

GUIDE 2020

Retrouver l'essentiel

CIRCUITS DÉCOUVERTE DE LA CORSE RURALE
CORSICA
STRADA DI I SENSI



ROUTE
DES SENS
authentiques

Le mot du président

LA ROUTE DES SENS AUTHENTIQUES est une invitation au voyage au cœur de la Corse rurale, mais surtout au cœur des Corses... La découverte de nos produits agricoles ou artisanaux ne serait pas complète sans cette rencontre privilégiée avec les femmes et les hommes qui perpétuent, développent et modernisent nos savoir-faire ancestraux, donnant ainsi à la Corse l'une de ses plus belles richesses : un patrimoine gastronomique, culturel et humain inimitable !



Lionel MORTINI

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 invita à un viaghju in core di a Corsica nustrale ma dinò in core di i Corsi.

A scupertu di i nostri prudutti agriculi o artigianali ùn saria cumpletta senza u scontru d'issa ghjente chì cuntinueghja, sviluppegghja è modernizeghja e nostre pratiche antiche chì danu à a Corsica una di e so più belle ricchezze : un patrimoniu gastronomicu, culturale è umanu senza parà !

LES ACTIVITÉS EN 9 CATÉGORIES

VIN
MIEL
ÉLEVAGE / CHARCUTERIE & FROMAGES
AUTOUR DE L'OLIVIER ET DU CHÂTAIGNIER
AUTOUR DES VERGERS ET DES POTAGERS
ARTISANAT
CULTURE / NATURE / BIEN-ÊTRE / LOISIRS
MANGER / DORMIR
ET AUSSI...

NEBBIU - CAPI CORSU	3
CENTRU DI CORSICA	11
CASINCA - CASTAGNICCIA - COSTAVERDE	17
CORSICA LIVANTINA	25
SUD CORSE	33
SARTINESI - VALINCU - TARAVU	39
DUI SEVI-DUI SORRU - CRUZINI - CINARCA	47
BALAGNA	55
LES PRODUCTIONS AGRICOLES	65

POUR DÉCOUVRIR LES RICHESSES DU TERROIR CORSE ET ORGANISER VOTRE ITINÉRAIRE, RENDEZ-VOUS SUR LE SITE www.gustidicorsica.com

Productions agricoles, artisanales ou de bien-être (huiles essentielles, cosmétique, parfums...), prestations de découverte et de loisirs, restauration et hébergement sont proposés tout au long de l'année. Producteurs et artisans vous accueillent dans leurs exploitations et ateliers. **Il est conseillé de prendre rendez-vous avant de vous y rendre.**



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 » LABELLISÉ « GRAND SITE DE FRANCE »



NE PAS LOUPER...

LES MARCHÉS DE PRODUCTEURS / LE FESTIVAL D'AUTOMNE DE LA RURALITÉ, FIN SEPTEMBRE-DÉBUT DÉCEMBRE DANS DE NOMBREUX VILLAGES DU CAP-CORSE ET DU NEBBIU / 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.macinaggiogioliano-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.

RENCONTRER SCUNTRÀ EXPLORER ESPLURÀ DÈCOUVRIR SCOPREGOÛTER TASTÀ



RUTALI

1
 FARINE DE CHÂTAIGNE AOP
 HUILE D'OLIVE AOP
 FRAMBOISES ET FIGUES AB
Casaviola
 Nathalie Viola
 Tél. 06.23.57.88.92
 violafrancois@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 / 06.73.05.35.27
 amuratinca@gmail.com
 lat : 42.57646747 / long : 9.32837447
 Accueil : début avril à fin octobre /
 9h-19h / le reste de l'année en vente
 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 - ABATS JOURS
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
Gaëc 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 ET PLAINE

10
 VINS AOP PATRIMONIO
 MUSCAT AOP DU CAP-CORSE
Domaine Novella
 Pierre-Marie Novella
 Tél. 04.95.39.07.41
 Mob. 06.77.11.80.65
 domainenovella@gmail.com
 www.domaine-novella.com
 lat : 42.62914400 / long : 9.35249500
 Accueil : de mai à septembre / 9h-12h
 et 14h-18h.

11
 MIEL AOP
Miellerie é Cabanelle
 Alain Scopelliti
 Tél. 04.95.36.66.51 / 06.27.02.51.56
 miellerieecabanelle@free.fr
 lat : 42.63387221 / long : 9.34595577
 Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

12
 HUILE D'OLIVE AOP
 AMANDES BIO
 AGNEAU DE LAIT
GAEC E Belle Bone
 Jean-Laurent Massari
 Tél. 06.20.33.12.14 / 06.75.35.60.23
 mariapetra2b@gmail.com
 www.belle-bone.fr
 lat : 42.64027300 / long : 9.33297200
 Accueil : toute l'année.
 10h-12h et 16h-20h

Route du lac de Padula

13
 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.

14
 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.

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
 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.

Route de San Griolo

18
 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.

19
 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 : 42.65000000 / long : 9.29139200
 Accueil : toute l'année.

ROUTE DE SAINT-FLORENT

20 Plaine d'Oletta
 VINS AB/AOP PATRIMONIO
Cantina di 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

21
 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.

22
 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

23
 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.



CASTA

24
VINS AOP PATRIMONIO
Domaine Pinelli
Marie-Charlotte Pinelli
Tél. 06.34.56.38.94
contact@domainepinelli.com
www.domainepinelli.com
lat : 42.66375615 / long : 9.23012495
Accueil : toute l'année.

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
Lisandru Leccia-De la Rossat
Tél. 04.95.37.11.35 / 06.46.84.06.79
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'Appiccio (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
MUSCAT AOP DU CAP-CORSE
Domaine Orega de Gaffory
Tél. 04.95.37.45.00 / 06.09.69.95.05
www.oregadegaffory.com
lat : 42.69498100 / long : 9.34909600
Accueil : toute l'année du lundi au vendredi / d'avril à septembre 7/7 jours.

31
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.

32
VINS AB/AOP PATRIMONIO
MUSCAT AOP DU CAP-CORSE
Clos Santini
Tél. 04.95.37.00.92
domaine.francksantini@gmail.com
lat : 42.69629300 / long : 9.35038000
Accueil : toute l'année 9h-18h.

33
VINS AOP PATRIMONIO
MUSCAT AOP DU CAP-CORSE
Domaine Montemagni
Tél. 04.95.37.00.80 / 06.03.17.01.26
www.domaine-montemagni.com
lat : 42.69677500 / long : 9.36296800
Accueil : d'avril à octobre.

34
SAVONNERIE ARTISANALE
SAVONNIERS FABRICANTS
Savonnerie du Nebbiu
Laetitia et Philippe Straforelli
Tél. 06.14.29.48.63
savonneriedunebbiu@gmail.com
www.savoncorse.com
lat : 42.69651900 / long : 9.34963800
Accueil : hors saison du lundi au vendredi 9h-13h / saison d'été, du lundi au samedi, 3 visites guidées proposées dans la semaine, jours et horaires disponibles par téléphone.

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
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

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 1^{er} avril au 30 octobre, 9h30-12h30 / 15h30-19h30 et sur rendez-vous hors période d'ouverture.

38
ATELIER POTERIE ET CÉRAMIQUE
ART DÉCORATIF DE LA TABLE
Julien Truchon
Tél. 06.17.96.11.23
www.atelierjtruchon.com
e-boutique : jtceram.com/boutique
lat : 42.70120800 / long : 9.35475600
Accueil : toute l'année.

39
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 1^{er} juin au 30 septembre, le soir (sur réservation).

40
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.

41
ATELIER COUPELLERIE D'ART
Yves Andreani
Tél. 06.18.35.54.70
www.yves-andreani.com
lat : 42.70047500 / long : 9.36075000
Accueil : toute l'année.

42
VINS AB/AOP PATRIMONIO
MUSCAT AOP DU CAP-CORSE
Clos De Bernardi
Pierre-François De Bernardi
Tél. 04.95.37.01.09
jeanlaurent@closdebernardi.fr
lat : 42.69656500 / long : 9.36325300
Accueil : de mars à novembre.

43
VINS AB/AOP PATRIMONIO
MUSCAT AOP DU CAP-CORSE
Domaine Aligria
Jean-Laurent De Bernardi
Tél. 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.giudicelli@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.

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
Mile D - Marie-Françoise Devichi
Tél. 04.95.37.01.07 / 06.03.83.57.03
M.F@wanadoo.fr
lat : 42.69063000 / long : 9.37786700
Accueil : toute l'année / il est préférable de téléphoner.

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.



FARINOLE

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
VIANDE BOVINE
VIANDE DE PORC AB
Cyrille Provent
Tél. 07.78.80.33.97
proventcyrille@gmail.com
Accueil : toute l'année sur commande.

OLMETA DU CAP

51
FARINE DE CHÂTAIGNE AOP
ÉLEVAGE BOVIN ET PORCIN
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
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.

NONZA

53
ART ET PHOTO
Nasce
Florence Arrighi
Tél. 06.16.19.30.55
nasce.nonza@gmail.com
www.florence-arrighi.com
lat : 42.78509800 / long : 9.34590600
Accueil : d'avril à octobre (inclus) / le reste de l'année sur rendez-vous.

CANARI

54
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.

BARRETTALI

55
CÉDRATS CORSES CONFITS
LIQUEURS - FRUITS CONFITS
CONFITURES
Les Cédrats du Cap-Corse
Xavier Calizi
Tél. 06.72.15.84.78
www.lescédratsducapcorse.com
lat : 42.87576600 / long : 9.34109800
Accueil : de juillet à octobre sur rendez-vous.

56
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 - MACINAGGIO

57 Rogliano, Hameau de Vignalello
HERBES AROMATIQUES BIO
INFUSIONS BIO
OIGNONS DE SISCO
MARAÎCHAGE
Isabelle Orsi
Tél. 04.95.35.46.77 / 06.10.66.91.38
www.casaorsi.fr
lat : 42.95423100 / long : 9.41394500
Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

58 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.

59 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

60
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 1^{er} 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 - SANTA SEVERA

61
VINS AOP COTEAUX DU CAP-CORSE
MUSCAT AOP DU CAP-CORSE
Domaine Pieretti
Lina Venturi-Pieretti
Tél. 04.95.35.01.03 / 06.17.93.92.17
www.vinpieretti.com
lat : 42.88966100 / long : 9.47329500
Accueil : d'avril à octobre.

CAGNANO

62
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.

63 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

64 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.

65
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.

66
GÎTES - CAMPING À LA FERME
MARAÎCHAGE
U Licetu
Séverine Leoni
Tél. 06.85.87.22.84
severine.leoni@gmail.com
www.ulicetu.fr
lat : 42.84659300 / long : 9.44053100
Accueil : de mai à octobre / 08h-20h.

67
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 1^{er} avril au 31 octobre.

68
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

69 Hameau Balba
MIEL AOP / AB
Miel du Cap
Marlène Hahusseau
Tél. 06.63.63.13.37
facebook.com/mielduicap
lat : 42.81580941 / long : 9.43797434
Accueil : toute l'année, uniquement sur rendez-vous.

70

SAFRAN AB - MARAÎCHAGE AB
CONFITURES, CONFITS, CHUTNEYS,
KETCHUPS AB
L'Ortu è a Manera
Marc Boxberger et Stéphanie Scavino
Tél. 06.69.10.97.66 / 06.01.20.39.69
www.ortu-manera.com
lat : 42.81357500 / long : 9.43551000
Accueil : vente directe sur rendez-vous à A Casetta à Barrigioni / présence sur les marchés d'été de Sisco et Erbalonga.

71 Le Poggio
HUILE D'OLIVE AOP
OIGNONS DU CAP-CORSE - GÎTES
Olivier Bardin
Tél. 04.95.36.32.90 / 06.16.22.11.24
o.p.bardin@wanadoo.fr
lat : 42.81546400 / long : 9.43041600
Accueil : toute l'année / 9h-18h.

