF DE LA TABLE
Julien Truchon
Tél. 06.17.96.11.23
www.jtceram.com
e-boutique : jtceram.com/boutique
lat : 42.70120800 / long : 9.35475600
Accueil : toute l'année.

40
BIÈRES BIO - MARAÎCHAGE BIO AROMATES BIO - ŒUFS BIO FERME-AUBERGE
Brasserie Ribella
Ferme-auberge Libertalia
Pierre-François Maestracci
www.ribella.fr
Tél. 06.23.16.41.25
lat : 42.69762100 / long : 9.36155500
Accueil : brasserie toute l'année / ferme-auberge du 1er juin au 30 septembre, le soir (sur réservation).

41
GÎTES RURAUX
ÉLEVAGE DE BREBIS
A Torra
Pascale et Serge Ficaja
Tél. 04.95.37.07.03 / 06.22.79.01.96
atorra0545@orange.fr
lat : 42.70225200 / long : 9.36216600
Accueil : toute l'année.

42
ATELIER COUTELLERIE D'ART
Yves Andreani
Tél. 06.18.35.54.70
www.yves-andreani.com
lat : 42.70047500 / long : 9.36075000
Accueil : toute l'année.

43
VINS AB/AOP PATRIMONIO
MUSCAT AOP DU CAP-CORSE
Clos De Bernardi
Jean-Laurent De Bernardi
Tél. 04.95.37.01.09 / 06.18.49.60.16
jeanlaurent@closdebernardi.fr
lat : 42.69656500 / long : 9.36325300
Accueil : de mars à novembre.

44
VINS AB/AOP PATRIMONIO
MUSCAT AOP DU CAP-CORSE
Clos Marfisi
Julie et Mathieu Marfisi
Tél. 04.95.37.01.16 / 06.14.55.98.34
julie.marfisi@gmail.com
lat : 42.69870800 / long : 9.35540800
Accueil : d'avril à octobre.

45
VINS AB/AOP PATRIMONIO
MUSCAT AOP DU CAP-CORSE
Domaine Giudicelli Muriel
Tél. 06.11.56.36.24
muriel.guidicelli@wanadoo.fr
lat : 42.69746100 / long : 9.35913900
Accueil : de fin avril à fin octobre / en dehors de la période estivale, il est préférable de téléphoner.

BARBAGGIO

46
PAIN ET BISCUITS BIO
Le Fournil Bio
Bernadette Journet
Tél. 04.95.37.09.88 / 06.77.29.48.90
Le-fournil-bio@sfr.fr
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.

47
VINS AOP PATRIMONIO
MUSCAT AOP DU CAP-CORSE
Mlle 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.

NEBBIU CAPICORSU

FARINOLE

48

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

49

CHEVAUX CORSES
CENTRE ÉQUESTRE
U Tragulinu
Romain Provent
Tél. 06.17.14.52.12
lat : 42.73590900 / long : 9.34800300
Accueil : toute l'année.

50

FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE
Cyrille Provent
Tél. 06.22.62.01.81
boss55@hotmail.fr
lat : 42.73341900 / long : 9.36018000
Accueil : d'avril à octobre.

OLMETA DU CAP

51

FARINE DE CHÂTAIGNE AOP
David Boncompagni
Tél. 04.95.37.83.65 / 06.50.13.52.34
vanina.boncompagni@sfr.fr
lat : 42.76826400 / long : 9.36980200
Accueil : toute l'année.

52

FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE
U Casgiu Ulmitese
Jean-Baptiste Guerrini
Tél. 06.81.76.20.45 / 06.07.26.59.70
batiguerrini@gmail.com
lat : 42.76794800 / long :9.37325400
Accueil : de janvier à août (production et vente) / d'avril à août pour visite de l'exploitation et vente.

BARRETTALI

53

CÉDRATS CORSES CONFITS
LIQUEURS - FRUITS CONFITS
CONFITURES
Les Cédrats du Cap-Corse
Xavier Calizi
Tél. 06.72.15.84.78
www.lescedratsducapcorse.com
lat : 42.87576600 / long : 9.34109800
Accueil : de juillet à octobre sur rendez-vous.

54

JOUETS ET OBJETS EN BOIS
Brin de bois
David Catala
Tél.04.95.38.69.35 / 06.32.88.81.05
brindebois@free.fr
lat : 42.87618800 / long : 9.35415200
Accueil : toute l'année, 9h -12h et 14h -18h.

ROGLIANO

55

HUILE D'OLIVE AOP - MOULIN
MARAÎCHAGE - GÎTES
Isabelle Orsi
Tél. 04.95.35.46.77 / 06.10.66.91.38
www.lalividiruglianu.fr
lat : 42.95423100 / long : 9.41394500
Accueil : gîtes et vente d'huile d'olive, toute l'année sur demande / vente de légumes, du 15 juin au 15 septembre / découverte récolte et moulin, d'octobre à mars les années de production d'olives.

56 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.

57 Macinaggio

FROMAGE FERMIER DE BREBIS
BROCCIU AOP
E Piane
Sandrine De Maggio
Tél. 06.10.79.04.44
epiane@hotmail.fr
lat : 42.95682200 / long : 9.44615200
Accueil : du 15 novembre au 30 juin / mardi- jeudi-vendredi et dimanche de 8h30 à 12h 30.

MERIA

58

HUILE D'OLIVE AOP
MARAÎCHAGE
U Sole di Meria
Anton' Santu Marchini
Tél. 06.16.35.81.37
u-sole-di-meria@laposte.net
lat : 42.93294500 / long : 9.46152200
Accueil : boutique au village de Luri / du 1er juin au 30 septembre, lundi matin 9h-12h30 et jeudi 18h- 20h30 / le reste de l'année, samedi 9h-12h et 17h -19h.
Vente en directe sur l'exploitation à Meria.

LURI

59 Santa Severa

PLANTS MÉDITERRANÉENS
PLANTES SUCCULENTES
AROMATES - JEUNES PLANTS
DE MARAÎCHAGE - PLANTES
D'ORNEMENT
Pieri horticulteurs
Viviane Pieri
Tél. 04.95.35.03.63 / 07.78.87.18.62
viviane.pieri@gmail.com
lat : 42.88845900 / long : 9.47042900
Accueil : de janvier à décembre.

60 Santa Severa

VINS AOP PATRIMONIO
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

61

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.

62 Porticciolo

HUILE 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

63 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.

64

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.

65

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.

66

FROMAGE FERMIER DE BREBIS
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

67

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.

68

SAFRAN-OIGNONS DU CAP-CORSE
CONFITURES SAFRANÉES
ET AUTRES DOUCEURS
La Safranière du Cap
Stéphanie Scavino
Tél. 06.01.20.39.69 / 06.41.74.64.44
info@la-safraniere-du-cap.com
lat : 42.81357500 / long : 9.43551000
Accueil : vente de légumes du jardin (juin à octobre) / visite de la safranière lors de la récolte (octobre/novembre).
Point de vente et accueil du public sur RDV, hameau de Bariggione, Sisco.

BRANDO / ERBALONGA

69

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

70

MIEL AOP
Jean-Pierre et 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.

NEBBIU
CAPICORSU

CENTRU DI CORSICA

À VOIR... À FAIRE... MONTAGNES, VALLÉES, RIVIÈRES, CASCADES ET LACS QUI COMPOSENT LES SPECTACULAIRES PAYSAGES DU CENTRU DI CORSICA : FORÊT DE VIZZAVONA, VALLÉE DE VERGHELLU, VALLÉE DE LA RESTONICA, MONTE CINTU, MONTE ROTONDU, MONTE D'ORU, CAPU TAFUNATU, PAGLIA ORBA... NOMBREUX SITES HISTORIQUES ANCIENS. L'UNIQUE CITADELLE CORSE CONSTRUITE À L'INTÉRIEUR DES TERRES : LA CITADELLE DE CORTÉ, CLASSÉE AUX MONUMENTS HISTORIQUES, QUI ABRITE DANS SON ENCEINTE LE MUSÉE DE LA CORSE ET LE FONDS RÉGIONAL D'ART CONTEMPORAIN...

NE PAS LOUPER...

LES MARCHÉS DE PRODUCTEURS / LA FOIRE DE L'ARTISANAT ET DE LA GASTRONOMIE CORSE, DÉBUT AVRIL À CORTÉ / A FIERA DI U CASGIU (FOIRE DU FROMAGE), DÉBUT MAI À VENACO/ CAVALL' IN FESTA (FÊTE DU CHEVAL), MI-JUIN À CORTÉ/ A FIERA DI U LEGNU È DI A FURESTA (FOIRE DU BOIS ET DE LA FORÊT), DÉBUT AOÛT À VEZZANI / A SANTA DI U NIOLU (FÊTE RELIGIEUSE ET FOIRE AGRICOLE), LES 8, 9 ET 10 SEPTEMBRE À CASAMACCIOLI.

INFOS
www.corte-tourisme.com / Office de Pôle / +33 (0)4 95 46 26 70
www.office-tourisme-niolu.com / +33 (0)4 95 48 05 22

CENTRU DI CORSICA

De la profonde forêt de Vizzavona à la statue du Christ Roi qui trône au col de Verghju, c'est l'Eldorado pour les inconditionnels des activités de pleine nature. Baignades en rivière, balades bucoliques dans les forêts de pin Lariciu, accrobranche, randonnées à cheval, canyoning, ascension vers les sommets des massifs du Cintu et du Rotondu, excursions vers les lacs du Tavignanu et de la Restonica. Tout est possible. Mais ce Centru di Corsica, cœur historique et géographique de l'île, invite également à explorer l'âme corse ; à Corté, ancienne capitale de la république corse, marcher sur les pas de cet homme des Lumières que fut Pasquale Paoli, ou visiter le Musée régional d'anthropologie. Et, naturellement, humer et goûter les produits de cette terre. Les micro-régions du Cortenais, du Vénacais et du Niolu constituent un territoire où le pastoralisme a de tout temps occupé une place de choix. Élevages bovin et porcin, dans la plus pure tradition, offrant une viande et une charcuterie aux goûts incomparables, et castanéiculture complètent notamment cette activité phare. Chaque micro-région est réputée pour la typicité de ses fromages (de chèvre ou de brebis) à pâte molle et à croûte lavée ou fleurie qui, comme les autres fromages de Corse font l'objet d'une démarche AOP. Quant au Brocciu, unique spécialité AOP française à base de lactosérum, il donne lieu ici à l'élaboration des *falculelle,* douceurs tendres et dorées cuites sur une feuille de châtaignier. Dans ce territoire montagnard, si les villages ont parfois une beauté austère, si les gens ne sacrifient pas à la jovialité de commande, la force de la nature n'a d'égale que celle des traditions d'hospitalité.

RENCONTRER SCUNTRÀ EXPLORER ESPLURÀ DÉCOUVRIR SCOPRE GOÛTER TASTÀ

ALBERTACCE

1

RANDONNÉES À CHEVAL
TABLE ET CHAMBRES D'HÔTES
ÉLEVAGE BOVIN
Ranch U Niolu a Cavallu
Emmanuelle Castellani
Tél. 06.11.05.79.04
www.ranchnioluacavallu.fr
lat : 42.29766200 / long : 8.93960700
Accueil : toute l'année.

2

FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE
REPAS ET HÉBERGEMENT
Bergerie de Radule
Sébastien Costa
Tél. 06.14.39.41.87
e.radule@gmail.com
lat : 42.31456300 / long : 8.96937500
Accueil : de juin à octobre / repas
et hébergement en estive.

3

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.

4

FROMAGE FERMIER DE BREBIS
BROCCIU AOP
A Sulana
Marie-Antoinette Albertini
Tél. 04.95.48.08.93
Mob. 06.22.14.29.22
lat : 42.32285100 / long : 8.98423800
Accueil : de décembre à juillet, 10h -17h.

CASAMACCIOLI

5

FROMAGE FERMIER DE BREBIS
BROCCIU AOP
ÉLEVAGE BOVIN
E Tramizzole
Jean-Darius Luciani
Tél. 04.95.48.09.94
Mob. 06.10.09.19.70
lat : 42.32898800 / long : 9.02412700
Accueil : de novembre à juillet, 8h -13h.

6

CHARCUTERIE AOP
VEAU CORSE
Jean-Paul Pietrucci
Tél : 04.95.48.03.27
Mob. 06.12.77.18.64
lat : 42.31801500 / long : 8.99211700
Accueil : de fin mars à mi-juillet pour la
vente de charcuterie / toute l'année sur
réservation pour la vente de caissettes
de viande.

7

FROMAGE FERMIER DE BREBIS
BROCCIU AOP
U Niolu
Ange-Toussaint Pietrucci
Tél : 04.95.48.03.27
Mob. 06.23.34.01.41
lat : 42.31801500 / long : 8.99211700
Accueil : de fin mars à mi- juillet / 9h-10h
et 14h-15h.

CALACUCCIA

8

FERME-AUBERGE
U Fucaghjolu
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
Accueil : toute l'année.

9

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
Accueil : de mi-avril à mi-octobre.

LOZZI

10

MARAÎCHAGE
E Lenze Niulinche
Jean-Pierre Nicolaï
Tél. 04.95.56.37.49
Mob. 06.17.11.43.80
jp.nicolai@orange.fr
Accueil : de mi-juin à mi-octobre, lundi et
mercredi 17h30-19h30, samedi 10h-12h.

11

MIEL AOP
Sébastien Acquaviva
Tél. 06.62.37.86.18
sebus2corse@gmail.com
lat : 42.34614500 / long : 9.00546200
Accueil : sur rendez-vous.

12

AIRE NATURELLE DE CAMPING
U Monte Cintu
Jean Acquaviva
Tél. 04.95.48.04.45
Mob. 06.17.78.59.14
montecintu@wanadoo.fr
lat : 42.34886300 / long : 9.01047700
Accueil : du 15 mai au 30 septembre.

13

FARINE DE CHÂTAIGNE BIO / AOP
ÉLEVAGE OVIN
GAEC Sativa
Pasquin Flori et Jean-Yves Acquaviva
Tél. 04.95.48.09.08
Mob. 06.11.19.54.39
www.gaec-sativa.fr
lat : 42.34886300 / long : 9.01047700
Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

POPOLASCA

14

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

15

CHARCUTERIE AOP
Bastianu Agostini
Tél. 04.95.47.68.75
Mob. 06.16.04.10.34
lat : 42.44980700 / long : 9.1702600
Accueil : tout l'année.

16

CHAMBRES D'HÔTES
A Ghjuellina
Simon Agostini
Tél. 04.95.47.68.75
Mob. 06.19.56.61.48
lat : 42.44980700 / long : 9.1702600
Accueil : du 1er avril au 15 octobre.

PONTE LECCIA

17

COUTELLERIE ARTISANALE
TRAVAIL DU CUIR
CRÉATION DE LAMPES
OBJETS DE DÉCORATION
Savoir Fer et Cousu Main
Laetitia Allegre
Tél. 04.95.33.36.38 / 06.61.88.79.71
allegrelaetitia@orange.fr
lat : 42.46083464 / long : 9.20720126
Accueil : toute l'année.

18

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.

MOLTIFAO

19

FORGE - COUTELLERIE
I Cultelli di Caccia
Jean-François Deak
Tél. 04.95.47.13.95
Mob. 06.60.10.31.35
www.cultellidicaccia.com
lat : 42.48411200 / long : 9.16488100
Accueil : du 15 mars au 15 octobre, du
mardi au samedi, 10h-12h / uniquement
sur rendez-vous le restant de l'année.

Centru di Corsica

PONTE NOVU

20

FORGE - COUTELLERIE
Stazzona di Rustinu
Jean-Jacques Bernet
Tél. 06.99.03.26.83
lat : 42.48891200 / long : 9.28744000
bernetji@gmail.com
Accueil : toute l'année, tous les jours (sauf période de foires et salons)

CASTELLO DI ROSTINO

21 Pastoreccia

CHAMBRES D'HÔTES
La Marlotte
Frédérique et Christophe Ambroggi
Tél. 06.60.41.77.73
pastoreccia@gmail.com
lat : 42.46222400 / long : 9.31526600
Accueil : toute l'année.

CORTE et environs

22

ATELIER TRICOTAGE ET TISSAGE DE LA LAINE DE BREBIS CORSE
Lana corsa
Sandrine Tricon
Tél. 06.23.84.60.84
www.lana-corsa.com
lat : 42.30564897 / long : 9.15284475
Accueil : toute l'année / du lundi au samedi 9-19 h en saison estivale / du lundi au vendredi 9h -17h30, samedi 9h-14h en saison hivernale.

23

CHARCUTERIE AOP
A Stella
Magali Ori Sayag
Tél. 06.75.06.18.37
a-stella@orange.fr
lat : 42.31265300 / long : 9.14442600
Accueil : toute l'année.

24

AIRE NATURELLE DE CAMPING
FROMAGE FERMIER DE BREBIS
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.

25

FROMAGE FERMIER DE BREBIS ET DE CHÈVRE
BROCCIU AOP
Joseph-Marie Sabiani
Tél. 04.95.32.54.81
Mob. 06.08.57.56.55
marion.sabiani@gmail.com
lat : 42.31806900 / long : 9.15275300
Accueil : toute l'année.

26

FERME-AUBERGE
CHAMBRES D'HÔTES
ÉLEVAGE OVIN, MARAÎCHAGE, VIN, CONFITURES
Osteria di l'Orta
Antoine et Marina Guelfucci
Tél. 04.95.61.06.41
Mob. 06.81.87.83.20
www.osteria-di-l-orta.com
lat : 42.31256500 / long : 9.15220800
Accueil : du 1er avril au 15 novembre.

27

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.

28 T 50

FERME-AUBERGE
CHAMBRES D'HÔTES
A Chjusellina
Jean-Max Leonelli
Tél. 04.95.47.13.83
Mob. 06.22.39.73.12
www.achjusellina.com
lat : 42.28609200 / long : 9.19412100
Accueil : ferme-auberge, début mai à fin septembre sur réservation / chambres d'hôtes, toute l'année.

29 T 50

CHARCUTERIE AOP
FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE
BROCCIU AOP
Ferme Leonelli
Nathalie Leonelli
Tél. 04.95.47.13.83
Mob. 06.22.39.73.12
lat : 42.28609200 / long : 9.19412100
Accueil : toute l'année.

POGGIO DI VENACO

30

FROMAGE FERMIER DE BREBIS
BROCCIU AOP
FERME-AUBERGE
U Stazzu
Marie-Rose Guglielmi
Tél. 04.95.46.31.84
Mob. 06.23.01.62.08
lat : 42.28007400 / long : 9.20591700
Accueil : ferme-auberge, toute l'année sur réservation / fromage et Brocciu, de décembre à mi-juillet.

31

FROMAGE FERMIER DE BREBIS
Gaec Camposciolo
Mathieu Guglielmi
Tél. 06.33.64.05.66
guglielmi.mathieu@orange.fr
lat : 42.27136180 / long : 9.20806388
Accueil : de septembre à fin juillet.

32 D 39

BALADES ET RANDONNÉES ÉQUESTRES
FAE Équiloisirs
Thierry Angot
Tél. 04.95.61.09.88
Mob. 06.13.97.09.04
www.equiloisirs-free.com
lat : 42.28573700 / long : 9.20952300
Accueil : toute l'année.

33 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.

34 D 39

FARINE DE CHÂTAIGNE AOP
L'Alzinca
Christiane Giordani
Tél. 06.84.66.22.41
academiededansedecorte@orange.fr
lat : 42.28507800 / long : 9.23270600
Accueil : d'avril à décembre.

GIUNCAGGIO

35

CAMPING À LA FERME
ÉLEVAGE ASIN
Ernella
Françoise Mariani
Tél. 06.28.60.53.87
francoise.mariani@nordnet.fr
lat : 42.20859300 / long : 9.34544800
Accueil : du 1er mars à fin septembre.

NOCETA

36

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

37

FROMAGE ET TOMME FERMIERS DE BREBIS AB
BROCCIU AOP/AB
CONFITURES
Harry et Françoise Loefgen
Tél. 04.95.47.23.62
Mob. 06.78.55.59.21
loefgen@orange.fr
lat : 42.17396900 / long : 9.18812600
Accueil : sur rendez-vous / de février à août pour le fromage et le Brocciu, toute l'année pour les confitures et le miel.

VIVARIO / CANAGLIA

38

FROMAGE FERMIER DE BREBIS
VEAU CORSE
Mimi Costa
Tél. 06.73.80.77.25
mimicosta.exp-agricole@orange.fr
lat : 42.16160200 / long : 9.13867800
Accueil : de mars à septembre.

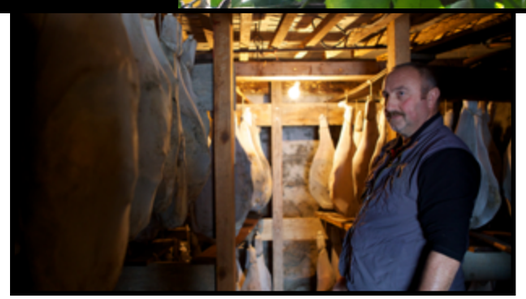
CENTRU DI CORSICA

Casinca - Castagniccia Costa Verde

À VOIR... À FAIRE... LES NOMBREUX VILLAGES REMARQUABLES ET TRÈS TYPIQUES DE CHAQUE MICRORÉGION, LA ROUTE DE LA CORNICHE EN COSTA VERDE, LES CHAPELLES ROMANES DE CASINCA, LES COUVENTS DE CASTAGNICCIA, LE MUSÉE DÉPARTEMENTAL PASCAL-PAOLI, LE MUSÉE ETHNOGRAPHIQUE ANTON DUMENICU-MONTI, LE PARC GALÉA, LE SITE DES LÉGENDAIRES EAUX D'OREZZA CONNU DÈS L'ANTIQUITÉ. LE MASSIF DU SAN PETRONE, LE SITE DE MUCCHIATANA, LES DUNES DE PRUNETE, LE PLATEAU DE LA SCUPICCIA, LES CASCADES DE L'UCELLUNILE ET DE LA STRUCCIA…

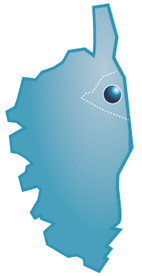
NE PAS LOUPER...

LES MARCHÉS DE PRODUCTEURS / A FIERA DI SAN BRANCA (FOIRE RURALE DE LA CASINCA), DÉBUT MAI À CASTELLARE DI CASINCA / A FIERA DI A BOCCA DI U PRATU (FOIRE RURALE), FIN JUILLET AU COL DE PRATU / LE PETIT MARCHÉ D'ARCAROTA, TOUS LES DIMANCHES DE JUILLET ET AOÛT AU COL D'ARCAROTA / LA FOIRE RURALE DE CASTAGNICCIA, DÉBUT JUILLET À PIEDICROCE / A FIERA DI A NUCIOLA (FOIRE DE LA NOISETTE), MI-AOÛT À CERVIONE.



INFOS
www.castagniccia-maremonti.com / Office de pôle / +33 (0)4 95 38 41 73
www.castagniccia.fr / +33 (0)4 95 33 38 21

Casinca Castagniccia Costa Verde



Sur la côte et le versant Est, un territoire… de contrastes ? Dominée par des villages un peu perchés, comme pour mieux contempler la mer, la Casinca déroule le tapis vert d'une plaine fertile. Si elle n'est plus, comme dans l'Antiquité, le «grenier de Rome», elle se signale toujours par l'excellence de sa production maraîchère et fruitière. La Castagniccia, elle, déploie ses hautes collines où le châtaignier est roi. Comme par le passé, l'activité principale y reste l'exploitation de cette châtaigneraie également propice à l'élevage porcin comme à la production de miel. Sobre jusqu'à l'austérité s'agissant des moulins, fours et fontaines, l'architecture s'y fait plus spectaculaire pour les édifices religieux ou les demeures de notables, témoignant alors de la prospérité artisanale et agricole passée d'une région qui fut, au XIXe siècle, la plus peuplée de l'île.

La Costa Verde vit pour sa part dans un dialogue entre mer et montagne. De San Giuliano, fief de l'agrumiculture – avec notamment un pomelo protégé par une identification d'origine protégée (IGP) – à Valle d'Alisgiani dont le couvent fut en 1736 le théâtre du sacre de Théodore, très éphémère roi de Corse. Ici, si vous dites «petite reine» on ne vous répond pas «vélo» mais… «noisette !» : celle de Cervione, elle aussi caractérisée par une IGP, héritage d'un passé récent qui vit la Corse être la première région française productrice de noisettes de bouche, au lendemain de la Seconde Guerre mondiale. Trois micro-régions aux identités bien distinctes, donc. Mais qui ont en commun des sols riches, où l'eau est abondante. Et le fait d'apporter la preuve éclatante que le travail de l'homme, toujours, porte littéralement ses fruits.

RENCONTRER SCUNTRÀ EXPLORER ESPLURÀ DÉCOUVRIR SCOPRE GOÛTER TASTÀ

VENZOLASCA

1 Route de la mer

HUILE D'OLIVE AOP
Domaine de Vignale
Stephana Chiari
Tél. 06.21.10.10.96
www. domainedevignale.com
lat : 42.50771600 / long : 9.49652200
Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

2 Route de Venzolasca

CHAMBRES D'HÔTES
Maison de la Vigne
François Fantoni
Tél. 04.95.34.36.68 / 06.23.21.33.14
www.maisondelavigne.com
lat : 42.48926200 / long : 9.46459500
Accueil : toute l'année sur réservation (fermeture du 15.12 au 15.01).

LORETO DI CASINCA

3

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.

4

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

5

CHARCUTERIE AOP
Salameria Corsa
Ghjuvan Carlu Albertini
Tél. 04.95.36.31.08
0616695578@sfr.fr
lat : 42.47804700 / long : 9.43227700
Accueil : de décembre à juillet sur rendez-vous.

PORRI

6

FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE CABRIS
Julien Bosc
Tél. 06.12.79.01.72
bergerie.porri@orange.fr
lat : 42.45296500 / long : 9.43460300
Accueil : de février à août sur rendez-vous.

SILVARECCIO

7

VANNERIE SAUVAGE (MYRTE, JONC, OSIER)
Natalina Figarella
Tél. 04.95.35.82.47 / 06.83.30.16.61
noellefigarella@orange.fr
lat : 42.45079200 / long : 9.41291600
Accueil : d'avril à octobre, tous les jours / de novembre à mars, sur rendez-vous.

FOLELLI

8

BIÈRE ARTISANALE AROMATISÉE AU CÉDRAT
Paisolu di Lutina
Tél. 06.45.80.48.93
www.corsicabox.fr
lat : 42.45773200 / long : 9.50002700
Accueil : janvier à mai, 9h-12h et 14h-18h juin à septembre, 10h30 -12h30 et 17h-20h / groupes sur réservation.

9

MARAÎCHAGE AB - HUILE D'OLIVE AOP CONFITURES - CONDIMENTS
Domaine Pratali
Jean-Valère et Jacques-François Geronimi
Tél. 06.21.72.85.25 / 06.37.54.69.76
www.pratali.fr
lat : 42.45521000 / long : 9.50342500
Accueil : de juin à août tous les jours / 2 jours par semaine les autres mois.

10

HUILE D'OLIVE AOP
A Merula
François Andreani
Tél.06.80.75.99.38
francois.andreani@sfr.fr
lat : 42.45285200 / long 9.50752600
Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

11 Route d'Orezza

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.

PERO CASEVECCHIE

12

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 janvier à juin (en matinée) sur rendez-vous.

PRUNO

13

FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE
Fromagerie Santa Maria
Jean Pierre Mazzei
Tél. 06.84.62.19.03
lat : 42.41573616 / long : 9.43876184
Accueil : de juillet à septembre, tous les jours / autre, sur rendez-vous.

VELONE ORNETO

14

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.

15

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

16

MIEL AOP
Jean Mary
Tél. 06.03.78.31.59
mary.apiculteur@wanadoo.fr
lat : 42.38552600 / long : 9.50688500
Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

SAN NICOLAO

17 Moriani

ATELIER DE POTERIE
Aline Prat et Thiébault Sisson
Tél. 04.95.38.48.22 / 06.18.04.78.98
www.potieriedupratu.com
lat : 42.37254900 / long :9.52539100
Accueil : toute l'année / visite sur rendez-vous.

18 Route de San Nicolao

HUILES ESSENTIELLES AB
COSMÉTIQUE AB - JARDIN ESSENCES NATURELLES CORSES
ENC
Albrecht Keyserlingk
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.

19 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

20 I 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.

ROUTE DE VALLE DI CAMPOLORO

21

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 rendez-vous (pas de vente directe).
Gîtes sur réservation toute l'année.

CASINCA & CASTAGNICCIA COSTAVERDE

PRUNETE Commune de Cervione

22

BALADES À DOS D'ÂNE
ÉLEVAGE D'ÂNES - NOISETTES
La Ferme aux Ânes
Joël Poli
Tél. 06.17.94.95.60
www.ecoledesanes.com
lat : 42.32378500 / long : 9.52957800
Accueil : toute l'année sur rendez-vous / goûter « noisettes » du 15.07. au 15.08.

23

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 en novembre et décembre.

SAN GIULIANO - ALISTRO

24 Route de San Giuliano

FERME COSMÉTIQUE
Realia
Muriel Creystey
Tél. 04.95.36.04.46
www.realia-cosmetic.com
lat : 42.31807500 / long : 9.51554700
Accueil : toute l'année / découverte sensorielle des plantes et point de vente, du lundi au samedi, 9h-18h / soins du visage et du corps.

25 T 10

CONFISERIE ET CONDIMENTS À BASE DE NOISETTE
L'Atelier de la Noisette
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.

26

FROMAGE FERMIER DE BREBIS BROCCIU AOP
AGNEAUX DE LAIT
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.

27

ARTISTE PEINTRE
Atelier Béatrice Bonhomme
Tél. 04.95.38.89.00
beabonhommepeintre@free.fr
lat : 42.29933200 / long : 9.50335800
Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

PERELLI D'ALESANI

28

FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE BROCCIU AOP
Muteri
David et Karin 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

29

FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE CABRIS
Ange-Paul Alfonsi
Tél. 06.30.20.80.86
mariejoalfonsi@wanadoo.fr
lat : 42.33511400 / long : 9.38898900
Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

FELCE

30

VERGERS - SIROPS À L'ANCIENNE ET CONFITURES - VINAIGRE À L'ANCIENNE
Les Jardins d'Alesani
Patrice Bouret
Tél. 06.07.94.09.20
www.alesani.com
lat : 42.34972600 / long : 9.41934100
Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

PIE D'OREZZA

31 Hameau Campodonicu

CHARCUTERIE AOP
Jonathan Juste
Tél. 06.80.20.67.60
juste.sandra@orange.fr
lat : 42.37911900 / long : 9.35348200
Accueil : d'avril à juin, sur rendez-vous téléphonique 24h avant / groupes (à partir de 7 personnes), assiettes dégustation.

CARTICASI

32

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.

LORIANI

33 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.

SAN LORENZO

34 Hameau Cima

CHARCUTERIE AOP
Benoit Rinaldi
Tél. 06.13.02.04.19 / 06.50.57.13.55
rina20@wanadoo.fr
lat : 42.38686000 / long : 9.2860100
Accueil : de septembre à juin sur rendez-vous / boutique à Saint- Florent en période estivale.

35 Hameau Coïbiti

FARINE DE CHÂTAIGNE AOP/AB
BISCUITERIE AB - CONSERVERIE AB
MIEL AOP/AB - CHARCUTERIE AOP/AB
CONFITURES AB
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 dégustation de charcuterie.

36 Hameau Borgu

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
Accueil : de mai à janvier sur rendez-vous.

NOCARIO

37

MIEL AOP
Jean-Joseph Raffalli
Tél. 06.37.09.15.69
jjraf@hotmail.com
lat : 42.39804900 / long : 9.35670400
Accueil : de mi-mai à mi-septembre sur rendez-vous, 2e point de vente à Piedicroce.

38

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 Poggio

39

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).

PIAZZOLE

40 D 506

MIEL 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.

SCATA Route d'Orezza

41

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 : de mai à octobre sur rendez-vous.

QUERCETTO - CASABIANCA

42

FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE CABRIS
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 / beignets sur commande.

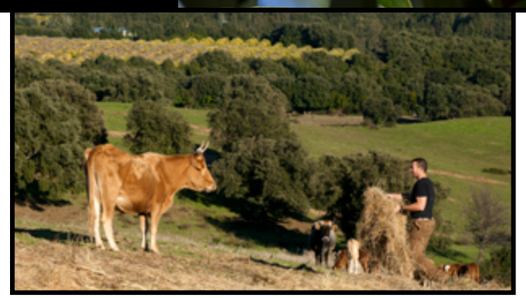
CASINCA & CASTAGNICCIA COSTAVERDE

CORSICA LIVANTINA

À VOIR... À FAIRE... LE COMPLEXE ARCHÉOLOGIQUE D'ALÉRIA : LE SITE ANTIQUE, LE MUSÉE LOGÉ DANS LE FORT MATRA, LES THERMES ROMAINS, LA NÉCROPOLE PRÉROMAINE. LES ESPACES NATURELS REMARQUABLES : L'ÉTANG DE DIANA, L'ÎLE SAINTE-MARIE, LA RIVIÈRE DU TAVIGNANU, LE RÉSERVOIR DE TEPPE (ALÉRIA) ; LES VESTIGES DES BAINS DE PUZZICHELLU (AGHIONE) ; LE DÉFILÉ DE L'INZECCA (GHISONI)... LES PICS CHRISTE ELEISON ET KYRIE ELEISON, LE MONTE RINOSU ET SES LACS, LA FORÊT DE MARMANU, LES PONTS GÉNOIS, LES FONTAINES ET CASCADES…

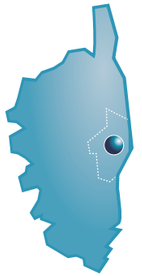
NE PAS LOUPER...

LES MARCHÉS DE PRODUCTEURS / LES HALLES DE PRUNELLI / CLEMENTINA IN FESTA (FÊTE DE LA CLÉMENTINE), DÉBUT NOVEMBRE À LINGUIZZETTA / ART'È GUSTU (FÊTE DES SAVOIR-FAIRE ET DE LA GASTRONOMIE), MI-AVRIL À ALÉRIA / LE PÉLERINAGE À NOTRE-DAME DE PANCHERACCIA, NOMMÉE « LA LOURDES CORSE » (APPARITION DE LA VIERGE AU XVIIIE S.), LES 1ER JUILLET ET 8 SEPTEMBRE À PANCHERACCIA.



INFOS
www.corsica-costaserena.com / Office de pôle / +33 (0)4 95 56 12 38
www.oriente-corsica.com / +33 (0)4 95 57 01 51

CORSICA LIVANTINA



Depuis les six lacs du massif du Monte Rinosu auquel elle s'adosse, jusqu'au littoral, la Corsica Livantina offre toutes ses richesses.

Elle déploie ses fastes naturels, avec entre autres les douces ondulations de la basse vallée du Tavignanu et les étangs d'Urbinu et de Diana, tous sites Natura 2000 et Znieff*. Ici, les échassiers traversent le ciel comme une particularité supplémentaire du territoire.