BRANDO / ERBALONGA

72 Silgaggia
HUILES ESSENTIELLES BIO
COSMÉTIQUES NATURELS
« SLOW COSMÉTIQUE »
Intimu
Laurent et Hélène Filippi
Tél. 06.73.30.15.24
contact@intimu.fr
www.intimu.fr
lat : 42.78198000 / long : 9.44975700
Accueil : de mai à septembre / du lundi au vendredi / uniquement sur rendez-vous.

73
BALADES À CHEVAL
Véronique Nicoli
Tél. 04.95.33.94.02 / 06.13.89.56.05
www.cavallulibrando.com
lat : 42.76940400 / long : 9.47030600
Accueil : toute l'année.

LAVASINA

74
MIEL AOP
Grégory Marchioni
Tél. 04.95.33.90.64 / 06.84.67.72.30
marchioni.g@hotmail.fr
lat : 42.75541500 / long : 9.46699400
Accueil : toute l'année.



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 / A FIERA DI U CASGIU (FOIRE DU FROMAGE), DÉBUT MAI À VENACO / CAVALL' IN FESTA (FÊTE DU CHEVAL), DÉBUT-JUIN À CORTÉ / MERCATU MUNTAGNOLU, FIN JUILLET À RIVENTOSA / A FIERA DI U LEGNU È DI A FURESTA (FOIRE DU BOIS ET DE LA FORÊT), FIN JUILLET 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 castanéculture 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.

RENCONTRERS CUNTRÀ EXPLORERES PLURÀ DÉCOUVRIRSCOPREGOÛTERTASTÀ



ALBERTACCE et région

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
RANDONNÉES À DOS D'ÂNE
La Promenâne
Pasquin Santini
Tél. 06.25.70.70.71
www.randonnee-ane-corse.com
lat : 42.32193900 / long : 8.97975500
Accueil : d'avril à octobre sur réservation / juillet-août, 8h-18h.

3
FROMAGE FERMIER DE BREBIS
BROCCIU AOP
GAEC A Sulana
Marie-Antoinette et François Albertini
Tél. 04.95.48.08.93
lat : 42.32285100 / long : 8.98423800
Accueil : de décembre à juillet, 10h -16h.
Dégustations et visites de l'exploitation (payantes), uniquement sur rendez-vous.

4 A Petra Zitambuli
FORGE - COUTELLERIE
Stazzona di Niolu
Joseph Alfonsi
Tél. 07.63.34.19.90
alfonsi2@bbox.fr
lat : 42.33040758 / long : 8.98185062
Accueil : toute l'année.

CASAMACCIOLI

5
FROMAGE FERMIER DE BREBIS
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.

CALACUCCIA

6
AIRE NATURELLE DE CAMPING
Mathieu Acquaviva
Tél. 04.95.48.00.08 / 04.95.48.06.90
www.acquaviva-fr.com
lat : 42.33418100 / long : 9.00866700
Accueil : de mi-avril à mi-octobre.

7
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.

LOZZI

8
MARAÎCHAGE AB
E Lenze Niulinche
Jean-Pierre Nicolai
Tél. 04.95.56.37.49
Mob. 06.17.11.43.80
jp.nicolai@orange.fr
Accueil : de mi-juin à mi-octobre, samedi 10h-12h / vente de paniers.

9
MIEL AOP
Sébastien Acquaviva
Tél. 06.62.37.86.18
sebus2corse@gmail.com
lat : 42.34614500 / long : 9.00546200
Accueil : sur rendez-vous.

10
AIRE NATURELLE DE CAMPING
U Monte Cintu
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.

11
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

12
FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE
U Pulaschese
Mickael Battestini
Tél. 06.24.72.40.96
mickael.2b@hotmail.fr
lat : 42.43486400 / long : 9.14908400
Accueil : de janvier à juin.

PIEDIGRIGGIO

13
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.

14
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

15
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
16
FORGE - COUTELLERIE
I Cultelli di Caccia
Jean-François Deak
Tél. 04.95.47.13.95
Mob. 06.60.10.31.35
cultellidicaccia@orange.fr
www.cultellidicaccia.com
lat : 42.48411200 / long : 9.16488100
Accueil : toute l'année / uniquement sur rendez-vous.

CASTELLO DI ROSTINO
17
FORGE - COUTELLERIE
Stazzona di Rustinu
Jean-Jacques Bernet
Tél. 06.99.03.26.83
lat : 42.48891200 / long : 9.28744000
bernetjj@gmail.com
Accueil : toute l'année, tous les jours (sauf période de foires et salons).



PASTORECCIA

18
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.

MOROSAGLIA

19
NOISSETTES IGP
CONFISERIE
Charles Agostini
 Tél. 06.77.80.97.64
 biscuiterie.agostini@orange.fr
 lat : 42.43870800 / long : 9.30810800
 Accueil : d'avril à octobre.

CORTE et région

20
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.

21
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.

22
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.

23
FERME-AUBERGE
CHAMBRES D'HÔTES
ÉLEVAGE OVIN, MARAÎCHAGE, VIN, CONFITURES
Osteria di l'Orta
 Antoine et Marina Guelfucci
 Tél. 04.95.61.06.41
 Mob. 06.81.87.83.20
 www.osteria-di-l-orta.com
 lat : 42.31256500 / long : 9.15220800
 Accueil : du 1^{er} avril au 15 novembre /
 œnotourisme et vente de vin à la propriété.

24
FROMAGE ET TOMME FERMIS
DE BREBIS
BROCCIU AOP
GAEC A Pasturella
 Cosima et Ilda Penciolelli
 Tél. 06.85.83.31.49 / 06.89.62.97.98
 lat : 42.31904300 / long : 9.17081200
 Accueil : de fin novembre à mi-août.

25 T 50
FERME-AUBERGE
CHAMBRES D'HÔTES
A Chjusellina
 Jean-Max Leonelli
 Tél. 04.95.47.13.83
 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.

26 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
27
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
 maroguglielmi@gmail.com
 lat : 42.28007400 / long : 9.20591700
 Accueil : ferme-auberge, toute l'année
 sur réservation / fromage et Brocciu,
 de décembre à mi-juillet.

28
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.

ROUTE D'ALANDO
29 D 39
BALADES ET RANDONNÉES
ÉQUESTRES
 CENTRE DE TOURISME ÉQUESTRE/TRACTION ANIMALE.
SCOP ARL Equiloisirs - FAE
 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.

30 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.

31 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
32
CAMPING À LA FERME
ÉLEVAGE D'ÂNES
PRODUCTION DE LIÈGE
Ernella
 Françoise Mariani
 Tél. 06.28.60.53.87
 marianifrancoise1@gmail.com
 lat : 42.20859300 / long : 9.34544800
 Accueil : du 1^{er} mars à fin septembre.
 De juin à mi-juillet, sur rendez-vous,
 visite de la suberaie et démonstration
 d'extraction du liège.

VENACO
33
CRÉATION ET FABRICATION
DE BIJOUX ET OBJETS D'ART
Sole Arte
 Laura Sansonetti, artiste designeuse
 Tél. 06.22.15.16.00
 laura.sansonetti2@gmail.com
 www.solearte.fr
 lat : 42.23082600 / long : 9.17368400
 Accueil : ouvert toute l'année sur rendez-
 vous / stages en atelier toute l'année /
 horaires juillet et août, 10h-13h et
 18h-20h.

NOCETA
34
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
35
FROMAGE ET TOMME FERMIS
DE BREBIS AB
BROCCIU AOP/AB
GAEC Harry et Françoise Loeffgen
 Tél. 04.95.47.23.62
 Mob. 06.78.55.59.21
 loeffgen@orange.fr
 lat : 42.17396900 / long : 9.18812600
 Accueil : de décembre à juin 14h-18h
 sauf le dimanche / juillet-août,
 9h-13h sauf le dimanche.

VIVARIO / CANAGLIA
36
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.



À VOIR... À FAIRE...

LES NOMBREUX VILLAGES REMARQUABLES ET TRÈS TYPIQUES DE CHAQUE MICROREGION, 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'UCCELLUNILE 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 / LA FOIRE RURALE DE CASTAGNICCIA, DÉBUT JUILLET À PIEDICROCE / 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 / 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 COSTAVERDE

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 XIX^e 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 DÈCOUVRI R SCOPREGOÛTERTASTÀ



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 Venzasasca
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» et Filles
 Tél. 04.95.36.31.08
 0616695578@sfr.fr
 lat : 42.47804700 / long : 9.43227700
 Accueil : de décembre à juillet sur rendez-vous.

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
 natalina.odexpo.com
 lat : 42.45079200 / long : 9.41291600
 Accueil : d'avril à octobre, tous les jours / de novembre à mars, sur rendez-vous. Organisation de stages.

8 Hameau de Gagliana
CHARCUTERIE AOP
Ghjuvan Battista Bourdieu
 Tél. 06.03.13.23.26
 salameriagb@gmail.com
 lat : 42.44905600 / long : 9.40895100
 Accueil : toute l'année sur rendez-vous. Possibilité de se restaurer sur place.

PIANO

9
CHARCUTERIE AOP
Anthony Domestici
 Tél. 04.95.39.24.00 / 06.75.48.96.32
 anthonydomestici2b@gmail.com
 lat : 42.44773600 / long : 9.40230400
 Accueil : toute l'année sur rendez-vous. Possibilité de se restaurer sur place.

QUERCETTO - CASABIANCA

10
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 à Casabianca + auberge / beignets sur commande.

SCATA

11
COUTELLERIE FERRONERIE
Fabien Cazorla
 Tél. 06.89.99.88.21 / 06.95.07.47.41
 cazorla.fabien20@gmail.com
 www.coutelier-cazorla.com
 lat : 42.42834200 / long : 9.41680300
 Accueil : d'avril à décembre, du lundi au vendredi, sur rendez-vous téléphonique / autres périodes, téléphoner 24h avant / 2° point de vente à Alistro, d'avril à décembre.

PIAZZOLE

12 D 506, Route d'Orezza
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.

PRUNO

13 D 506, Route d'Orezza
MIEL AOP
Les Ruchers de la Travone
 Bernard Sabatier
 Tél. 04.95.35.02.81 / 06.76.57.10.12
 bern.sab@hotmail.fr
 lat : 42.43201700 / long : 9.44588800
 Accueil : toute l'année sur rendez-vous. Et du 15.06. au 15.09, aussi les après-midi des lundis et mercredis.

FOLELLI

14
MARAÎCHAGE AB
HUILE D'OLIVE AOP
CONFITURES - CONDIMENTS
Pratali
 Jean-Valère et Jacques-François Geronimi
 Tél. 06.21.72.85.25 / 06.37.54.69.76
 www.pratali.net
 lat : 42.45521000 / long : 9.50342500
 Accueil : de mai à août tous les jours / 3 jours par semaine les autres mois. 2° point de vente, tous les jours, sur la place du marché à Bastia.

15
HUILE D'OLIVE AOP
A Merula
 François Andreani
 Tél. 06.80.75.99.38
 oliuandreani@gmail.com
 lat : 42.45285200 / long : 9.50752600
 Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

16 D 506, 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

17
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.

VELONE ORNETO

18
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.

PERO CASEVECCHIE

19
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

20
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

21 Moriani
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.

ATELIER DE POTERIE

22
Aline Prat et Thiébaud Sisson
Tél. 04.95.38.48.22 / 06.18.04.78.98
www.poteriedupratu.com
lat : 42.37254900 / long : 9.52539100
Accueil : toute l'année / visite sur
rendez-vous.

ATELIER DE RELIURE

23
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

24 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.

SANTA MARIA POGGIO

25 Chemin de Pevocchio
HUILE D'OLIVE AOP, MOULIN
Domaine LS
Anthony Angel
Tél. 06.11.19.89.03 / 06.24.65.15.46
ribombu3@orange.fr
lat : 42.35542400 / long : 9.51970700
Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

ROUTE DE VALLE DI CAMPOLORO

26
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.