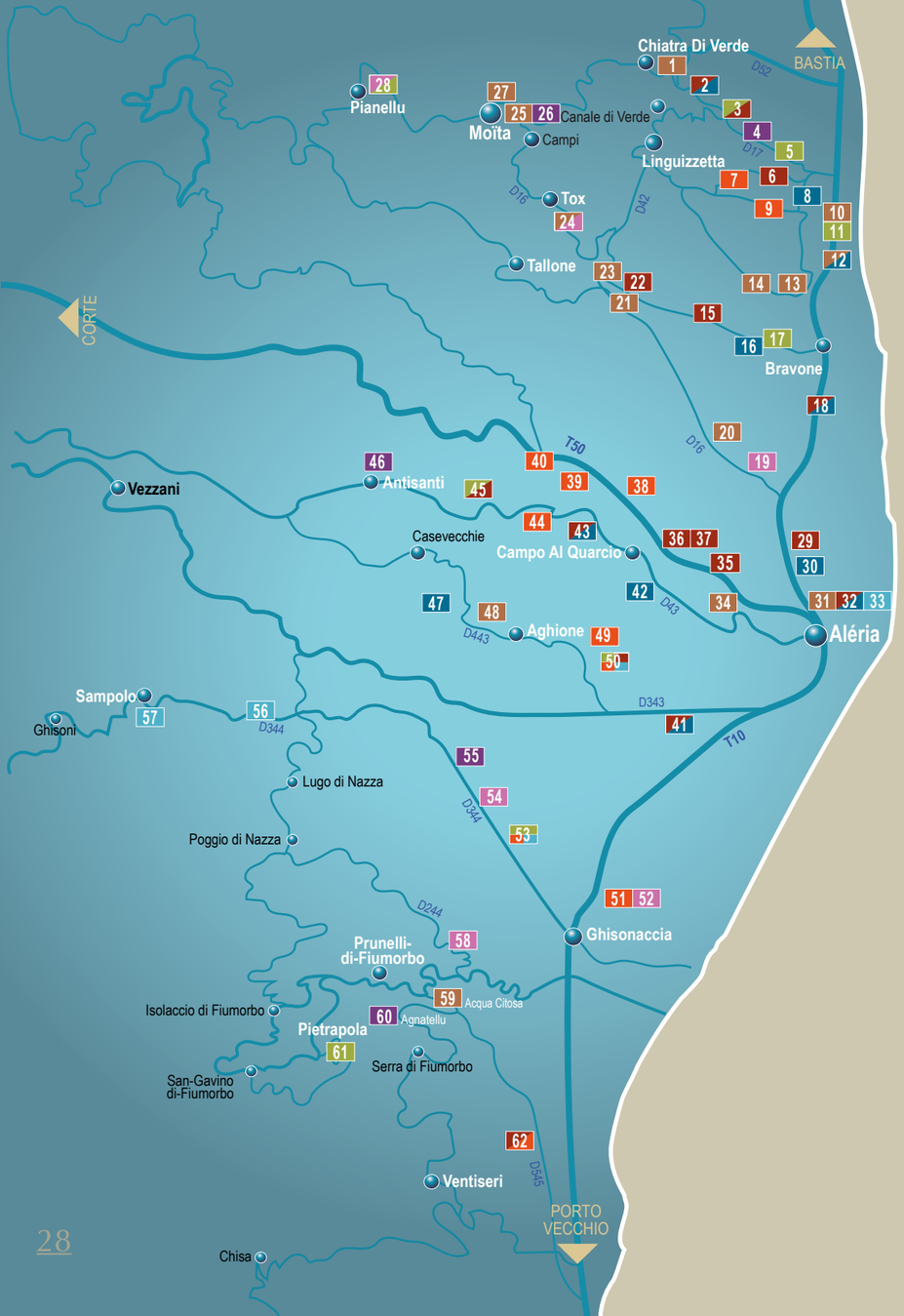
Elle révèle ses trésors historiques et archéologiques autour d'Aléria, fondée par les Grecs sous le nom d'Alalia, puis enjeu de luttes entre Romains et Carthaginois, comptoir qui devint ensuite capitale de la Corse romaine du temps d'Auguste. Les archéologues se demandent d'ailleurs combien de ces vestiges dorment encore sous le sable du rivage ou les terres du littoral.

Enfin, elle donne à savourer les fruits de son opulence agricole. Si la large plaine a conservé la tradition pastorale née avec les bergers du Fium'Orbu, ainsi que la viticulture qui fit une partie de son antique renommée, elle a développé depuis, autour des classiques et vastes vergers, toute une palette de cultures. C'est ainsi une des terres d'élection de la fameuse clémentine de Corse, doublement labellisée (IGP et Label rouge) mais aussi du pomelo de Corse, également en IGP, sans oublier le kiwi, petit mais tellement savoureux ! L'évolution a été similaire sur les étangs : à la production traditionnelle d'huîtres, moules et palourdes, déjà connue des Romains, s'ajoutent aujourd'hui pisciculture et aquaculture.

Souvenir d'une époque ancienne, revenu à la vie, le blé, lui, est à nouveau cultivé depuis quelques années, renouant avec l'histoire millénaire de la Corsica Livantina.

*zones naturelles d'intérêt écologique, faunistique et floristique.

RENCONTRERSCUNTRÀEXPLORERESPLURÀDÉCOUVRIRSCOPREGOÛTERTASTÀ



ROUTE DE
CHIATRA DI VERDE

1

FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE
L'orsaghja
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

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.

4

POTERIES - PEINTURES
Atelier Leden
Denise Ledroit
Tél. 04.95.59.77.26 / 06.13.86.19.67
michelledroit@orange.fr
blog : http//terracorsica.blogspot.fr
lat : 42.26025100 / long : 9.51665000
Accueil : d'avril à octobre, du lundi au samedi, 17h -19h30 / de novembre à mars, 10h-14h30 / cours et stages pour jeune public et adultes (détails horaires, tarifs et périodicité sur blog).

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 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.

7

CLÉMENTINES IGP/AB
KIWIS IGP/AB
Domaine de Vignarella
Jean-André Cardosi
Tél. 04.95.38.83.70 / 06.88.50.71.52
06.70.94.78.40
ja.cardosi@orange.fr
lat : 42.25097100 / long : 9.49762300
Accueil : de novembre à février / lundi, mercredi, samedi.

8

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.

9

CONFITURES D'AGRUMES
Les Saveurs de Jeanne
Jeanne Salvat
Tél. 06.20.11.51.53
chiosura@orange.fr
lat : 42.24030900 / long : 9.52100000
Accueil : toute l'année sur rendez-vous / fermé en octobre.

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 et/ou résa.

11 T 10

HUILE D'OLIVE AOP
OLIVES DE TABLE
Domaine Alicia
Ange-François Venturini
Tél. 04.95.38.47.43 / 06.12.32.27.40
ange-francois.venturini@orange.fr
lat : 42.24255000 / long : 9.54192500
Accueil : sur rendez vous toute l'année.

12 T 10

VEAU AB - BŒUF
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.

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-juillet / pour l'affiné à partir de mars.

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 : de juin à septembre, les jeudis de la spiruline, à partir de 17h / de mai à octobre, hors jeudis, sur rendez-vous.

17

HUILE D'OLIVE AOP / AB
Moulin Oltremonti
Emilie Borel-Berta
Tél. 06.29.54.02.65
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 AOP CORSE
PRODUITS DE LA RÉGION
Domaine de Piana
Ange Poli
Tél. 04.95.38.86.38 / 06.19.42.54.91
www.domainedepiana.fr
lat : 42.19330200 / long : 9.5307960
Accueil : toute l'année.

TALLONE - TOX

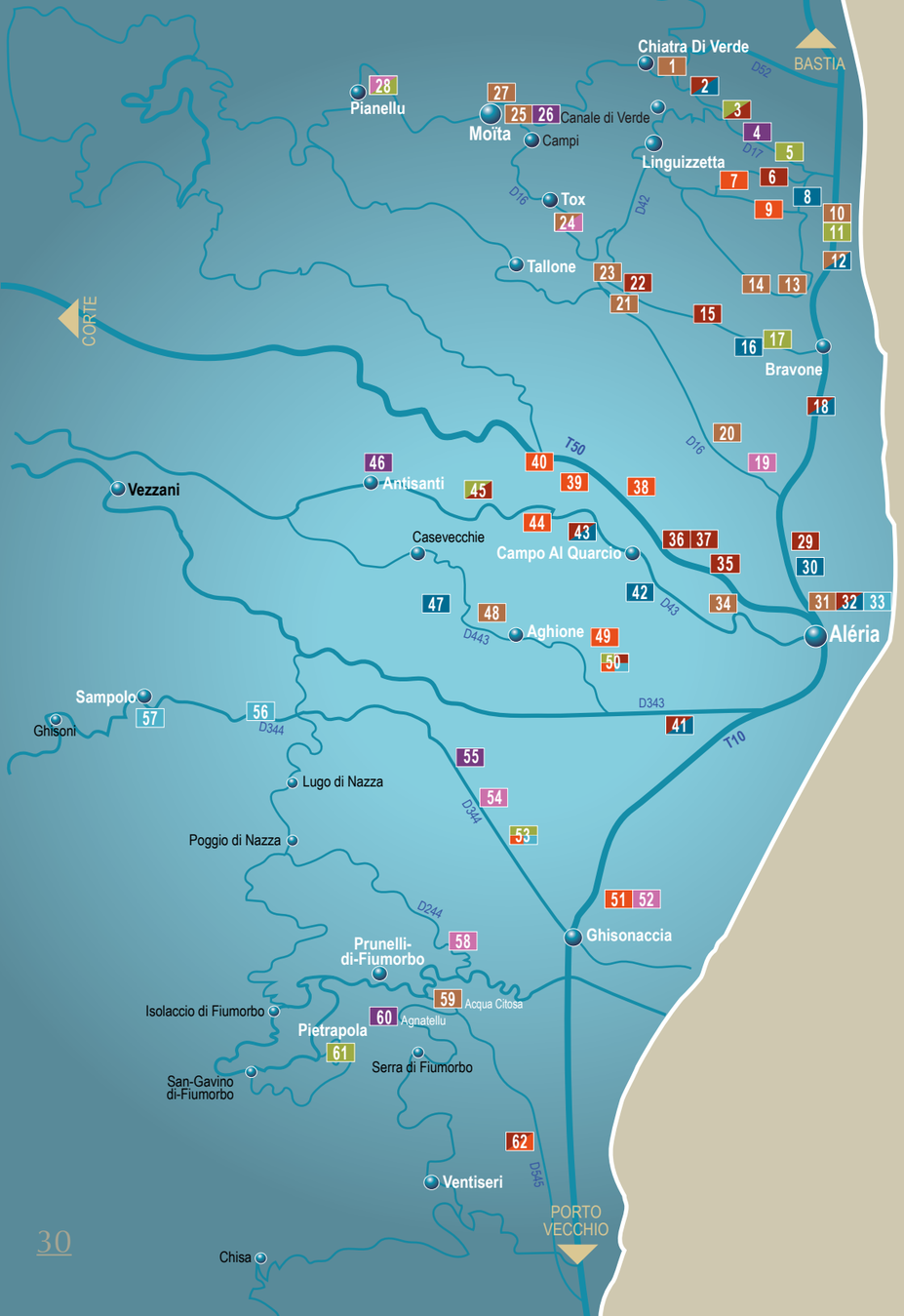
19 Route de Tallone

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

FROMAGE FERMIER DE BREBIS
BROCCIU AOP
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.

CORSICA LIVANTINA



TALLONE - TOX

21 Route de Tallone

FROMAGE FERMIER DE BREBIS
Fromagerie d'Elodie
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

22 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 rendez-vous.

23 Route de Tox

CHARCUTERIE AOP
GAEC Sant' Appianu
Stéphanie Frombolacci
et Pierre-Antoine 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.

24 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

25

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 / en matinée, fromagerie (fabrication) / après mid, fromagerie et bergerie.

26

ARTISAN VERRIER AU CHALUMEAU
Diane Pinelli
Tél. 06.10.13.15.03
lat : 42.27842900 / long : 9.41174400
www.verremaquis-corse.fr
Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

27

CHARCUTERIE AB
PORCELETS AB
François et Magali Gozzi
Tél. 06.85.82.99.64
magali.gozzi@caramail.com
lat : 42.28254600 / long : 9.41784500
Accueil : vente sur rendez-vous / sur réservation / visite du parcours porcin sous châtaigniers, histoire du village / *spuntinu* (casse-croûte) payant pour groupes.

PIANELLU

28

BALADE EN CHÂTAIGNERAIE
FARINE DE CHÂTAIGNE AOP/AB
Emanuele Barbieri
Tél. 04.95.39.60.74 / 06.71.88.52.63
valdibura29@gmail.com
castanea-corsica.com
lat : 42.28842700 / long : 9.36172400
Accueil : toute l'année sur rendez-vous (balade et dégustation).

ALÉRIA ET ENVIRONS

29 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.

30 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.

31 Route de la mer

FROMAGE FERMIER DE BREBIS
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.

32 Route de la mer

VINS AOP CORSE / IGP
PRODUITS DE LA RÉGION
La boutique Aléria
Société Coop Vinicole d'Aléria
Tél. 04.95.57.02.48
boutiquealeria@uvib.fr
www.lareservedupresident.com
www.scauvib.fr
lat : 42.11447700 / long : 9.55038100
Accueil : mi-juin à mi-septembre, du lundi au samedi, 09h-20h / autres périodes, 09h-12h et 14h-17h

33 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.

34 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.

35 T 50

VINS AOP CORSE
Clos d'Orlea
François Orsucci
Tél. 04.95.57.13.60
le-clos-lea@wanadoo.fr
lat : 41.13829700/ long : 9.48339300
Accueil : toute l'année (heures de bureau).

36 T 50 Rotani

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 / stages d'initiation à la dégustation.

37 T 50 Rotani

VINS IGP
E Petre
Marie-Françoise Garcia
Tél. 06.17.79.41.18
pmfg@orange.fr
lat : 42.13340300 / long : 9.46237200
Accueil : toute l'année sur rendez-vous

38 T 50

CLÉMENTINES IGP
Jean-Georges Marcadal et Fils
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.

39 T 50

POMMES
Joseph et Anne-Marie Paolacci
Tél. 06.16.13.42.25
joanpao@live.fr
lat : 42.14311800 / long : 9.45448200
Accueil : du 15 septembre au 31 décembre / tous les jours, 9h-12h et 14h-19h, sauf le jeudi.

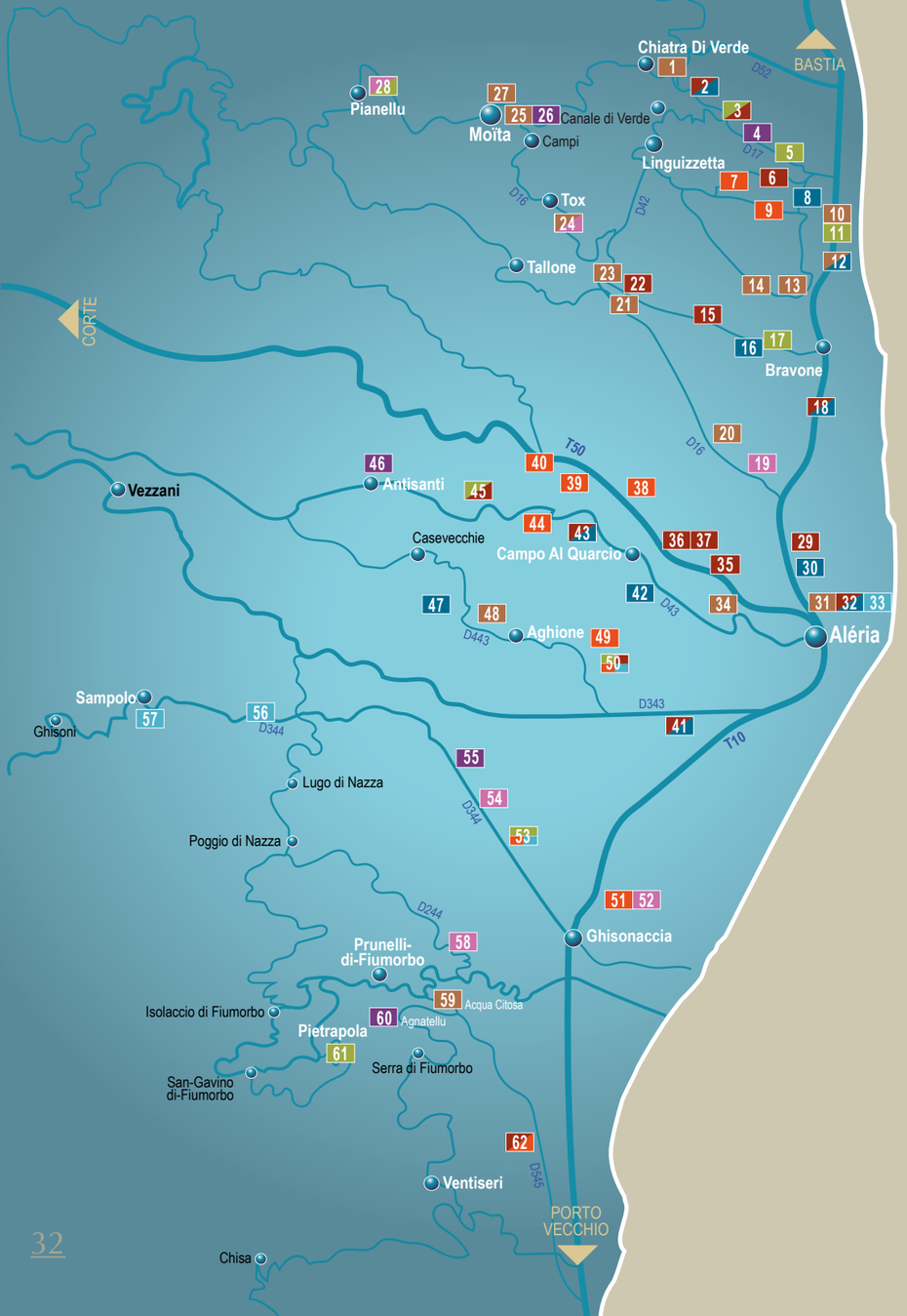
40 T 50 Casaperta

RAISIN DE TABLE
JUS DE RAISIN PRESSÉ
A Caspa
Jean-Louis Pinna
Tél. 04.95.57.04.57 / 06.13.38.17.99
francou49@hotmail.fr
lat : 4216906400 / long : 9.42844600
Accueil : d'août à octobre / tous les jours, 8h30-20h / 15 variétés différentes de raisin.

41 D 343

DISTILLERIE ARTISANALE
SPIRITUEUX - ÉPICERIE FINE
Domaine Mavela
Stefanu, Lisandru et Nicolas Venturini
Tél. 04.95.56.60.30
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 sur rendez-vous uniquement.

CORSICA LIVANTINA



ANTISANTI

CAMPO AL QUARCIO

42 Route de Campo al Quarcio

SAFRAN
Le safran du Lindinacciu
Isabelle et Jean Delamata
Tél. 04.95.57.10.04 / 06.11.20.77.81
ijdelamata@orange.fr
lat : 42.11605400 / long : 9.48315500
Accueil : atelier et safranière toute l'année sur rendez-vous.

43

VINS AOP CORSE
PRODUITS DE LA RÉGION
Domaine du Mont Saint-Jean
Roger Pouyau
Tél. 04.95.57.13.21 / 06.14.23.44.21
montstjean@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.

44 Muniglia

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 janvier 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

VINS AOP CORSE
HUILE D'OLIVE AOP
Clos Lucciardi
Josette Lucciardi
Tél. 06.77.07.27.34
www.closlucciardi.com
lat : 42.15787200 / long : 9.42231000
Accueil : balades dans les vergers (vignes, clémentiniers, oliviers) et dégustations sur rendez-vous.

46 Village

ARTISTE PEINTRE
FERRONIER D'ART
Buttega di u Pinnellu - Ribellu
Tél : 07.87.36.71.27
www.abuttega.com
lat : 42.16813400 / long : 9.34083200
Accueil : de juillet à septembre, tous les jours. Autres : téléphoner avant.

AGHIONE

47

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, ferme pédagogique.

48

FROMAGE FERMIER AB DE CHÈVRE
BROCCIU AB/AOP - CABRIS AB
Jacques Mariani
Tél. 06.15.67.66.71
fromagerie.mariani@gmail.com
lat : 42.12050200 / long : 9.40874200
Accueil : de janvier à mi-juillet sur rendez-vous / repas à la ferme sur resa.

49

KAKIS POMMES
Christiane Rollin
Tél : 04 95 56 60 38 / 06 16 64 29 32
Chris.rollin@laposte.net
lat : 42.10485600 / long : 9.43228700
Accueil : de novembre à janvier.

50

HUILE D'OLIVE AOP - AMANDES AB
VIN AOP CORSE - GÎTE
Domaine Marquiliani
Anne Amalric
Tél. 04.95.56.64.02 / 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

51 T 10

AGRUMES AB
Domaine de Pinia
Marie-Rose Fernandez
Tél. 06.88.95.09.64
www.soleabio.fr
lat : 42.04008200 / long :9.44318600
Accueil : d'avril à juin (pomelos, citrons jaunes, kumquats).

52 T 10

COSMÉTIQUE AB - PARFUMS
Solyvia
Tél. 04.95.38.35.91
www.solyvia.com
lat : 42.03973400 / long :9.443072
Accueil : visite du domaine mardi et vendredi sur rendez-vous (contact@solyvia.com), 09h30-11h / boutique du lundi au samedi, 09h -12h et 14h-17h30.

53

NOISETTES ET CONFISERIES
HUILE ET FARINE DE NOISETTES
HUILE D'OLIVE AOP
CONFITURES DE FIGUES
GOÛTER À LA FERME
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.

54 Gattone

HUILES ESSENTIELLES AB
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.

55 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 : du 10 juin au 10 septembre, tous les jours, sur rendez-vous.

ROUTE DE GHISONI

56

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

57

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

58 Route de Poggio

HUILES ESSENTIELLES AB
EAUX FLORALES AB
COSMÉTIQUE - SAVONS
Domaine Amuredda
Stephan et Marina Francisci
Tél. 06.25.61.32.49
www.domaine-amuredda.fr
lat : 42.03479900 / long : 9.34784000
Accueil : de mi-avril à fin septembre / du lundi au vendredi 15h00-19h00 + le samedi en juillet-août, sur rendez-vous pour les autres périodes.

ACQUA CITOSA

59

VEAU
PRODUITS DE LA FERME
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

60

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, du lundi au vendredi, 15h-19h.

PIETRAPOLA

61

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

62

VINAIGRE DE VIN
VINS D'APÉRITIFS
CONFITURES D'AGRUMES
Domaine Saint-Hubert
Marie-Hélène Boubay
et Claudine Inzaina
Tél. 06.09.54.61.90 / 06.19.38.10.72
gaec-sthubert@wanadoo.fr
lat : 41.94944300 / long : 9.38347400
Accueil : octobre-mai, samedi, 15h-19h juin-septembre, du lundi au samedi, 16h-19h.

CORSICA LIVANTINA

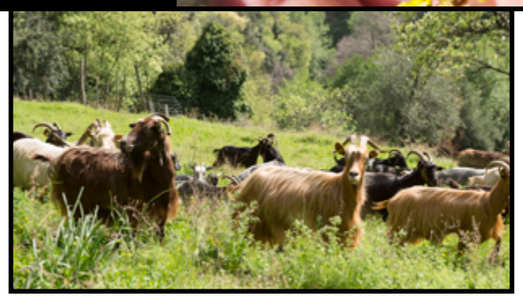
SUD CORSE

À VOIR... À FAIRE... LES SITES CLASSÉS : COUVENT DE LA TRINITÉ, DOMAINE AU DÉPART DE LA BAIE DE STAGNOLU JUSQU'À LA POINTE DE LA FIUMARA, ESCALIER DU ROI D'ARAGON, FALAISES ET PLATEAU DE BONIFACIO, MASSIF DU MONT DE LA TRINITÉ, ARCHIPEL DES LAVEZZI*, COL ET AIGUILLES DE BAVELLA. FORÊT DE L'OSPEDALE, SENTIERS DU PATRIMOINE, CANYONS, CASCADE DE PISCIA DI GHJADDU, HIPPODROME DE VISEU. LE MUSÉE DE LA PRÉHISTOIRE, LES SITES PRÉHISTORIQUES DE CUCURUZZU ET DE CAPULA, LES CASTELLI D'ARAGHJU ET CECCIA, L'ÉCOMUSÉE DE L'OLIVIER…

** excepté les îles de Cavallo et de Camaro Canto qui, bien que faisant partie de l'archipel, ne sont pas classées.*

NE PAS LOUPER...

LES MARCHÉS DE PRODUCTEURS / A FESTA DI L'OLIU NOVU (FÊTE DE L'HUILE D'OLIVE), MI-AVRIL À SAINTE-LUCIE DE TALLANO / LES MÉDIÉVALES, DÉBUT SEPTEMBRE À LÉVIE / LES FÊTES CATHOLIQUES ET PROCESSIONS DE BONIFACIO.



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

SUD CORSE

Le cap Pertusatu marque sa pointe sud, les aiguilles de Bavella son extrémité septentrionale, le lion de Roccapina veille sur sa façade ouest et Porto-Vecchio garde le Levant. Ici s'épanouit le territoire de l'Extrême-Sud, le plus varié de l'île.

Blanche et calcaire aux falaises sur lesquelles se perche Bonifacio la médiévale, la roche se fait rouge et granitique pour les pics bordant l'Alta-Rocca, la fière « Terre des Seigneurs ». Elle aura parfois sur le chemin montré un visage tourmenté par les tafoni, résultats d'une érosion lente, ou, maçonnée pour former un oriu, sera devenue un abri pour l'homme et ses travaux. Déchiquetée sur la côte ouest, paradis encore préservé, elle apparaît en âpre toile de fond des forêts de pins laricio de Bavella et de l'Ospedale ; elle amasse les gigantesques blocs formant la montagne de Cagna, dernier sommet avant l'Avretu, la plaine qui court de Figari au littoral oriental. Et, partout, elle donne son assise et sa pierre aux villages.

Aujourd'hui regardée comme destination de baignade, avec ses plages renommées comme Rondinara, c'est aussi et surtout une terre ancienne aux sites archéologiques nombreux, terre de Résistance, elle ancre ses racines dans une tradition pastorale millénaire, témoin le plateau d'estive du Cuscionu, le plus vaste de Corse. Qui souhaite réellement la découvrir ne peut l'oublier, pas plus qu'il ne peut dédaigner les vins de Figari et Porto Vecchio, les oliviers multi-centenaires et l'huile d'olive de l'Alta Rocca ou les cultures ensoleillées de plantes aromatiques, dont *a muredda*, l'immortelle de Corse, tous ces témoins de la force du Sud qui perpétuent son caractère.

RENCONTRER SCUNTRÀ EXPLORER ESPLURÀ DÉCOUVRIR SCOPRE GOÛTER TASTÀ

SOLENZARA

1 Route de Bavella

FERME-AUBERGE
GÎTES
FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE
A Pinzutella
Jean-Martin Lucchini
Tél. 04.95.57.41.18
www.auberge-apinzutella.com
lat : 41.85240600 / long : 9.35821900
Accueil : d'avril à septembre.

2

VINS AOP PORTO-VECCHIO
GÎTES
Domaine de Solenzara
Émile et 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

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.

5

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 : point de vente toute l'année du lundi au vendredi, 9h-13h + 17h-19h du 15 juin au 15 septembre / visite vigne et cave sur rendez-vous.

6

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 mercredis, 17h-19h, tous les samedis, 10h-12h.

7 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)

8 D 468

FERME ÉQUESTRE
CENTRE DE TOURISME ÉQUESTRE
Country Horse
Karin Luciani
Tél. 04.95.10.39.56 / 06.11.99.45.93
www.countryhorse.fr
lat : 41.64882200 / long : 9.34600200
Accueil : randonnées sur rendez-vous (voir site).

LECCI

9

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
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).

10

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.

TRINITÉ DE PORTO-VECCHIO

11

MIEL AOP
Rucher du Mucchieddu
Christine Marchetti
Tél. 06.09.52.86.85
christinemr@wanadoo.fr
lat : 41.62528700 / long : 9.28963900
Accueil : de mi avril à mi janvier / pas de visite de la miellerie.

Route de l'Ospedale

12

HUILES ESSENTIELLES
COSMÉTIQUE NATURE ET PROGRÈS
Les Simples et Divines
Isabelle Buiret
Tél. 06.28.28.28.00
www.lessimples.com
lat : 41.62277600 / long : 9.2429400
Accueil : d'avril à octobre / du lundi au samedi / 10h12h et 17h-18h.

13

CHAMBRES D'HÔTES
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.

14

PLANTES AROMATIQUES
DÉCOUVERTE BOTANIQUE
Les Aromatiques de l'Île de Beauté
Stéphane Rogliano
Tél. 06.19.89.65.36
stephane.rogliano@nordnet.fr
www.plante-aromatique.com
lat : 41.6299300 / long : 9.24179600
Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

MURATELLO

15

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.

16

FRUITS ET LÉGUMES AB
ŒUFS DE LA FERME
CAMPING À LA FERME
La Ferme d'Alzetta
Martine et Daniel Hervet
Tel. 04.95.70.02.32
www.fermed'alzetta.com
lat : 41.58657600 / long : 9.20053300
Accueil : d'avril à octobre, mardi, mercredi, vendredi et samedi, 14h30-18h30 / de juin à août, du mardi au samedi, 15h-20h.

17 Ciombolara

MIEL AOP
L'Apicultrice
Francine Lucchinacci
Tél : 06.81.30.08.29.
francine.lucchinacci@gmail.com
lat : 41.57116700 / long : 9.18943500
Accueil : tous les mercredis.
Autres : sur rendez-vous.

PISCIA

18

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* sur réservation.

19

FERME AUBERGE
CHAMBRES D'HÔTES
Les Bergeries de Piscia
Marc et Christine Finidori
Tél. 04.95.21.48.45 / 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.

SOTTA

20

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.

21

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.

22

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.

Sud Corse

VALLICELLA

23

FROMAGE FERMIER DE BREBIS
BROCCIU AOP - GÎTE
Jean-Joseph Marcellesi
Tél. 06.12.89.33.67
pia.marcellesi@wanadoo.fr
lat : 41.52844800 / long : 9.12031500
Accueil : fromagerie, de décembre à août sur rendez-vous / gîte sur réservation.

24

HUILES ESSENTIELLES AB
Pierre-Paul Nicolai
Tél. 06.83.81.91.85
nicolapierrepaul@yahoo.fr
lat : 41.53369700 / long : 9.12477400
Accueil : sur rendez-vous toute l'année / distillation en juin.

TARRABUCETTA

25

VIN 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.

26

VINS AB/AOP FIGARI
HUILE D'OLIVE AOP
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.

FIGARI

27 D 859

FERME AUBERGE
CHAMBRES D'HÔTES
Pozzo di Mastra
Sylvain Milanini
Tél : 04.95.71.02.65 / 06.17.03.60.58
www.pozzodimastra.com
lat : 41.49947600 / long : 9.13662400
Accueil : ferme auberge du 15 mars au 15 novembre. Hébergement toute l'année sur réservation.

28 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 samedi.

29

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.

30

VINS AB/AOP FIGARI
Domaine de Tanella
Jean-Baptiste De Peretti Della Rocca
Tél. 04.95.70.46.23 / 06.77.32.67.52
www.domaine-tanella.com
lat : 41.48942700 / long : 9.13139700
Accueil : point de vente au cœur de Figari / juin-septembre, ouvert 7 jours sur 7, 09h-20h / octobre-mai, du lundi au samedi, 09h30-12h30 et 15h-18h / visite de cave sur rendez-vous.

BONIFACIO et région

31 T10

FROMAGE FERMIER DE BREBIS
BROCCIU AOP
PÂTISSERIES AU BROCCIU
U Francolu
Marie-Noëlle Culioli
Tél. 06.14.48.09.39 / 06.23.17.71.96
mnculioli@wanadoo.fr
lat : 41.45582800 / long : 9.2142100
Accueil : le matin sur rendez-vous de novembre à juin / fabrication du Brocciu sur réservation / période estivale, point de vente à l'Ospedale au col de Melu. Sciacci et Fiadone.

32 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 choix de vins).

33

MIEL 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 juillet-août.

34

LÉGUMES DE SAISON AB
HUILE D'OLIVE AB- CONFITURES AB
PAIN AB
L'Ortulinu
Philippe et Annie Belanger
Tél. 04.95.10.43.55
philippe.belanger@wanadoo.fr
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, 1 matinée par semaine.

35

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.

SAINTE-LUCIE DE TALLANO

36

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.

37

HUILES D'OLIVE AOP
PÂTE D'OLIVES-OLIVES DE TABLE
La cave à huiles
Don-Jean Santa Lucia
Tél. 06.13.05.43.23
djsalu@wanadoo.fr
lat : 41.69719200 / long : 9.06263300
Accueil : d'avril à septembre.

Route de Cucuruzzu

38

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.

39

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.

40

CHARCUTERIE AOP - MIEL AOP
TABLE ET CHAMBRES D'HÔTES
PLATS CUISINÉS "MAISON"
Ferme Aravina
Jean Yves Morgon
Tél. 04.95.72.21.63 / 06.33.87.04.14
domi.jy@wanadoo.fr
lat : 41.71035300 / long : 9.10629900
Accueil : d'avril à septembre.

LÉVIE

41

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

42

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.

AULLÈNE

43

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.

SUD CORSE

SARTINESI VALINCU - TARAVU

À VOIR... À FAIRE... LES SITES NATURELS CLASSÉS : PAYSAGES DE LA COMMUNE DE BELVEDÈRE-CAMPOMORO, PRESQU'ÎLE DE L'ISOLELLA, ROCCAPINA. LES SITES PRÉHISTORIQUES DE FILITOSA ET DE CAURIA. LE MUSÉE DE PRÉHISTOIRE ET D'ARCHÉOLOGIE DE SARTÈNE. A CASA DI ROCCAPINA (EXPOSITION, SPECTACLE AVEC AUDIOGUIDE, SENTIERS DE DÉCOUVERTE). L'EXPOSITION « BARBARESQUES » AMÉNAGÉE DANS LA TOUR DE CAMPOMORO. LE MUSÉE « U MONDU DI U PORCU » À COZZANO. LES NOMBREUX CIRCUITS DE RANDONNÉES ET BALADES...

NE PAS LOUPER...

LES MARCHÉS DE PRODUCTEURS / LES VISITES ŒNOLOGIQUES TOUS LES MARDIS ET VENDREDIS À PARTIR DE JUILLET / LE MARCHÉ DE SARTÈNE LE SAMEDI MATIN / A FIERA DI U TURISIMU CAMPAGNOLU (FOIRE DU TOURISME RURAL), DÉBUT AOÛT À FILITOSA / LA FOIRE RURALE DE BARACCI, MI-AOÛT AUX BAINS DE BARACCI.

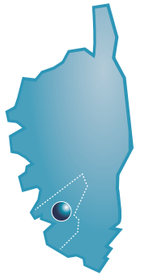
INFOS

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

SARTINESI VALINCU - TARAVU



Taravu, Rizzanesi et Ortolu, trois fleuves délimitent un territoire où les humains, depuis toujours, œuvrent et laissent des traces de leur passage. Trois vallées pour une terre riche, objet autant de soins que de convoitise depuis la Préhistoire. Rien d'étonnant, donc, si on y trouve les deux tiers des mégalithes de l'île, à commencer par le site de Filitosa et la statuaire mégalithique formant le triangle Stantari-Cauria-Paddaghju (Paddaghju est le plus important alignement de menhirs de Méditerranée). Si la région a vu naître de nombreux seigneurs, le vaillant vice-roi de Corse Vincentellu d'Istria et une noblesse datant du VIIe siècle ; si le tumulte des révoltes paysannes y a souvent régné ; rien de surprenant non plus si barbares et barbaresques s'y sont succédés pour mener raids et invasions dont les noms de certains lieux comme Campomoru portent encore le souvenir.

Des menaces qui repoussèrent longtemps les populations, de tradition pastorale, vers le refuge des villages en hauteur. Là, en plus de la fraîcheur, le couvert de chênes verts et de châtaigniers fournit la base de l'alimentation porcine. Autre point de résistance, et non des moindres, Sartène, altière sur son belvédère dominant le golfe du Valincu. Au Moyen-Âge, la plaine fertile n'était peuplée que sporadiquement, au temps des semailles et de la moisson, et par les bergers qui y conduisaient leurs troupeaux pour l'hivernage. Depuis le XIXe siècle, les familles se sont réinstallées dans les basses vallées, et le miel, l'huile d'olive, le fromage au goût fumé typique et le vin ont rejoint la charcuterie de la montagne au rang des productions de la région. Une manière savoureuse pour le Sartinesi-Valincu-Taravu de prospérer en restant fidèle à ses origines.