PRUNETE

27
BALADES À DOS D'ÂNE
ÉLEVAGE D'ÂNES
La Ferme aux Ânes
Joël Poli
Tél. 06.17.94.95.60
www.ecoledesanes.com
lat : 42.32378500 / long : 9.52957800
Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

28
HUILE D'OLIVE AOP
Moulin de Prunete
Joseph Rioli
Tél. 04.95.38.01.84
joseph.rioli@orange.fr
lat : 42.32328200 / long : 9.53950500
Accueil : vente de mai à septembre,
9h-12h et 15h-19h. Visite du moulin
en novembre et décembre.

SAN GIULIANO

29 RT10 Lieu-dit Alistru
FERME COSMÉTIQUE
Realia
Muriel Creystey
Tél. 04.95.36.04.46
www.realia-cosmetic.com
lat : 42.31807500 / long : 9.51554700
À partir de juin 2019 :
lat : 42.26053900 / long : 9.54262300
Accueil : toute l'année / visite guidée
atelier et boutique, jardin /
été : journées des sens beauté
et bien-être 2 fois par mois.

30
PLANTS MARAÎCHERS AB
PPAMAB (plantes à parfum aromatiques et médicinales)
Corse Plants Production
Jean-Claude Crispi et Fils
Tél. 06.52.57.80.61 / 06.19.40.80.07
crispi.jc@gmail.com
lat : 42.30881054 / long : 9.52464437
Accueil : du mardi au vendredi 14h-18h
/ fermeture en juillet-août.



SAN GIULIANO

31 Campo del Olmo
VINS IGP
HUILE D'OLIVE AOP
GÎTE
Domaine de Saint-Antoine
Giocante Pietri
Tél. 06.51.16.69.89
giocante.pietri@gmail.com
lat : 42.29307532 / long : 9.53874206
Accueil : juin-juillet-août, du lundi au samedi, 17h-19h / de septembre à mai sur rendez-vous / gîte sur réservation.

32 Alistro
FROMAGE FERMIER DE BREBIS
BROCCIU AOP
Gaëc d'Alistro
Jean Cardì et Fils
Tél. 06.32.82.84.66
jeancardi@free.fr
lat : 42.26632200 / long : 9.54358000
Accueil : toute l'année.

33 T10
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.

34 Route de San Giuliano D 52
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

35
FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE
BROCCIU AOP
Muteri
David et Karine Santucci
Tél. 06.79.77.49.24 / 06.75.90.94.26
fromageriemuteri@gmail.com
lat : 42.32347900 / long : 9.39369500
Accueil : de février à novembre sur rendez-vous / fromage frais à partir de février, affiné à partir de mars.

PIETRICAGGIO

36
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

37
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.

NOCARIO

38
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, 2^e point de vente à Piedicroce.

39
ATELIER BOIS - MOBILIER
TRADITIONNEL - OBJETS SOUVENIRS
Arte à Legnu
Pantaleon Alessandri
Tél. 09.60.48.01.53
pantaleon.alessandri@live.fr
lat : 42.39385200 / long : 9.36076400
Accueil : toute l'année sur rendez-vous par mail.

CROCE Hameau Poghju

40
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).

41
FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE
BROCCIU AOP - CABRIS
A Sciocca
Catherine Lebeschu
Tél. 06.43.08.40.58
catlebeschu@gmail.com
lat : 42.40892500 / long : 9.35755800
Accueil : d'avril à décembre (fromage frais, affiné, crottin, tome).

SAN LORENZO

42 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.

43
CHARCUTERIE AOP
Benoît 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.

44 Hameau Coibiti
FARINE DE CHÂTAIGNE AOP/AB
BISCUITERIE AB - CONSERVIERE 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.

LORIANI

45 Hameau Cambia
FARINE DE CHÂTAIGNE AOP - GÎTE
Stéphane Guerrini
Tél. 06.11.09.93.43
guerrini.stephane@gmail.com
lat : 42.37221400 / long : 9.29541500
Accueil : sur rendez-vous.

CARTICASI

46
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.

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 / ART'È GUSTU (FÊTE DES SAVOIR-FAIRE ET DE LA GASTRONOMIE), MI-AVRIL À ALÉRIA / BIERA IN FESTA (FÊTE DE LA BIÈRE), FIN JUILLET À GHISONI / LE PÉLERINAGE À NOTRE-DAME DE PANCHERACCIA, NOMMÉE « LA LOURDES CORSE » (APPARITION DE LA VIERGE AU XVIII^ES.), LES 1^{ER} 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'Urbino 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 : de mai à octobre, 10h00-13h00 et 15h00-19h30 / autres périodes sur rendez-vous / cours et stages pour jeune public et adultes.

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.
En conversion Bio.

7
CLÉMENTINES IGP/AB
KIWIS IGP/AB
Domaine de Vignarella
Jean-André et Aurore Cardosi
Tél. 06.21.40.58.70
aurorecardosi@gmail.com
lat : 42.25097100 / long : 9.49762300
Accueil : de novembre à février / lundi, mercredi, samedi.

8
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 / 06.37.67.80.06
chiosura@orange.fr
sandrine.cimino@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.

11 T 10
VEAU AB - BŒUF - LÉGUMES AB
CAMPING À LA FERME
A Giustiniana
Guillaume Filippi
Tél. 06.04.65.17.15
guilfilippi@laposte.net
lat : 42.22644900 / long : 9.54561400
Accueil : vente toute l'année sur rendez-vous / camping à la ferme du 15.05 au 15.09.

12
FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE
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.

13
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.

14
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.

15
SPIRULINE
La spirale verte
Pierre-Étienne Pinchart
Tél. 06.18.58.46.91
www.laspiraleverte.com
lat : 42.19198800 / long : 9.50207200
Accueil : sur rendez-vous de mai à octobre, 10h-13h.

16
HUILE D'OLIVE AOP
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.

17 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.

18 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).

19 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.



TALLONE - TOX

20 Route de Tox
HUILE D'OLIVE AOP
Domaine Petraghje
 Roger Philippe Maurizi
 Tél. 06.17.74.23.89
 domainePETRAGHJE@gmail.com
 lat : 42.21.197000 / long : 9.48211500
 Accueil : de juillet à septembre, du lundi au vendredi / de janvier à juin sur rendez-vous.

21 Route de Tox
VINS AOP CORSE
Clos Fornelli
 Josée Vanucci Couloumère
 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.

22 Route de Tox
FROMAGE FERMIER DE BREBIS
BROCCIU AOP
Fromagerie d'Élodie
 Elodie Durizi
 Tél. 06.43.44.41.20
 elodie.durizi@gmail.com
 lat : 42.21330400 / long : 9.46340600
 Accueil : de novembre à juin, tous les jours sur rendez-vous.

TALLONE - TOX

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 : 42.23303000 / 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 Pellegrini
 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 midi, fromagerie et bergerie.

PIANELLU

26
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 région

27 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.

28 T 10
HÛÎTRES 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'huîtres *nustrale* et moules de 10h-15h tous les jours sauf dimanche.

29 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.

30 Route de la mer
VINS AOP CORSE / IGP
PRODUITS DE LA RÉGION
La boutique Aléria
 La cave d'Aléria
 Tél. 04.95.57.02.48
 boutiquealeria@uvib.fr
 https://www.cavedaleria.fr
 lat : 42.11447700 / long : 9.55038100
 Accueil : mi-juin à mi-septembre, du lundi au samedi, 09h-19h / autres périodes, 08h30-12h et 14h-17h30.

31 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.

32 T 50 chemin de Calviana
FROMAGE FERMIER DE BREBIS
A Teghja
 André Bonagiunta
 Tél. 07.81.18.79.42
 zazaetnini@hotmail.com
 lat : 42.11465900 / long : 9.49446900
 Accueil : de janvier à avril, en matinée. De mai à décembre, sur rendez-vous.

33 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).

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 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.

36
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
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

38 T 50
RAISIN DE TABLE
JUS DE RAISIN PRESSÉ
A Caspa
 Jean-Louis Pinna
 Tél. 04.95.57.04.57 / 06.13.38.17.99
 louis.pinna5@orange.fr
 lat : 42.16906400 / long : 9.42844600
 Accueil : d'août à octobre / tous les jours, 8h30-20h / 15 variétés de raisin.

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 sept. au 01 nov. / tous les jours, sauf le jeudi, 9h-12h et 14h30-19h.

40 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 uniquement sur rendez-vous.



ANTISANTI CAMPO AL QUARCIO

41
VINS AOP CORSE
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.

42 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).

43
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.

AGHIONE

44
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.

45
FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE
BROCCIU AOP
FERME-AUBERGE
Jacques Mariani
Tél. 06.15.67.66.71
fromagerie.mariani@gmail.com
lat : 42.12050200 / long : 9.40874200
Accueil : fromagerie, de janvier à mi-juillet.

46
KAKIS POMMES
Christiane Rollin
Tél. 04.95.56.60.38
06.16.64.29.32 / 06.89.36.30.01
florence.rollin@gmail.com
lat : 42.10485600 / long : 9.43228700
Accueil : de novembre à janvier.

47
HUILE D'OLIVE AOP - AMANDES AB
VIN AOP CORSE - GÎTE
Domaine Marquilliani
Anne Amalric
Tél. 06.25.72.65.62
marquillianne@wanadoo.fr
www.oliudicorsica.fr
lat : 42.09866200 / long : 9.43649400
Accueil : toute l'année sur rendez-vous et gîte sur réservation.

GHISONACCIA

48 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).

49
NOISETTES IGP ET CONFISERIES
HUILE ET FARINE DE NOISETTES IGP
HUILE D'OLIVE AOP
CONFITURES DE FIGUES
Raphaëlle Peignier Astima
Tél. 06.71.89.40.70
www.le-verger-de-raphaëlle.fr
lat : 42.02850100 / long : 9.38631400
Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

50 Cattone
HUILES ESSENTIELLES
D'IMMORTELLE AB
TISANES 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.

51 Saint-Antoine
SCULPTURE - PEINTURE
PERLES D'ARGILE
La Méduse du Fiumorbu
Catherine Mienville Lanfranchi
Tél. 07.83.25.30.66
catherine@medusacorsica.com
www.medusa.corsica
lat : 42.07930900 / long : 9.36443800
Accueil : de juillet à septembre, tous les jours, sur rendez-vous.

ROUTE DE GHISONI

52
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

53
FERME-AUBERGE
U Sampolu
Toussaint Fazi
Tél. 04.95.57.60.18 / 06.12.90.38.07
veronique.comptour@wanadoo.fr
www.restaurant-ghisoni-ghisonaccia.fr
lat : 42.42101013 / long : 9.26868400
Accueil : de mai à septembre, tous les jours.

PRUNELLI DI FIUMORBO ROUTE DE POGGIO

54
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 mai à septembre / boutique, visite distillerie, atelier enfant « fabrication savon », atelier « balade botanique à dos de poney » (06.81.33.87.48) / voir périodes horaires et tarifs sur site.

55
FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE
BROCCIU AOP
Fromagerie Bartoli
Frédéric Bartoli
Tél. 06.25.88.08.91
laetitia-prunelli@hotmail.fr
lat : 42.00905100 / long : 9.35420500
Accueil : de Noël à juillet, tous les jours.

56
ARTISTE PEINTRE
ARTISAN D'ART
Atelier Florence Santoni Vittori
Florence Santoni Vittori
Tél. 06.27.58.54.16
plumef@orange.fr
www.florencesantoni.artisteo.com
lat : 42.00564300 / long : 9.36228200
Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

ACQUA CITOSA

57
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

58
OBJETS DÉCO
BOIS FLOTTÉ - MÉTAL - VERRE - PIERRE
Le Bois de l'Île
Frédéric Marquet
Tél. 06.31.23.31.32
boisdelle@outlook.fr
www.boisdelle.fr
lat : 41.99797900 / long : 9.35297500
Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

PIETRAPOLA

59
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

60
VINS AOP - IGP
VINS D'APÉRITIF
LIQUEURS ET EAUX DE VIE
VINAIGRE DE VIN
CONFITURES D'AGRUMES
GÎTES
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. Gîtes toute l'année.

À VOIR... À FAIRE...

LES SITES CLASSÉS : COUVEN 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 JUIN À LÉVIE / A FIERA D'AUDDÈ, FIN JUILLET À AULLÈNE / 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.