RENCONTRER**SCUNTRÀ**EXPLORER**ESPLURÀ**DÉCOUVRIR**SCOPRE**GOÛTER**TASTÀ**

PORTICCIO

1

FROMAGE FERMIER DE BREBIS
BROCCIU AOP
U Rotolu
Jean-François Brunelli
Tél. 04.95.25.00.52
jean.brunelli@orange.fr
www.bergerie-urotolu.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.

STILICCIONU

2 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.

PRATAVONE

3 Commune de Cognocoli Monticchi

FROMAGE FERMIER DE BREBIS
BROCCIU AOP
GÎTES
U Pastureddu
Françoise 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.

4 Commune de Cognocoli Monticchi

VINS AOP AJACCIO
Domaine de Pratavone
Isabelle Courrèges
Tél. 04.95 24.34.11
Mob. 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.

5 Commune de Cognocoli Monticchi

VINS AOP AJACCIO
Domaine Vaccelli
Alain et fils Courrèges
Tél. 04.95.24.35.54
vaccelli@aol.com
lat : 41.76107700 / long : 8.86755700
Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

PILA CANALE

6 Route de Petreto-Bicchisano

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.

PETRETO-BICCHISANO

7

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

8

FROMAGE FERMIER DE BREBIS
ET DE BREBIS-CHÈVRE
Coopérative fromagère U Taravu
Jean-Luc Santoni
Tél. 04.95.24.35.45
Mob. 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).

9

CONFITURES AB
Biortu
Virginie Vellutini
Tél. 04.95.24.35.18
Mob. 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, mardi, jeudi, samedi, 10h-12h.

GROSSETO-PRUGNA

10

PLANTS MARAÎCHERS AB
FRUITS/LÉGUMES AB DE SAISON
CONFITURES AB
ÉLEVAGE OVIN AB
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.

AZILONE

11

HUILE D'OLIVE AOP
FARINE DE CHÂTAIGNE AOP
Moulin De La Foata
Paul de la Foata
Tél. 06.85.59.50.50
de-la-foata.jeanne@orange.fr
lat : 41.86765900 / long : 9.01167800
Accueil : de mai à septembre sur rendez-vous.

ZEVACO

12

MIEL AOP
Le Rucher de San Biaggiu
François Andreucci
Tél. 06.76.51.54.76
declippe@aol.com
lat : 41.89132800 / long : 9.04717200
Accueil : d'avril à octobre sur rendez-vous.

13

FERME-AUBERGE
U Taravu
Angeot et Nadia Andreucci
Tél. 04.95.24.46.06
Mob.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.

14

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.

GUITERA

15

AUBERGE
CHAMBRES D'HÔTES
Maison d'hôtes Zella
Jean-Marie et Pierre Casamarta
Tél. 06.80.92.84.46
contact@zella-guitera.com
lat : 41.90506800 / long : 9.08655900
Accueil : toute l'année.

16

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.

SARTINESI VALINCU-Ɛ TARAVU

GIOVICACCE

17

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.

18

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

19

FARINE DE CHÂTAIGNE AOP
Jean-Marc Blanwalhin
Tél. 06.13.19.25.27 / 06.87.38.14.85
blanwalhin.jean-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.

20 b Filitosa

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

COZZANO

21

SAFRAN AB
Zaffaranu
Sylvain Martinez-Ciccolini
Tél. 06.81.13.21.97
www.zaffaranu.fr
lat : 41.93119400 / long : 9.15013300
Accueil : toute l'année sur rendez-vous / thé, confitures à base de safran.

22

MIEL AOP
Ferme Bocca
Maria Ghjuvanna Colombani
Tél. 06 10 59 80 79
maria.colombani20@gmail.com
lat : 41.93119400 / long : 9.15013300
Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

23

CHARCUTERIE AOP
Gaspard et Dominique Cesari
Tél. 04.95.24.44.71
Mob. 06.30.47.15.54
rosariacesari@hotmail.fr
lat : 41.93070800 / long : 9.14738900
Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

Ces 3 producteurs de Cozzano vous proposent, de juin à septembre, une visite organisée (payante) des 3 ateliers (miel, charcuterie, safran), le déjeûner dans un restaurant du village, et la visite du musée du cochon (réservations au musée au 04.95.52.94.87).

OLIVESE

24

TABLE D'HÔTES
CHAMBRES D'HÔTES
U Cantu
Adelio et Jacqueline Martino
Tél. 04.95.26.78.66
Mob. 06.81.95.18.34 / 06.84.13.30.85
adelio.martino@orange.fr
lat : 41.84379700 / long : 9.05965300
Accueil : de novembre à mars, vendredi et samedi (fermeture en janvier) / d'avril à octobre, tous les jours.

COL DE LA VACCIA

25

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.

SOLLACARO / FILITOSA

26

HUILE D'OLIVE AOP
GÎTES
Le Moulin de Sardelle
Julie 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

27 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.

28

SPIRULINE
Spiruline Paysanne Corse
Marie-Josée Mondoloni
Tél. 06.72.03.39.04
www.spirulinepaysannecorse.com
lat : 41.70130300 / long : 8.89293700
Accueil : de juin à octobre sur rendez-vous / visite gratuite dès l'achat d'un sachet de 100 g.

29 Abbartello

CENTRE ÉQUESTRE
La Plage
Guillemette Billiet
Tél. 06.31.92.29.93
centreequestre.laplage@yahoo.fr
lat : 41.70929600 / long : 8.82960900
Accueil : chevaux et poneys / hiver, leçons et promenades, école affiliée FFE / été, promenades plage, maquis, baignade, promenades nocturnes.

ROUTE DE BARACCI

30

BALADES AVEC UN ÂNE
Asinu di a Figuccia
Joseph et Dominique Istria
Tél. 06.03.28.92.00 / 06.03.28.81.85
domistria.musik12@gmail.com
lat : 41.70571300 / long : 8.93009500
Accueil : sur réservation, de juin à août.

31

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.

32

FROMAGE ET TOMME FERMIERS DE BREBIS
BROCCIU AOP - AGNEAUX DE LAIT
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.

FOZZANO

33

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.

SARTINESI
VALINCU-ꝛ TARAVU

ROUTE DE LÉVIE

34 D 69
FROMAGE FERMIER DE BREBIS AB
BROCCIU AB
CAMPING ET REPAS À LA FERME
LOCATION DE CHALETS
OU BERGERIES
La Rivière
Stéphane Rotily Forcioli
et Natacha Genety
Tél. 04.95.50.51.16
Mob. 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.

35 D 69
VINS AOP SARTÈNE
Domaine Fiumicicoli
Simon Andreani
Tél. 04.95.77.10.20
www.domaine.fiumicicoli.fr
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.

SARTÈNE

36 Route de Granace
FERME ÉQUESTRE
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

37
HUILE D'OLIVE AOP
Moulin du Valinco
Patrick Bartoli
Tél. 06.23.82.52.74
patrick.bartoli@miluccia.com
www.miluccia.com
lat : 41.62049200 / long : 8.97183700
Accueil : de mai à septembre, du lundi au samedi, 10h-19h / autre, sur rendez-vous.

ROUTE DE TIZZANO

38
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.

39
VINS AOP SARTÈNE
GÎTES
Domaine Mosconi
Albert-Emmanuel Mosconi
Tél. 06.16.65.11.11
aemosconi@hotmail.fr
lat : 41.55295900 / long : 8.89739500
Accueil : du 20 mai au 30 septembre, tous les jours, 8h-12h et 16h-20h.

40
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).

VALLÉE DE L'ORTOLO

41
VINS AOP SARTÈNE
MAISONS DE LOCATION
Domaine Saparale
Philippe et Julie Farinelli
Tél. 04.95.77.15.52
www.saparale.com (cave) www.leha-meaudesaparale.com (séjours oenotou-ristiques et séjours en villas hôtelières)
lat : 41.5853200 / long : 8.9968900
Accueil : toute l'année / séjours oenotou-ristiques sur réservation / cave : d'avril à septembre, du lundi au samedi / hors saison, du lundi au vendredi / héber-gements toute l'année.

42
VINS AOP SARTÈNE
MAISON D'HÔTES
Domaine San Micheli
Jean-Paul et Benedicte Phelip
Tél. 04.95.77.08.79
Mob. 06.71.58.43.99 (régisseur)
www.domainesanmicheli.com
lat : 41.56771500 / long : 9.01308700
Accueil : de mai à août, du lundi au vendredi, 10h-12h et 16h-19h / Groupes (+10) sur rendez-vous.

43
VINS AB / AOP SARTÈNE
HUILE D'OLIVE AOP
Castellu di Baricci
Elisabeth et Laurence Quilichini
Tél. 09.88.99.30.62
Mob. 06.64.19.60.21 / 06.72.53.27.94
www.castelludibaricci.com
lat : 41.57171300 / long : 8.99135300
Accueil : toute l'année sur rendez-vous, de préférence en matinée / fermé en période de vendanges.

44 Orasi
BIODYNAMIE
HUILES ESSENTIELLES AB
HYDROLATS
HUILES DE MASSAGE
HUILES VÉGÉTALES
TEINTURES MÈRES
Distillerie Listincu 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.

45
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.

46
FROMAGE FERMIER DE BREBIS
BROCCIU AOP
AGNEAUX DE LAIT
Gaec d'Ortolo
Tél. 06.16.81.18.41
roccapina66@gmail.com
lat : 41.54705500 / long : 8.97092800
Accueil : Brocciu de novembre à juin / fromage de décembre à août / balades à cheval ou à dos d'âne sur le domaine.

47
FERME ÉQUESTRE
Fior di Lezza
Fleur Lesnard Cabero Borja
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.

47 b Cupabia
En saison estivale, autre ferme équestre / balades, dégustation de fromages sur la plage de Cupabia
lat : 41.74136600 / long : 8.79491700

48
BIODYNAMIE
VINS AB/AOP SARTÈNE
AIRE NATURELLE DE 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

49
FROMAGE FERMIER DE BREBIS
BROCCIU AOP - SAFRAN
CHAMBRES D'HÔTES
Ferme de Minora
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.

SARTINESI VALINCU-Ɛ TARAVU

Dui Sevi-Dui Sorru Cruzini - Cinarca

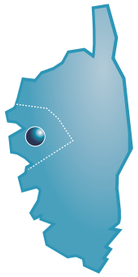
À VOIR... À FAIRE... CÔTÉ NATURE : LE GOLFE DE PORTO (CALANQUES DE PIANA, GOLFE DE GIROLATA, RÉSERVE DE SCANDOLA) CLASSÉ AU PATRIMOINE MONDIAL DE L'UNESCO, LES FORÊTS DE PIN LARICIO D'AÏTONE ET DE LONCA, LES NOMBREUSES CASCADES ET PISCINES NATURELLES, LES GORGES DE LA SPILONCA, LA PUNTA DI A SPUSATA, LE MONTE ROTONDU, LE LAC DE CRENU… CÔTÉ CULTURE : LES SITES PRÉHISTORIQUES ET MÉDIÉVAUX, LES TOURS ET PONTS GÉNOIS, LES COUVENTS DE CARGÈSE ET DE VICO, L'ÉGLISE GRECQUE DE CARGÈSE, CLASSÉE MONUMENT HISTORIQUE...

NE PAS LOUPER...

LES MARCHÉS DE PRODUCTEURS / LES RENCONTRES INTER-CONFRÉRIES, FIN JUILLET À PIANA / A TUMBERA (FOIRE DU COCHON), FIN DÉCEMBRE À RENNO / LA FOIRE RURALE DE SAN ROCCU, MI-AOÛT À RENNO / MELE IN FESTA (FÊTE DU MIEL), FIN SEPTEMBRE À MURZO / LA FÊTE DU MARRON, FIN NOVEMBRE À EVISA.

INFOS
www.cargese.net / Office de pôle / +33 (0)4 95 26 41 31
www.porto-tourisme.com / +33 (0)4 95 26 10 55
www.otpiana.com / +33 (0)9 66 92 84 42

Dui Sevi-Dui Sorru Cruzini - Cinarca



Des confins d'Ajaccio au golfe de Porto, le passé a laissé ses traces, centenaires ou millénaires. Ouverte sur la mer et la montagne, la Cinarca déroule ses vergers en coteaux, ses plaines et collines où pâturent ovins, caprins et bovins. En scrutant ses hauteurs, on décèle les vestiges des *castelli* érigés par les seigneurs Cinarchesi, issus selon la légende d'un prince romain du XIe siècle ; tandis que les mégalithes de Montalbi, San Sixto ou Tremica témoignent d'une présence humaine dès la Préhistoire. Au pied du massif du Monte Rotondu, la vallée du Cruzini semble secrète, presque sauvage. On n'y arrive pas par hasard. Les deux dernières guerres ont saigné ses villages, puis est venu l'exode rural. Mais lorsqu'on aime, on ne se résigne pas. Au-delà du seul attachement aux racines, le Cruzini a su entretenir ou susciter des vocations : bergers, apiculteurs, éleveurs porcins… De Sagone à Evisa, en passant par Porto, entre maquis et pinèdes, plages et lacs, calanques et cascades, les Dui Sevi-Dui Sorru célèbrent les noces de l'olivier, du châtaignier et du miel. Auxquelles s'invitent fromages, charcuteries et confiseries. Sites préhistoriques et médiévaux parlent d'une occupation ancienne, et persistante en dépit des dangers venus de la mer. Mais, malgré la vigilance, la crainte des pirates, malgré les guerres, l'hospitalité n'était pas un vain mot : Grecs et Juifs persécutés y trouvèrent, plus qu'un refuge, un nouveau foyer. Aujourd'hui, on cultive ici un art de vivre autour d'une passion commune, à toute épreuve. Celle de la terre.

RENCONTRERSCUNTRÀEXPLORERESPLURÀDÉCOUVRIRSCOPREGOÛTERTASTÀ

CALCATOGGIO et région

1

FROMAGE FERMIER
DE CHÈVRE ET DE BREBIS
BROCCIU AOP
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
U Pevanicu
Paul-Jean et Cathy Poggi
Tél. 06.20.64.63.82 / 06.14.84.25.12
lat : 42.01924600 / long : 8.69681600
Accueil : décembre à fin août 9h30-15h30.

3 Pevani

FERME-AUBERGE
FROMAGE FERMIER DE BREBIS
ÉLEVAGE BOVIN
L'Aghja
Marie-Laure Poggi
Tél. 06.76.20.82.56
marielaure-poggi@orange.fr
lat : 42.0201700 / long : 8.69447700
Accueil : hiver, vendredi et samedi soir / été, tous les soirs sauf le lundi.

4

FROMAGE FERMIER DE BREBIS
BROCCIU AOP
A Chjostra
Marc et Christelle Paravisini
Tél. 06.27.66.10.71 / 06.03.70.08.53
parasaca@wanadoo.fr
Accueil :
AU DOMICILE de juin à septembre
8h-14h (téléphoner de préférence).
lat : 42.04194600 / long : 8.75536400
À LA FROMAGERIE de janvier à juin
8h-14h et 18h-20h
lat : 42.04261300 / long : 8.77526300

SANT' ANDREA D'ORCINO

5

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.

6

CHARCUTERIE AOP
HUILE D'OLIVE AOP
U Tretorre
André Poli
Tél. 06.79.65.53.59
da.poli@orange.fr
lat :42.04570900 / long : 8.80862200
Accueil : transformation charcuterie du 15 novembre au 31 mars / toute l'année sur commande.

SARI D'ORCINO

7

FROMAGE FERMIER DE BREBIS
BROCCIU AOP
Cédric Raffini
Tél. 04.95.27.21.63
Mob. 06.13.40.75.94
contact@fromagerafini.com
lat : 42.05112100 / long : 8.79372900
Accueil : de janvier à juin.

8

HUILE D'OLIVE AOP
Acqua In Su
Claude Blanc
Tél. 06.25.34.22.47 / 06.26.79.27.81
blancdelphine20a@laposte.net
lat : 42.05984800 / long : 8.82935300
Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

9

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

10

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.

SAGONE

11

ATELIER DE POTERIE
Marie- Françoise Bartoli
Tél. 04.95.28.03.62
lat : 42.12198700 / long : 8.70313800
Accueil : toute l'année.

12

COURS ET RANDONNÉES ÉQUESTRES
PENSION ET DÉBOURRAGE
ÉLEVAGE BOVIN
HUILE D'OLIVE AOP
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.

13 Route de Paomia

FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE
ÉLEVAGE BOVIN
Pierre-Thomas Allegrini
Tél. 06.71.65.20.91
ptallegrini@gmail.com
lat : 42.14118800 / long : 8.68671500
Accueil : de novembre à septembre.

13 B Vico

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

CARGÈSE Paomia

14

MIEL AOP - COSMÉTIQUES
Véronique Fieschi
Tél. 06.72.83.27.23
fieschi2a@hotmail.fr
lat : 42.14941100 / long : 8.64204100
Accueil : toute l'année.

PIANA

15

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.

16

FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE
Jean-François et Dominique Versini
Tél. 06.75.82.76.65
versini.jean-francois@orange.fr
lat : 42.21043800 / long : 8.65547900
Accueil : du 1er janvier à fin octobre.

17

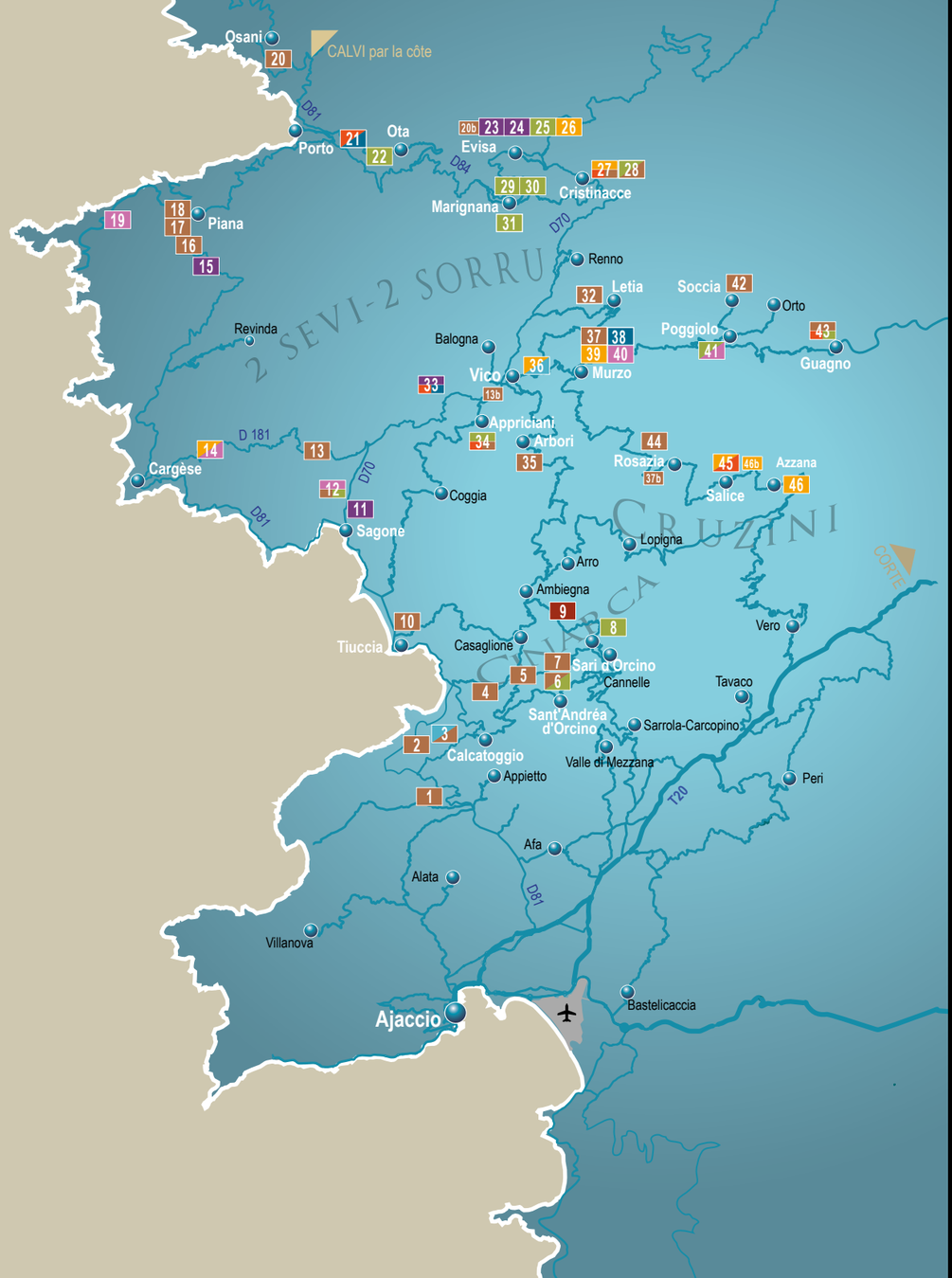
FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE
CONFITURE DE LAIT
Francois-Marie Spinosi
Tél. 06.12.69.18.29 / 06.22.92.22.63
civelka@hotmail.fr
lat : 42.22947300 / long : 8.63018700
Accueil : tous les jours sur rendez-vous de novembre à mi-décembre pour naissance des cabris / tous les jours sauf le jeudi de fin mars à début juillet (sur rendez-vous pour assister à la transformation).

18

FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE
Sant 'Antone
Antoine Fuchs
Tél. 06.12.75.21.73
josephpiana@orange.fr
lat : 42.23606833 / long : 8.62742873
Accueil : début novembre à fin juin, route de la plage d'Arone.

19 Route de la plage d'Arone

PROMENADES À DOS D'ÂNE
Jean-François et Dominique Versini
Tél. 07.84.39.35.88
lepetitanecorse@gmail.com
lat : 42.23516700 / long : 8.58378000
Accueil : début mai à fin octobre.



DUI SEVI-DUI SORRU
CRUZINI - CINARCA

OSANI

20

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.

20 B Evisa
Accueil toute l'année.

OTA-PORTO

21

JARDIN DE SAISON
CAMPING À LA FERME
A Petra Sulara
Gérard Leca
Tél. 06.77.70.31.33
geleca2a@gmail.com
lat : 42.26295900 / long : 8.71454500
Accueil : toute l'année.

22

HUILE D'OLIVE AOP
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

23

COUTELLERIE
FORGE
Bertrand Filhol
Tél. 06.59.03.54.78
cateddu.couteaux@gmail.com
lat : 42.24954700 / long : 8.78899500
Accueil : toute l'année / 9h-12h et 14h-17h.

24

POTERIE
CÉRAMIQUE
Julie Roussin
Tél. 06.27.34.47.19
julieroussin13@gmail.com
lat : 42.24954700 / long : 8.78899500
Accueil : toute l'année.

25

MARRONS GLACÉS
Marina Ceccaldi
Tél. 06.79.51.57.91
marina.ceccaldi@wanadoo.fr
lat : 42.25169400 / long : 8.80892000
Accueil : de septembre à mai.

26

MIEL AOP
Alain Luciani
Tél. 06.71.45.04.13
alainluciani@wanadoo.fr
lat : 42.25323700 / long : 8.80020300
Accueil : d'avril à la mi-octobre, sauf le week-end.

CRISTINACCE

27

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.

28

FARINE DE CHÂTAIGNE AOP
ET PRODUITS DÉRIVÉS
CHARCUTERIE AOP
Pascal Santucci
Tél. 06.89.31.68.74
pascalsantucci@orange.fr
lat : 42.23846800 / long : 8.84508600
Accueil : toute l'année.

MARIGNANA

29

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 fériés 9h-12h et 14h-18h.

30

FARINE DE CHÂTAIGNE AOP
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.

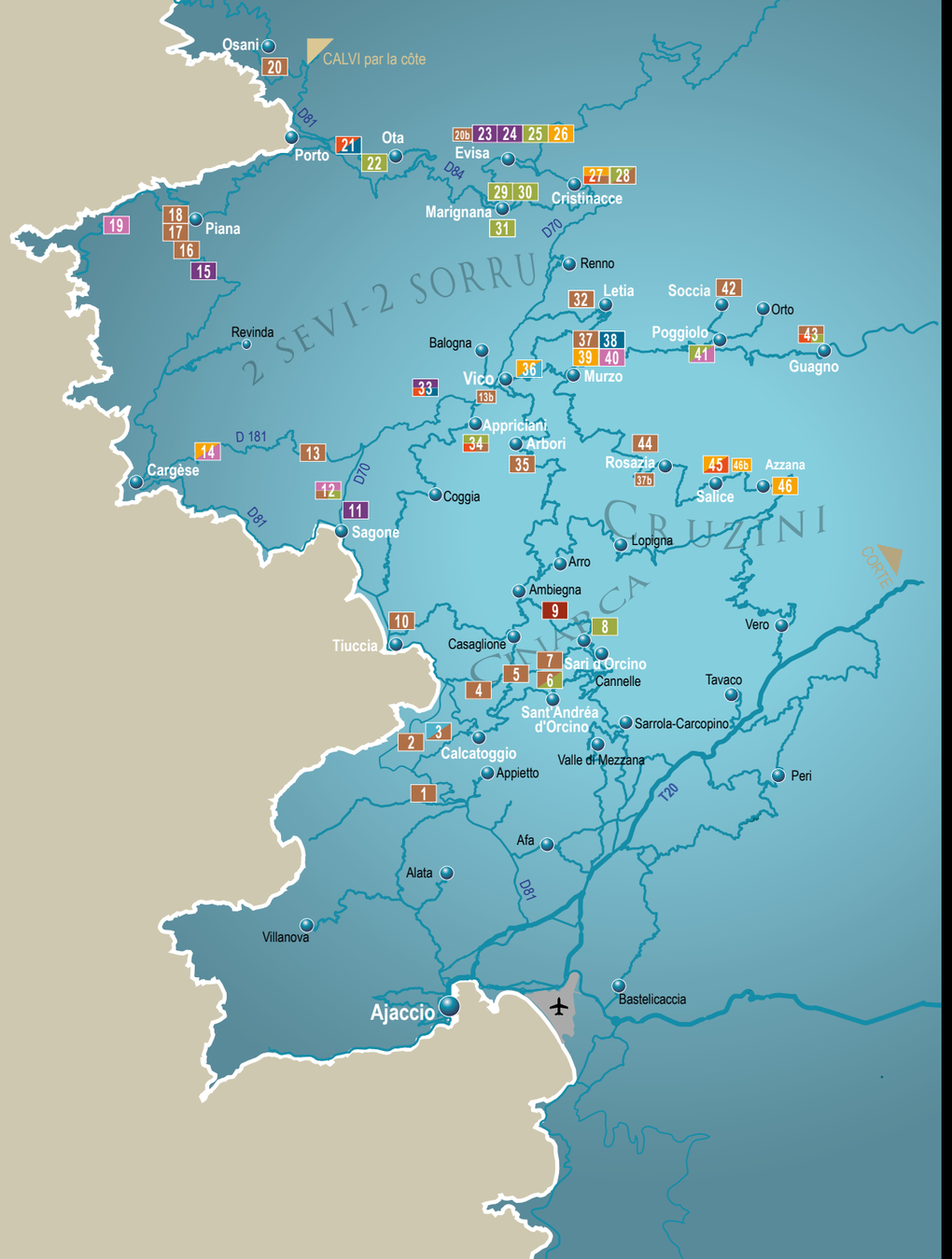
31

CHÂTAIGNERAIE COMMUNALE
Pompeani-Versini
lat : 42.22721600 / long : 8.79744300
Accueil : toute l'année - sentiers du GR 20.

LETIA

32

FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE
Bergerie U Cuarcciu
Jean-André Rossi
Tél. 06.85.60.14.56
j.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.



Dui Sevi-Dui Sorru
Cruzini - Cinarca

ROUTE DE VICO

33

MARAÎCHAGE
ARTISANAT
ACCUEIL PAYSAN EN ÉCO CAMPING
Arte è Natura
Ghjuvannu 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.

APPRICIANI

34

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.

ARBORI

35

FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE
BROCCIU AOP
CROTTINS - YAOURTS
U Castaldu
Johanna Soton
Tél. 09.87.88.48.85 / 06.01.42.15.45
fromagerieucastaldu@gmail.com
lat : 42.11774900 / long : 8.80956400
Accueil : de décembre à juillet, 8h-13h.

VICO

36

MIEL AOP
CHAMBRES ET TABLE D'HÔTES
Flavie Poulenard - Arrighi
Tél. 04.95.20.81.06
Mob. 06.77.68.12.45
www.gite-vico-corse.com
lat : 42.16648400 / long : 8.79488900
Accueil : toute l'année.

MURZO

37

FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE
Ange-Xavier Poli
Tél. 04.95.28.95.28
Mob. 06.72.65.71.66
pam.rusazia@laposte.net
Accueil :
MURZO de juin à fin août.
lat : 42.168700 / long : 8.81977500
ROSAZIA 37 B (exploitation)
de novembre à fin juillet / 9h-12h.
lat : 42.10816800 / long : 8.873465

38

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
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.

39

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.

40

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

41

FARINE DE CHÂTAIGNE AOP
TRANSPORT MULETIER
RANDONNÉES À DOS D'ÂNE
ET DE CHEVAL
Dominique Corrieras
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.

SOCCIA

42

CHARCUTERIE AOP
A Soccia
Michel Matteucci
Tél. 06.24.14.24.93
michel.matteucci@hotmail.fr
lat : 42.18907800 / long : 8.91199700
Accueil : toute l'année.

GUAGNO

43

CHARCUTERIE AOP
FARINE DE CHÂTAIGNE AOP
CONFITURES
Jean-Claude Leca
Tél. 04.20.01.75.43 / 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

44

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

45

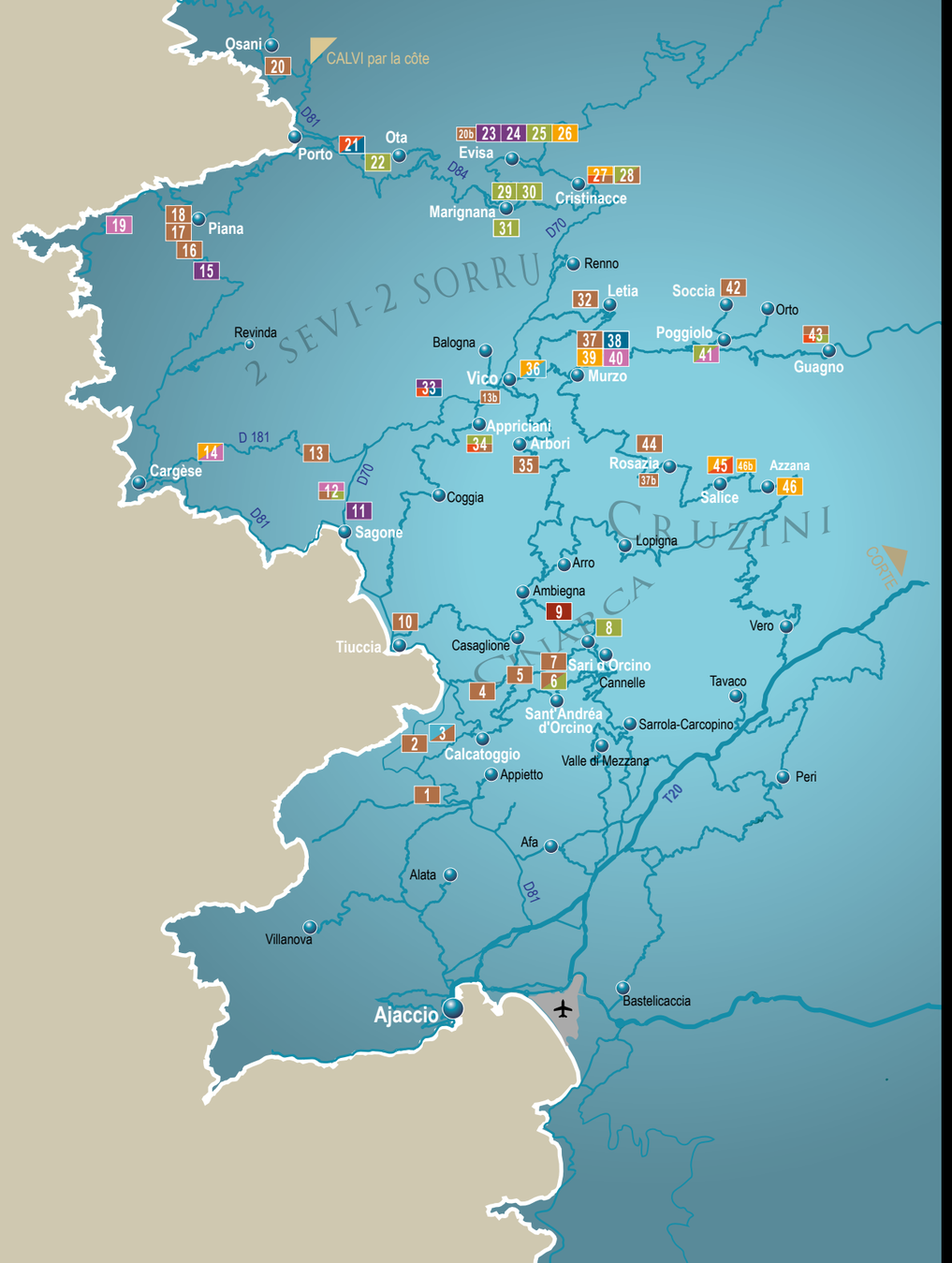
MIEL AOP - POLLEN
PAIN D'ÉPICES
CONFITURES
Miel de Salice
Annet Paoli Bruins
Tél. 06.73.00.05.92
www.miel-de-salice.com
lat : 42.12070100 / long : 8.90188500
Accueil : toute l'année / il est conseillé de téléphoner la veille.

AZZANA

46

MIEL AOP
Jean-Luc Battesti
Tél. 06.42.58.71.97
baldrone@gmail.com
lat : 42.10193500 / long : 8.91862900
Accueil : toute l'année / pour les visites d'exploitation de 8h à 10h.

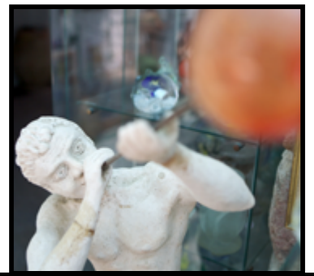
46 B Salice
Point de vente
lat : 42.10430200 / long : 8.92328700



DUI SEVI-DUI SORRU
CRUZINI - CINARCA

BALAGNA

À VOIR... À FAIRE... LA RÉSERVE DE BIOSPHÈRE DU FANGO. LA FORÊT DE BONIFATO ET SA RIVIÈRE « LA FIGARELLA », LA FORÊT D'ASCO. LE PARC BOTANIQUE DE SALECCIA ET SES EXPOSITIONS. LES RANDONNÉES PÉDESTRES SUR 250 KM DE CHEMINS RÉHABILITÉS. LES VILLAGES PERCHÉS AUX RUELLES ÉTROITES ET AUX MAISONS TYPIQUES. LES NOMBREUSES ÉGLISES ET CHAPELLES D'ART ROMAN ET BAROQUE. LA MONTAGNE DES ORGUES (VISITES GUIDÉES, DÉCOUVERTE PATRIMOINE, PARCOURS INITIATIQUES ET MUSICAUX). LE GOLF DU REGINU. LES NOMBREUSES MANIFESTATIONS CULTURELLES…

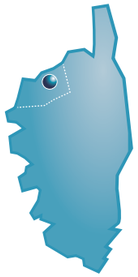


NE PAS LOUPER...