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
 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.

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.

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
 Gwenaëlle Boucher
 Tél. 04.95.70.37.83
 www.granajolo.fr
 lat : 41.69715100 / long : 9.38139600
 Accueil : toute l'année sur rendez-vous / du 1^{er} juin au 30 septembre 9h-13h et 17h-19h.

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 mardis, 16h30-19h / tous les samedis, 9h-12h / distributeur automatique 7 jours sur 7.

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

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
 torracciaorriu@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.

11
GÎTES
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.

12
PLANTES AROMATIQUES
HERBES SÉCHÉES
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 / groupes, minimum 10 personnes / apéros olfactifs.

MURATELLO et région
13
HUILES ESSENTIELLES
COSMÉTIQUE NATURE ET PROGRÈS
Les Simples et Divines
 Isabelle Buiret
 Tél. 06.28.28.28.00
 www.lessimples.com
 lat : 41.58978600 / long : 9.24566500
 Accueil : d'avril à octobre / du lundi au samedi / 10h-12h et 17h-18h.

14
FROMAGE FERMIER DE BREBIS
BROCCIU AOP
Maxime Ansaloni
 Tél. 04.95.70.52.05 / 06.22.24.86.18.
 maxime2a.corse@gmail.com
 lat : 41.58966100 / long : 9.20597200
 Accueil : décembre à mai, tous les matins. juin à septembre, tous les jours au plateau du Cuscione.

15
FRUITS ET LÉGUMES AB
ŒUFS DE LA FERME
CAMPING À LA FERME
La Ferme d'Alzetta
 Martine et Daniel Hervet
 Tél. 06.15.19.50.45
 www.fermedalzetta.com
 lat : 41.58657600 / long : 9.20053300
 Accueil : de mars à décembre, nous consulter pour horaires / camping de juin à septembre.

16 Ciombolara
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.

SOTTA
17
ÉLEVAGE DE VEAUX - AUBERGE
Le Relais
 Jacky Pandolfi
 Tél. 04.95.20.80.21 / 06.29.69.27.60
 lerelaisotta@gmail.com
 lat : 41.54489300 / long : 9.19612700
 Accueil : point de vente et auberge toute l'année / exploitation sur rendez-vous.

18
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.

19
SPIRULINE
Spiruline de Corse
 Pauline Genthial
 Tél. 06.24.47.58.69
 spirulinedecorse@gmail.com
 lat : 41.55624100 / long : 9.16829000
 Accueil : mai-octobre, du lundi au vendredi, sur rendez-vous.

PRUNO - TARRABUCETTA
20
VINS AOP FIGARI
HÉBERGEMENT DE CHARME
Domaine De Peretti Della Rocca
 Jean Baptiste De Peretti Della Rocca
 Tél. 06.50.73.95.22
 domainedeperettidellarocca@gmail.com
 lat : 41.52639400 / long : 9.15717200
 Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

21
VINS AOP FIGARI
Costa Rossa
 Daniel Canarelli
 Tél. 06.15.38.19.72
 canarellir@orange.fr
 lat : 41.52283300 / long : 9.14015200
 Accueil : sur rendez-vous.

22
VINS AB/AOP FIGARI
HUILE D'OLIVE AOP
MAISONS DU DOMAINE
Clos Canarelli
 Yves Canarelli
 Tél. 04.95.71.07.55
 closcanarelli2a@orange.fr
 lat : 41.52734700 / long : 9.14221800
 Accueil : ouvert toute l'année sauf en période de vendanges / visites et dégustations uniquement sur rendez-vous.

VALLICELLA
23
HUILES ESSENTIELLES AB
Domaine Nicolai
 Tél. 06.83.81.91.85
 domaine.nicolai2a@gmail.com
 lat : 41.53369700 / long : 9.12477400
 Accueil : sur rendez-vous toute l'année / distillation en juin.

24
FROMAGE FERMIER DE BREBIS
BROCCIU AOP - GÎTE
HUILE D'OLIVE AOP
Jean-Joseph Marcellesi
 Tél. 06.40.40.20.43
 contact@vallicella.com
 www.vallicella.com
 lat : 41.52844800 / long : 9.12031500
 Accueil : fromagerie, de décembre à août.



PISCIA

25
CHARCUTERIE AOP
U Porcu di Cagna
 Maxence Finidori
 Tél. 06.15.59.54.95
 maxence.finidori@hotmail.fr
 lat : 41.54548200 / long : 9.11956800
 Accueil : toute l'année sur rendez-vous / visite du domaine porcin et viticole en buggy + *spuntinu* (casse-croûte) sur réservation.

26
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 1/2 pension uniquement / balades en calèche.

FIGARI

27 D 859
AUBERGE
LOCATIONS
Pozzo di Maistri
 Bruno et Sylvain Milanini
 Tél. : 04.95.71.02.65 / 06.17.03.60.58
 www.pozzodimaistra.com
 lat : 41.49947600 / long : 9.13662400
 Accueil : 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.

FIGARI

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 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
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 / période estivale, point de vente à l'Hospedale au col de Melu.

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 Sant'Amanza - Calalonga
BOUGIES ARTISANALES
Sylvie Adani
 Tél. 06.22.07.16.47
 casalunabonifacio@gmail.com
 www.casalunacreations.com
 lat : 41.39.20.9300 / long : 9.20823300
 Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

34 Sant'Amanza
VINS IGP
Buzzo Bunifazzu
 Thierry Buzzo
 Tél. 06.79.05.41.70 / 06.21.08.17.01
 buzzo.thierry@gmail.com
 www.buzzo-bunifazzu.com
 lat : 41.39982100 / long : 9.21070200
 Accueil : d'avril à septembre, du lundi au samedi / autre, sur rendez-vous.

35 Sant'Amanza
VINS IGP-AB
Domaine Zuria
 Nadine Zuria
 Tél. 04.95.25.56.26 / 06.23.38.20.73
 domainezuria@orange.fr
 lat : 41.42723500 / long : 9.18238000
 Accueil : d'avril à octobre, lundi et vendredi / ouverture de la cave fin 2019.

36 Sant'Amanza
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.

37 Sant'Amanza
LÉGUMES DE SAISON AB
HUILE D'OLIVE AB- CONFITURES AB
PAIN AB
L'Ortulinu
 Philippe et Annie Belanger
 Tél. 04.95.10.43.55
 philippebelanger2a@gmail.com
 lat : 41.38993100 / long : 9.20183600 (cala longa)
 lat : 41.39406600 / long : 9.18055700 (bonifacio)
 Accueil : visite de l'exploitation, route de Cala Longa, sur rendez-vous 24h avant / point de vente, quartier Longone.

38
VOLAILLES AB - CEUFS AB
PLANTS MARAÎCHERS AB
Ovu d'Oro
 Thibault Belanger
 Tél. 06.03.17.46.39
 belanger.exploitation@hotmail.fr
 lat : 41.39263900 / long : 9.16092800
 Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

PIANOTTOLI CALDARELLO

39
FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE
BROCCIU AOP
HUILE D'OLIVE AOP
OIGNONS DE SISCO
Jean-Pierre Antonetti
 Tél. 06.85.26.56.07
 jean-pierre.antonetti@orange.fr
 lat : 41.49700000 / long : 9.04490000
 Accueil : d'avril à août pour fromage, huile d'olive / d'avril à mi-juillet + brocciu / de mi-juillet à octobre pour oignons.

SAINTE-LUCIE DE TALLANO

40
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.

41
HUILES D'OLIVE AOP
PÂTE D'OLIVES-OLIVES DE TABLE
La cave à huiles
 Don-Jean Santa Lucia
 Tél. 06.13.05.43.23
 djsaluz@wanadoo.fr
 lat : 41.69719200 / long : 9.06263300
 Accueil : d'avril à septembre.

ALTAGÈNE

42
SCULPTURE
Ange Felix Sculpteur
 Ange-François Felix
 Tél. 06.03.53.42.14
 felix.ange@wanadoo.fr www.angefelix.com
 lat : 41.70653400 / long : 9.06972600
 Accueil : toute l'année / rendez-vous souhaitable.

LÉVIE ROUTE DE CUCURUZZU

43
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.

44
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.

LÉVIE VILLAGE

45
COUPELLERIE 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

46
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

47
CHAMBRES D'HÔTES
FERME PÉDAGOGIQUE
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.

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 GÉNOLOGIQUES 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 statuare 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 VII^e 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 XIX^e 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.

RENCONTRERS CUNTRÀ EXPLORERES PLURÀ DÉCOUVRIRSCOPREGOÛTERTASTÀ



PORTICCIO et région

1
SELLIER HARNACHEUR
Atelier Atletico
 Alix Gauffreau
 Tél. 04.95.25.59.41 / 06.14.57.05.17
 atletico.sellerie@laposte.net
 www.atletico-sellerie.fr
 lat : 41.85822800 / long : 8.79548100
 Accueil : toute l'année, du lundi au vendredi ou sur rendez-vous.

2
ARTISAN COUTELIER
Coutellerie Ceccaldi
 Tél. 04.95.25.13.87
 couteaux.ceccaldi@live.fr
 www.couteaux-ceccaldi.com
 lat : 41.89400000 / long : 8.80690000
 Accueil : boutique ouverte toute l'année (atelier non ouvert aux visites).

3
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.

GROSSETO-PRUGNA

4
PLANTS MARAÎCHERS AB
FRUITS/LÉGUMES AB
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.

5 **Cardo Torgia**
FROMAGE FERMIER DE BREBIS AB BROCCIU AOP/AB
A Pasturella
 Carla et Jean-Do Casanova
 Tél. 06.17.31.05.00
 casanova.carla@hotmail.com
 lat : 41.85133800 / long : 8.96473600
 Accueil : de décembre à mai, tous les jours / label Ecocert.

ZEVACO

6
MIEL AOP
Le Rucher de San Biaggiu
 Matteu Andreucci
 Tél. 06.70.29.97.64
 matandreucci@yahoo.fr
 lat : 41.89132800 / long : 9.04717200
 Accueil : d'avril à octobre sur rendez-vous.

7
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.

8
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.

9
CHARCUTERIE AOP
FARINE DE CHÂTAIGNE AOP
U Taravu
 Noellie Andreucci
 Tél. 04.95.24.46.06 / 06.01.32.88.98
 andreucci@wanadoo.fr
 lat : 41.89418400 / long : 9.04883600
 Accueil : toute l'année / l'atelier est situé sur le même site que la ferme-auberge.

GUITERA

10
AUBERGE – GÎTES D'ETAPE
Chez Paul Antoine
 Paul Antoine Lanfranchi
 Tél. 04.95.24.44.40. / 06.84.22.40.47.
 chezpaul@wanadoo.fr
 www.chezpaulantoine.com
 lat : 41.91.257300 / long : 9.08438600
 Accueil : d'avril à octobre, tous les jours / de novembre à mars, sur réservation.

11
MAISON 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.

12
CHARCUTERIE AOP
A Talavese
 Atelier charcutier du Haut-Taravo
 Tél. 06.85.17.02.69
 lat : 41.91107200 / long : 9.08954600
 Accueil : de novembre à mars, lundi et mardi / d'avril à août sur rendez-vous.

GIOVICACCE

13
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.

14
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

15
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

16 **Route du Col de Verde**
ATELIER DE CÉRAMIQUE
 «TOURNÉ, DÉCORÉ MAIN »
Jean-Claude et Marie-Jo Mondoloni
 Tél. 04.95.24.47.52
 mijocorse@aol.com
 lat : 41.9690300 / long : 9.18889200
 Accueil : sur rendez-vous 48h avant / possibilité d'hébergement sur place.

16 b **Filitosa**
 Tél. 04.95.74.09.05
 lat : 41.74412900 / long : 8.87196100
 Accueil : d'avril à octobre.

COZZANO

17
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.

18
SAFRAN AB & PRODUITS DÉRIVÉS
Zaffaranu / Ferme Bocca
 Sylvain Martinez-Ciccolini
 Tél. 06.81.13.21.97
 www.bocca.corsica
 lat : 41.93119400 / long : 9.15013300
 Accueil : toute l'année sur rendez-vous / de juin à septembre, visites les vendredis matin / confitures, bière, sirop, aides culinaires.

COZZANO

19
MIEL AOP & PRODUITS DÉRIVÉS
Dolia / Ferme Bocca
 Maria Ghjuvanna Colombani
 Tél. 06 10 59 80 79
 www.bocca.corsica
 lat : 41.93119400 / long : 9.15013300
 Accueil : toute l'année sur rendez-vous / de juin à septembre, visites les vendredis matin / miel, vinaigres, confitures.

20
CHARCUTERIE AOP
Charcuterie Buresi
 Hervé Buresi
 Tél. 06.85.09.55.70 / 06.18.82.22.81
 charcuterieburesi@gmail.com
 www.usapefa-charcuteriecorse.fr
 lat : 41.93739000 / long : 9.15987000
 Accueil : toute l'année.

À Cozzano, Gaspard et Dominique Cesari, Zaffaranu et Dolia (n° 17, 18, 19) vous proposent, de juin à septembre, une visite organisée (payante) des ateliers (miel, charcuterie, safran), le déjeuner dans un restaurant du village, et la visite du musée du cochon (réservations au musée au 04.95.52.94.87).



OLIVESE

21
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

22
FERME-AUBERGE
CHAMBRES D'HÔTES
Col de la Vaccia
Antoine-Dominique Buresi
Tél. 06.84.75.70.27
buresiad10@gmail.com
lat : 41.83313300 / long : 9.09060200
Accueil : du 15 avril au 30 septembre.

PETRETO-BICCHISANO

23
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.

24
FROMAGE DE BREBIS
ET DE BREBIS-CHÈVRE
Coopérative fromagère U Taravu
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).

25
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.

PILA CANALE

26 Route de Petreto-Bicchisano D 757
HUILE D'OLIVE AOP
HERBES AROMATIQUES
VERVEINE
Macchia è Ortu
Solange Favre
Tél. 06.69.22.39.05
solange.favre2a@gmail.com
lat : 41.78108700 / long : 8.91499900
Accueil : de mai à septembre / du jeudi au samedi sur rendez-vous.

PRATAVONE COMMUNE DE COGNOCOLI MONTICHI

27
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.

28
VINS AOP AJACCIO
Domaine de Prataovone
Isabelle Courrèges
Tél. 04.95.24.34.11
Mob. 06.86.43.07.05
domaineprataovone@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.

29
FROMAGE FERMIER DE BREBIS
BROCCIU AOP
GÎTES
U Pastureddu
Françoise Cianfarani
Tél. 06.98.03.74.36
www.limbaro.fr
lat : 41.76881500 / long : 8.83893800
Accueil : sur rendez-vous / de janvier à juin / fabrication du Brocciu en matinée / vente de Brocciu et fromage / juillet-août, vente de fromage.

STILICCIONU COMMUNE DE SERRA DI FERRO

30
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.

SERRA DI FERRO

31 D 155
VEAU AB
Vache Tigre
Jacques Abbattucci
Tél. 06.08.69.94.45
contact@vachetigre.com
www.vachetigre.com
lat : 41.72329600 / long : 8.81593500
Accueil : toute l'année le mercredi et le samedi, 9h-13h / de juillet à mi-septembre lundi, mercredi et samedi, mêmes horaires / visite de la ferme sur rendez-vous.

SOLLACARO / FILITOSA

32
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

33 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.

34 Chemin de Curatoghja D157A
CHARCUTERIE AOP
VIANDE FRAÎCHE DE PORC
Baroncia, domaine agricole
Paul-François Santoni
Tél. 06.69.31.73.60
baroncia.da@gmail.com
lat : 41.71544300 / long : 8.86562800
Accueil : en matinée, toute l'année sur rendez-vous.

35 Monti Barbatu
FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE
BROCCIU AOP
Monti Barbatu
Frederic Paoli
Tél. 06.22.02.19.75
lat : 41.71795500 / long : 8.88180100
Accueil : de janvier à juin sur rendez-vous.

ROUTE DE BARACCI

36
FROMAGE ET TOMME FERMIERES
DE BREBIS
BROCCIU AOP
Les Bergeries de Monaca
Jean-Simon Mondoloni
Tél. 06.09.98.14.78
lat : 41.69044900 / long : 8.93799500
Accueil : du 20 novembre au 20 août, sur rendez-vous.

37
VINS AOP SARTÈNE
HUILE D'OLIVE AOP - GÎTES
Domaine Sant Armettu
Gilles Seroin
Tél. 04.95.76.24.47
www.santarmettu.com
lat : 41.69952500 / long : 8.95188700
Accueil : d'avril à octobre, du lundi au samedi / de novembre à avril, du lundi au vendredi.



FOZZANO

38
TOURNEUR PAPIER
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.

PROPRIANO PONT DE RENA BIANCA

39 T 40
MARAÎCHAGE AB
Marie-Paule Trebor
 Tél. 06 22 71 32 97
 gerardtrebor@yahoo.fr
 lat : 41.6546020 / long : 8.91868300
 Accueil : de mai à octobre, tous les jours.

ROUTE DE LÉVIE

40 D 69
FROMAGE FERMIER DE BREBIS AB
BROCCIU AB
CAMPING ET REPAS À LA FERME
La Rivière
 Stéphane Rotily Forcioli et Natacha Genety
 Tél. 04.95.50.51.16
 Mob. 06.13.61.21.53
 www.campingalafarmelariviere.com
 lat : 41.6618100 / long : 8.99456800
 Accueil : d'avril à septembre tous les jours / d'octobre à mars sur réservation. Possibilité d'hébergement en chalet ou bergerie.

41 D 69
VINS AOP SARTÈNE
Domaine Fiumicicoli
 Simon Andreani
 Tél. 04.95.77.10.20
 www.domaine.fiumicicoli.com
 lat : 41.65949100 / long : 9.00442500
 Accueil : visite des vignes sur rendez-vous / dégustation d'avril à octobre / de novembre à mars, du lundi au vendredi sans dégustation.

SARTÈNE

42 Route de Granace D 148
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.

ROUTE DE TIZZANO

43
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.

44
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.

45
MIEL AOP
GÎTES
U Campu Tondù
 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'ORTOLU

46 Orasi T 40
HUILES ESSENTIELLES AB
COSMÉTIQUE AB
Distillerie Vitalba
 Michèle Pantalacci
 Tél. 06.86.96.28.26
 www.vitalba.fr
 lat : 41.56496800 / long : 8.96704400
 Accueil : d'avril à octobre du lundi au vendredi, 14h-18h / juillet-août + samedi.

47 T 40
MAISONS DE LOCATION
Sarah Cerruti
 Tél. 06.73.17.35.63
 che-routi@hotmail.fr
 lat : 41.55124800 / long : 8.96175800
 Accueil : toute l'année sur réservation, découverte du domaine ovin voisin.

48 T 40
FROMAGE FERMIER DE BREBIS
BROCCIU AOP - BEURRE BLANC
AGNEAUX DE LAIT
Gaec d'Urtolu
 Tél. 06.14.49.84.77
 gaecdurtolu@gmail.com
 Bergerie :
 lat : 41.54705500 / long : 8.97092800
 Accueil : sur rendez-vous / brocciu de novembre à juin / fromage de novembre à août / balades à cheval ou à dos d'âne sur le domaine.

48 b Route de Mola D 250
 Fromagerie :
 lat : 41.59693300 / long : 9.00357700

49 T 40
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.

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

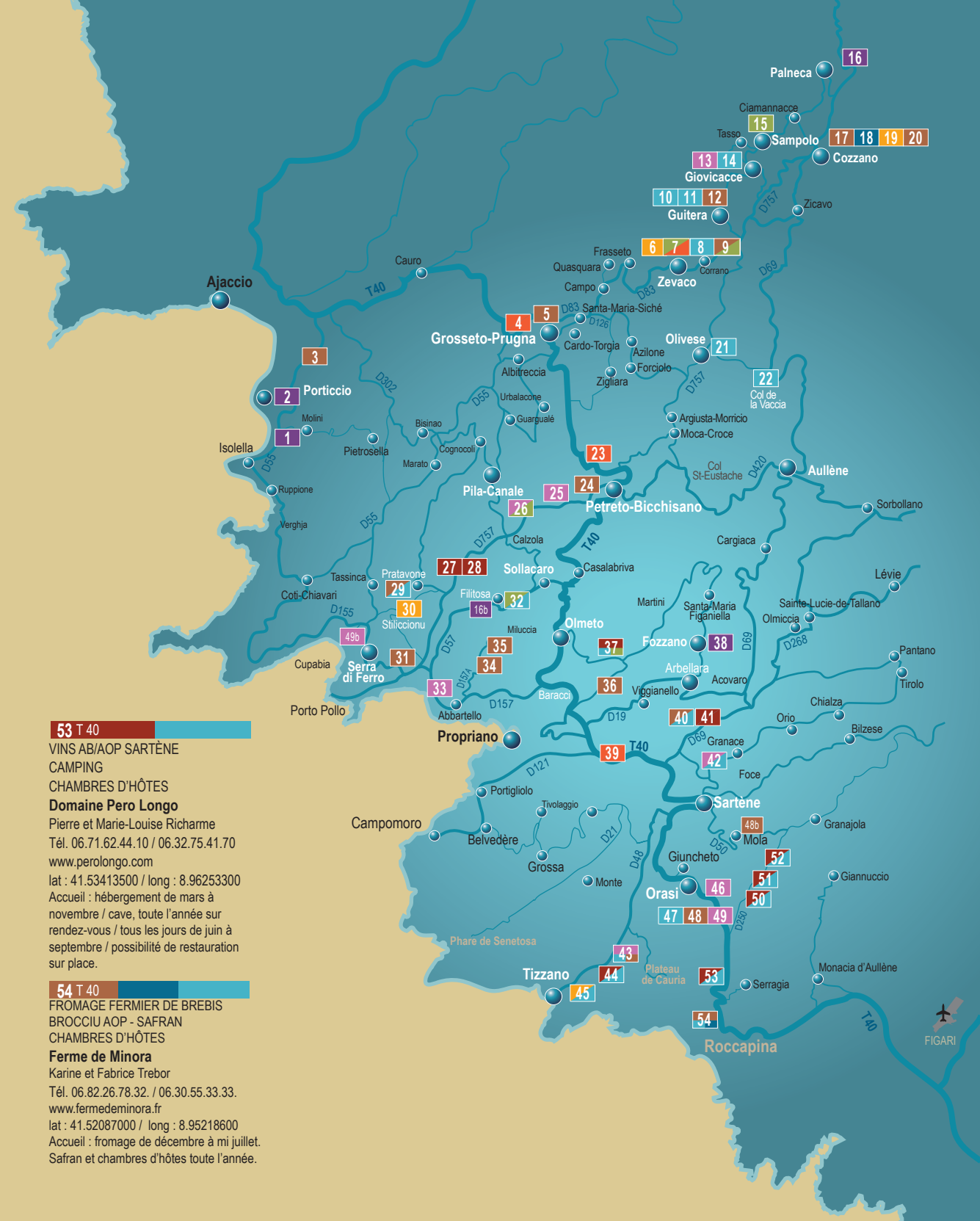
50 Route de Mola D 250
VINS AB / AOP SARTÈNE
MAISONS DE LOCATION
Castellu di Baricci
 Elisabeth et Laurence Quilichini
 Tél. 09.88.99.30.62
 Mob. 06.64.19.60.21 / 06.72.53.27.94
 www.castelludibaricci.com
 lat : 41.57171300 / long : 8.99135300
 Accueil : toute l'année sur rendez-vous / fermé en période de vendanges.

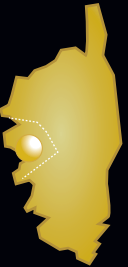
51 Route de Mola D 250
VINS AOP SARTÈNE
MAISON D'HÔTES
Domaine San Micheli
 Jean-Paul et Benedicte Phelip
 Tél. 04.95.77.08.79
 Mob. 06.71.58.43.99 (régisseur)
 www.domainesanmicheli.com
 lat : 41.56771500 / long : 9.01308700
 Accueil : de mai à août, du lundi au vendredi, 10h-12h et 16h-19h / Groupes (+10) sur rendez-vous.