LES MARCHÉS DE PRODUCTEURS / LES RENCONTRES DU BIEN-ÊTRE, MI-MAI À CALVI / LA FOIRE RURALE DE SANTA RESTITUTA, FIN MAI À CALENZANA / A FIERA DI L'ALIVU (FOIRE DE L'OLIVIER), MI-JUILLET À MONTEGROSSO / A SAN VINCENTE (FÊTE DES VIGNERONS), FIN JUILLET À CALVI / A FIERA DI L'AMANDULU (FOIRE DE L'AMANDIER), DÉBUT AOÛT À AREGNO / A FIERA DI U PANE (FOIRE DU PAIN), MI-AOÛT À LUMIO / LA FOIRE DE L'ÎLE-ROUSSE, DÉBUT OCTOBRE / LA ROUTE DES ARTISANS, LA ROUTE DES VINS.

INFOS
www.balagne-corsica.com / Office de pôle / Calvi +33 (0)4 95 65 16 67

BALAGNA



« Balanin, oint et fin ! » assure un vieux dicton corse. Allusion à ce qui fit longtemps la prospérité de la Balagne – l'huile d'olive – comme au talent de ses enfants pour tirer le meilleur parti des ressources disponibles, en alliant travail de la terre et sens du commerce. Un don propice à l'épanouissement d'une économie, mais aussi d'un art de vivre, d'une créativité qui ont laissé leur empreinte sur le patrimoine : chapelles romanes, églises et demeures baroques, fresques, orgues… Les échanges marchands avec l'Italie lors des siècles passés y ont par ailleurs développé le goût des arts et particulièrement de la musique, populaire et traditionnelle mais aussi « savante » comme en témoignent d'importants fonds de partitions anciennes. Aujourd'hui encore on y valorise la culture et l'artisanat d'art – lutherie, verrerie, poterie… – qui, au côté de l'agriculture, contribuent à la dynamique des villages. Et au charme d'une terre qu'on ne saurait résumer à de longues plages de sable fin ou des criques idylliques et qu'il faut considérer dans sa totalité, du tranquille golfe de Galeria aux gorges de l'Asco où règne le mouflon, symbole de la Corse montagnarde. L'oléiculture a conservé ses droits, tout autant que la viticulture, pratiquée elle aussi depuis l'Antiquité grecque, et le pastoralisme y tient toujours une place de choix. C'est également un terroir d'élection pour les vergers d'amandiers et de pêchers, l'apiculture, mais aussi l'exploitation de l'immortelle, dont on extrait une huile essentielle aux multiples vertus et qui aux beaux jours embaume l'air ambiant de sa fragrance chaude, épicée : le parfum enivrant d'une «terre de cocagne».

RENCONTRERSCUNTRÀEXPLORERESPLURÀDÉCOUVRIRSCOPREGOÛTERTASTÀ

PIETRALBA

1

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.

URTACA

2

HUILE D'OLIVE AOP
CAMPING À LA FERME
L'Ernaghju
Stéphanie Bouyrie
Tél. 06.70.20.43.00
www.campingalaferme.com
lat : 42.62204700 / long : 9.13058500
Accueil : toute l'année.

ROUTE DES AGRIATES

3

FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE
BROCCIU AOP
L'Agriate
Paul-François Donsimoni
Tél. 06.45.28.58.77
donsimonipf@gmail.com
lat : 42.65536500 / long : 9.11591166
Accueil : de novembre à fin juillet.

BELGODÈRE

4 Plaine

MIEL AOP - VINAIGRE DE MIEL
GAEC de Lozari
Michel et François Gacon
Tél. 04.95.60.18.13
lat : 42.63541300 / long : 9.01247300
Accueil : toute l'année.

5 Village

FABRICATION DE PRODUITS
COSMÉTIQUES CORSES BIO
Ecce Donna
Christelle Leandri
Tél. 04.95.57.92.84
contact@donnae.fr
www.donnae.fr
lat : 42.58363700 / long : 9.01868400
Accueil : toute l'année / 9h-12h et 14h-17h
et sur rendez-vous.

OCCHIATANA

6

POTERIE DE GRÈS
Terra è Focu
Isabelle Volpei
Tél. 04.95.61.33.20 / 06.28.07.38.81
isabelle.volpei@orange.fr
lat : 42.57460200 / long : 9.00935500
Accueil : toute l'année / tous les jours
10h-13h et 14h-19h.

SPELONCATO

7 Village

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 / 13h 30-18h30
/ sauf samedi.

PLAINE DU REGINU

8

HUILE D'OLIVE AOP
Olivadia
David et Dominique Bichon
Tél. 04.95.61.54.15 / 06.87.10.96.96
olivadia@wanadoo.fr
lat : 42.60047700 / long : 8.96668400
Accueil : d'avril à mi-octobre ou sur
rendez-vous hors période d'ouverture.

9

HUILE D'OLIVE AOP - AMANDES BIO
CAMPING À LA FERME
CHAMBRES D'HÔTES
Pietra Macchja
Rose Hubert
Tél. 04.95.61.50.23 / 06.03.29.72.44
roselyne.hubert0436@orange.fr
lat : 42.60377500 / long : 8.97778300
Accueil : de mai à octobre / 10h-12h et
17h- 20h pour la dégustation

MONTICELLO

10

FROMAGE FERMIER DE BREBIS
BROCCIU AOP
François Fondacci
Tél. 06.16.82.57.00
francoisfondacci@yahoo.fr
juliacervoni@yahoo.fr
lat : 42.62225700 / long : 8.9424800
Accueil : toute l'année / 9h-2h et 15h-19h.

ÎLE -ROUSSE

11

MAÎTRE VERRIER
VITRAIL- FUSING
A Casa Bella
Pierre-Olivier Genton-Orsini
Tél. 04.95.48.35.89 / 06.66.87.98.31
acasabella20@yahoo.fr
www.a-casa-bella.com
lat : 42.63236600 / long : 8.93966700
Accueil : toute l'année / du lundi au samedi
/ 9h-19h.

CORBARA

12

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.

AREGNO

13

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.

14

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
le reste de l'année sur rendez-vous.

15

MIEL AOP
Antoine Negretti
Tél. 06.24.62.17.57
suzanne.thereze@orange.fr
lat : 42.58395000 / long : 8.88206300
Accueil : toute l'année.

LES ARTISANS DE BALAGNE SONT REGROUPÉS AU SEIN DE LA ROUTE DES ARTISANS "STRADA DI L'ARTIGIANI"

Strada di l'Artigiani

BALAGNA

SANTA REPARATA DI BALAGNA

16

MIEL AOP
PAIN D'ÉPICES
BONBONS
Miel A Matricula
Jean-Claude Gras
Tél. 04.95.60.16.21 / 06.80.44.33.83
grasstella@orange.fr
lat : 42.60346200 / long : 8.92783200
Accueil : toute l'année / du lundi au samedi 15h-19h et sur rendez-vous.

17

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.

18

MARAÎCHAGE BIO
HUILE D'OLIVE AOP BIO
Emmanuelle Fondacci
Tél. 06.08.16.64.02
paulmanue@wanadoo.fr
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.

SANT' ANTONINO

19

JUS D'AGRUMES ET RAISIN
CONFITURE D'AGRUMES
VINS
HUILE D'OLIVE AOP
Cave Antonini
Olivier Antonini
Tél. 04.95.61.76.83 / 06.09.58.94.01
olivier-antonini@wanadoo.fr
lat : 42.58967100 / long : 8.9058980
Accueil : d'avril à fin octobre.

20

HUILE D'OLIVE AOP
CASSE-CROÛTE
U Spuntinu
Frédéric Delenne
Tél. 06.12.96.94.43
spuntinu@gmail.com
lat : 42.58479300 / long : 8.90344700
Accueil : de juin à fin septembre.

PLAINE D'AVAPESSA

21

HUILE D'OLIVE AOP
AMANDES DÉCORTIQUÉES
(GRILLÉES ET SALÉES)
Jean- Pascal Fondacci de Paoli
Tél. 06.14.82.11.76
jpfondacci@sfr.fr
lat : 42.57479100 / long : 8.91817100
Accueil : toute l'année.

22

VINS AOP CALVI
Domaine Maestracci
E Prove
Camille Anaïs Raoust
Tél. 04.95.61.72.11
contact@domaine.maestracci.com
www.domaine.maestracci.com
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 sauf dimanche et jours fériés.

23

FROMAGE FERMIER DE BREBIS
Régine Heitzler
Tél. 06.12.77.38.90
regineheitzler@yahoo.fr
lat : 42.56862500 / long : 8.91596900
Accueil : de septembre à juin.

FELICETO

24

VERRERIE CORSE
ART DE LA TABLE
(PIÈCES UNIQUES)
David Campana,
maître verrier (à la canne)
Tél. 04.95.61.73.05 / 06. 13.32.46.79
d20225(@hotmail.com
www.verrerie-corse.com
lat : 42.54574800 / long : 8.93734800
Accueil : toute l'année / tous les jours, 10h-12h et 15h-18h / samedi, 10h- 17h.

25

VINS AOP CALVI
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.

ZILIA Route de Calenzana

26

HUILE D'OLIVE AOP
Dominique Raineri
Tél. 06.81.18.75.49
raineri.dume@orange.fr
lat : 42.52378800 /long : 8.89646700
Accueil : d'avril à septembre.

27

VINS AOP CALVI
Domaine Alzipratu
Pierre Acquaviva
Tél. 04.95.62.75.47
alzipratu@orange.fr
lat : 42.52378800 / long : 8.89646700
Accueil : en saison, du lundi au samedi, 9h-19h / hors saison, du lundi au vendredi, 9h-12 h et 14h-17h.

LUMIO

28 I Salducci

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, 14h-19h l'hiver sur rendez-vous.

29 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.

BALAGNA

LES ARTISANS DE BALAGNE SONT REGROUPÉS AU SEIN DE LA ROUTE DES ARTISANS "STRADA DI L'ARTIGIANI"

Strada di l'Artigiani

CALVI

30

CRÉATEUR VERRIER
ART DE LA TABLE
DÉCORATION ET BIJOUX
Atraverre
Virginie Torrelli
Tél. 04.95.55.70.69 / 06.86.61.98.40
contact@atraverre.com
www.atraverre.com
lat : 42.56545700 / long : 8.75483500
Accueil : toute l'année / du lundi au vendredi 9h30-12h30 et 14h30-18h.

31

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.

32

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.

CALENZANA

33 Route du village

VINS AOP CALVI
APÉRITIFS
LIQUEURS - EAUX DE VIE
CONFITURES - CONFISERIES
Domaine Orsini
Tony Orsini
Tél. 04.95.62.81.01
www.vins-corse-orsini.com
lat : 42.53261500 / long : 8.82249300
Accueil : toute l'année / 9h-12h30 et 14h-20h.

34 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
Cave :
lat : 42.5082800 / long : 8.85494500
Gîtes :
lat : 42.52590900 / long : 8.82557900
Accueil : d'avril à septembre / 10h-20h.

35 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.

36 Village

FROMAGE FERMIER DE BREBIS
BROCCIU AOP
Barthélémy et Jessica Guidoni
Tél. 06.77.07.17.76 / 06.23.21.16.19
barthelemy.guidoni@hotmail.fr
lat : 42.50797400 / long : 8.85734200
Accueil : tous les jours de novembre à juin /10h -12h.

MONCALE

37

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.
.

38

MIEL AOP - POLLEN FRAIS ET SEC
PROPOLIS
Franck Dupre
Tél. 04.95.65.07.74 / 06.03.56.91.92
dupref@wanadoo.fr
lat : 42.51017000 / long : 8.81372500
Accueil : de mai à octobre, 16h30-19h 30 / toute l'année sur rendez-vous.

Route de Bonifato

39

FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE
ACCUEIL À LA FERME
Jean-Louis Guidoni et Sandrine Schaeffer
Tél. 04.95.60.71.79 / 06.33.27.66.79
altore1@outlook.fr
lat : 42.45222500 / long : 8.83090900
Accueil : toute l'année / 9h-12h et 15h-19h.

Route de L'aéroport

40

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.

41

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.

42

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.

Route de Galeria

43

FROMAGE FERMIER DE BREBIS
BROCCIU AOP
U Pastore
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.

L'Argentella

44

FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE
BROCCIU AOP
VENTE DE 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.

BALAGNA

LES ARTISANS DE BALAGNE SONT REGROUPÉS AU SEIN DE LA ROUTE DES ARTISANS "STRADA DI L'ARTIGIANI"

Strada di l'Artigiani

Les productions agricoles Corses

LA CORSE REGORGE DE PRODUITS ET DE SAVOIR-FAIRE QUI TÉMOIGNENT DE SON HISTOIRE ET DE SA SITUATION GÉOGRAPHIQUE AU CŒUR DE LA MÉDITERRANÉE.

Cette distinction qualitative et identitaire est reconnue et attestée par de nombreux signes officiels de qualité. Pas moins de douze appellations d'origine protégée (AOP) : vins, brocciu, huile d'olive, miel, farine de châtaigne, charcuteries. La clémentine se distingue par un label rouge et une indication géographique protégée (IGP), le pomelo et la noisette sont également certifiés en IGP, de même que les vins de l'île de beauté. 9500 ha sont cultivés en agriculture biologique.

De nombreuses autres démarches de reconnaissance sont en cours : AOP pour les différents types de fromages, le saucisson et l'oignon du Cap-Corse, IGP pour l'agneau de lait, le cabri, le kiwi et l'huile essentielle d'immortelle.

Ces signes officiels garantissent l'origine et la qualité des produits. Ils permettent également de protéger et de transmettre les savoir-faire pour pérenniser ces productions et les activités qui les accompagnent. Ces prochaines pages vous parleront de la richesse et de la diversité des principales productions agricoles insulaires.

Les VINS de Corse

Forcément inattendus…

Voici quelques années que les vignerons corses ont relevé le défi de la qualité. Sous la bannière unitaire des “vins de Corse” et avec pour mots d’ordre progrès et modernité, tradition et typicité.

La Corse étant une montagne dans la mer, chacune de ses nombreuses vallées profite d’une exposition et d’un microclimat différents. Elle offre, en outre, une grande diversité de sols particulièrement appropriés à la culture de la vigne.

De plus, la Corse recèle un autre trésor : plus de 30 cépages aux noms évocateurs dont le Sciaccarellu, le Niellucciu et le Vermentinu que l’on retrouve dans les différentes appellations d’origine protégées* (AOP) de l’île et l’indication géographique protégée (IGP) « Vins de l’île de beauté ».

Ces différents terroirs alliés à des cépages typiques et au savoir-faire de nos vignerons vous offrent des rouges de garde, fins et puissants, des rosés à forte personnalité et des blancs magiques…

Sans oublier le « Muscat du Cap-Corse », vin doux naturel qui provient du cépage muscat blanc à petit grain. D’une très grande persistance en bouche, le muscat du Cap-Corse libère des arômes riches et très complexes aux parfums sauvages qui rappellent les agrumes et le coing.

Cette diversité et cette richesse maîtrisées permettent aujourd’hui à la Corse de jouer pleinement son rôle dans la famille des grands vins.

* Deux appellations principales (“Ajaccio” et “Patrimonio”), une appellation de type « village » («Vin de Corse » ou « Corse » suivi de « Calvi », « Sartène », « 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 »).

Oliu di Corsica

Douceur, arôme & volupté !

Le verger oléicole corse est le reflet de 3 000 ans d’histoire !
Il est aujourd’hui composé d’une mosaïque de terroirs et de cultivars offrant une palette diverse d’arômes, avec un point commun qui est la douceur de l’huile.

La qualité et la typicité de l’huile d’olive de Corse-Oliu di Corsica sont reconnues par une appellation d’origine protégée (AOP). Ce signe officiel de qualité garantit que l’huile d’olive a été produite :

- en Corse ;
- avec des variétés d’olives locales ;
- selon un savoir-faire ancestral ;
- avec des méthodes culturales modernes et respectueuses de l’environnement.

L’huile d’olive en AOP se décline en deux gammes : l’une plus «fraîche», issue de la «récolte sur l’arbre», l’autre plus «douce», issue de la «récolte à l’ancienne», par chute naturelle sur filets.

C’est une huile onctueuse qui présente un niveau modéré d’amertume et de piquant. Les fruits cueillis à maturité lui offrent rondeur et complexité - les olives restées longtemps sur l’arbre s’imprègnent parfaitement des parfums du milieu environnant, des fleurs, du maquis, du romarin...Selon les variétés et leurs associations, les arômes dominants s’expriment au travers de flaveurs de noisette, d’amande, de pomme, d’herbe fraîche, de miel, de fleurs ou de pâtisserie.

La finesse de l’huile d’olive de Corse lui permet d’accompagner des mets délicats tout en les sublimant.

Le Brocciu

Fausses idées, vraie exception !

Non, le Brocciu n'est pas la version corse du mot brousse. Intraduisible, le Brocciu est corse, un point c'est tout. Au pluriel, c'est brocci (prononcez « brotchi »), car vous ne saurez vous satisfaire d'un seul !

Le Brocciu bénéficie d'une l'appellation d'origine protégée (AOP).

Étrange : il peut être de lait de chèvre ou de brebis corses, voire même les deux mélangés.
Exceptionnel : il est l'unique fromage français en AOP issu du petit lait (lactosérum).
Étonnant : Au petit lait additionné de sel, on ajoute au plus 25% de lait cru entier.

La production du Brocciu débute en novembre, après le sevrage des agneaux et des cabris, et se termine en mai/juin, période à partir de laquelle 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. En deçà de ce taux, le produit fabriqué est improprement appelé « brousse ».

Le Brocciu peut également être affiné. Dans ce cas, il est salé à sec en surface après 24h d'égouttage puis transporté dans une salle fraîche dans laquelle il peut rester de 15 jours à plusieurs mois. Suivant la quantité de sel ajoutée et la durée d'affinage, le Brocciu peut être qualifié de « passu » ou de « sec ». Il convient parfaitement à la pâtisserie (*fiadone, imbrucciate…*) ou aux préparations culinaires (artichauts farcis, omelette à la menthe …). On peut également le déguster nature, en toute simplicité, ou avec un soupçon d'eau-de-vie de myrte !