52 Route de Mola D 250
VINS AOP SARTÈNE
MAISONS D'HÔTES
Domaine Saparale
 Philippe et Julie Farinelli
 Tél. 04.95.77.15.52
 www.saparale.com (cave) www.lehameaudesaparale.com (séjours oenotouristiques et séjours en villas hôtelières)
 lat : 41.5853200 / long : 8.9968900
 Accueil : toute l'année / séjours oenotouristiques sur réservation / cave : d'avril à septembre, du lundi au samedi / hors saison, du lundi au vendredi / hébergements toute l'année.

53 T 40
VINS AB/AOP SARTÈNE
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.

54 T 40
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.





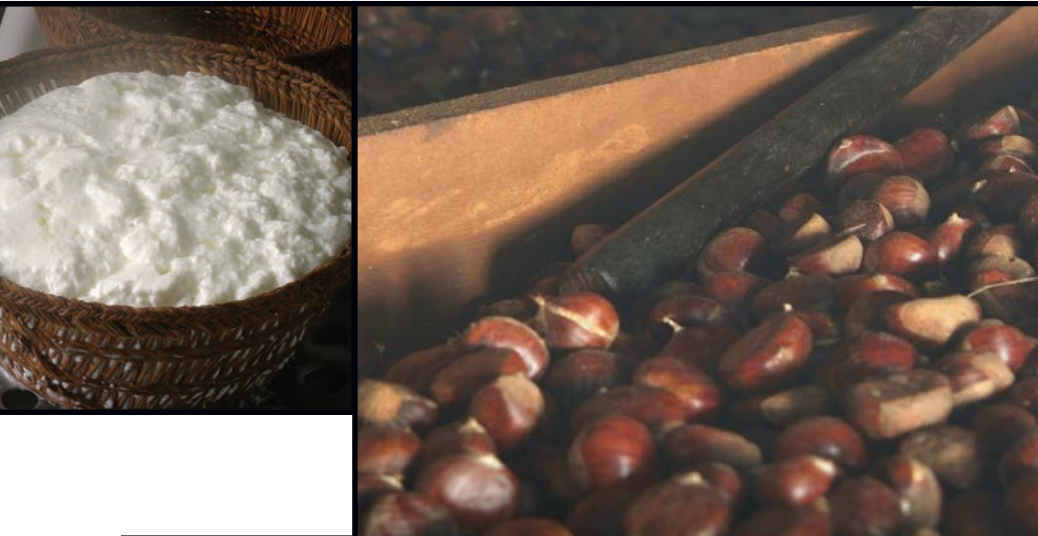
À VOIR... À FAIRE...

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 / 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 / A TUMBERA (FOIRE DU COCHON), FIN DÉCEMBRE À RENNO.



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 XI^e 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.

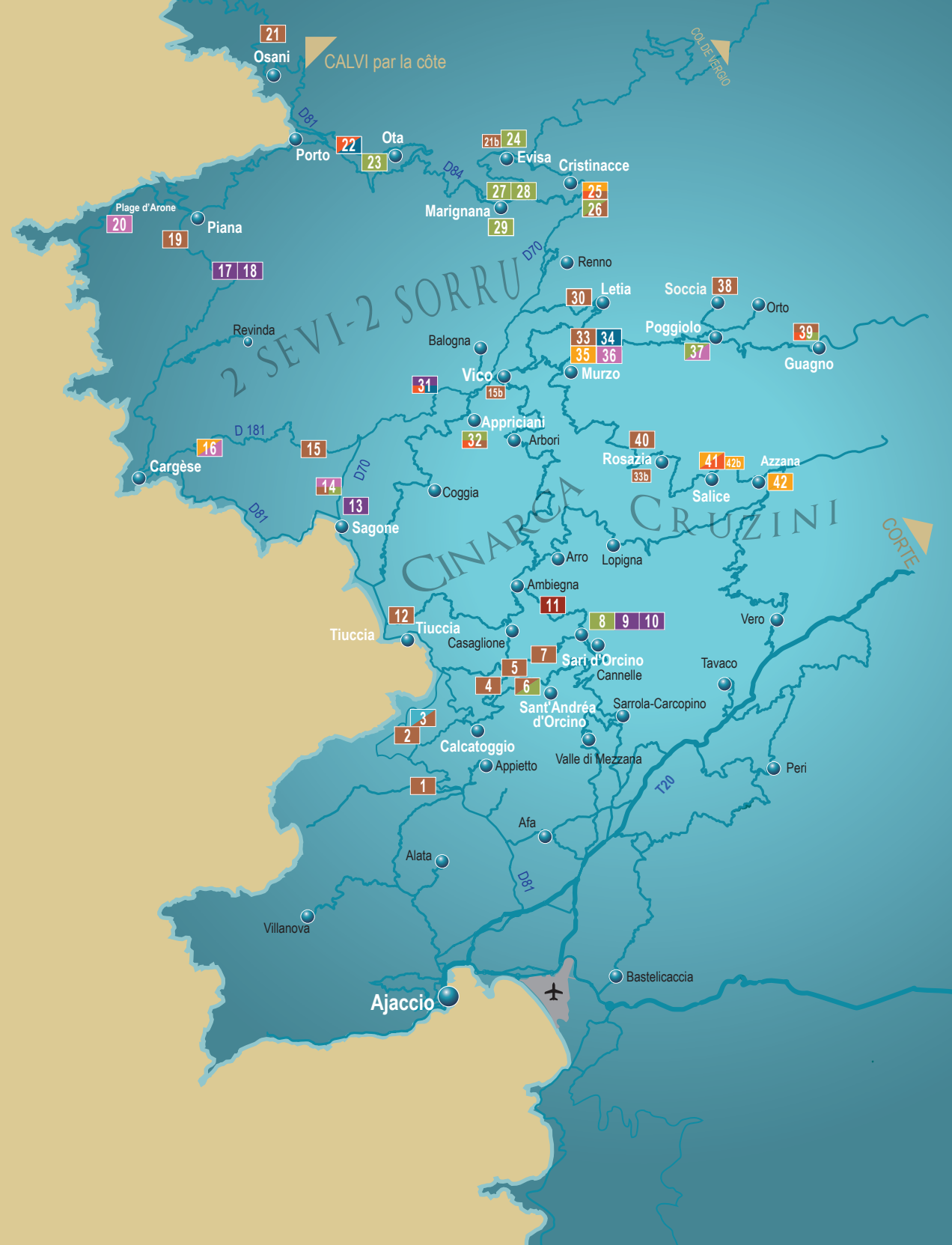
Au-delà du seul attachement aux racines, le

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.

RENCONTRER SCUNTRÀ EXPLORER ESPLURÀ DÈCOUVRI R SCOPREGOÛTERTASTÀ



CALCATOGGIO

1 Col San Sebastiano

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 ET DE BREBIS
U Pevanicu
Paul-Jean Poggi
Tél. 06.16.95.39.28
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
marie-laure-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 (il est préférable de téléphoner
avant).
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 Route de Casaglione

FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE
BROCCIU AOP
U Corsu
Clément Piani
Tél. 04.95.52.25.38
Mob. 06.10.57.71.55
coco.ucorsu@orange.fr
lat : 42.05015000 / long : 8.78225700
Accueil : tous les jours de janvier à fin juillet.

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

9

COUTELLERIE
FORGE
Bertrand Filhol
Tél. 06.59.03.54.78
cateddu.couteaux@gmail.com
lat : 42.05834400 / long : 8.82439100
Accueil : toute l'année / uniquement sur
rendez-vous.

10

POTERIE
CÉRAMIQUE
Julie Roussin
Tél. 06.27.34.47.19
julieroussin13@gmail.com
at : 42.05834400 / long : 8.82439100
Accueil : toute l'année / uniquement sur
rendez-vous.

11

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

12

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

13

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

14

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 : 8.71476600
Accueil : toute l'année.

15

Route de Paomia
FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE
BROCCIU AOP
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.

15 B Vico

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

CARGÈSE PAOMIA

16

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 et région

17 D 81

COUTELLERIE - FORGE

U Salognu

Kevin Muzikar
Tél. 06.12.71.12.83
nocib2003@yahoo.fr
lat : 42.20742400 / long : 8.64858200
Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

18 D 81

CÉRAMIQUE

Les Céramiques de Manette

Emmanuelle Taberlet
Tél. 06.18.31.40.43
lesceramiquesdemanette@gmail.com
lat : 42.20742400 / long : 8.64858200
Accueil : toute l'année sur rendez-vous.

19 D 81

FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE
BROCCIU AOP

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.

PLAGE D'ARONE

20 Route de la plage

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.

OSANI

21

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.

21 B Evisa

Accueil toute l'année.

OTA-PORTO

22

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.

23

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

24

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.

CRISTINACCE

25

MIEL AOP
CONFITURES
TERRINES

Nicole Huber Baland et José Versini

Tél. 06.28.28.82.41
lat : 42.24005100 / long : 8.84361300
Accueil : toute l'année.

26

FARINE DE CHÂTAIGNE AOP
ET PRODUITS DÉRIVÉS
CHARCUTERIE AOP

Pascal Santucci

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

MARIGNANA

27

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.

28

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.

29

CHÂTAIGNERAIE COMMUNALE
Pompeani-Versini

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

LETIA

30

FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE

Bergerie U Cuarcciu

Jean-André Rossi
Tél. 06.85.60.14.56
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.