U Prisuttu, u Lonzu, a Coppa di Corsica

Les authentiques !

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 (AOP). Plusieurs produits de charcuterie sèche sont concernés par 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.

À déguster en copeaux…

• 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 produits charcutiers viennent compléter la gamme : *salciccia, ficatellu, salamu, panzetta, bulagna…*

Le Fromage corse

LE FROMAGE CORSE RESTE LE PRODUIT LE PLUS EMBLÉMATIQUE DE L'IDENTITÉ PASTORALE INSULAIRE
Afin de sauvegarder ce patrimoine culturel et gastronomique de l'île, des démarches AOP sont en cours pour les différents types de fromages corses.

Un caractère d'exception !

La Corse, autrefois nommée « île des bergers », demeure l'héritière d'une forte tradition d'élevage de brebis et de chèvres de race corse à vocation laitière. Cet héritage s'explique par le caractère très montagneux de l'île : l'élevage de petits ruminants est l'une des meilleures façons de valoriser le territoire. Le pâturage étant la base de l'alimentation des troupeaux insulaires, la richesse floristique de l'île, la diversité des territoires et du couvert végétal renforcée par la pratique de la transhumance (changement d'altitude) confèrent au lait corse des qualités organoleptiques spécifiques. Ces pratiques d'élevage associées à des races autochtones et à un savoir-faire ancestral donnent aux fromages corses une typicité unique dans tout le bassin méditerranéen. Les fromages fermiers traditionnels sont fabriqués selon des techniques proches. Il s'agit de fromages à dominante présure, à pâte molle et à croûte lavée ou fleurie.

Selon les territoires insulaires, on trouvera du « Niolu », du « Calinzana », du « Bastelicaccia » ou du « Venachese ». Une exception toutefois : le « Casgiu Sartinesu », qui est obtenu à partir d'une pâte pressée non cuite.

Les fromages issus du lait de chèvre sont plus forts en goût tandis que ceux obtenus à partir du lait de brebis expriment plus de douceur. Traditionnellement moulés dans des formes puis longuement maniés lors de l'affinage, ils développent des arômes de lait frais et de noisette quand ils sont consommés jeunes. Au fil de l'affinage, ils exhalent des flaveurs d'épices douces, de confit et de cacao, qui leur confèrent leur réputation de fromages au caractère affirmé. D'ailleurs, certains sont traditionnellement consommés avec de la confiture de figue afin d'adoucir leur goût puissant.

La Farine de châtaigne corse

L'héritage gastronomique

L'appellation d'origine protégée (AOP) « Farine de châtaigne corse-Farina castagnina corsa » est issue d'un savoir faire réinventé par les héritiers de dix siècles de tradition. Ce signe officiel de qualité garantit que la farine de châtaigne a été produite : en Corse / avec des variétés de châtaignes locales / en respectant techniques traditionnelles et savoir-faire ancestraux / sans traitements chimiques.

Les châtaignes ainsi récoltées offrent une garantie de qualité supérieure, un goût unique et typique.

La farine de châtaigne corse se caractérise par sa saveur sucrée, sa finesse, sa pureté, son goût biscuité et son fondant en bouche ! Afin de garantir les qualités nutritionnelles et gustatives du produit, la farine est obligatoirement conditionnée sous vide pour la distribution dans les commerces. Dans les foires ou directement chez le producteur, on peut la trouver dans un emballage simple. Pour la conserver à la maison, il convient de la mettre soit dans le réfrigérateur (conservation courte) soit dans le congélateur (conservation longue).

Alliée de la gastronomie par son goût exceptionnel, elle est un ingrédient idéal pour la préparation de nombreuses recettes, salées ou sucrées, traditionnelles ou innovantes. On la retrouve dans des préparations emblématiques comme les beignets, les *nicci*, la *pulenda*. Elle peut également remplacer la farine de blé dans la composition de nombreux produits courants : pain, pâtes, gâteaux, crêpes, panures…

Par ses propriétés anti-allergisantes, elle est prescrite dans le cas de certaines allergies aux protéines et plus particulièrement au gluten.

La Clémentine de Corse

Une gourmandise éphémère

La clémentine est issue d'un croisement naturel entre la fleur de mandarinier et le pollen d'oranger. Elle nous vient de l'autre rive de la Méditerranée où elle fut découverte, il y a une centaine d'années, dans la plantation d'un orphelinat de Misserghin près d'Oran en Algérie par le père Clément dont elle tient son nom.

La clémentine de Corse est l'unique clémentine française.

La production se localise principalement dans la plaine orientale de l'île, de Bastia à Porto Vecchio, généralement entre 2 et 300 mètres d'altitude. La récolte s'étend d'octobre à janvier selon les variétés qui peuvent être précoces (Caffin), de saison (Commune SRA et Oraval) ou tardives (Nules).

La clémentine de Corse bénéficie d'une indication géographique protégée (IGP) qui garantit sa qualité, sa traçabilité et sa fraîcheur. Ce signe de reconnaissance européen assure également une protection de l'origine considérant que la clémentine de Corse bénéficie de qualités dues à son terroir et au savoir-faire spécifique des arboriculteurs de l'île. Sa haute qualité a également été récompensée au niveau national par un label rouge.

Sa peau fine et brillante atteint sa coloration et sa maturité sur l'arbre naturellement, sans activateur. En début de saison, elle peut être partiellement verte à sa base tout en étant mûre car c'est le froid qui donne une pigmentation orange à la peau. Elle est récoltée à la main avec ses feuilles. Les producteurs impliqués dans l'IGP pratiquent une agriculture respectueuse de l'environnement.

Riche en vitamines et en oligo-éléments, ce fruit juteux au goût délicatement acidulé ensoleillera vos hivers !

Le Pomelo de Corse

Fraîcheur Saveur & Douceur

Le pomelo, né d'une hybridation naturelle entre un pamplemoussier et un oranger, est le seul agrume à ne pas être originaire d'Asie, mais des Antilles.

Dans les vergers européens, c'est un tout jeune agrume. Il a été implanté en Corse dans les années 1990 avec la variété à chair rouge Star Ruby - La culture des agrumes en Corse est très ancienne, l'ensoleillement et la douceur hivernale de la plaine orientale ont favorisé les cultures agrumicoles depuis l'Antiquité.

Le pomelo de Corse est un fruit sans pépin, à peau de couleur jaune pouvant présenter une tâche de couleur orangé-rouge sur la surface du fruit. Sa peau est lisse et fine. Sa chair est de couleur rose à rouge pourpre.

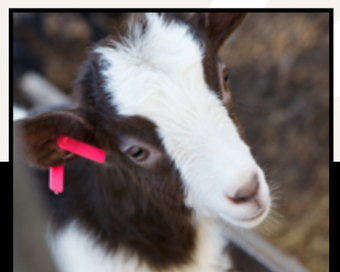
Il est très juteux. Son goût est parfumé et sucré, avec quelques notes d'acidité, mais sans présence d'amertume.

Cueilli à maturité sur l'arbre et rapidement commercialisé sans traitement après récolte, il est présent sur les étals de mars à juin. Dans les vergers particulièrement bien exposés, on le trouve à partir de février.

Ses qualités gustatives et son mode de production lui ont valu une reconnaissance en indication géographique protégée (IGP), garantissant notamment excellence et savoir-faire.

AUTRES AGRUMES CULTIVÉS EN CORSE : **cédrat, kumquat, orange, citron…**

Agneau de lait et Cabri



Le fruit d'un terroir unique

En Corse, la production de cabri et d'agneau de lait est issue d'une tradition ancestrale.

Provenant exclusivement des races ovine et caprine corses, l'élevage d'agneau 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.

Nourris au pis de la mère de leur naissance jusqu'à l'abattage, l'agneau et le cabri bénéficient d'un lait de haute qualité, riche en matière grasse, en protéines, en vitamines et en minéraux. Ce mode d'élevage conduit à l'obtention d'une viande tendre et savoureuse que l'on peut déguster rôtie ou en sauce.

Traditionnellement, les abats (*rivia* ou *rivredda* dans le sud et *curatella* dans le nord) sont consommés en brochettes cuites au feu de bois, enveloppées dans la crépine et arrosées d'une sauce au vinaigre ou, plus généralement, cuits à la poêle.

La production d'agneau de lait et de cabri a lieu d'octobre à mai. Ils sont consommés traditionnellement durant les périodes de Noël et de Pâques.

Aujourd'hui, le cabri et l'agneau de lait restent des spécialités incontournables de la gastronomie insulaire ; de plus, l'agneau de lait s'est parfaitement adapté à une cuisine créative et simple à réaliser tout au long de l'année.

Des travaux sont actuellement menés en vue de la reconnaissance de leur qualité et de leur typicité par une certification en indication géographique protégée (IGP) « Agnellu Nustrale » et « Cabri de Corse ».

Le Veau de Corse

Plus de couleur, plus de saveur !

Présent sur l'ensemble du territoire insulaire, en plaine et en montagne, l'élevage bovin est majoritairement extensif. Les troupeaux sont conduits en plein air intégral sur prairie ou sur parcours.

Élevé sous la mère, le veau de Corse grandit en pleine nature, en liberté en valorisant les ressources naturelles du milieu.

Goût typique, saveur et couleur rosée de la chair sont le fruit de cette grande tradition d'élevage. En effet, c'est la consommation d'herbe et de la végétation du maquis qui donne à la viande de veau de Corse sa couleur si différenciable sur les étals et qui lui confère sa saveur toute particulière.

En sauté, rôtie au four ou simplement grillée, la viande de veau de Corse délivre son goût authentique et parfumé.

Le veau de Corse est commercialisé depuis 2008 sous la marque collective « Corsicarne ». Il s'agit d'une démarche interprofessionnelle qui garantit que l'animal est né, élevé et abattu en Corse. Choisir la marque « Corsicarne », c'est faire confiance à des professionnels qui ont misé sur la qualité d'un authentique produit de terroir.

Corsicarne propose 3 types de produits :
- «Vitellu», issu en grande partie des élevages de plaine. Il se nourrit de lait maternel et commence à s'alimenter sur prairies et parcours ; il est âgé de moins de 8 mois.

- «Vitellettu», produit phare, issu de l'élevage de montagne.

- «Manzu», issu de systèmes d'élevage transhumants, c'est un animal plus âgé, abattu entre 9 et 16 mois.

Les fruits & légumes de Corse

Très près, très frais !

Les arboriculteurs et maraîchers corses mettent en œuvre une agriculture raisonnée, respectueuse de l'environnement. Cet engagement se traduit notamment par la mise en place d'une lutte biologique intégrée et le recyclage des déchets.

Ils cultivent des variétés adaptées pour proposer des produits d'excellente qualité gustative. Les fruits et légumes corses sont plus savoureux et plus frais : ils sont cueillis à maturité et arrivent dans vos assiettes quasiment sans transport ni stockage.

La production insulaire est constituée d'une trentaine de références, principalement des productions de printemps et d'été : tomates, melon, pêches, nectarines, pastèques, abricots, courgettes, fraises, raisins de table, salades, concombres, poivrons, aubergines, prunes, pommes, cerises, blettes…

Faites le bon choix !

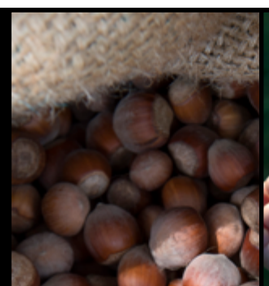
L'oignon du Cap-Corse

L'oignon doux du Cap-Corse, appelé aussi communément "oignon de Sisco" en raison de l'importance de sa culture dans cette commune, est très anciennement cultivé sur ce territoire. Progressivement abandonnée suite au déclin rural et à l'exode du XXe siècle, sa culture connaît aujourd'hui un renouveau dans la microrégion.

Du point de vue aromatique, l'oignon du Cap-Corse 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 s'agit donc d'une variété totalement originale, liée au territoire cap corsin.

On le trouve à la vente en frais dès le mois de juillet, avant sa complète maturité. L'oignon de conservation est commercialisé une fois séché à partir de la mi-août.

Noisettes & amandes



Au bonheur des confiseurs !

La noisette

est traditionnellement cultivée sur la côte orientale de l'île, principalement dans l'Ampugnanu, la Casinca et la Costa Verde. Cette aire géographique correspond à celle de l' IGP « Noisette de Cervione ». Son mode de culture est exempte de traitements phytosanitaires et d'engrais chimiques. Le goût de la noisette de Cervione est franc et net, ni rance, ni amer. Il peut être légèrement boisé. Les noisettes sont sucrées, d'un sucre brut, roux et aromatique. Sur les amandons secs, on retrouve une saveur corsée, grillée, toastée. La noisette de Cervione est consommée comme fruit sec à l'apéritif ou en dessert. Elle entre également dans une large gamme de produits dérivés : crème, huile alimentaire ou à usage cosmétique, farine, chocolat, nougat, miel…. Enfin, elle a donné naissance à une pâte à tartiner, « Nuciola », à base d'éclats de noisettes et issue du commerce équitable ainsi qu'à un condiment : le Salinu (noisettes broyées et sel Bio).

L'amande

est cultivé en vergers traditionnels, très étendus en Balagne, et en vergers modernes, plutôt situés sur la côte orientale et dans le Nebbiu. Durant la floraison, vers le mois de février ou début mars, des paysages entiers de ces territoires se parent alors d'une tendre couleur rosée. La Corse est la première région productrice d'amandes en France. Les producteurs corses défendent la qualité des variétés qui poussent sur leur sol, plus gustatives et cultivées de manière raisonnée.

Plus qu'en fruit de table, frais ou sec, c'est surtout dans la pâtisserie et la confiserie que ses utilisations demeurent les plus soutenues : canistrelli, nougats, calissons, dragées, amandes enrobées, grillées salées ou sucrées, poudre et pâte d'amande.

Les Miels de Corse

Prenez goût au maquis !

Les miels de Corse en appellation d'origine protégée (AOP) offrent une grande diversité d'arômes et de saveurs.
Cette typicité s'exprime grâce à un terroir particulier et identifié :
• la végétation corse : sauvage, naturelle et endémique ;
• l'abeille corse : adaptée aux conditions climatiques et géographiques de l'île ;
• les hommes : la production de miel est issue d'un savoir-faire ancestral inspiré des floraisons complexes et variées de Corse.

L'AOP Miel de Corse – Mele di Corsica se décline en gamme variétale aux dénominations suivantes :

• Printemps : doux, floral, fruité. Il est récolté à partir du mois de mai dans les basses vallées et la plaine.

• Maquis de printemps : goût de caramel et de cacao. Il est récolté tout le printemps, de la mer à la montagne.

• Miellats du maquis : malté, persistant, long en bouche. Il se récolte de mai à septembre dans les zones boisées, le maquis, les chênaies et les étendues de cistes.

• Châtaigneraie : tannique et long en bouche. Il se récolte de fin juin à septembre dans les zones de châtaigniers.

• Maquis d'été : aromatique et fruité. Il se récolte à partir du mois d'août dans les hautes vallées de la montagne corse.

• Maquis d'automne : amer et fort en bouche. Ce miel, au goût d'arbousier, est récolté de novembre à février.

En déplaçant les ruches de la mer à la montagne au fil des saisons, les apiculteurs corses récoltent un miel qui reflète un paysage, une saison, une floraison et un parfum original. Des plus doux aux plus amers, tantôt délicats tantôt persistants, les miels de Corse enchanteront toujours votre palais…

Les Huiles Essentielles corses

Naturellement Bio !

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 (*murza*), myrte (*morta*), romarin (*rosumarinu*), pin laricio (*lariciu)*, genévrier nain (*astratella*), pistachier lentisque (*listincu*), fenouil (*finochju*), criste marine (*baschichja*) ...

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.

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).

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

Les huiles essentielles sont utilisées en aromathérapie, en pharmacie, en cosmétique, en parfumerie et parfois en cuisine. L'eau utilisée pour la distillation étant exempte de tout traitement, les « eaux florales » issues de l'extraction des huiles essentielles corses bénéficient également d'une qualité optimale et viennent compléter la gamme de produits.

L'agriculture biologique

Avec plus de 400 producteurs en 2017, l'agriculture biologique en Corse connaît un fort développement.
Les surfaces cultivées ont quasiment été multipliées par 3 en 5 ans. Les exploitations certifiées et en conversion vers l'agriculture biologique représentent plus de 12 % de l'ensemble des exploitations de la région.
L'agriculture biologique en Corse propose une gamme diversifiée de produits issus des productions animales comme végétales : viande, fromage, miel, fruits et légumes, vin, jus de fruits, plantes aromatiques, fruits secs, confitures et autres produits transformés...

L'agriculture biologique est un signe officiel de qualité régit par un cahier des charges strict (bien-être animal, respect de l'environnement, pas d'utilisation de produits chimiques de synthèses, lutte biologique, ...). Les bénéfices de l'agriculture biologique sont nombreux, sur l'environnement, sur la santé, et sur la collectivité.
La marque collective « Bio di Corsica » est l'outil de valorisation des productions certifiées AB de Corse, elle est aussi l'outil de valorisation du consommateur.
« Bio di Corsica » n'est pas une simple étiquette...

... c'est un pacte éthique entre l'Homme et sa Terre.

LA ROUTE DES SENS AUTHENTIQUES est une invitation au voyage au cœur de la Corse rurale. Des femmes et des hommes passionnés vous offrent la chaleur d'un accueil traditionnel et la garantie d'un produit d'origine et d'exception.

Conception : **mediani**. Crédit photos : J.C. Attard, L. Eouzan, P. Pierangeli.

A STRADA DI I SENSI vi chjama à un viaghju à mezu à a Corsica campagnola. Uni pochi d'omi è di donni arradicati à a so tarra vi offrini di cori un'accolta tradiuziunali è vi guarantiscini a sputichezza è a qualita di a so robba.

Collectivité Territoriale de CORSE
Culletività Territuriale di CORSICA
Office du Développement Agricole et Rural de Corse
Uffiziu di u Sviluppu Agriculu è Rurale di Corsica

www.gustidicorsica.com