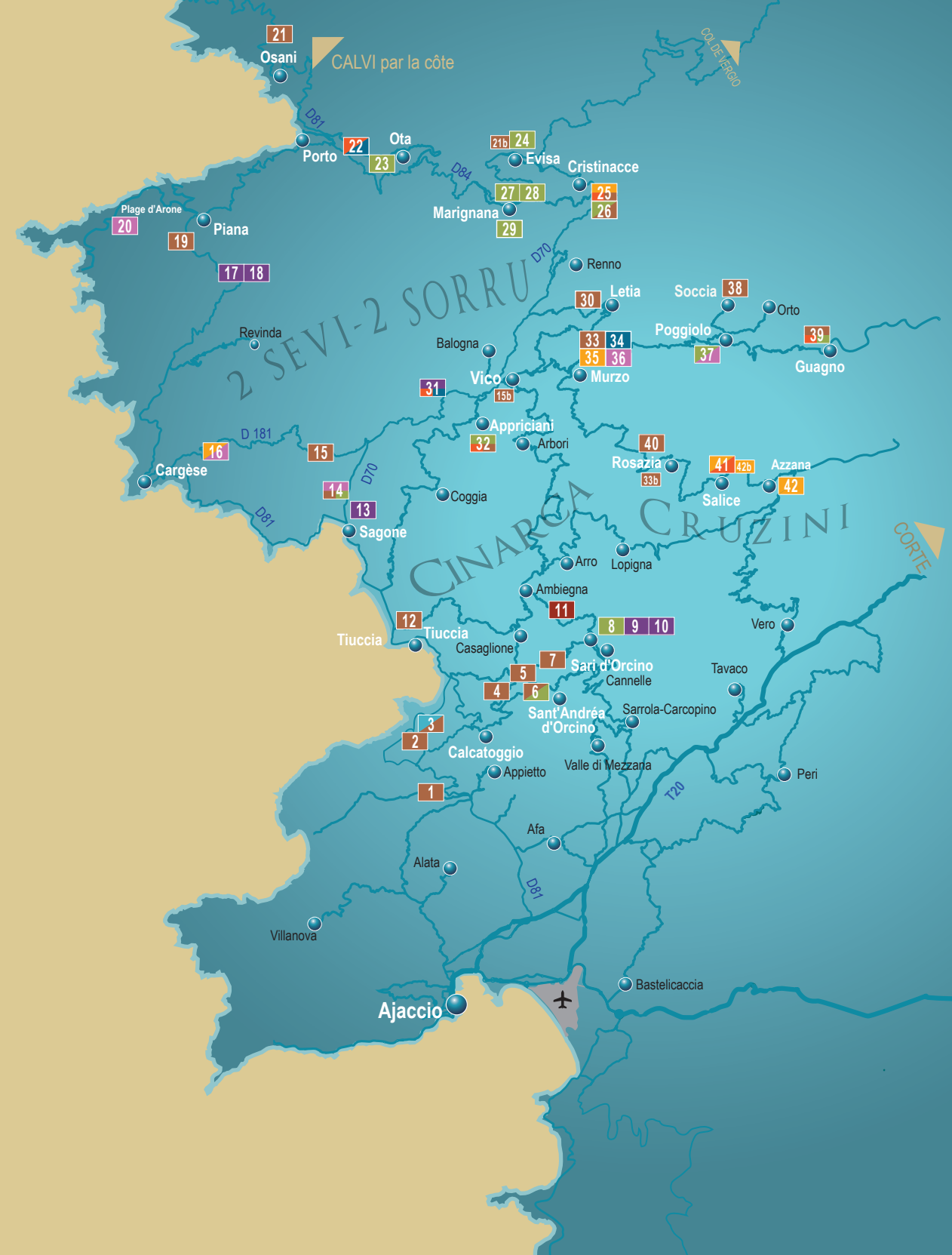
ROUTE DE VICO

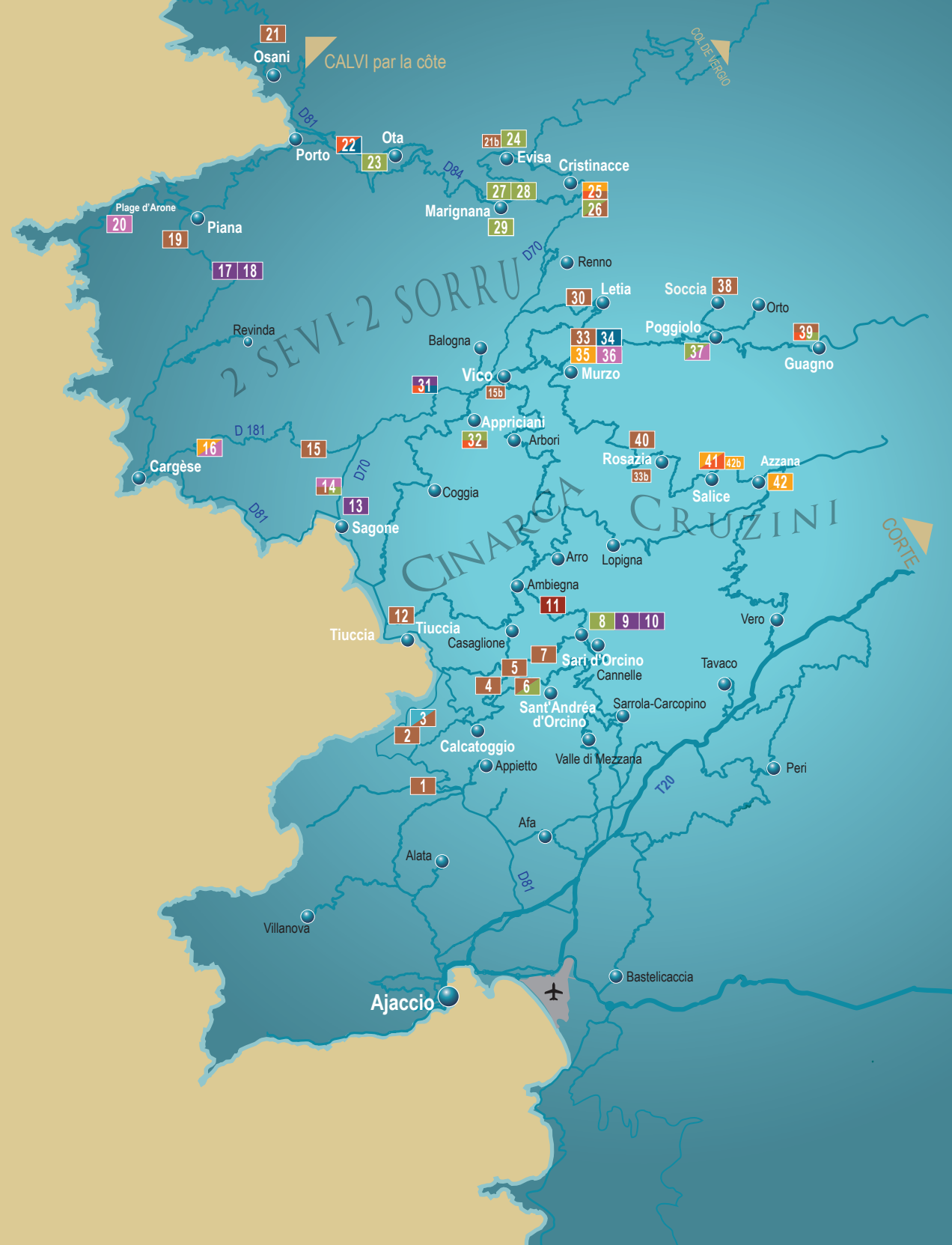
31

MARAIÇHAGE
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

32
 FARINE DE CHÂTAIGNE AOP
 FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE
 MARAÎCHAGE
Jean-Luc et Virginie Albertini
 Tél. 04.95.26.29.78 / 06.79.23.53.42
 albertini.jeanluc@orange.fr
 lat : 42.14859500 / long : 8.76769700
 Accueil : toute l'année.

MURZO

33
 FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE
Ange-Xavier Poli
 Tél. 04.95.28.95.28
 Mob. 06.72.65.71.66
 pam.rusazia@laposte.net
 lat : 42.10816800 / long : 8.873465
 Accueil : de juin à fin août.
 lat : 42.168700 / long : 8.81977500

33 B Rosazia
 Exploitation
 Accueil : de novembre à fin juillet
 9h-12h.

34
 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 1^{er} au 30 avril, du lundi au
 vendredi 9h-12h et 13h-17h / du 1^{er} mai au
 30 septembre, tous les jours y compris les
 jours fériés, 9h-12h et 14h-19h.

35

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.

36
 COSMÉTIQUE
Kymella / Crena Care cosméticos
 Brigitte Artily
 Tél. 04.95.50.07.64
 Mob. 06.79.83.28.90
 kymella.com / crenacare.com
 lat : 42.17100400 / long : 8.82986700
 Accueil : toute l'année.

POGGIOLO

37
 FARINE DE CHÂTAIGNE AOP/ AB
 TRANSPORT MULETIER
 RANDONNÉES À DOS D'ÂNE
 ET DE CHEVAL

Dominique Corieras
 Tél. 04.95.28.34.25
 Mob. 06.10.78.56.22
 dominique-marie.corieras1@orange.fr
 lat : 42.17834500 / long : 8.90654300
 Accueil : vente de farine de châtaigne,
 d'octobre à décembre / randonnées en
 montagne, de mai à septembre / activité
 toute l'année.

SOCCIA

38
 CHARCUTERIE AOP
A Soccia
 Michel Matteucci
 Tél. 06.24.14.24.93
 michel.matteucci20125@gmail.com
 lat : 42.18907800 / long : 8.91199700
 Accueil : toute l'année.

GUAGNO

39
 CHARCUTERIE AOP
 FARINE DE CHÂTAIGNE AOP
 CONFITURES
Jean-Claude Leca
 Tél. 06.81.61.21.21 / 06.83.48.68.66
 jeanclaude.leca59@gmail.com
 lat : 42.17048400 / long : 8.95318600
 Accueil : fabrication charcuterie du
 15 novembre au 31 mars / vente toute
 l'année.

ROSAZIA

40
 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

41
 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

42
 MIEL AOP
Jean-Luc Battesti
 Tél. 06.42.58.71.97
 baldrone@gmail.com
 lat : 42.10193500 / long : 8.91862900
 Accueil : toute l'année / visite de
 l'exploitation, de 8h à 10h.

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



À VOIR... À FAIRE...

LA RÉSERVE DE BIOSPHERE 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...



BALAGNA 



NE PAS LOUPER...

LES MARCHÉS DE PRODUCTEURS / 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 / A FIERA DE L'ISULA À ÎLE-ROUSSE, DÉBUT OCTOBRE.



« 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 et épicée : le parfum enivrant d'une « terre de cocagne ».

INFOS

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

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 T 30

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 : de mars à octobre.

ROUTE DES AGRIATES

3

FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE
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

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.

5

VERRIER D'ART
FUSING / THERMOFORMAGE / SABLAGE
Atelier Vetrarte
Jocelyne Boyer
Tél. 06.83.59.07.71
ateliervetrarte@orange.fr
www.atelier-vevtrarte.fr
roselyne.hubert0436@orange.fr
lat : 42.58616500 / long : 9.01780700
Accueil : de mars à novembre / fermé le
dimanche / les horaires d'accueil
changent tous les mois, se renseigner
sur le site internet.

OLMI CAPPELLA

6

FROMAGE FERMIER DE CHÈVRE
BROCCIU AOP
U Filanciu
Marie-Ange et Nicolas Maniccia
Tél. 06.37.07.24.39 / 06.37.12.50.04
corsicamani@hotmail.fr
lat : 42.52865200 / long : 9.01515900
Accueil : d'avril à septembre / 9h-12h et
15h-19h / Il est préférable de prendre
rendez-vous.

SPELONCATO

7

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

PLAINE DU REGINU

8

HUILES ESSENTIELLES AB
HYDROLATS AB
Julien Fauconnier
Tél. 06.26.76.55.63
julien.fauconnier@gmail.com
www.huiles-essentielles.biz
lat : 42.62615000 / long : 9.00149600
Accueil : toute l'année / sur rendez-vous
uniquement.

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.

10

HUILE D'OLIVE AOP
Olivadia
David et Dominique Bichon
Tél. 06.87.10.96.96
olivadia@wanadoo.fr
lat : 42.60240000 / long : 8.97891600
Accueil : d'avril à octobre / fermé le
dimanche après-midi et le lundi matin /
sur rendez-vous hors période d'ouverture.

MONTICELLO

11

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

12

MARAÎCHAGE
CEUFS DE POULE ET DE CAILLE
L'Ortu di u Fiuminale
Yann-Antoine Vaillant
Tél. 06.33.46.14.26
yannantoinevaillant@gmail.com
lat : 42.61760400 / long : 8.95334800
Accueil : de mai à septembre / 9h-13 h.

13

BIJOUX
OBJET EN BOIS D'OLIVIER
L'Atelier d'AV
Aurore Vaillant-Ferreri
Tél. 06.88.88.08.34
av_creation@yahoo.com
lat : 42.61760400 / long : 8.95334800
Accueil : de mi-avril à la fin octobre, 10h-
12h30 et 15h 19h / le reste de l'année sur
rendez-vous.

ÎLE -ROUSSE

14

MAÎTRE VERRIER
VITRIL - 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.

SANTA REPARATA DI BALAGNA

15

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.

16

VENTE ET RESTAURATION
DE PRODUITS DE LA FERME
VIANDE DE VEAU - LÉGUMES - CONFITURES
U Casanu
Paulette et Antoine Poli
Tél. 04.95.60.25.33 / 06.01.19.21.93
poli.paulette63@orange.fr
lat : 42.60355708 / long : 8.92727538
Accueil : d'avril à octobre / du lundi au
samedi / 9h-12h et 15h-20h.

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.

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



BALAGNA

SANTA REPARATA DI BALAGNA

18

ÉLEVAGE D'ÂNES CORSES
RANDONNÉES
LAIT D'ÂNESSE BIO - SAVONNERIE
HUILE D'OLIVE AOP
JUS D'AGRUMES - CONFITURES
Balagnane
Olivier Fondacci
Tél. 06.74.91.81.83 / 06.30.13.91.25
balagnane@gmail.com
lat : 42.59643300 / long : 8.9307050
Accueil : toute l'année.

19

MARAÎCHAGE BIO
HUILE D'OLIVE AOP BIO
CAMPING À LA FERME
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.

PLAINE D'AVAPESSA

20

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.

21

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

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.

23

JARDIN BOTANIQUE FRUITIER
Renée et Robert Kran
Tél. 04.95.61.81.91 / 06.80.06.97.81
robert.kran@wanadoo.fr
lat : 42.55964400 / long : 8.90357200
Accueil : visite guidée quotidienne à partir de 16 h, d'avril à septembre / 15 h à partir du 1^{er} octobre jusqu'au 1^{er} novembre / sur réservation la veille, visite à 10 h, suivie d'un brunch / sur rendez-vous pour les groupes et hors les périodes.

FELICETO

24

VERRERIE CORSE
ART DE LA TABLE
David Campana,
maître verrier (à la canne)
Tél. 04.95.61.73.05 / 06.13.32.46.79
d20225@hotmail.com
www.verrierie-corse.com
lat : 42.54574800 / long : 8.93734800
Accueil : toute l'année / tous les jours, 10h-12h et 15h-18h / samedi, 10h-17h.

25

ATELIER BIJOUX
MERVEILLES
Dans les yeux de Lucie
Lucie Eymeri
Tél. 04.95.46.24.91
lesyeuxdelucie@gmail.com / www.danslesyeuxdelucie.com - shop.danslesyeuxdelucie.com
lat : 42.54359000 / long : 8.93661700
Accueil : du 1^{er} juin au 30 septembre / du lundi au samedi, 10 h-13h et 16h -19h / fermé le dimanche / sur rendez-vous le reste de l'année.

26

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 1^{er} mai au 30 octobre.

27

HUILE D'OLIVE AOP
Le Moulin du Château
Pierre Florczyk
Tél. 06.07.77.51.26
moulin.chateau@orange.fr
lat : 42.54297500 - long : 8.94081100
Accueil : toute l'année / tous les jours 15h-19h.

CORBARA

28 Littoral

ATELIER DE CRÉATION DE BIJOUX
BdeH
Hélène Cancela
Tél. 06.14.59.09.02 / 06.40.21.69.27
helene.cancela@yahoo.fr
www.creation-bijoux-corse.fr
lat : 42.62555000 / long : 8.91826000
Accueil : d'avril à novembre, 10h-12h30 et 15h30-19h30 / de novembre à mars, horaires flexibles, téléphoner avant.

29 Route du village D 313

GRÈS UTILITAIRE, CULINAIRE
ET DÉCORATIF
Poterie de Corbara
Antoine Campana
Tél. 04.95.60.23.37 / 06.12.69.30.66
antoroland0521@orange.fr
lat : 42.6179500 / long : 8.89867200
Accueil : du 1^{er} avril au 8 novembre / 10h-12h et 15h-18h30.

PIGNA

30

CRÉATEUR VERRIER
ART DE LA TABLE
DÉCORATION ET BIJOUX
Atraverse
Virginie Torrelli
Tél. 06.86.61.98.40
contact@atrasverre.com
www.atrasverre.com
lat : 42.5992583 / long : 8.90287399
Accueil : d'avril à octobre, du lundi au samedi, 10h-13h et 15h-18h / autre sur rendez-vous

AREGNO

31

FROMAGE FERMIER DE BREBIS
ÉLEVAGE BOVIN
L'Anghjulescu
Nathalie Castellani
Tél. 06.16.22.74.13
nathalie.rossi20@orange.fr
lat : 42.58209992 - long : 8.89627488
Accueil : toute l'année.

32

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.

33

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.

34

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

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



BALAGNA

SANT' ANTONINO

35

HUILE D'OLIVE AOP
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.

36

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

37

POTERIE
CÉRAMIQUE
La lézarde
Rachel Hoog
Tél. 06.22.01.69.62
rachel.hoog2b@gmail.com
www.rachelhoog-lalezarde-corse.com /
la-lezarde-corse
lat : 42.58966200 / long : 8.90511700
Accueil : tous les jours d'avril à octobre /
10h-18h.

38

LAPIDAIRE
BIJOUX
Atelier Mano à Mano
Carole Mallet
Tél. 06.14.54.91.88
zouni08@hotmail.com
Instagram : manoamano / carole.mallet.56
lat : 42.58966200 / long : 8.90511700
Accueil : tous les jours d'avril à octobre /
10h-18h.

LUMIO

39 Village

CRÉATION DE BIJOUX MARTELÉS
Maesbijoux
Marjorie Maestracci
Tél. 06.13.79.29.36
artmaes@hotmail.fr
lat : 42.57644600 / long : 8.83612600
Accueil : toute l'année (sauf janvier et
février) 9h-12 h et 15 h-19 h.

40 Village

MIEL AOP ET PRODUITS DE LA
RUCHE
Les Chasseurs de Miel
Corinne Dumas et Christian Aurenty
Tél. 06.70.99.33.30
les-chasseurs-de-miel@laposte.net
facebook.com/Les-chasseurs-de-miel
lat : 42.57820700 / long : 8.83294400
Accueil : toute l'année, samedi et
dimanche 9h-13h + mercredi 9h-13h
d'avril à octobre.

41 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.

42 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.

MONTEGROSSO

43

SAVONS ET COSMÉTIQUES
AUX PRODUITS DE LA RUCHE
De la Ruche aux Savons
Marie Collignon
Tél. 06.46.46.95.47
peanut188@hotmail.com
lat : 42.54811100 / long : 8.81285100
Accueil : toute l'année / 8h-12h et 17h-19h
/ sur rendez-vous.

44

MIEL AOP ET PRODUITS DE LA
RUCHE
GAEC l'Arnaghju di u Picciu
Pierre-Henri et Marie Carboni
Tél. 06.46.46.95.47 / 06.80.24.81.99
carboni.pierrehenri@hotmail.fr
lat : 42.54811100 / long : 8.81285100
Accueil : toute l'année / 8h-12h et 17h-19h
/ sur rendez-vous.

CALENZANA

45 Route du village

VINS AOP CALVI
APÉRITIFS
LIQUEURS - EAUX DE VIE
CONFITURES - CONFISERIES
Domaine 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.

46 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.

47 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.

48 Village

VIANDE DE VEAU CORSE
AGNEAU DE LAIT CORSE
Seb Viande Boucherie
Sébastien Nouveau
Tél. 04.95.62.71.51 / 06.88.47.88.28
sebviande@yahoo.fr
lat : 42.50800400 / long : 8.85642000
Accueil : toute l'année sauf le lundi,
8h30 - 12h30 et 15h - 18h30 / de juin à
septembre, 16h - 19h30.

49 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.

50 Route de Zilia

VIANDE DE VEAU CORSE
HUILE D'OLIVE AOP
Jean-François Orsini
Gaec A Petra Catinata
Tél. 06.64.04.69.81
orsinijean-francois@orange.fr
lat : 42.51044500 - long : 8.86597700
Accueil : de juin à septembre, tous les
matins 9h-12h / d'octobre à mai, le
mercredi et le samedi 9h-12h.

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



ZILIA ROUTE DE CALENZANA

51

VINS AOP CALVI
Domaine Alzipratu
Pierre Acquaviva
Tél. 04.95.62.75.47
bureau@alzipratu.com
lat : 42.52378800 / long : 8.89646700
Accueil : en saison, du lundi au vendredi 9h-12h et 14h-19h, le samedi, 10h-12h et 15h-19h / hors saison, du lundi au vendredi, 9h-12h et 14h-17h.
Parcours sensoriels sur rendez-vous.

52

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.

MONCALE

53

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.

54

MIEL AOP - POLLEN FRAIS ET SEC
PROPOLIS
Marie et Colin Dupre
Tél. 04.95.65.07.74 / 06.03.56.91.92
dupref@wanadoo.fr
lat : 42.51017000 / long : 8.81372500
Accueil : de mai à octobre, du lundi au samedi, 9h-12h30 / toute l'année sur rendez-vous.

CALVI

55

CÉRAMIQUE & LAND-ART
Cathy Astolfi
Tél. 06.46.21.84.66
cathy.astolfi@orange.fr
www.cathy-astolfi.com
lat : 42.56722900 / long : 8.75845200
Accueil : toute l'année.

56

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.

57

VINS AOP CALVI
Enclos desANGES
Marjorie Spurr
Tél. 06.20.26.31.70
richard@enclosdesanges.fr
lat : 42.53386500 / long : 8.77881700
Accueil : sur rendez-vous.

Route de L'aéroport

58

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.

59

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.

60

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 Bonifato

61

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

Route de Galeria

62

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

63

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.

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



BALAGNA



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 16 appellations d'origine protégée (AOP) : vins (9 AOP), brocciu, huile d'olive, miel, farine de châtaigne, charcuteries (3 AOP). 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. 19 820 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, l'orange 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 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 »).



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 sont reconnues par l'appellation d'origine protégée (AOP) « Huile d'olive de Corse - Oliu di Corsica ». 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 culturelles modernes et respectueuses de l'environnement.

Oliu di Corsica



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 saveurs 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 sublimer.



Le Brocciu



Fausse idée,
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 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, imbruciate...*) 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 !



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.

U Prisuttu, u Lonzu, a Coppa di Corsica



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.

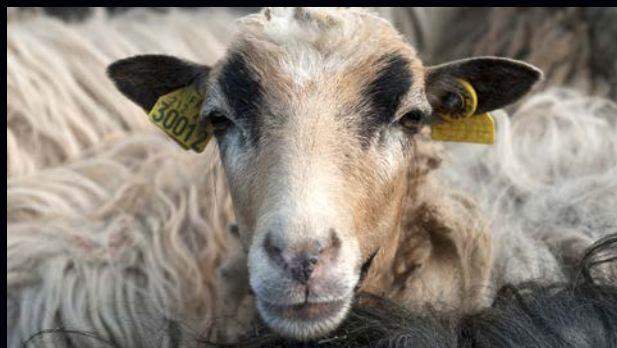
• La « Coppa di Corsica ou Coppa de Corse » doit être affinée durant au moins 5 mois. Elle se distingue par une couleur rouge soutenue et persillée, un bouquet aromatique complexe, une bonne onctuosité et une texture sèche. Au tranchage, le gras intermusculaire est visible.

D'autres produits charcutiers viennent compléter la gamme : *salcicia, 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 saveurs 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.



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

La Farine de châtaigne corse



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 et le Label rouge pratiquent une agriculture respectueuse de l'environnement. Riche en vitamines et en oligo-éléments, ce fruit juteux au goût délicatement acidulé ensoleillera vos hivers !



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.

Le Pomelo de Corse



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, enveloppés 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) « Agneau de lait de Corse » et « Cabri de Corse ».



Plus de couleur,
plus de saveur !



Le Veau de Corse

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, valorisant ainsi 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 XX^e 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 capcorsin. 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.



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 exempt 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).

Noisettes & amandes



L'amande est cultivée 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...



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

Les Huiles Essentielles corses



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 près de 500 producteurs, 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.

Conception : MEDIANI

Crédit photos : ODARC / J.-C. Attard, L. Eouzan, P. Pierangeli.



Undighjendu trà mare è monte, a Strada di i sensi conta 8 territorii cù ognunu a so propria identità. 400 soci è più, aduniti intornu à una cartula di a qualità, sviluppanu a stessa sensibilità per l'autenticità. Sò donne è omi chì li piace à sparte è chì, innamorati di a so terra, sprimenu l'anima di a Corsica campagnola. Longu à e stagione, à chì si cansa li pruponenu robba di prima trinca, ma l'invitanu ancu à esse curiosu, à risente, à guardà, à stà à sente... À ritruvà u gustu di l'essenziale...

STRADA DI I SENSI

Oscillant entre mer et montagne, la Route des sens authentiques compte 8 territoires portant chacun sa propre identité. Plus de 400 adhérents, réunis autour d'une charte de qualité, y cultivent le même goût de l'authenticité. Des femmes et des hommes de partage, qui, amoureux de leur terre, dévoilent l'âme de la Corse rurale. Au fil des saisons, ils proposent au visiteur des produits d'exception, mais aussi l'invitent à être curieux, à sentir, regarder, écouter... À retrouver le goût de l'essentiel...